STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 28551
18 augustus 2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam "Asti" (BOB)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/4239 van 31 juli 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

C/2026/4239 31.7.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie[1]

(C/2026/4239)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Asti"

EU-referentie: PDO-IT-A1396-AM08 – 11.5.2026

1. Naam van het product

"Asti"

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Sector

☐ Landbouwproducten
☒ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Italië

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Naam

Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw – departement Voedselsoevereiniteit en Paardensport – directoraat-generaal Bevordering van de kwaliteit van agrovoedingsmiddelen – PQA I

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

6. Kwalificatie als standaardwijziging

Verklaard wordt dat de goedkeuring en de mededeling van deze standaardwijziging voldoen aan de voorwaarden voor de goedkeuring van een standaardwijziging uit hoofde van Verordening (EU) 2024/1143 en de op grond daarvan vastgestelde bepalingen.
Verklaard wordt dat deze wijziging onder de definitie van "standaardwijziging" als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 valt, aangezien zij:
– geen verandering omvat in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;
– het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet dreigt te verbreken;
– geen verdere beperkingen voor de afzet van het product meebrengt.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Titel

Opname van de soort "Asti" Spumante (waaronder de metodo classico) Rosato of Rosé

Beschrijving

Toevoeging van de soort "Asti" Rosato of Rosé of "Asti" Spumante Rosato of Rosé, waarbij voor de productie brachetto-druiven mogen worden gebruikt.
De wijzigingen hebben betrekking op de volgende artikelen van het productdossier:
Artikel 1: toevoeging van de nieuwe wijnsoort
Artikel 2: toevoeging van de druivenrassen voor de nieuwe wijnsoort
Artikel 4: druivenopbrengst per hectare (10 t/ha muskaat en 8 t/ha brachetto) en minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte (9% vol Spumante en 10% vol metodo classico)
Artikel 5: druiven-/wijnopbrengst: 75%; er is een specifieke alinea voor de wijnbereiding aanwezig
Artikel 6: de organoleptische en chemische beschrijvingen van de nieuwe soorten zijn toegevoegd
Artikel 7:
de wijziging heeft betrekking op de rubrieken "Beschrijving van de wijn(en)", "Maximumopbrengsten", "Wijndruivenrassen", "Verband met het geografische gebied" en "Verdere toepasselijke vereisten" van het enig document.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijzigingen van de verpakkingssystemen

Beschrijving

Sommige bepalingen voor de verpakking zijn gewijzigd.
Deze wijziging betreft artikel 8 van het productdossier.
Deze wijziging betreft de rubriek "Verdere toepasselijke vereisten" van het enig document.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Herformulering van het verband met de geografische omgeving

Beschrijving

Vanwege de opname van de nieuwe wijnsoort is de beschrijving van het verband met de omgeving bijgewerkt.
Deze wijziging betreft artikel 9 van het productdossier.
Deze wijziging heeft betrekking op de rubriek "Verband met het geografische gebied" van het enig document.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Actualisering van gegevens van het controleorgaan

Beschrijving

Als gevolg van de wijzigingen van Verordening (EU) nr. 1308/2013 die voortvloeien uit de inwerkingtre-

ding van Verordening (EU) 2024/1143, is het niet meer verplicht de naam en het adres van de autoriteiten of instanties die toezien op de naleving van de bepalingen van het productdossier, noch hun bevoegdheden, op te nemen in het productdossier.
Bovendien maken de lidstaten overeenkomstig artikel 40, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143 voor elk met een geografische aanduiding aangewezen product de naam en het adres van de in artikel 39, lid 3, van die verordening bedoelde bevoegde autoriteiten, gedelegeerde instanties en natuurlijke personen openbaar en houden zij die informatie actueel.
Het artikel met verwijzingen naar het controleorgaan is daarom gewijzigd; deze informatie is vervangen door een verwijzing naar de publicatie op de officiële website van de bevoegde autoriteit van de lidstaat.
Deze wijziging betreft artikel 10 van het productdossier.
Deze wijziging heeft geen betrekking op het enig document.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Formele wijzigingen van het productdossier die geen gevolgen hebben voor de inhoud van de tekst

Beschrijving

In de artikelen van het productdossier zijn formele wijzigingen aangebracht die geen gevolgen hebben voor de inhoud van de tekst. Het gaat om actualiseringen van de verwijzingen naar wetgeving, wijzigingen in de titels van de artikelen en correcties van spelfouten.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

"Asti"

EU-referentie: PDO-IT-A1396-AM08 – 11.5.2026

1. Naam/namen

"Asti"

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Italië

4. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

2204 – Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013

1. Wijn
6. Aromatische mousserende kwaliteitswijn

6. Beschrijving van de wijn(en)

Wijnbouwproduct

"Asti" of "Asti" Spumante, inclusief aanduiding van de deelgebieden Santa Vittoria d'Alba en Strevi

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Schuim: fijn, persistent.
Kleur: strogeel tot licht goudgeel.

Aroma

Geur: karakteristiek, delicaat.

Smaak

Smaak: karakteristiek, evenwichtig, van pas dosé tot zoet.

Aanvullende informatie over de organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	6,00
Minimale totale zuurgraad:	4,50
Eenheid minimale totale zuurgraad:	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	–

Aanvullende informatie over de analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50% vol.
Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

“Asti” of “Asti” Spumante metodo classico (metodo tradizionale), inclusief aanduiding van de deelgebieden Santa Vittoria d’Alba en Strevi

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Schuim: fijn, persistent.
Kleur: strogeel tot zeer licht goudgeel.

Aroma

Geur: karakteristiek, uitgesproken, delicaat.

Smaak

Smaak: karakteristiek, evenwichtig, van pas dosé tot zoet.

Aanvullende informatie over de organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	6,0
Minimale totale zuurgraad:	6,00
Eenheid minimale totale zuurgraad:	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	–

Aanvullende informatie over de analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00% vol.
Minimaal suikervrij extract: 17 g/l.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

"Moscato d'Asti" vendemmia tardiva

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: goudgeel.

Aroma

Geur: fruitig, zeer intens, kenmerkend voor ingedroogde druiven met kruidige toetsen.

Smaak

Smaak: zoet, harmonieus, fluweelzacht met een vleugje muskaatdruif, met hint van honingraat.

Aanvullende informatie over de organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	11
Minimale totale zuurgraad:	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad:	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	–

Aanvullende informatie over de analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 14,00%.
Minimaal suikervrij extract: 22,0 g/l.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

"Moscato d'Asti"

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: min of meer intens strogeel.

Aroma

Geur: karakteristiek, met het aroma van de muskaatdruif.

Smaak

Smaak: zoet, aromatisch, karakteristiek, soms levendig.

Aanvullende informatie over de organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimale totale zuurgraad:	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad:	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	–

Aanvullende informatie over de analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00%, met inbegrip van een effectief alcoholvolumegehalte tussen 4,50% en 6,50%.
Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

"Moscato d'Asti" deelgebied Santa Vittoria d'Alba

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: strogeel met gouden weerschijn.

Aroma

Geur: elegant, fijn, fris en persistent met ook een hint van bloemen.

Smaak

Smaak: zuiver, harmonieus, zoet, aromatisch, kenmerkend voor moscatello, soms levendig.

Aanvullende informatie over de organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	–

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimale totale zuurgraad:	5,0
Eenheid minimale totale zuurgraad:	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	–

Aanvullende informatie over de analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00%, met inbegrip van een effectief alcoholvolumegehalte tussen 4,50% en 6,50%.
Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

"Moscato d'Asti" deelgebied Strevi

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: strogeel, min of meer intens geel tot goudgeel.

Aroma

Geur: karakteristiek, met het aroma van de muskaatdruif.

Smaak

Smaak: zoet, aromatisch, karakteristiek, met het aroma van de muskaatdruif, soms levendig.

Aanvullende informatie over de organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimale totale zuurgraad:	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad:	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	–

Aanvullende informatie over de analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00%, met inbegrip van een effectief alcoholvolumegehalte tussen 4,50% en 6,50%.
Minimaal suikervrij extract: 15 g/l.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

"Moscato d'Asti" deelgebied Santa Vittoria d'Alba vendemmia tardiva

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: schitterend goudgeel.

Aroma

Geur: complex, fruitig, zeer intens, kenmerkend voor ingedroogde druiven met kruidige toetsen.

Smaak

Smaak: zoet, harmonieus, fluweelzacht met een vleugje muskaatdruif, ook met hint van honingraat.

Aanvullende informatie over de organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimale totale zuurgraad:	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad:	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	–

Aanvullende informatie over de analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 15,00% vol (effectief alcoholvolumegehalte: ten minste 12,00% vol).
Minimaal suikervrij extract: 22,0 g/l.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

“Asti” of “Asti” Spumante Rosato of Rosé

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Schuim: fijn, persistent.
Kleur: schitterend lichtroze.

Aroma

Geur: kenmerkend, delicaat en typisch voor de druiven waarvan de wijn wordt gemaakt.

Smaak

Smaak: karakteristiek, evenwichtig, van pas dosé tot zoet.

Aanvullende informatie over de organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	–

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimale totale zuurgraad:	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad:	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	–

Aanvullende informatie over de analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50% vol, waarvan ten minste 6,00% vol effectief.
Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

"Asti" of "Asti" Spumante Rosato of Rosé metodo classico (metodo tradizionale)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Schuim: fijn, persistent.
Kleur: van roze van variërende intensiteit tot helder granaatrood.

Aroma

Geur: karakteristiek, uitgesproken, delicaat.

Smaak

Smaak: karakteristiek, evenwichtig, van pas dosé tot zoet.

Aanvullende informatie over de organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimale totale zuurgraad:	5,5
Eenheid minimale totale zuurgraad:	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	–

Aanvullende informatie over de analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00% vol, waarvan ten minste 6,00% vol effectief.
Minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. Wijnbereidingsprocedés

7.1. Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen

–

Niet van toepassing

7.2. Maximumopbrengsten

Alle wijnen / categorie / ras / soort

"Asti" of "Asti" Spumante, "Moscato d'Asti"
Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	10.000
Eenheid maximumopbrengst:	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen / categorie / ras / soort

"Asti" of "Asti" Spumante metodo classico (metodo tradizionale)
Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	10.000
Eenheid maximumopbrengst:	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen / categorie / ras / soort

"Moscato d'Asti" vendemmia tardiva
Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	6.000
Eenheid maximumopbrengst:	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen / categorie / ras / soort

"Moscato d'Asti" deelgebied Strevi
Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	9.500
Eenheid maximumopbrengst:	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen / categorie / ras / soort

"Moscato d'Asti" deelgebieden Strevi en Santa Vittoria d'Alba
Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	9.500
Eenheid maximumopbrengst:	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen / categorie / ras / soort

"Moscato d'Asti" deelgebied Santa Vittoria d'Alba vendemmia tardiva
Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	5.000
Eenheid maximumopbrengst:	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen / categorie / ras / soort

"Asti" Spumante en "Asti" Spumante metodo classico deelgebieden Santa Vittoria d'Alba en Strevi
Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	9.500
Eenheid maximumopbrengst:	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen / categorie / ras / soort

"Asti" Rosato of Rosé of "Asti" Spumante Rosato of Rosé
Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	10.000
Eenheid maximumopbrengst:	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen / categorie / ras / soort

"Asti" Rosato of Rosé of "Asti" Spumante metodo classico Rosato of Rosé
Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	10.000
Eenheid maximumopbrengst:	kilogram druiven per hectare

8. Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen

– Brachetto N.
– Moscato bianco B. – moscato

9. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van de druiven die bestemd zijn voor de productie van de in artikel 1 bedoelde wijnen met de gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming (DOCG) "Asti", is als volgt afgebakend:
in de provincie Alessandria, het volledige grondgebied van de gemeenten:
Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grognardo, Ricaldone, Strevi, Terzo en Visone;
in de provincie Asti, het volledige grondgebied van de gemeenten:
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 en San Giorgio Scarampi;
in de provincie Cuneo, het volledige grondgebied van de gemeenten:
Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino en Perletto en de gehuchten Como en San Rocco Seno d'Elvio van de gemeente Alba.

10. Verband met het geografische gebied

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

Het productiegebied van de DOCG-wijnen "Asti" omvat 51 gemeenten in de provincies Cuneo, Asti en Alessandria. De verscheidenheid van de bodems, de hoogte en de blootstelling beïnvloedt de kenmerken van de wijnen naargelang hun plaats van oorsprong. De bodems hebben wel dezelfde mariene sedimentaire oorsprong, die typisch is voor het Tertiaire Bekken van Piëmont, maar desondanks kunnen twee stroken worden onderscheiden: de lager gelegen gebieden in de gemeenten ten

noorden van Canelli, met mergel-kleibodems en zachte hellingen, die rijpere druiven en wijnen met meer structuur opleveren, en de hoger gelegen gebieden in de gemeenten ten zuiden van Canelli, met zand-mergelbodems en steilere hellingen, die voor een duidelijkere zuurgraad en subtieler aroma zorgen.
Voor de categorie "wijn" worden de druiven geselecteerd die meer suiker bevatten en complexe aroma's hebben uit lager geleden gebieden en/of gebieden waar meer warmte wordt opgeslagen.

Categorie wijnbouwproduct

6. Aromatische mousserende kwaliteitswijn

Samenvatting van het verband

Het productiegebied van de DOCG-wijnen "Asti" omvat 51 gemeenten in de provincies Cuneo, Asti en Alessandria. De verscheidenheid van de bodems, de hoogte en de blootstelling beïnvloedt de kenmerken van de wijnen naargelang hun plaats van oorsprong. De bodems hebben wel dezelfde mariene sedimentaire oorsprong, die typisch is voor het Tertiaire Bekken van Piëmont, maar desondanks kunnen twee stroken worden onderscheiden: de lager gelegen gebieden in de gemeenten ten noorden van Canelli, met mergel-kleibodems en zachte hellingen, die rijpere druiven en wijnen met meer structuur opleveren, en de hoger gelegen gebieden in de gemeenten ten zuiden van Canelli, met zand-mergelbodems en steilere hellingen, die voor een duidelijkere zuurgraad en subtieler aroma zorgen.
Voor de categorie "aromatische mousserende kwaliteitswijn" moet daarom, naast de productie van de soorten met veel suiker waarin het huidige productdossier reeds voorziet, de productie worden geformaliseerd van soorten met een lager suikergehalte die vanwege de interactie van het druivenras met de omgeving, de marktontwikkelingen en de voortdurende technologische innovaties al in dit gebied worden geproduceerd. De traditie om wijn te maken van de "moscato bianco"-druiven is stevig verankerd in het gebied, onder andere omdat het druivenras er van oudsher aanwezig is. De wijnbouwers en de wijnmakerijen hebben de tijd gehad om het gebied te leren begrijpen, wat tot een grote verscheidenheid aan producten heeft geleid.
Het verband wordt aangevuld met betrekking tot de nieuwe soorten mousserende wijnbouwproducten, aangezien de productie ervan een gevestigde traditie is. Voor "mousserende wijn" worden de druiven geselecteerd met meer zure frisheid en fijnere aroma's uit de gebieden op grotere hoogte en/of met koelere hellingen. Bij de wijnbereiding die erop volgt, wordt een extra kenmerk aan de uiteindelijke wijn toegevoegd. Het alcoholgehalte, en dus de zoetheid, wordt veranderd, wat op zijn beurt van invloed is op de vluchtigheid van de aroma's.

11. Verdere toepasselijke vereisten

Beschrijving van de vereiste / afwijking

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Rechtskader

Nationale wetgeving

Soort aanvullende vereiste / afwijking

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste / afwijking

Behalve binnen het productiegebied van de druiven, kunnen DOCG-wijnen "Asti" ook worden bereid (met inbegrip van het drogen van de druiven voor vendemmia tardiva en het productieprocedé voor mousserende wijn) op het volledige administratieve grondgebied van de provincies Alessandria, Asti en Cuneo en in het gehucht Pessione van de gemeente Chieri (Turijn), dat aan het productiegebied grenst.

Beschrijving van de vereiste / afwijking

Botteling in het afgebakende gebied

Rechtskader

Nationale wetgeving

Soort aanvullende vereiste / afwijking

Botteling in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste / afwijking

DOCG-wijnen "Asti" moeten worden gebotteld binnen het productiegebied. Overeenkomstig de EU-regelgeving moet de botteling plaatsvinden in het bovengenoemde afgebakende geografisch gebied om de kwaliteit en de goede naam veilig te stellen, de oorsprong te waarborgen en de doeltreffendheid van de controles te verzekeren.

Beschrijving van de vereiste / afwijking

Collectief merk

Rechtskader

Nationale wetgeving

Soort aanvullende vereiste / afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste / afwijking

Op wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming "Asti" moet uitsluitend en verplicht een collectief merk worden aangebracht waarvan de afmetingen en de kleur zijn beschreven in de desbetreffende bijlage A bij het productdossier. Het merk wordt aangebracht op het in de geldende wetgeving bedoelde label. Bovendien hebben alle gebruikers van de benaming in de fase van de aanduiding en de presentatie van de wijnen het recht om het merk te gebruiken, dat uitsluitend door de betrokken beschermingsorganisatie wordt toegekend onder dezelfde economische en gebruiksvoorwaarden als die welke aan haar leden zijn voorbehouden.

Beschrijving van de vereiste / afwijking

Specifieke voorschriften voor verpakkingen

Rechtskader

Nationale wetgeving

Soort aanvullende vereiste / afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste / afwijking

De DOCG-wijn van de soort "Asti" Spumante of "Asti", waaronder Rosato of Rosé, en "Asti" of "Asti" Spumante metodo classico (metodo tradizionale), waaronder Rosato of Rosé, die is verpakt in de kenmerkende verpakking van de mousserende wijn, moet in de handel worden gebracht in flessen met de toegestane inhoud.
Het gebruik van de volgende soorten sluitingen is verboden voor de in de vorige alinea bedoelde flessen met een inhoud van meer dan 200 ml:
– stoppen die hoofdzakelijk uit kunststof of synthetisch materiaal bestaan;
– kurken stoppen zonder uiteinden met een korrelgrootte van meer dan 2 mm die in contact komen met de wijn.

Voor flessen met een inhoud van maximaal 200 ml mogen de verschillende sluitingen worden gebruikt die volgens de geldende wetgeving zijn toegestaan.
De DOCG-wijnen "Moscato d'Asti" en "Moscato d'Asti" vendemmia tardiva moeten in de handel worden gebracht in flessen van een type dat is voorgeschreven in de geldende wetgeving. Voor deze soorten is het gebruik van champagnekurken en muselets verboden.
Het gebruik van de volgende sluitingen is eveneens verboden:
– kroonkurken;
– stoppen die hoofdzakelijk uit kunststof of synthetisch materiaal bestaan;
– kurken stoppen zonder uiteinden met een korrelgrootte van meer dan 2 mm die in contact komen met de wijn.

Elektronische verwijzing (URL) naar de bekendmaking van het productdossier

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