

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 61



Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Mitteilungen und Bekanntmachungen

64. Jahrgang

22. Februar 2021

### Inhalt

#### II *Mitteilungen*

##### MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

###### **Europäische Kommission**

2021/C 61/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains) <sup>(1)</sup> .....	1
2021/C 61/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG) <sup>(1)</sup> .....	2
2021/C 61/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains) <sup>(1)</sup> .....	3
2021/C 61/04	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation) <sup>(1)</sup> .....	4

#### IV *Informationen*

##### INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

###### **Europäische Kommission**

2021/C 61/05	Euro-Wechselkurs — 19. Februar 2021 .....	5
--------------	---	---

# DE

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

**Europäische Kommission**

2021/C 61/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache: M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	6
--------------	---	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

**Europäische Kommission**

2021/C 61/07	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission .....	8
2021/C 61/08	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission .....	18
2021/C 61/09	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission .....	23
2021/C 61/10	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	27

---

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

## II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**

**(Sache M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains)**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2021/C 61/01)

Am 15. Februar 2021 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32021M10130 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**  
**(Sache M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 61/02)

Am 30. Juni 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32020M9676 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2021/C 61/03)

Am 17. Februar 2021 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32021M10136 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**  
**(Sache M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 61/04)

Am 31. Juli 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b in Verbindung mit Artikel 6 Absatz 2) der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32020M9779 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

19. Februar 2021

(2021/C 61/05)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,2139	CAD	Kanadischer Dollar	1,5307
JPY	Japanischer Yen	127,81	HKD	Hongkong-Dollar	9,4121
DKK	Dänische Krone	7,4368	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6642
GBP	Pfund Sterling	0,86508	SGD	Singapur-Dollar	1,6059
SEK	Schwedische Krone	10,0330	KRW	Südkoreanischer Won	1 339,59
CHF	Schweizer Franken	1,0851	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,7391
ISK	Isländische Krone	155,60	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8318
NOK	Norwegische Krone	10,2095	HRK	Kroatische Kuna	7,5780
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	17 094,81
CZK	Tschechische Krone	25,849	MYR	Malaysischer Ringgit	4,9048
HUF	Ungarischer Forint	358,50	PHP	Philippinischer Peso	58,846
PLN	Polnischer Zloty	4,4830	RUB	Russischer Rubel	89,6089
RON	Rumänischer Leu	4,8758	THB	Thailändischer Baht	36,386
TRY	Türkische Lira	8,4470	BRL	Brasilianischer Real	6,5633
AUD	Australischer Dollar	1,5445	MXN	Mexikanischer Peso	24,7094
			INR	Indische Rupie	88,0145

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

## V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**

**(Sache: M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group)**

**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 61/06)

1. Am 15. Februar 2021 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Ontario Teachers' Pension Plan Board („OTPP“, Kanada),
- KKR & Co. Inc. („KKR“, USA),
- Caruna Group (Finnland).

OTPP und KKR übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit der Caruna Group.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- OTPP ist in der Verwaltung von Altersversorgungsleistungen und der Anlage von Pensionskassenkapital für Lehrer in der kanadischen Provinz Ontario tätig,
- KKR ist ein weltweit aufgestellter Finanzinvestor, der in diverse alternative Anlageformen in den Bereichen Private-Equity, Energie, Infrastruktur, Immobilien und Kredite investiert,
- Die Caruna Group betreibt ein Stromverteilungsnetz für rund 700 000 Kunden im Süden, Südwesten und Westen Finnlands sowie in der Stadt Joensuu, in der Region Koillismaa und in Satakunta.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.



4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brüssel  
BELGIEN

---

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission**

(2021/C 61/07)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission <sup>(1)</sup> veröffentlicht.

## MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„ASTI“

PDO-IT-A1396-AM05

Datum der Mitteilung: 4.12.2020

## BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

**1. Rebsortenmischung**

In Bezug auf die Rebsortenmischung ist die Möglichkeit vorgesehen, anstatt ausschließlich Moscato-Trauben auch andere weiße aromatische Rebsorten, die sich zum Anbau in der Region Piemont eignen, in einem Anteil von 3 % zu verwenden. Diese Änderung ist geringfügig, da die Weine der g. U. de facto sortenrein aus Trauben der Rebsorte Moscato Bianco erzeugt werden. Die Änderung wurde jedoch vor allem deshalb beantragt, um Nichtübereinstimmungen von Rebflächen zu vermeiden, die durch das zufällige Vorhandensein anderer Rebsorten im Anbaugebiet der Moscato-Trauben sowie durch Nachpflanzungen aufgrund von Fehlständen und Rebverlusten bedingt sind, was insbesondere in den älteren Weinbergen der Fall ist. Andere Ursachen können mechanischer Art sein und auf die stärkere Ausbreitung der Esca-Krankheit und der goldgelben Vergilbungskrankheit der Rebe (Grapevine flavescence dorée) oder auch auf den alten ländlichen Brauch der Weinbauern zurückzuführen sein, in den Weinbergen andere weiße Rebsorten zu pflanzen, um Wein und Trauben für den Eigenbedarf zu erzeugen.

Diese Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation.

**2. Weinbaustandards**

Beim Sortentyp „Asti Spumante Metodo Classico“ (klassische Flaschengärung) wird der natürliche Mindestalkoholgehalt (in % vol) von 10 % auf 11 % angehoben.

Nach umfangreichen Versuchen erschien es sinnvoll, für die nach dem klassischen Verfahren bereiteten Schaumweine weniger restriktive Parameter vorzusehen, um die Erzeugung von Sorten mit geringerem Zuckergehalt wie naturherb, extra herb und herb zu optimieren. Diese Änderung hängt außerdem damit zusammen, dass die Trauben- und Weinerträge bei den nach dem klassischen Verfahren bereiteten Schaumweinen gestiegen sind. Daher sind die Anforderungen für alle Schaumweine der g. U. anzupassen, die nach dem klassischen Verfahren mit Flaschengärung oder nach dem Charmat-Verfahren mittels Tankgärung erzeugt werden. Die vorgenommenen Änderungen ermöglichen den Erzeugern darüber hinaus einen besseren Umgang mit den Angaben der geschützten Ursprungsbezeichnung im Hinblick auf ein und dieselbe Rebfläche.

Die Änderung des natürlichen Alkoholgehalts der Trauben betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

(<sup>1</sup>) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

### 3. Höchsterträge

Für die Schaumweine des Typs „Asti Spumante Metodo Classico“ wird der Traubenertrag je Hektar von 8 t/ha auf 10 t/ha und für die in den Teilgebieten erzeugten Schaumweine auf 9,5 t/ha angehoben. Zudem wird der Ertrag an Trauben/Wein von 60 % auf 75 % erhöht. Die Erträge wurden angesichts der tatsächlichen Ertragsfähigkeit der bestehenden Rebflächen, der im Anbaugebiet erzielten Erträge und der Ergebnisse der durchgeführten Versuche angehoben, da man festgestellt hat, dass die Qualität und Eigenschaften des Erzeugnisses bei einem Ertrag von bis zu 10 Tonnen nicht beeinträchtigt werden. Aus technischer Sicht ist diese Änderung auch dadurch begründet, dass geringe Traubenerträge im Weinberg zu einer deutlich früheren Reifung der Trauben und einem plötzlichen Verlust der Säurekomponente führen, was mit den Erfordernissen bei der Bereitung von Schaumweinen nach dem klassischen Verfahren im Hinblick auf die Sorten mit geringerem Zuckergehalt schlecht vereinbar ist.

Die Änderung betrifft Abschnitt 5 Buchstabe b „Höchsterträge“ des Einzigsten Dokuments und bezieht sich auf die Artikel 4 und 5 der Produktspezifikation des Weins der g. U. „Asti“ und der jeweiligen Produktspezifikationen der Weine aus den Teilgebieten Santa Vittoria d'Alba und Strevi.

### 4. Beschreibung der Weine

- a) Bei den Schaumweinen „Spumante“ und „Spumante Metodo Classico“ wird die Spanne in Bezug auf die Werte für den Zuckergehalt erweitert und sind auch die Geschmacksrichtungen „pas dosé“, „brut“ und „extrabrut“ (naturherb, herb und extra herb) vorgesehen.
- b) Bei den Schaumweinen des Typs „Spumante Metodo Classico“ entfällt der Mindestwert für den vorhandenen Alkoholgehalt, der bisher zwischen „6 und 8 % vol“ lag. Stattdessen wird aufgrund der aufgenommenen Sortentypen mit geringerem Zuckergehalt ein Wert von „mindestens 6 %“ vorgeschrieben.
- c) In die Produktspezifikationen der Weine aus den Teilgebieten Santa Vittoria d'Alba und Strevi wurden die Beschreibungen der Schaumweine des Typs „Spumante“ und „Spumante Metodo Classico“ hinzugefügt.

Die Änderungen betreffen die Eigenschaften beim Genuss in Artikel 6 der Produktspezifikation der Weine der g. U. „Asti“ und der Weine mit Angabe der Teilgebiete Santa Vittoria d'Alba und Strevi und Artikel 5 in Bezug auf das Teilgebiet Strevi sowie Abschnitt 4 „Beschreibung der Weine“ des Einzigsten Dokuments.

### 5. Erzeugungsgebiet der Trauben

Es wird der Verweis auf die Gemeinde Camo in der Provinz Cuneo gestrichen, die durch ein Regionalgesetz mit der bereits im Erzeugungsgebiet liegenden Gemeinde Santo Stefano Belbo zusammengelegt wurde. Aus Gründen der Klarheit erschien es sinnvoll, die in der Produktspezifikation enthaltene genaue Beschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets auch in das Einzige Dokument aufzunehmen.

Es handelt sich um eine formale Änderung, die keine Änderung des abgegrenzten geografischen Gebiets zur Folge hat.

Die Änderung betrifft Art. 3 der Produktspezifikation und Abschnitt 6 „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ des Einzigsten Dokuments.

### 6. Weinbereitungsstandards

In Artikel 5 der Produktspezifikation wird Absatz 11 gestrichen, der folgenden Wortlaut hat: „Bei der Bereitung der Weine mit der Angabe ‚DOCG‘ (kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung) gemäß Artikel 1 ist die vollständige oder teilweise Versetzung mit Kohlensäure ebenso untersagt wie der Zusatz von gärungshemmenden Mitteln zur Haltbarmachung der Weine, selbst wenn diese Verfahren nach den geltenden gemeinschaftlichen und nationalen Vorschriften generell zulässig sind.“

Mit der Streichung dieses Absatzes wird ein bereits in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenes und somit überflüssiges Verbot sowie eine Einschränkung in Bezug auf zulässige Verfahren aufgehoben. Daher werden die Erzeuger auf die Vorgaben in den geltenden gemeinschaftlichen und nationalen Vorschriften Bezug nehmen.

In Artikel 5 der Produktspezifikation wird der Wortlaut in Absatz 14 (ehemals Absatz 15) neu formuliert, der sich auf die Verwendung der Moste (als Zwischenerzeugnisse bei der Weinbereitung) bezieht, die sich zur Erzeugung der Weine der g. U. eignen. So können die Erzeuger entscheiden, wie sie diese Moste verarbeiten, um eine optimale Nutzung der Erzeugnisse zu ermöglichen. Daher ist es zulässig, den Most, der sich zur Erzeugung der Weine der Typen „Moscato d'Asti“ und „Moscato d'Asti Vendemmia Tardiva“ mit der Angabe „DOCG“ (kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung) eignet und als solcher bei der jährlichen Erzeugungsmeldung deklariert wird, zur Bereitung der Weine der Typen „Asti“ bzw. „Asti Spumante“ sowie zur Bereitung der zuvor ausgeschlossenen Schaumweine der Typen „Asti“ bzw. „Asti Spumante Metodo Classico“ zu verwenden. Sollten die Eigenschaften des Mostes zur Erzeugung der Weine der Typen „Asti“ oder „Asti Spumante“ bzw. „Asti“ oder „Asti Spumante Metodo Classico“ hinsichtlich des natürlichen Mindestalkoholgehalts den Merkmalen des Mostes zur Erzeugung des Typs „Moscato d'Asti“ entsprechen, ist auch das umgekehrte Verfahren zulässig.

Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

## 7. Bezeichnung und Weine — Kennzeichnung

Die Schaumweine des Typs „Spumante“ bzw. „Spumante Metodo Classico“ (der Kategorie 6 „Aromatischer Qualitätsschaumwein“) werden bereits traditionell in den Gemeinden der Teilgebiete Santa Vittoria d'Alba und Strevi erzeugt, dürfen gegenwärtig jedoch nur die Angabe der g. U. „Asti“ aufweisen. Daher ist es wünschenswert, diese Erzeugnisse auch mit der Angabe des jeweiligen Teilgebiets vermarkten zu können und dem Verbraucher damit auch genauere Informationen über die Herkunft dieser Weine bereitzustellen.

Darüber hinaus gelten bei der Erzeugung der genannten Schaumweine aus diesen Teilgebieten im Vergleich zu den gleichen Weinsorten der übergeordneten g. U. restriktivere Parameter, wie ein geringerer Traubenertrag (1 Tonne bis 1,5 Tonnen weniger) und ein (um 1 % bis 1,5 %) höherer natürlicher Mindestalkoholgehalt der Trauben.

Die Änderung betrifft die Artikel 1 bis 7 der Produktspezifikationen für die Teilgebiete Santa Vittoria d'Alba und Strevi und bezieht sich auf die Abschnitte 4 „Beschreibung der Weine“ und 5 „Höchstserträge“ des Einzigen Dokuments.

## 8. Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung und Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

In Abschnitt 9 „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments wurden die Ausnahmeregelungen in Bezug auf die Pflicht zur Erzeugung und Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet eingefügt.

Diese Bedingungen sind seit der Anerkennung der g. U. „Asti“ (im Jahr 1967) bereits in der Produktspezifikation vorgesehen und wurden später mit der Anerkennung der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung (DOCG) und der Aufnahme der Teilgebiete erneut bestätigt. Durch einen Fehler beim Ausfüllen wurden diese Bedingungen jedoch im Jahr 2011, als die Unterlagen aller bestehenden eingetragenen Namen in das Informationssystem der Europäischen Kommission eingegeben wurden, nicht in das Einzige Dokument übertragen.

Daher handelt es sich um eine formale Änderung, denn die Produktspezifikation ändert sich in Bezug auf diese Bedingungen nicht.

Die Änderung betrifft Abschnitt 9 „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments, hat jedoch keine Änderung der Produktspezifikation zur Folge.

## 9. Formale Änderungen

Es wurden einige Angaben in Bezug auf die Kontaktdaten aktualisiert. Die Änderung betrifft Absatz 1.2 im Abschnitt „Sonstige Angaben — Kontaktdaten“ des Einzigen Dokuments.

Da Absatz 11 gestrichen wurde, werden die Absätze des Artikels 5 neu nummeriert.

In Art. 7 der Produktspezifikation wurde Absatz 3 gestrichen, da er nicht mit der Bestimmung vereinbar ist, dass bei Schaumweinen der Name des Teilgebiets angegeben werden darf, und im Hinblick auf die übrigen in den geltenden Vorschriften vorgesehenen Aspekte überflüssig ist.

In der Produktspezifikation werden die Verweise auf die Rechtsvorschriften aktualisiert.

### EINZIGES DOKUMENT

#### 1. Name des Erzeugnisses

Asti

#### 2. Art der geografischen Angabe

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

#### 3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

#### 4. Beschreibung der Weine

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

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: Strohgelb bis Hellgoldgelb

Geruch: charakteristisch und mild

Geschmack: charakteristisch, ausgewogen, naturherb bis süß

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) von 11,5 %, davon mindestens 6 % vorhandener Alkohol

Minimaler zuckerfreier Extrakt: 15 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	6
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

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

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: Strohgelb bis sehr helles Goldgelb

Geruch: charakteristisch, ausgeprägt, mild

Geschmack: charakteristisch, ausgewogen, naturherb bis süß

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12 %, davon mindestens 6 % vorhandener Alkohol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	6
Mindestgesamtsäure	6 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

*Moscato d'Asti Vendemmia Tardiva*

Farbe: Goldgelb

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

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

Mindestgesamtalkoholgehalt: 14 % vol, davon mindestens 11 % vorhandener Alkohol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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

*Moscato d'Asti*

Farbe: Strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Geruch: charakteristisch und nach Moscato-Trauben duftend

Geschmack: süß, aromatisch, charakteristisch, bisweilen lebhaft

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol, davon 4,5 % bis 6,5 % vorhandener Alkohol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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

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

Farbe: Strohgelb mit goldfarbenen Reflexen

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

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

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 % vol, davon 4,5 % bis 6,5 % vorhandener Alkohol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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

*Moscato d'Asti mit Angabe des Teilgebiets „Canelli“*

Geruch: charakteristisches und nach Moscato-Trauben duftendes Moschusaroma

Farbe: Strohgelb, mehr oder weniger intensiv Gelb bis Goldgelb

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

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 % vol, davon 4,5 % bis 6,5 % vorhandener Alkohol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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

*Moscato d'Asti mit Angabe des Teilgebiets „Strevi“*

Farbe: Strohgelb, mehr oder weniger intensiv Gelb bis Goldgelb

Geruch: charakteristisches und duftendes Aroma der Moscato-Trauben

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

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 % vol, davon 4,5 % bis 6,5 % vorhandener Alkohol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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

*Moscato d'Asti Vendemmia Tardiva mit Angabe des Teilgebiets „Santa Vittoria d'Alba“*

Farbe: leuchtend goldgelb

Geruch: komplex, fruchtig, sehr intensiv, charakteristisches Aroma getrockneter Trauben mit würzigen Noten  
Geschmack: süßer, harmonischer, samtiger Geschmack mit Anklängen der Moscato-Traube, der an Wabenhonig erinnert

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

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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

## 5. Weinbereitungsverfahren

### a) Spezielle önologische Verfahren

KEINE

### b) Höchsterträge

Asti oder Asti Spumante, Moscato d'Asti

10 000 kg Trauben pro Hektar

Asti oder Asti Spumante Metodo Classico (traditionelle Flaschengärung)

10 000 kg Trauben pro Hektar

Moscato d'Asti Vendemmia Tardiva

6 000 kg Trauben pro Hektar

Moscato d'Asti mit Angabe der Teilgebiete Canelli und Strevi

9 500 kg Trauben pro Hektar



Moscato d'Asti mit Angabe des Teilgebiets Canelli und der Angabe „Vigna“ [Rebfläche]

8 500 kg Trauben pro Hektar

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

9 500 kg Trauben pro Hektar

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

5 000 kg Trauben pro Hektar

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

9 500 kg Trauben pro Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Erzeugungsgebiet der Trauben für die Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Asti“ ist wie folgt abgegrenzt:

Provinz Alessandria: das gesamte Gebiet der Gemeinden

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogardo, 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.

— Das Teilgebiet Canelli in der Provinz Asti umfasst das gesamte Gebiet der Gemeinden Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d'Asti, San Marzano Oliveto, Moasca und einen Teil des Gebiets an der orografisch linken Seite des Flusses Bormida in den Gemeinden Loazzolo und Bubbio.

Provinz Cuneo: das gesamte Gebiet der Gemeinden Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, Treiso, Trezzo Tinella und die Ortschaften Como und San Rocco Senodelvio der Gemeinde Alba.

— Das Teilgebiet Santa Vittoria d'Alba umfasst die Gemeinde Santa Vittoria d'Alba in der Provinz Cuneo.

— Das Teilgebiet Strevi in der Provinz Alessandria umfasst das gesamte Gebiet der Gemeinden Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogardo und Visone.

## 7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Moscato Bianco B. — Moscato Reale

## 8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

„DOCG ASTI“

Die kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung „ASTI“

„Asti“ und „Moscato d'Asti“ sind sortenreine Weine, die ausschließlich aus der Rebsorte Moscato Bianco bereitet werden, die über eine charakteristische und bemerkenswerte Aromapalette verfügt. Die besonderen Eigenschaften, die diese Rebsorte den daraus gewonnenen Weinen des Typs Spumante und Vendemmia Tardiva verleiht, hängen eng mit der umsichtigen Bewirtschaftung der Rebflächen durch die Weinbauern und den innovativen Weinbereitungsverfahren zusammen, was in den vergangenen Jahrzehnten zur Erzeugung von Weinen aus Moscato-Trauben geführt hat, die sowohl in der Version als Schaumwein wie auch als nicht schäumender Wein einen geringen Zuckergehalt aufweisen.

Durch die Eignung des Gebiets mit seiner besonderen Geländebeschaffenheit, der chemischen Zusammensetzung der Böden, den klimatischen Bedingungen sowie aufgrund der Fachkenntnis und der Weinbautraditionen konnte im Laufe der Jahre die Rebsorte „selektiert“ werden, die sich am besten an die Umgebung angepasst hat: der Moscato Bianco (oder Gelbe Muskateller).

In mehreren Artikeln über Weinanbauflächen und Weine aus der ganzen Welt, die im 18. Jahrhundert in Lausanne veröffentlicht wurden, ist ausdrücklich ein Moscato Bianco aus dem Piemont erwähnt, eine Traube, die sehr geschätzt wurde. Im späten achtzehnten Jahrhundert bezeichnete die renommierte Turiner Gesellschaft für Landwirtschaft die Moscato-Traube als eine der piemontesischen Rebsorten mit dem Potential, die edelsten Weine hervorzubringen. Aufgrund der ausgedehnten Flächen, auf denen die Rebsorte Moscato Bianco angebaut wurde, unterschied sich das Piemont zu Beginn des 19. Jahrhunderts deutlich von anderen Regionen Italiens. So begann Ende des 19. Jahrhunderts eine beachtliche Produktion von flaschengegärten Schaumweinen, die aus Moscato-Trauben erzeugt wurden. Mit der Optimierung der im Piemont von Martinotti entwickelten Tankgärung (Charmat-Verfahren) wurde die Rebsorte Moscato ab 1895 vor allem zur Bereitung von Schaumweinen verwendet; schon damals war von der beträchtlichen Nachfrage nach dem duftenden und moussierenden Weißwein aus dem Ausland die Rede, der auf dem Markt unter dem Namen Moscato d'Asti oder Moscato di Canelli bekannt war. Mit der Etablierung dieser Art der Weinbereitung nahm das Piemont im Vergleich zu den anderen italienischen Regionen, in denen die Rebsorte Moscato (in viel geringerem Umfang) angebaut wurde, eine absolut herausragende Stellung ein, denn außerhalb des piemontesischen Gebiets zählte ein Großteil der erzeugten Moscato-Weine damals zu den „Luxuslikörweinen“. Nur im Piemont in den Gebieten von Asti, Alessandria und Cuneo wurde die Rebsorte Moscato zur Bereitung von Schaumweinen verwendet. In diesen Zeitraum fallen auch die ersten Erfahrungen mit der Erzeugung von trockenen Schaumweinen aus Moscato-Trauben (Asti Champagne des frühen zwanzigsten Jahrhunderts), die allerdings keine kommerzielle Bedeutung erlangen konnten, da es aufgrund der begrenzten önologischen Kenntnisse in dieser Epoche nicht möglich war, den bitteren Beigeschmack zu mildern, der durch die Terpene eines vollständig vergärten Moscato-Weins entsteht. Andererseits wurden durch die Zugabe von Zucker für die Nachgärung in der Flasche zur Reduzierung des bitteren Geschmacks derartig hohe Drücke erzeugt, denen die verwendeten Flaschen nicht standhielten. Die regionalen Erzeuger aus dem DOCG-Gebiet „Asti“ haben weiterhin an der trockenen Variante des Weins der Sorten Spumante und „Tappo Raso“ (ein Schaumwein mit speziellem Korkverschluss) gearbeitet. In den achtziger Jahren des vorigen Jahrhunderts wurden die ersten Arbeiten von Forschungsinstituten aus dem Piemont veröffentlicht, in denen die chemischen und aromatischen Eigenschaften von trockenen Weinen aus der Rebsorte Moscato und die Entwicklung der Terpenverbindungen in Moscato-Trauben untersucht wurden, um die Techniken bei der Weinbereitung zu verbessern. In jenen Jahren entwickelte sich das Konzept der auf Rebsorten basierenden Önologie bzw. ein differenzierter technologischer Ansatz mit dem Ziel, die Eigenschaften der Trauben in der Qualität des erzeugten Weins hervorzuheben. Im speziellen Fall der Rebsorte Moscato hat der technische Fortschritt eine längere Gärung ermöglicht, sodass die bitteren Noten reduziert werden konnten, aufgrund derer die kommerziellen Initiativen zu Beginn des 20. Jahrhunderts gescheitert waren. Das entwickelte Fachwissen wurde an die Erzeugerbetriebe weitergegeben, die in den vergangenen Jahrzehnten mit der Erzeugung von Weinen aus Moscato-Trauben begonnen haben, die sowohl bei den erzeugten Schaumweinen wie auch bei nicht schäumenden Weinen einen geringen Zuckergehalt aufweisen.

## 9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Rechtsrahmen:

Nationalrechtliche Vorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung und Aufmachung der Weine „Asti“ und „Asti Spumante“ mit dem Zusatz „Denominazione di Origine Controllata e Garantita“ (kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung) darf die Angabe des Zuckergehalts nicht in derselben Zeile erscheinen wie die Bezeichnung. Außerdem darf die Schrift, in der diese Angaben angebracht sind, nicht größer sein als die Schrift, die für die Bezeichnung verwendet wird.

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Rechtsrahmen:

Nationalrechtliche Vorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

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.

Abfüllung im abgegrenzten Gebiet

Rechtsrahmen:

Nationalrechtliche Vorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung der Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Asti“ muss innerhalb des Erzeugungsgebiets erfolgen. In Übereinstimmung mit Artikel 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 muss die Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen, um die Qualität und das Ansehen zu wahren, den Ursprung zu garantieren und wirksame Kontrollen zu gewährleisten.

**Link zur Produktspezifikation**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16195>

---

**Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der  
Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der  
Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission**

(2021/C 61/08)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission <sup>(1)</sup> veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**„GRECO DI TUFO“**

**PDO-IT-A0236-AM02**

**Datum der Mitteilung: 13. November 2020**

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**1. Umformulierung der Angabe der Weinsorten — Aufnahme der „Riserva“-Weinsorten**

Es werden die Weinsorten „Greco di Tufo Riserva“ und „Greco di Tufo Spumante Riserva“ aufgenommen und dementsprechend die Angaben der zulässigen Weinsorten angeglichen.

Diese Änderung ergibt sich aus der Notwendigkeit, der g. U. „Greco di Tufo“ mehr Anerkennung zu verschaffen und das Reifepotenzial der erzeugten Weine deutlich zum Ausdruck zu bringen, da die Weine nach lokaler Tradition auch nach mehreren Jahren Reifung auf den Markt gebracht werden.

Darüber hinaus wird gemäß den geltenden Rechtsvorschriften das Wort „bianco“ (Weißwein) nach dem Namen „Greco di Tufo“ gestrichen.

Die Änderung betrifft die Artikel 1 und 6 der Produktspezifikation und Abschnitt 4 des Einzigsten Dokuments.

**2. Aufnahme der Möglichkeit von Notbewässerungsmaßnahmen**

Angesichts der aktuellen klimatischen Veränderungen, der zunehmenden Wasserknappheit und der thermischen Belastung für die Rebpflanzen wird diese Möglichkeit eingeräumt, um ein normales physiologisches Wachstum der Pflanzen sicherzustellen.

Diese Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigsten Dokuments zur Folge.

**3. Aufnahme der „Riserva“-Weinsorten mit Angabe der jeweiligen Reifungszeit**

Zur Abgrenzung der Weinsorten „Greco di Tufo“ mit dem Prädikat „Riserva“ und „Greco di Tufo Spumante“ mit dem Prädikat „Riserva“ ist es sinnvoll, die Mindestreifezeit und den Zeitpunkt anzugeben, an dem die Reifung beginnt.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation und Abschnitt 5.a des Einzigsten Dokuments.

**4. Beschreibung der Weine mit der g. U. „Greco Di Tufo“, einschließlich der Weine mit dem Prädikat „Riserva“ — Anpassung der analytischen und organoleptischen Eigenschaften**

Das nach der geschützten Ursprungsbezeichnung „Greco di Tufo“ angegebene Wort „bianco“ (Weißwein) wird gestrichen.

Es handelt sich um eine Änderung der Formulierung, um sie mit dem Namen des Erzeugnisses in Einklang zu bringen.

Da die Weinsorten „Greco di Tufo Riserva“ und „Greco di Tufo Spumante Riserva“ aufgenommen wurden, werden die entsprechenden chemischen, physikalischen und organoleptischen Eigenschaften beim Genuss angegeben. Die Daten und Beschreibungen beziehen sich auf ein hochwertiges Qualitätserzeugnis mit einer mittel- bis langfristigen Reifung im Weinkeller.

Bei der Beschreibung des Geschmacks des Schaumweins „Greco di Tufo Spumante“ wird der Höchstwert für den Restzuckergehalt angehoben und dementsprechend in „da brut a extradry“ (von herb bis extra trocken) geändert.

<sup>(1)</sup> ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Diese Änderung ist notwendig, um der wachsenden Nachfrage nach dieser Art von Erzeugnissen seitens der Verbraucher gerecht zu werden.

Die Änderungen betreffen Artikel 6 der Produktspezifikation und Abschnitt 4 des Einziges Dokuments.

#### 5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet — Formale Anpassung an die Produktspezifikation**

Die Formulierung wurde angepasst, und die Produktspezifikation und das Einzige Dokument wurden einander inhaltlich angeglichen.

Es handelt sich um eine formale Anpassung, durch die der Zusammenhang nach Art. 93 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 nicht seine Gültigkeit verliert.

Die Änderung betrifft Artikel 9 der Produktspezifikation und Abschnitt 8 des Einziges Dokuments.

#### EINZIGES DOKUMENT

#### 1. **Name des Erzeugnisses**

Greco di Tufo

#### 2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

#### 3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein
4. Schaumwein

#### 4. **Beschreibung der Weine**

*Greco di Tufo*

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma: angenehm, intensiv, fein, charakteristisch

Geschmack: frisch, trocken, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Minimaler zuckerfreier Extrakt: 16 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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

*Greco di Tufo Riserva*

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma: angenehm, intensiv, fein, charakteristisch

Geschmack: trocken, frisch, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 % vol

Minimaler zuckerfreier Extrakt: 17 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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

#### *Greco di Tufo Spumante*

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität mit grünlichen oder goldenen Reflexen

Aroma: charakteristisch und angenehm mit leichter Hefenote

Geschmack: würzig, fein und aromatisch von extra herb bis extra trocken

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 % vol

Minimaler zuckerfreier Extrakt: 15 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	6 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

#### *Greco di Tufo Spumante Riserva*

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma: charakteristisch und angenehm mit leichter Hefenote

Geschmack: würzig, fein und aromatisch von extra herb bis extra trocken

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 % vol

Minimaler zuckerfreier Extrakt: 16 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	6 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

## 5. Weinbereitungsverfahren

### a. Spezielle önologische Verfahren

Greco di Tufo mit dem Prädikat „Riserva“ — Mindestreifezeit

Spezielles önologisches Verfahren

Die Weine der Sorte „Greco di Tufo Riserva“ müssen ab dem 1. November des Weinlesejahres mindestens 12 Monate reifen.

Greco di Tufo Spumante, einschließlich der Weine mit dem Prädikat „Riserva“ — Weinbereitung

Spezielles önologisches Verfahren

Die Schaumweine „Greco di Tufo Spumante“, einschließlich der Schaumweine mit dem Prädikat „Riserva“, dürfen ausschließlich durch Nachgärung in der Flasche nach der traditionellen Methode bereitet werden.

Die Weine der Sorte „Greco di Tufo Spumante“ müssen nach der Abfüllung in die Flasche noch mindestens 18 Monate auf Hefen ausgebaut werden. Die Weine der Sorte „Greco di Tufo Spumante“ mit dem Prädikat „Riserva“ müssen nach der Abfüllung in die Flasche noch mindestens 36 Monate auf Hefen ausgebaut werden.

### b. Höchsterträge

Greco di Tufo — alle Weinsorten

10 000 kg Trauben pro Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Erzeugungsgebiet der Trauben für die Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Greco di Tufo“ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden in der Provinz Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruo Irpino, Santa Paolina und Torrioni.

## 7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Greco B.

## 8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

„Greco di Tufo DOP — Wein und Schaumwein“

Natürliche Einflüsse

Das Erzeugungsgebiet der Weine mit der g. U. „Greco di Tufo“ ist ein Hügelland, durch das der Fluss Sabato fließt. Es ist geprägt durch Steilhänge und kalkhaltige Lehmböden vulkanischen Ursprungs sowie durch den Mineralienreichtum des Unterbodens.

Das hügelige Gelände im Erzeugungsgebiet und die Lage der vorwiegend nach Südosten und Südwesten ausgerichteten Weinberge in Gebieten, die sich besonders für den Weinanbau eignen, sorgen für eine ausreichende Besonnung und gute Luftzirkulation, die eine ausgewogene vegetative und produktive Entwicklung der Pflanzen begünstigen.

In den Hügellagen des Anbaubereichs herrschen Mikroklimata mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die dazu beitragen, den natürlichen Säuregehalt der Weinbeeren während der Reifung zu erhalten.

#### Historische und menschliche Einflüsse

Der Anbau von Reben hat in diesem Gebiet eine uralte Tradition, die auf die lokale Bevölkerung und später auf die Ankunft der ersten griechisch-mykenischen Kolonisten zurückgeht. Der Weinanbau hängt außerdem mit dem durch die Hügelformationen fließenden Fluss Sabato zusammen, der nach dem Volk der Sabiner benannt wurde, dessen Name wiederum auf „Sabus“ oder „Sabatini“ zurückgeht, einem Volksstamm der Samniten, der sich im Becken des Flusses Sabatus niederließ. Historisch betrachtet war es der Entdeckung von großen Schwefelvorkommen in der Gemeinde Tufo zu verdanken, dass das Gebiet im 19. Jahrhundert seine Position als Siedlungs- und Weinbauzentrum ausbauen und stärken konnte. Die Verfügbarkeit der Schwefelvorkommen war für den Weinanbau in ganz Irpinien von großem Vorteil, was zur Einführung der „Schwefelbehandlung“ geführt hat, durch die die Trauben vor Krankheits-erregern geschützt werden konnten. Dies hat zur Weiterentwicklung der vom Weinbau abhängigen Wirtschaftszweige im gesamten Gebiet beigetragen, die bis zum Jahr 1983 anhielt, in dem der Schwefelabbau in den Gruben eingestellt wurde.

Die Gründung der Königlichen Schule für Weinbau und Önologie in Avellino, die den Anbau der Rebsorte Greco im gesamten Gebiet des mittleren Tals des Flusses Sabato förderte, hatte einen großen Anteil daran, dass das Gebiet zu einem der wichtigsten Weinbauzentren Italiens wurde.

Durch die Weinbauschule als treibende Kraft für den gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Fortschritt wurde das Gebiet um Avellino mit seinen Weinerzeugern zu einer der stärksten italienischen Weinerzeugungs- und Weinexportregionen.

Die technische und wirtschaftliche Bedeutung der Erzeugung des Greco di Tufo wurde in allen bisherigen ampelografischen und önologischen Studien wissenschaftlich anerkannt.

Durch die zuvor beschriebenen natürlichen und anthropogenen Einflüsse, vereint mit den besonderen genetischen Merkmalen der Traubensorte Greco, entstehen edle Weine und Schaumweine. Alle Weine der g. U. „Greco di Tufo“ zeichnen sich durch Frische, Körper und Komplexität aus und werden auch als Riserva-Weine erzeugt, da sie sich für die Reifung eignen.

#### 9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)

Greco di Tufo und Greco di Tufo Spumante DOP

Rechtsrahmen:

Nationalrechtliche Vorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine mit der g. U. „Greco di Tufo“ werden in Flaschen oder in anderen Glasbehältnissen mit einem Fassungsvermögen von höchstens 5 Litern in den Handel gebracht. Mit Ausnahme der Schaumweine müssen die Flaschen und Glasbehältnisse mit einem Weinkorken aus nach geltenden Rechtsvorschriften zulässigem Material verschlossen werden. Bei Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von maximal 0,187 Litern ist die Verwendung von Schraubverschlüssen zulässig.

#### Link zur Produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16173>

---



**Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der  
Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der  
Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission**

(2021/C 61/09)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission <sup>(1)</sup> veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**„FIANO DI AVELLINO“**

**PDO-IT-A0232-AM02**

**Datum der Mitteilung: 10. November 2020**

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**1. Neuformulierung der Angabe der Weinsorten — Aufnahme der Weinsorte „Riserva“**

Es wird die Weinsorte mit dem Prädikat „Riserva“ aufgenommen und dementsprechend die Angabe der zulässigen Weinsorten angepasst.

Diese Änderung ergibt sich aus der Notwendigkeit, der g. U. „Fiano di Avellino“ mehr Anerkennung zu verschaffen und das Reifepotenzial der erzeugten Weine deutlich zum Ausdruck zu bringen, da die Weine nach lokaler Tradition auch nach mehreren Jahren Reifung in den Handel gebracht werden.

Darüber hinaus wird gemäß den geltenden Rechtsvorschriften auch die Angabe „bianco“ (Weißwein) nach dem Namen „Fiano di Avellino“ gestrichen.

Die Änderungen betreffen die Artikel 1, 2 und 6 der Produktspezifikation und Abschnitt 4 des Einziges Dokuments.

**2. Aufnahme der Möglichkeit von Notbewässerungsmaßnahmen**

Angesichts der stattfindenden klimatischen Veränderungen sowie der zunehmenden Wasserknappheit und thermischen Belastung für die Rebpflanzen wird diese Möglichkeit eingeräumt, um ein normales physiologisches Wachstum der Pflanzen sicherzustellen.

Diese Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einziges Dokuments zur Folge.

**3. Aufnahme der Weinsorte „Riserva“ und Angabe der Reifungszeit**

Zur Abgrenzung der Weinsorte „Fiano di Avellino“ mit dem Prädikat „Riserva“ ist es sinnvoll, die Mindestreifzeit und den Zeitpunkt anzugeben, an dem die Reifung beginnt.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation und Abschnitt 5 Buchstabe a des Einziges Dokuments.

**4. Beschreibung der Weine mit der g. U. „Fiano di Avellino“, einschließlich der Weine mit dem Prädikat „Riserva“ — Anpassung der analytischen und organoleptischen Eigenschaften**

Die nach der geschützten Ursprungsbezeichnung „Fiano di Avellino“ folgende Angabe „bianco“ (Weißwein) wird gestrichen.

Es handelt sich um eine Änderung der Formulierung im Einklang mit dem Namen des Erzeugnisses.

Hinsichtlich der Eigenschaften beim Genuss wird die Angabe „secco“ (trocken) hinzugefügt, weil sich die gegenwärtig erzeugten Weine mit der g. U. durch einen trockenen Geschmack auszeichnen.

Da die neue Weinsorte „Fiano di Avellino Riserva“ aufgenommen wurde, werden die entsprechenden chemischen, physikalischen und organoleptischen Eigenschaften beim Genuss angegeben. Die Daten und Beschreibungen beziehen sich auf ein hochwertiges Qualitätserzeugnis mit einer mittel- bis langfristigen Reifung im Weinkeller.

Die Änderungen betreffen Artikel 6 der Produktspezifikation und Abschnitt 4 des Einziges Dokuments.

<sup>(1)</sup> ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet — Formale Anpassung an die Produktspezifikation

Die Formulierung wurde angepasst, und die Produktspezifikation und das Einzige Dokument wurden einander inhaltlich angeglichen.

Es handelt sich um eine formale Anpassung, durch die der Zusammenhang nach Artikel 93 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 nicht seine Gültigkeit verliert.

Die Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation und Abschnitt 8 des Einzigen Dokuments.

### EINZIGES DOKUMENT

#### 1. Name des Erzeugnisses

Fiano di Avellino

#### 2. Art der geografischen Angabe

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

#### 3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

#### 4. Beschreibung der Weine

*Fiano di Avellino*

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma: angenehm, intensiv, fein, charakteristisch

Geschmack: trocken, frisch, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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

*Fiano di Avellino Riserva*

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma: angenehm, intensiv, fein

Geschmack: trocken, frisch, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

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

## 5. Weinbereitungsverfahren

### a) Spezielle önologische Verfahren

Fiano di Avellino mit dem Prädikat „Riserva“ — Mindestreifezeit

Spezielles önologisches Verfahren

Die Weine der Sorte „Fiano di Avellino Riserva“ müssen ab dem 1. November des Weinlesejahres mindestens 12 Monate reifen.

### b) Höchsterträge

Fiano di Avellino und Fiano di Avellino Riserva

10 000 kg Trauben pro Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Erzeugungsgebiet der Trauben für die Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Fiano di Avellino“ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden in der Provinz Avellino: Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, S. Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, S. Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto D'Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino und San Michele di Serino.

## 7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Fiano B.

## 8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

„Fiano di Avellino DOP (g. U.) — Wein“

Natürliche Faktoren

Das abgegrenzte geografische Gebiet, in dem die Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Fiano di Avellino“ erzeugt werden, liegt zwischen den Tälern Valle del Calore und Valle del Sabato, den Berghängen des Monte Partenio und den Hügeln um das Tal Vallo di Lauro. Orografisch gesehen ist die Morphologie vorwiegend durch ausgedehnte Hügellagen zwischen den Hängen der umliegenden Bergreliefs geprägt. Die Lage der vorwiegend nach Südosten und Südwesten ausgerichteten Weinberge in Gebieten, die sich besonders für den Weinanbau eignen, sorgt für eine ausreichende Besonnung und gute Luftzirkulation, die eine ausgewogene vegetative und produktive Entwicklung der Pflanzen begünstigen.

Das Anbaugebiet zeichnet sich durch seine große geologische Vielfalt aus, die auch auf die beträchtliche Ausdehnung des Areals zurückzuführen ist. Hier finden sich kalkhaltige Lehmböden mit vulkanischen Elementen, in anderen Teilen hartes und kompaktes Felsgestein, während anderswo lehmhaltige Böden vorwiegen.

#### Historische und menschliche Faktoren

Der Weinanbau im Erzeugungsgebiet hängt mit dem Fluss Sabato zusammen, der durch die charakteristischen Hügelformationen fließt und nach dem Volk der Sabiner benannt wurde, dessen Name wiederum auf „Sabus“ oder „Sabatini“ zurückgeht, ein Volksstamm der Samniten, der sich im Becken des Flusses Sabatus niederließ.

Historischen Quellen zufolge geht der Name „Apiano“ auf den Wein zurück, der in dem landwirtschaftlich genutzten Gebiet mit dem antiken Namen „Apianum“ (der heutigen Gemeinde Lapio) in den Hügeln östlich von Avellino auf einer Höhe von 590 Metern über dem Meeresspiegel erzeugt wurde. Andere Quellen weisen wiederum darauf hin, dass der Name „Apiano“ auch vom Wort „Api“ (Bienen) abgeleitet sein könnte, weil die Reben wegen ihrer süßen Trauben eine hohe Anziehungskraft für Bienen besitzen.

Die Gründung der Königlichen Schule für Weinbau und Önologie in Avellino, die den Anbau der Rebsorte Fiano im gesamten Gebiet des mittleren Flusstals förderte, hatte einen großen Anteil daran, dass das Gebiet zu einem der wichtigsten Weinbauzentren Italiens wurde.

Durch die Weinbauschule als treibende Kraft für den gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Fortschritt wurde das Gebiet um Avellino mit seinen Weinerzeugern zu einer der stärksten italienischen Weinerzeugungs- und Weinexportregionen.

Die technische und wirtschaftliche Bedeutung der Erzeugung des Fiano di Avellino wurde in allen bisherigen ampelografischen und önologischen Studien wissenschaftlich anerkannt.

Die g. U. „Fiano di Avellino“ ist ein herausragendes Beispiel für die gekonnte Weißweinbereitung Süditaliens: Die Weine zeichnen sich durch ihren frischen, feinen und zugleich angenehm mineralischen Charakter aus und werden auch als Riserva-Weine erzeugt, da sie sich gut zur Reifung eignen.

Die beschriebenen natürlichen Faktoren, zusammen mit der tief verwurzelten Weinbautradition in diesem Gebiet in der Provinz Avellino, deren Erzeuger nunmehr auf die kontinuierliche technische und wissenschaftliche Unterstützung zählen können und wichtige Anbauergebnisse und technologische Erfolge erzielen konnten, haben dazu beigetragen, die Qualität der Weine zu verbessern und der g. U. „Fiano di Avellino“ auf den nationalen und internationalen Märkten Bekanntheit zu verschaffen.

#### 9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)

Fiano di Avellino und Fiano di Avellino Riserva — DOP (g. U.)

Rechtsrahmen:

Nationalrechtliche Vorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine mit der g. U. „Fiano di Avellino“ werden in Flaschen oder in anderen Glasbehältnissen mit einem Fassungsvermögen von höchstens 5 Litern in den Handel gebracht, die mit einem Weinkorken aus nach geltenden Rechtsvorschriften zulässigem Material verschlossen werden. Bei Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von maximal 0,187 Litern ist die Verwendung von Schraubverschlüssen zulässig.

#### Link zur Produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16174>

---

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a  
der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über  
Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2021/C 61/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

**„Cerise des coteaux du Ventoux“**

**EU-Nr.: PGI-FR-02446 — 3.1.2019**

**g. U.( )g. g. A. (X)**

**1. Name(n)**

„Cerise des coteaux du Ventoux“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

**3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt**

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Cerise des coteaux du Ventoux“ ist eine Tafelkirsche von roter Farbe, die den Sorten (Kulturvarietäten) *Prunus Avium* L., *Prunus Cerasus* L. oder Hybriden daraus entstammt, für den Verkauf als Frischerzeugnis an den Verbraucher bestimmt ist und folgende Merkmale besitzt:

- Eine Mindestgröße von 24 mm. In Bezug auf die Anzahl der Früchte, deren Größe 24 mm unterschreitet, ist eine Toleranz von 5 % pro Stiege zulässig, jedoch darf keine Frucht 22 mm groß oder kleiner sein.
- Einen optimalen Reifezustand, der über drei Farbstufen bestimmt wird, und einen Mindestzuckergehalt zum Zeitpunkt der Ernte, je nach Sorte.

Sorte	Hâtif Burlat, Summit	Belge, Van, Géant d'Hedelfingen	Folfer
Farbe (nach CTIFL-Code)	3 bis 4	4 bis 5	5 bis 6
Mindestzuckergehalt	11,5 °Brix	12,5 °Brix	15 °Brix

- Homogene Farbe der Früchte in jedem Behältnis, das ein und dieselbe Sorte enthält.

**3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)**

—

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

#### 3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Bei den Schritten, die im geografischen Gebiet erfolgen müssen, handelt es sich um Erzeugung, Ernte, Auslese und Größensortierung.

#### 3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Kirschen mit der g. g. A. werden in Behältnisse mit einem Fassungsvermögen von höchstens 6 kg verpackt. Bei Abpackung in Schalen darf das Gewicht der Stiege, in der diese angeordnet sind, höher liegen, jedoch 10 kg nicht überschreiten, wobei jede Schale höchstens 3 kg wiegen darf.

#### 3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den in den Vorschriften zur Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben weist die Kennzeichnung den eingetragenen Namen des Erzeugnisses und das Symbol für die g. g. A. der Europäischen Union im gleichen Sichtfeld aus.

### 4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet der Kirsche mit der g. g. A. „Cerise des coteaux du Ventoux“ erstreckt sich auf die Ausläufer des Mont Ventoux von der Ebene des Comtat Venaissin im Westen und dem Luberon-Massiv im Süden im Departement Vaucluse. Es umfasst das faktisch für die Erzeugung und Verarbeitung der Kirsche „Cerise des coteaux du Ventoux“ genutzte Gebiet.

Das geografische Gebiet setzt sich aus den folgenden Gemeinden des Departements Vaucluse zusammen:

Ansouis, Apt, Aubignan, Auribeau, Le Barroux, La Bastidonne, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Cucuron, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, L'Isle sur la Sorgue, Jocas, Lacoste, Lafare, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Mérindol, Méthamis, Modène, Mormoiron, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pernes-les-Fontaines, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, La Roque-Alric, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Suzette, Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaison-la-Romaine, Vaugines, Venasque, Viens, Villars, Villedieu, Villelaure, Villes-sur-Auzon.

### 5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet beruht auf dem guten Ruf der Kirsche „Cerise des coteaux du Ventoux“ und auf einer besonderen Qualität, die sich insbesondere aus den klimatischen Bedingungen und dem in dem Gebiet vorhandenen Fachwissen ergibt. Im Anbauggebiet der Kirschbäume ist die rote sogenannte „Tafelkirsche“ seit Jahrhunderten kulturell verwurzelt, was den guten Ruf des Erzeugnisses begründet. Die Früchte weisen aufgrund der besonders günstigen natürlichen Faktoren, die im geografischen Gebiet vorherrschen, eine optimal ausgewogene Reife auf, und ihre besondere Größe verdankt sich dem Fachwissen über den Obstbaumschnitt.

Die Kirsche gehört im Erzeugungsgebiet seit Jahrhunderten zur kulturellen Tradition (die ersten schriftlichen Zeugnisse ihrer Bedeutung reichen bis ins 17. Jahrhundert zurück). Damals wurde sie im Wesentlichen für den Eigenbedarf angebaut. Die Obstbäume wuchsen in Privatgärten, aber auch vereinzelt auf Getreidefeldern und an Wegrändern. Es handelt sich um eine Region, in der die rote sogenannte „Tafelkirsche“ Tradition hat.

Das geografische Erzeugungsgebiet der „Cerise des coteaux du Ventoux“ umfasst eine außergewöhnliche Umgebung am Fuße des Mont Ventoux und an den Hängen der Berge des Vaucluse und des Luberon in unterschiedlichen Höhenlagen zwischen 50 m und 600 m. Das in diesem Gebiet vorherrschende mediterrane Klima zeichnet sich durch viel Sonne (2 760 Sonnenstunden pro Jahr) aus und steht unter dem Einfluss des Mistral (kräftiger Wind aus dem Norden), allerdings wird dieser durch die Höhenzüge des Mont Ventoux abgemildert. Auch unterliegt das Gebiet Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht aufgrund der Kaltluftmassen, die vom Gipfel des Mont Ventoux (1 912 m) herabfallen.

Im Verlauf der Jahrhunderte hat sich ein Spezialwissen im Hinblick auf die Obstbaumerziehung in Pflückhöhe herausgebildet, um die Kulturmaßnahmen (insbesondere den Baumschnitt) und die Erreichbarkeit der Früchte für die Pflücker zu erleichtern. Jährlich erfolgt ein Baumschnitt an allen Bäumen, die in diesen Hainen stehen, damit eine gleichmäßige Erzeugung gewährleistet ist, vor allem aber damit die Kirschen eine attraktive Größe erreichen.

Die Kirschen werden ausschließlich von Hand geerntet. Hierbei kommen erfahrene Pflücker zum Einsatz, die darin geschult sind, den Farbcode für die Kirsche anzuwenden, den das *Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes* (CTIFL) herausgegeben hat. Die Pflücker orientieren sich an diesem sortenspezifischen Farbcode und wählen Früchte aus, deren Zucker-Säure-Verhältnis optimal ist. Für jede neue oder alte Sorte haben die Fachleute des CTIFL die Farbe der Früchte einem Zucker-Säure-Index zugeordnet. So wurde vom CTIFL für jede Sorte die Fruchtfarbe als optimal festgelegt, die dem besten Wert des Zucker-Säure-Verhältnisses der Frucht entspricht.

Der Auslese sowie der Größensortierung vor Ort im Hain wird weiterhin der Vorzug gegeben, obgleich sich — mit dem Aufkommen speziell für Kirschen entwickelter Sortieranlagen zu Beginn der 2000er-Jahre — zum Teil die Organisation der Abläufe verändert hat und die Größensortierung in separaten Sortierstellen erfolgt. Ob die Größensortierung von Hand oder mechanisch erfolgt: Entscheidend ist das Fachwissen der Erzeuger im Umgang mit den empfindlichen Früchten, damit deren Qualität gewahrt bleibt. Dank dieser Praxis sind die Lieferchargen, die auf den Markt kommen, in Bezug auf die Größe und Farbe der Früchte sehr homogen.

Die Haine bestehen aus Kirschbaumarten, die wegen ihrer großen, festen, glänzenden und wohlschmeckenden Früchte ausgewählt wurden. Alle Bäume erhalten jährlich einen Schnitt, damit eine gleichmäßige Erzeugung gewährleistet ist, aber vor allem auch, um das Größenwachstum der Früchte zu begünstigen.

Der gute Ruf der Kirsche mit der g. g. A. „*Cerise des coteaux du Ventoux*“ gründet sich auf ihrer ausgeprägten Größe, aber auch darauf, dass sie von Anfang Mai bis Mitte Juli auf dem Markt erhältlich ist. Dass sie mehr als zwei Monate lang erhältlich ist, liegt insbesondere daran, dass die Obstaine in verschiedenen Höhenstufen angeordnet sind, wie in der Beschreibung der natürlichen Einflüsse angegeben, aber auch daran, dass Sorten angebaut werden, die nacheinander reif werden.

Im Laufe der Zeit entstanden zahlreiche Märkte für den Verkauf der Kirschen, was die wirtschaftliche Bedeutung des Erzeugnisses zeigt. Der älteste ist der 1902 in Tour d'Aigues gegründete Markt. Weitere folgten in den Nachbargemeinden. Diese Märkte fanden täglich statt. Der Verkauf der Kirschen an die Marktbesucher erfolgte „freihändig“.

Angesichts der hohen Erzeugungsmengen schlossen sich die Gemeinden des Ventoux 1960 zusammen und gründeten einen Markt in der Gemeinde Saint Didier.

Ab den 1960er-Jahren entstanden drei Großmärkte mit der Bezeichnung „*Marché d'Intérêt National*“ („Markt von nationalem Interesse“) (in Avignon, Châteaurenard und Cavaillon) und der Großmarkt in Carpentras. Durch sie erhöhte sich die Transparenz von Angebot und Nachfrage, ebenso wie die Kenntnis der Marktpreise.

Die Kirsche mit der g. g. A. „*Cerise des coteaux du Ventoux*“ ist eine für den Verkauf als Frischerzeugnis bestimmte Tafelkirsche. Sie wird — unter sortenspezifischer Berücksichtigung der Farbstufen des Farbcodes des CTIFL und eines Mindestzuckergehalts — bei optimaler Reife gepflückt. Ihr besonderes Unterscheidungsmerkmal ist ihre Größe von mindestens 24 mm. Dank der fachkundigen Auslese und Größensortierung sind die Behältnisse mit in Größe und Farbe homogenen Früchten gefüllt.

Die Kirsche „*Cerise des coteaux du Ventoux*“ ist ein Erzeugnis, das sich durch besondere Qualitätsmerkmale auszeichnet. Sie ist aber auch das Ergebnis des Fachwissens der Erzeuger und besitzt einen historisch gewachsenen Ruf.

Im Erzeugungsgebiet herrschen durch eine hohe Anzahl von Sonnenstunden und den von Norden kommenden Wind (Mistral) außergewöhnlich günstige klimatische Bedingungen vor. Diese Bedingungen hemmen die Ausbreitung von Krankheiten und begünstigen ein frühzeitiges Wachstum der Früchte in geschützter Lage sowie ein späteres Heranreifen in geografisch höheren Lagen.

Die geografische Lage zeichnet sich durch ausgeprägte Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht aus. Das begünstigt die Entstehung reifer, schön gefärbter, fester Früchte. Dass die Lage für den Anbau der Kirschen besonders geeignet ist, zeigt die auf nationaler Ebene starke Marktposition des Erzeugnisses.

Die Anbautechniken, die eingesetzt werden, etwa der regelmäßige Schnitt der Kirschbäume und ihre Erziehung, um das Pflücken von Hand zu ermöglichen, sind ebenfalls von Vorteil und sorgen für eine regelmäßige, homogene Erzeugung, die große Früchte von optimaler Reife hervorbringt.

Die Schritte „Auslese — Größensortierung“ basieren auf Erfahrungswerten, die mit einem historisch über mehrere Erzeugergenerationen gewachsenen Fachwissen Hand in Hand gehen. Auf diese Weise ist sichergestellt, dass sich die gelieferte Ware sowohl im Hinblick auf die Größe als auch die Farbe der Früchte homogen präsentiert.

Da es sich bei der Kirsche um eine empfindliche Frucht handelt, muss die Auslese/Sortierung schnell (binnen 48 Stunden nach der Ernte) und in Behältnissen erfolgen, die ein begrenztes Fassungsvermögen haben, damit die Früchte nicht zerdrückt werden.

Seit über 25 Jahren trägt die Kommunikationsstrategie des Verbands der Erzeuger dazu bei, den guten Ruf der Kirsche mit der g. g. A. „Cerise des coteaux du Ventoux“ zu festigen. Diesem ausgezeichneten Ruf des Erzeugnisses ist es zu verdanken, dass die Kirsche bei der Einweihung des französischen Pavillons durch den französischen Staatspräsidenten auf der Weltausstellung in Mailand am 21. Juni 2015 Erwähnung fand: „(...) hochwertige Erzeugnisse (...) Früchte aus Frankreich [gewürdigt, unter anderem auch] die Cerise des coteaux du Ventoux (...)“ (O & Q Hebdo, 21. Juni 2015). Auch wurde bei France Télévisions bereits verschiedentlich über die Besonderheiten des Erzeugnisses berichtet, unter anderem in den 13-Uhr-Nachrichten auf France 2 am 4. Juni 2019. Die Sendung ist auch im Internet unter [francetvinfo.fr](http://francetvinfo.fr) abrufbar. Darin wird die Arbeit der Erzeuger in einem Betrieb im Norden der Gemeinde Carpentras gezeigt und gesagt: „Nur die schönsten Kirschen gelangen in den Verkauf (...), [und] die Auslese, nach Größe (mehr als 24 mm) und Farbe der Früchte, erfolgt von Hand.“ Auch in Publikationen der Fachpresse, etwa in der Zeitschrift *Rungis Actualités* vom Mai 2019, sind die Hauptmerkmale der Kirsche „Cerise des coteaux du Ventoux“ genannt, nämlich: „(...) der Reifezustand der Früchte und ihre Größe, die mehr als 24 mm betragen muss, (...) [ebenso wie] Auslesetechniken, die zum Teil von Hand, zum Teil mechanisch durchgeführt werden“.

### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-CeriseCVentoux200619.pdf>

---





ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)  
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen  
der Europäischen Union  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

DE