C/2026/4239

31.7.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4239)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Asti“

Referenční číslo EU: PDO-IT-A1396-AM08 – 11. 5. 2026

1. **Název produktu**

„Asti“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví – Odbor potravinové soběstačnosti a jezdectví – Generální ředitelství pro podporu kvality zemědělských produktů – PQA I

6. **Důvod pro standardní změnu**

Potvrzuje se, že schválení a oznámení této standardní změny splňuje podmínky pro schválení standardní změny podle nařízení (EU) 2024/1143 a předpisů přijatých na jeho základě.

Prohlašuje se, že daná změna spadá pod definici standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, protože:

— nezahrnuje změnu názvu nebo použití názvu nebo produktů nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením,

— neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu,

— neznamená další omezení pro uvádění daného produktu na trh.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Předmět změny

Zařazení vín typu „Asti Spumante“ Rosato nebo Rosé, včetně „metodo classico“ (tradiční metoda)

Popis

Do specifikace se zařazují vína typu Asti Rosato nebo Rosé nebo Asti Spumante Rosato nebo Rosé, pro jejichž výrobu se stanoví použití hroznů odrůdy Brachetto.

Změny se proto týkají následujících článků specifikace výrobku:

Článek 1: přidání nového typu vína.

Článek 2: kombinace moštových odrůd nového typu vína.

Článek 4: hektarový výnos hroznů (10 t/ha Moscato a 8 t/ha Brachetto) a minimální přirozený obsah alkoholu v % objemových (9 % obj. u šumivých vín a 10 % obj. u vín vyrobených tradiční metodou).

Článek 5: výlisnost hroznů – 75 %; vinifikace je uvedena ve zvláštním odstavci.

Článek 6: doplnění organoleptických a chemických charakteristik nových typů vín.

Článek 7

Tato změna se týká bodů jednotného dokumentu „Popis vína (vín)“, „Maximální výnosy“, „Moštová odrůda (odrůdy)“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Další použitelné požadavky“.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změny v balicích systémech

Popis

Mění se některá ustanovení o balení.

Tato změna se týká článku 8 specifikace výrobku.

Tato změna se týká bodu „Další použitelné požadavky“ jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Aktualizace souvislosti s prostředím

Popis

V důsledku zavedení nového typu vína se aktualizuje popis souvislosti s prostředím.

Tato změna se týká článku 9 specifikace výrobku.

Tato změna se týká oddílu „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Aktualizace údajů o kontrolním subjektu

Popis

V návaznosti na změny provedené v nařízení (EU) č. 1308/2013, k nimž došlo se vstupem v platnost nařízení (EU) 2024/1143, povinné údaje, jež musí být uvedeny ve specifikaci výrobku, již nezahrnují název a adresu orgánů nebo subjektů, které kontrolují dodržování ustanovení specifikace výrobků, ani jejich konkrétní pravomoci.

Kromě toho musí členské státy podle čl. 40 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143 pro každý produkt označený zeměpisným označením zveřejnit názvy a adresy příslušných orgánů, pověřených subjektů a fyzických osob uvedených v čl. 39 odst. 3 uvedeného nařízení a tyto údaje průběžně aktualizovat.

Článek s odkazy na kontrolní subjekt byl proto pozměněn a informace v něm obsažené byly nahrazeny odkazem na zveřejnění na oficiálních internetových stránkách příslušného orgánu členského státu.

Změna se týká článku 10 specifikace výrobku.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Redakční změny specifikace výrobku, které nemají vliv na obsah textu

Popis

Byly provedeny redakční změny článků specifikace výrobku, které nemají vliv na obsah textu. Jedná se o aktualizace odkazů na právní předpisy, změny názvů článků a opravy pravopisných chyb.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Asti“

Referenční číslo EU: PDO-IT-A1396-AM08 – 11. 5. 2026

1. **Název (názvy)**

„Asti“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. Jakostní aromatické šumivé víno

6. **Popis vína (vín)**

Výrobek z révy vinné

Asti nebo Asti Spumante, i s uvedením podoblastí Santa Vittoria d'Alba a Strevi

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Pěna: jemná, dlouhotrvající.

Barva: od slámově žluté po světle zlatou.

Aroma

Vůně: charakteristická, jemná.

Chuť

Chuť: charakteristická, vyvážená, od přírodně tvrdé (pas dosé) po sladkou.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	6
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,5 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Asti nebo Asti Spumante metodo classico (tradiční metoda), i s uvedením podoblastí Santa Vittoria d'Alba a Strevi

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Pěna: jemná, dlouhotrvající.

Barva: od slámově žluté po velmi světle zlatou.

Aroma

Vůně: charakteristická, výrazná, jemná.

Chuť

Chuť: charakteristická, vyvážená, od přírodně tvrdé (pas dosé) po sladkou.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	6
Minimální celková kyselost:	6
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Moscato d'Asti vendemmia tardiva (pozdní sběr)

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: zlatožlutá.

Aroma

Vůně: ovocná, velmi intenzivní, charakteristická pro zaschlé hrozny s kořenitými tóny.

Chuť

Chuť: sladká, harmonická, sametová s nádechem odrůdy hroznů Moscato připomínající včelí plástev.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 14 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 22 g/l.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Moscato d'Asti

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá různé intenzity.

Aroma

Vůně: charakteristická s buketem odrůdy hroznů Moscato.

Chuť

Chuť: sladká, aromatická, charakteristická, někdy živá.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11 % obj., z toho skutečný alkohol činí 4,5 % až 6,5 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Moscato d'Asti, podoblast „Santa Vittoria d'Alba"

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá se zlatými odlesky.

Aroma

Vůně: elegantní, jemná, svěží a dlouhotrvající, někdy také květinová.

Chuť

Chuť: čistá, harmonická, sladká, aromatická, charakteristická pro odrůdu Moscatello, někdy živá.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12 % obj., z toho skutečný alkohol činí 4,5 % až 6,5 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Moscato d'Asti, podoblast „Strevi"

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: od slámové po žlutou různé intenzity až do zlaté.

Aroma

Vůně: charakteristická s buketem odrůdy hroznů Moscato.

Chuť

Chuť: sladká, aromatická, charakteristická, s vůní hroznů odrůdy Moscato, někdy živá.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12 % obj., z toho skutečný alkohol činí 4,5 % až 6,5 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Moscato d'Asti, podoblast „Santa Vittoria d'Alba", vendemmia tardiva (pozdní sběr)

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: zářivě zlatožlutá.

Aroma

Vůně: komplexní, ovocná, velmi intenzivní, charakteristická pro zaschlé hrozny s kořenitými tóny.

Chuť

Chuť: sladká, harmonická, sametová s nádechem odrůdy hroznů Moscato připomínající rovněž včelí plástev.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15 % obj., z toho skutečný alkohol činí 12 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 22 g/l.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Asti nebo Asti Spumante Rosato nebo Rosé

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Pěna: jemná, dlouhotrvající.

Barva: světle růžová, jasná.

Aroma

Vůně: charakteristická, jemná, typická pro hrozny, ze kterých se víno vyrábí.

Chuť

Chuť: charakteristická, vyvážená, od přírodně tvrdé (pas dosé) po sladkou.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,5 % obj., z toho skutečný alkohol činí alespoň 6 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Asti nebo Asti Spumante Rosato nebo Rosé metodo classico (tradiční metoda)

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Pěna: jemná, dlouhotrvající.

Barva: od růžové různé intenzity po světle granátovou.

Aroma

Vůně: charakteristická, výrazná, jemná.

Chuť

Chuť: charakteristická, vyvážená, od přírodně tvrdé (pas dosé) po sladkou.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	5,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,5 % obj., z toho skutečný alkohol činí alespoň 6 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

—

nepoužije se

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Asti nebo Asti Spumante, Moscato d'Asti

Maximální výnos:

Maximální výnos:	10 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Asti nebo Asti Spumante metodo classico (tradiční metoda)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	10 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Moscato d'Asti vendemmia tardiva (pozdní sběr)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	6 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Moscato d'Asti, podoblast Strevi

Maximální výnos:

Maximální výnos:	9 500
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Moscato d'Asti, podoblasti Strevi a Santa Vittoria d'Alba

Maximální výnos:

Maximální výnos:	9 500
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Moscato d'Asti, podoblast Santa Vittoria d'Alba, vendemmia tardiva (pozdní sběr)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	5 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Asti Spumante a Asti Spumante metodo classico (tradiční metoda), podoblasti Santa Vittoria d'Alba a Strevi

Maximální výnos:

Maximální výnos:	9 500
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Asti Rosato nebo Rosé nebo Asti Spumante Rosato nebo Rosé

Maximální výnos:

Maximální výnos:	10 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Asti Rosato nebo Rosé nebo Asti Spumante metodo classico Rosato nebo Rosé

Maximální výnos:

Maximální výnos:	10 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— Brachetto N.

— Moscato bianco B. – Moscato

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Oblast produkce hroznů vhodných k výrobě vína se zaručeným a kontrolovaným označením původu „Asti" uvedeného v bodě 1 je vymezena takto:

v provincii Alessandria celé území obcí:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grognardo, Ricaldone, Strevi, Terzo a Visone;

v provincii Asti celé území obcí:

Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea a San Giorgio Scarampi;

v provincii Cuneo celé území obcí:

Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto a části Como a San Rocco Senodelvio v obci Alba.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Oblast produkce vín s chráněným označením původu „Asti" zahrnuje 51 obcí v provinciích Cuneo, Asti a Alessandria, přičemž rozmanitost půd, nadmořská výška a expozice svahů vůči slunci se podle místa původu promítají do vlastnosti vín. Podle rozdílnosti půd, ačkoli mají stejný mořský sedimentární původ v třetihorní piemontské pánvi, lze rozlišit dvě pásma: první tvoří území obcí severně od Canelli, v nižších nadmořských výškách se slínito-jílovitými půdami a mírnějšími svahy, které dávají vyzrálejší hrozny a strukturovanější vína, druhé pak území obcí jižně od Canelli, ve vyšších nadmořských výškách s vrstevnatými písčito-slínitými půdami a obzvláště strmými svahy, kde převládá kyselost a aromatická jemnost.

Pro kategorii „víno" se vybírají hrozny s vyšší cukernatostí a širším aromatickým potenciálem pocházející z níže položených území a/nebo ze svahů s vyšší akumulací tepla.

Druh výrobku z révy vinné

6. Jakostní aromatické šumivé víno

Shrnutí souvislosti

Oblast produkce vín s chráněným označením původu „Asti" zahrnuje 51 obcí v provinciích Cuneo, Asti a Alessandria, přičemž rozmanitost půd, nadmořská výška a expozice svahů vůči slunci se podle místa původu promítají do vlastnosti vín. Podle rozdílnosti půd, ačkoli mají stejný mořský sedimentární původ v třetihorní piemontské pánvi, lze rozlišit dvě pásma: první tvoří území obcí severně od Canelli, v nižších nadmořských výškách se slínito-jílovitými půdami a mírnějšími svahy, které dávají vyzrálejší hrozny a strukturovanější vína, druhé pak území obcí jižně od Canelli, ve vyšších nadmořských výškách s vrstevnatými písčito-slínitými půdami a obzvláště strmými svahy, kde převládá kyselost a aromatická jemnost.

Pro kategorii „jakostní aromatické šumivé víno" je proto kromě výroby vín s vyšším obsahem cukru, které jsou již stanoveny v platné specifikaci výrobku, nezbytné formalizovat výrobu vín s nižším obsahem cukru, jež se díky vzájemnému působení odrůdy révy a okolního prostředí, vývoji trhu a neustálým technologickým inovacím na tomto území již vyrábějí. Tradice výroby vína z odrůdy Moscato bianco má v této oblasti pevné kořeny, jelikož tato moštová odrůda se zde pěstuje od nepaměti, takže vinaři a vinařství umějí vystihnout charakter území a dát tak vzniknout široké škále výrobků.

Souvislost se doplňuje ve vztahu k novým typům výrobků z révy vinné zpracovaných na šumivá vína, jejichž výroba zde má ustálenou tradici. Pro „šumivé víno" se vybírají hrozny vyznačující se svěžejší kyselostí a jemnějším aromatickým profilem, jež pocházejí z výše položených území a/nebo z chladnějších svahů. Následná vinifikace vnáší do hotového vína další rozlišující prvek tím, že reguluje obsah alkoholu, a tedy i sladkost, přičemž alkohol následně ovlivňuje těkavost aromatických látek.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku/výjimky

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Výroba vín se zaručeným a kontrolovaným označením původu „Asti“ (včetně sesychání hroznů pro typ pozdní sběr a zpracování na šumivé víno) může kromě oblasti produkce hroznů probíhat rovněž v rámci celého správního území provincií Alessandria, Asti, Cuneo a v části Pessione obce Chieri (TO) na hranici s oblastí produkce.

Název požadavku/výjimky

Balení ve vymezené oblasti

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Plnění do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Plnění vín se zaručeným a kontrolovaným označením původu „Asti“ musí probíhat v oblasti produkce. V souladu s právními předpisy Unie musí plnění do lahví probíhat v uvedené vymezené zeměpisné oblasti za účelem ochrany jakosti a pověsti, zaručení původu a zajištění účinnosti kontrol.

Název požadavku/výjimky

Kolektivní ochranná známka

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Označování a obchodní úprava vín s CHOP Asti povinně obsahuje kolektivní ochrannou známku, jejíž velikost a barvy jsou popsány v příslušné příloze A specifikace. Tato známka se uvede na značce stanovené platnými právními předpisy. Právo používat tuto známku, kterou distribuuje výhradně sdružení na ochranu, mají rovněž všichni uživatelé označení ve fázi označování a obchodní úpravy vín, a to za stejných hospodářských a uživatelských podmínek, jaké jsou vyhrazeny pro členy tohoto sdružení.

Název požadavku/výjimky

Zvláštní ustanovení týkající se balení

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Víno s kontrolovaným a zaručeným označením původu „Asti“ Spumante nebo „Asti“, včetně typu Rosato nebo Rosé, a „Asti“ nebo „Asti“ Spumante metodo classico (tradiční metoda), včetně typu Rosato nebo Rosé, v charakteristické úpravě šumivého vína musí být uváděno ke spotřebě v lahvích o povolených objemech.

U lahví uvedených v předchozím odstavci o objemu větším než 200 ml je zakázáno používat tyto druhy uzávěrů:

— zátka vyrobená převážně z plastového/syntetického materiálu,

— technická korková zátka bez krycích kotoučků, u níž má část přicházející do styku s vínem granulometrii větší než 2 mm.

Pro lahve o objemu nepřesahujícím 200 ml lze použít různé uzávěry povolené příslušnými platnými právními předpisy.

Vína s kontrolovaným a zaručeným označením původu „Moscato d'Asti" a „Moscato d'Asti" vendemmia tardiva (pozdní sběr) musí být uváděna ke spotřebě v lahvích odpovídajících typům stanoveným platnými právními předpisy v této oblasti. U těchto typů je zakázáno používat zátku hříbkového typu a drátěný košíček.

Dále je zakázáno používat tyto uzávěry:

— korunkový uzávěr,

— zátka vyrobená převážně z plastového/syntetického materiálu,

— technická korková zátka bez krycích kotoučků, u níž má část přicházející do styku s vínem granulometrii větší než 2 mm.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/24256