C/2026/4239

31.7.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/4239)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Asti“

EU-Referenznummer: PDO-IT-A1396-AM08 — 11.5.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Asti“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica – Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare – PQA I (Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft – Abteilung für Ernährungssouveränität und Pferdesport – Generaldirektion für die Förderung der Lebensmittelqualität)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Hiermit wird bestätigt, dass die Genehmigung und Mitteilung der Standardänderung die Bedingungen für die Genehmigung einer Standardänderung gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 und die auf ihrer Grundlage erlassenen Bestimmungen erfüllen.

Ferner wird erklärt, dass diese Änderung unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 fällt, da sie

— keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden, enthält;

— nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht,

— keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Aufnahme der Art Asti Spumante (auch Metodo Classico) Rosato oder Rosé

Beschreibung

Aufnahme der Arten Asti Rosato oder Rosé bzw. Asti Spumante Rosato oder Rosé, für deren Herstellung Brachetto-Trauben verwendet werden dürfen.

Die Änderungen betreffen daher die folgenden Nummern der Produktspezifikation:

Nummer 1: Aufnahme der neuen Weinart

Nummer 2: Rebsortenzusammensetzung der neuen Weinart

Nummer 4: Traubenertrag je Hektar (10 t/ha bei Moscato und 8 t/ha bei Brachetto) und natürlicher Mindestalkoholgehalt (9 % vol bei Schaumwein und 10 % vol bei Metodo Classico (traditionelle Flaschengärung)

Nummer 5: Trauben-/Weinertrag: 75 %; es ist ein spezieller Absatz für die Weinbereitung vorgesehen.

Nummer 6: Die Beschreibung der organoleptischen und chemischen Eigenschaften der neuen Arten wurde hinzugefügt.

Nummer 7:

Diese Änderung betrifft die Punkte „Beschreibung des Weins/der Weine“, „Höchsterträge“, „Keltertraubensorten“, „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ und „Weitere geltende Anforderungen“ des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderungen der Abfüllsysteme

Beschreibung

Einige Bestimmungen über die Abfüllung wurden geändert.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation.

Sie betrifft auch den Punkt „Weitere geltende Anforderungen“ des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aktualisierung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet

Beschreibung

Nach der Einführung der neuen Weinarten wurde die Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet aktualisiert.

Diese Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation.

Die Änderung betrifft den Punkt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aktualisierung der Angaben zur Kontrollstelle

Beschreibung

Nach den Änderungen der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 zählt mit Inkrafttreten der Verordnung (EU) 2024/1143 die Angabe der Namen und Anschriften der Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation überprüfen, sowie deren Befugnisse nicht mehr zu den verbindlichen Inhalten der Produktspezifikation.

Zudem machen die Mitgliedstaaten gemäß Artikel 40 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143 die Namen und die Anschriften der in Artikel 39 Absatz 3 dieser Verordnung genannten zuständigen Behörden, beauftragten Stellen und natürlichen Personen für jedes Produkt mit geografischer Angabe öffentlich zugänglich und halten diese Informationen auf dem neuesten Stand.

Daher wurde die Nummer mit den Verweisen auf die Kontrollstelle geändert und durch einen Verweis auf die Veröffentlichung auf der offiziellen Website der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats ersetzt.

Diese Änderung betrifft Nummer 10 der Produktspezifikation.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Formale Änderungen der Produktspezifikation ohne inhaltliche Auswirkungen

Beschreibung

In der Produktspezifikation wurden unter mehreren Nummern formale Änderungen vorgenommen, die keine inhaltlichen Auswirkungen auf den Text haben. Dabei geht es um Aktualisierungen der Rechtsgrundlagen, Änderungen der Titel der Nummern sowie Korrekturen von Tippfehlern.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Asti“

EU-Referenznummer: PDO-IT-A1396-AM08 — 11.5.2026

1. **Name(n)**

„Asti“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Asti oder Asti Spumante, auch mit Angabe der Teilgebiete Santa Vittoria d'Alba und Strevi

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: strohgelb bis hell goldgelb

Aroma

Geruch: charakteristisch und mild

Geschmack

Geschmack: charakteristisch, ausgewogen, naturherb bis süß

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	6,00
Mindestgesamtsäure:	4,50
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Asti oder Asti Spumante Metodo Classico (traditionelle Flaschengärung), auch mit Angabe der Teilgebiete Santa Vittoria d'Alba und Strevi

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: strohgelb bis sehr helles goldgelb

Aroma

Geruch: charakteristisch, ausgeprägt, mild

Geschmack

Geschmack: charakteristisch, ausgewogen, naturherb bis süß

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	6,0
Mindestgesamtsäure:	6,00
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 (g/l)

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Moscato d'Asti mit dem Prädikat „Vendemmia tardiva"

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: goldgelb

Aroma

Geruch: fruchtig, sehr intensiv, charakteristisches Aroma getrockneter Trauben mit würzigen Noten

Geschmack

Geschmack: süßer, harmonischer, samtiger Geschmack mit Anklängen der Moscato-Traube, der an Wabenhonig erinnert

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 14,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Moscato d'Asti

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma

Geruch: charakteristisch und nach Moscato-Trauben duftend

Geschmack

Geschmack: süß, aromatisch, charakteristisch, bisweilen lebhaft

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol, davon 4,50 % vol bis 6,50 % vol vorhandener Alkohol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Moscato d'Asti mit Angabe des Teilgebiets „Santa Vittoria d'Alba"

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb mit goldfarbenen Reflexen

Aroma

Geruch: elegant, fein, frisch und lang anhaltend, auch mit floralen Noten

Geschmack

Geschmack: klar, harmonisch, süß, typisch aromatisches Aroma der Moscatello-Traube, bisweilen lebhaft

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	5,0
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol, davon 4,50 % vol bis 6,50 % vol vorhandener Alkohol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Moscato d'Asti mit Angabe des Teilgebiets „Strevi"

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb, mehr oder weniger intensiv gelb bis goldgelb

Aroma

Geruch: charakteristisches und duftendes Aroma der Moscato-Trauben

Geschmack

Geschmack: süß, aromatisch, charakteristisch mit dem Aroma der Moscato-Traube, bisweilen lebhaft

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol, davon 4,50 % vol bis 6,50 % vol vorhandener Alkohol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Moscato d'Asti mit Angabe des Teilgebiets „Santa Vittoria d'Alba" und dem Prädikat „Vendemmia Tardiva"

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: leuchtend goldgelb

Aroma

Geruch: komplex, fruchtig, sehr intensiv, charakteristisches Aroma getrockneter Trauben mit würzigen Noten

Geschmack

Geschmack: süßer, harmonischer, samtiger Geschmack mit Anklängen der Moscato-Traube, der an Wabenhonig erinnert

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 15,00 % vol, davon mindestens 12,00 % vol vorhandener Alkohol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Asti oder Asti Spumante Rosato oder Rosé

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: blassrosa, leuchtend

Aroma

Geruch: charakteristisch, mild, typisch für die Trauben, aus denen der Wein hergestellt wird

Geschmack

Geschmack: charakteristisch, ausgewogen, naturherb bis süß

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol, davon mindestens 6,00 % vol vorhandener Alkohol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Asti oder Asti Spumante Rosato oder Rosé Metodo Classico (traditionelle Flaschengärung)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: mehr oder weniger intensiv rosa bis hell granatrot

Aroma

Geruch: charakteristisch, ausgeprägt, mild

Geschmack

Geschmack: charakteristisch, ausgewogen, naturherb bis süß

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	5,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol, davon mindestens 6,00 % vol vorhandener Alkohol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

—

Nicht zutreffend

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

Asti oder Asti Spumante, Moscato d'Asti

Höchstertrag:

Höchstertrag:	10 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

Asti oder Asti Spumante Metodo Classico (traditionelle Flaschengärung)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	10 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

Moscato d'Asti mit dem Prädikat „Vendemmia tardiva"

Höchstertrag:

Höchstertrag:	6 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

Moscato d'Asti mit Angabe des Teilgebiets Strevi

Höchstertrag:

Höchstertrag:	9 500
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

Moscato d'Asti mit Angabe der Teilgebiete Strevi und Santa Vittoria d'Alba

Höchstertrag:

Höchstertrag:	9 500
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

Moscato d'Asti mit Angabe des Teilgebiets Santa Vittoria d'Alba und dem Prädikat „Vendemmia Tardiva"

Höchstertrag:

Höchstertrag:	5 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

Asti Spumante und Asti Spumante Metodo Classico mit Angabe der Teilgebiete Santa Vittoria d'Alba und Strevi

Höchstertrag:

Höchstertrag:	9 500
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

Asti Rosato oder Rosé bzw. Asti Spumante Rosato oder Rosé

Höchstertrag:

Höchstertrag:	10 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

Asti Rosato oder Rosé bzw. Asti Spumante Metodo Classico Rosato oder Rosé

Höchstertrag:

Höchstertrag:	10 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— Brachetto N.

— Moscato Bianco B. – Moscato

9. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet der Trauben für die Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Asti" gemäß Punkt 1 ist wie folgt abgegrenzt:

Provinz Alessandria: das gesamte Gebiet der Gemeinden

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

Provinz Asti: das gesamte Gebiet der Gemeinden

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 und San Giorgio Scarampi;

Provinz Cuneo: das gesamte Gebiet der Gemeinden

Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto und die Ortschaften Como und San Rocco Senodelvio in der Gemeinde Alba.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Weinbauerzeugniskategorie

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Erzeugungsgebiet der Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Asti" umfasst 51 Gemeinden in den Provinzen Cuneo, Asti und Alessandria und kann aufgrund der Vielfalt der Böden, der Höhenlage und der Exposition die Eigenschaften der Weine je nach ihrem Ursprung beeinflussen. Trotz ihres gemeinsamen marinen sedimentären Ursprungs, der auf das piemontesische Tertiärbecken zurückzuführen ist, lassen sich aufgrund der Unterschiedlichkeit der Böden zwei Zonen unterscheiden: die Gebiete in den Gemeinden nördlich von Canelli in niedrigeren Lagen mit mergelig-lehmigen Böden und geringem Gefälle, die reifere Trauben und strukturiertere Weine hervorbringen, und die Gebiete in den Gemeinden südlich von Canelli, in höheren Lagen, mit sandig-mergelartigen Böden, die in Schichten angeordnet und stark geneigt sind, was dem Wein seine präzise Säurestruktur und subtile Aromatik verleiht.

Für die Kategorie „Wein" werden Trauben ausgewählt, die sich durch einen höheren Zuckergehalt und ein breiteres Aromaspektrum auszeichnen und aus Gebieten mit geringerer Höhenlage und/oder aus Lagen mit höherer Wärmeakkumulation stammen.

Weinbauerzeugniskategorie

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Erzeugungsgebiet der Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Asti" umfasst 51 Gemeinden in den Provinzen Cuneo, Asti und Alessandria und kann aufgrund der Vielfalt der Böden, der Höhenlage und der Exposition die Eigenschaften der Weine je nach ihrem Ursprung beeinflussen. Trotz ihres gemeinsamen marinen sedimentären Ursprungs, der auf das piemontesische Tertiärbecken zurückzuführen ist, lassen sich aufgrund der Unterschiedlichkeit der Böden zwei Zonen unterscheiden: die Gebiete in den Gemeinden nördlich von Canelli in niedrigeren Lagen mit mergelig-lehmigen Böden und geringem Gefälle, die reifere Trauben und strukturiertere Weine ergeben, und die Gebiete in den Gemeinden südlich von Canelli, in höheren Lagen, mit sandig-mergelartigen Böden, die in Schichten angeordnet und stark geneigt sind, was dem Wein seine präzise Säurestruktur und subtile Aromatik verleiht.

Für die Kategorie „Aromatischer Qualitätsschaumwein" ist es daher erforderlich, zusätzlich zur Erzeugung der bereits in der geltenden Produktspezifikation vorgesehenen Zuckerarten die Erzeugung von Weinarten mit einem niedrigeren Zuckergehalt zu formalisieren, die dank des Zusammenspiels der Rebsorte mit dem geografischen Gebiet, der Marktentwicklung und kontinuierlicher technologischer Innovationen bereits in diesem Gebiet hergestellt werden. Die Kultur der Weinbereitung aus der weißen Moscato-Traube dieser Region ist fest verankert, was auch auf die lange Tradition dieser Rebsorte zurückzuführen ist. Dank dieser Tradition sind die Winzer und Weingüter in der Lage, das Anbaugebiet so zu nutzen, dass eine großartige Vielfalt an Erzeugnissen hervorgebracht wird.

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wird in Bezug auf die neuen Arten von Schaumweinerzeugnissen ergänzt, da deren Herstellung eine etablierte Tradition darstellt. Für „Schaumwein" werden Trauben ausgewählt, die sich durch eine ausgeprägtere Säurefrische und ein feineres Aromenprofil auszeichnen und aus den höher gelegenen Gebieten und/oder kühleren Hanglagen stammen. Die anschließende Weinbereitung verleiht dem fertigen Wein ein weiteres charakteristisches Merkmal, indem sie den Alkoholgehalt und damit die Süße moduliert, wobei dieses Element, d. h. der Alkohol, seinerseits die Intensität der Aromen beeinflusst.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Rechtsgrundlage

Nationalrechtliche Vorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Bereitung der Weine der g.U. „Asti“ mit dem Zusatz „Denominazione di Origine Controllata e Garantita“ (kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung), einschließlich des Eintrocknens der Trauben für die Weinsorte Vendemmia Tardiva und der Schaumweinbereitung, darf neben den Gemeinden im Erzeugungsgebiet auch innerhalb des gesamten Verwaltungsgebiets der an das Erzeugungsgebiet angrenzenden Provinzen Alessandria, Asti, Cuneo und in der Ortschaft Pessione in der Gemeinde Chieri (Turin) erfolgen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung im abgegrenzten Gebiet

Rechtsgrundlage

Nationalrechtliche Vorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Abfüllung der Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Asti“ muss innerhalb des Erzeugungsgebiets erfolgen. Im Einklang mit dem Unionsrecht muss die Abfüllung im vorstehend genannten abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, um die Qualität und das Ansehen des Erzeugnisses zu wahren, dessen Ursprung zu garantieren und wirksame Kontrollen zu gewährleisten.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kollektivmarke

Rechtsgrundlage

Nationalrechtliche Vorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Weine mit der g.U. „Asti“ werden ausschließlich und verbindlich mit einer Kollektivmarke versehen, deren Größe und Farben in dem entsprechenden Anhang A der Produktspezifikation beschrieben sind. Diese Marke muss auf der in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Erkennungsbanderole erscheinen. Alle Verwender der Bezeichnung sind bei der Bezeichnung und Aufmachung der Weine zur Verwendung der Marke berechtigt, die ausschließlich von der Schutzvereinigung zu denselben wirtschaftlichen und Nutzungsbedingungen ausgegeben wird wie für ihre Mitglieder.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Besondere Verpackungsvorschriften

Rechtsgrundlage

Nationalrechtliche Vorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Wein mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Asti Spumante“ oder „Asti“, einschließlich der Art Rosato oder Rosé, sowie „Asti Spumante Metodo classico“ (traditionelle Flaschengärung), einschließlich der Art Rosato oder Rosé, in der charakteristischen Aufmachung eines Schaumweins präsentiert, wird in Flaschen mit dem zulässigen Fassungsvermögen in Verkehr gebracht.

Die Verwendung folgender Verschlüsse ist für die im vorstehenden Absatz genannten Flaschen mit einem Fassungsvermögen von mehr als 200 ml verboten:

— hauptsächlich aus Kunststoff/synthetischem Material bestehende Stopfen;

— technischer Stopfen aus Korkgranulat ohne Scheiben, mit einer Körnung von mehr als 2 mm, der mit dem Wein in Berührung kommt.

Für Flaschen mit einem Fassungsvermögen von höchstens 200 ml können die verschiedenen Verschlüsse verwendet werden, die nach den geltenden einschlägigen Rechtsvorschriften zulässig sind.

Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Moscato d'Asti" und „Moscato d'Asti" mit dem Prädikat „Vendemmia Tardiva" müssen in Flaschen in Verkehr gebracht werden, die den in den einschlägigen geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Arten entsprechen. Die Verwendung von Schaumweinstopfen und Drahtverschlüssen (Agraffen) ist für diese Arten verboten.

Die Verwendung folgender Verschlussvorrichtungen ist ebenfalls verboten:

— Kronkorken;

— hauptsächlich aus Kunststoff/synthetischem Material bestehende Stopfen;

— technischer Stopfen aus Korkgranulat ohne Scheiben, mit einer Körnung von mehr als 2 mm, der mit dem Wein in Berührung kommt.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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