C/2025/6773

23.12.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/6773)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Prosecco“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-A0516-AM09 — 7.10.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Prosecco“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Или

Министерство на селското стопанство, продоволствената независимост и горите

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Удостоверява се, че одобрението и съобщаването на настоящото стандартно изменение отговарят на условията за одобрение на стандартно изменение съгласно Регламент (ЕС) 2024/1143 и на разпоредбите, приети в съответствие с него.

Обяснение защо настоящото изменение попада в обхвата на определението за стандартно изменение, съдържащо се в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143:

— не включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в продуктите или в категорията продукти, обозначени с географското означение;

— не съществува риск от обезсилване на връзката с географския район, посочен в единния документ;

— не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Разширяване на енологичната практика на купажирането чрез добавяне на максимум 15 % продукти от сорта Pinot/Chardonnay към вида „искрящо вино“.

Описание

В съответствие с енологичните практики, приети за пенливите вина и качествените пенливи вина, се предлага да се разреши енологичната практика, състояща се в добавянето — при спазване на разпоредбите на продуктовата спецификация — на продукти от винификацията на грозде Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio и Pinot nero (винифицирано като бяло), поотделно или в съчетание, в количество не повече от 15 %, при условие че лозята, от които произхожда гроздето Glera, използвано при винопроизводството, се обработват при спазване на сортовата чистота, или че гроздето от допълващите сортове, произведено в рамките на стопанството и добавено към разрешените за тази практика сортове, не надвишава 15 %.

Това изменение се отнася до членове 2 и 5 от продуктовата спецификация.

Това изменение се отнася до раздела „Винопроизводствени практики“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Регламентиране на използването на експедиционен ликьор за пенливи вина и качествени пенливи вина

Описание

Да се предвиди, че мъстта, частично ферментиралата мъст и вината (продуктите), предназначени да съставляват експедиционен ликьор за пенливи и качествени пенливи вина, трябва да произхождат от грозде, подходящо за наименованието „Prosecco“. Освен това захарозата и концентрираната ректифицирана мъст и/или смеси от тях продължават да отговарят на изискванията за образуване на експедиционен ликьор.

Това изменение се отнася до член 5 от продуктовата спецификация.

Това изменение не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Актуализиране на информацията за контролния орган

Описание

След измененията, направени в Регламент (ЕС) № 1308/2013 с влизането в сила на Регламент (ЕС) 2024/1143, задължителното съдържание на продуктовата спецификация вече не включва наименованието и адреса на органите или органите, които проверяват съответствието с разпоредбите на продуктовата спецификация и техните правомощия.

Освен това съгласно член 40, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143 държавите членки трябва да публикуват наименованията и адресите на компетентните органи, на органите с делегирани правомощия и на физическите лица, посочени в член 39, параграф 3 от същия регламент, за всеки продукт, обозначен с географско означение, и да актуализират тази информация.

Поради това членът с препратки към контролния орган е изменен, като тази информация се заменя с препратка към публикацията на официалния уебсайт на компетентния орган на държавата членка.

Това изменение се отнася до член 10 от продуктовата спецификация.

Това изменение не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Prosecco“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-A0516-AM09 — 7.10.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Prosecco“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

4. Пенливо вино

5. Качествено пенливо вино

6. Качествено ароматизирано пенливо вино

8. Искрящо вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

„Prosecco“ — вино

Органолептични свойства

Външен вид

Цвят: сламеножълт;

Аромат

Мирис: фин, характерен, типичен за използваното грозде.

Вкус

Вкус: от сух до полусладък, свеж и характерен.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични спецификации:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —	„minAlcoholStrength“
Минимална обща киселинност:	4,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Prosecco“ Spumante — пенливо вино, качествено пенливо вино и качествено ароматизирано пенливо вино

Органолептични свойства

Външен вид

Цвят: повече или по-малко наситен сламеножълт, блестящ, с трайна пяна.

Аромат

Мирис: фин, характерен, типичен за използваното грозде.

Вкус

Вкус: от брют натюр до полусух, свеж и характерен.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични спецификации:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —	„minAlcoholStrength“
Минимална обща киселинност:	4,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Prosecco“ Frizzante — искрящо вино

Органолептични свойства

Външен вид

Цвят: повече или по-малко наситен сламеножълт, блестящ, с видимо образуване на малки мехурчета.

Аромат

Мирис: фин, характерен, типичен за използваното грозде.

Вкус

Вкус: от сух до полусладък, свеж и характерен.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Органолептичните характеристики при предлагане за консумация на вида искрящо вино, произвеждан традиционно чрез ферментация в бутилка, могат да варират.

Цвят: възможно наличие на биофилм.

Мирис: приятен и характерен с евентуални нотки на хлебна кора и на дрожди.

Вкус: сух, искрящ, плодов, с евентуални нотки на хлебна кора и на дрожди.

Аналитични спецификации:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —	„minAlcoholStrength“
Минимална обща киселинност:	4,0
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 % об.;

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Prosecco“ Spumante rosé — пенливо вино, качествено пенливо вино

Органолептични свойства

Външен вид

Цвят: повече или по-малко наситен бледорозов, блестящ, с трайна пяна.

Аромат

Мирис: фин, характерен, типичен за използваното грозде.

Вкус

Вкус: от брют натюр до екстра сухо, свеж и характерен.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични спецификации:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —	„minAlcoholStrength“
Минимална обща киселинност:	4,5
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствени практики

Енологични практики, приложими за партидите продукти, предназначени за производството на искрящо вино, пенливо вино, качествено пенливо вино, включително и розе.

Вид на енологичната практика

Специфична енологична практика

Описание

Допуска се добавянето на продукти от винификацията на грозде Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio и Pinot nero (винифицирано като бяло), поотделно или в съчетание, при партидите продукти, предназначени за производството на искрящото вино, пенливото вино и качественото пенливо вино, в количество не повече от 15 %, при условие че лозето, от което произхожда гроздето Glera, използвано при винопроизводството, се обработва при спазване на сортовата чистота, или че гроздето от допълващите сортове, добавено към разрешените за тази практика сортове, не надвишава 15 %.

Допуска се добавянето на продукти от винификацията на грозде Pinot nero (винифицирано като червено) при партидите продукти, предназначени за производството на пенливото вино розе и качественото пенливо вино розе, в количество не по-малко от 10 % и не повече от 15 %, при условие че лозето, от което произхожда гроздето Glera, използвано при винопроизводството, се обработва при спазване на сортовата чистота, или че гроздето Pinot nero, добавено към разрешеното за тази практика, не надвишава 15 %.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/вид

Prosecco

Максимален добив:

Максимален добив:	18 000
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/вид

Prosecco

Максимален добив:

Максимален добив:	135,0
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина/категория/сорт/вид

„Prosecco“ Spumante rosé (сорт Glera)

Максимален добив:

Максимален добив:	18 000
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/вид

„Prosecco“ Spumante rosé (сорт Glera)

Максимален добив:

Максимален добив:	135,0
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина/категория/сорт/вид

„Prosecco“ Spumante rosé (сорт Pinot nero)

Максимален добив:

Максимален добив:	13 500
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/вид

„Prosecco“ Spumante rosé (сорт Pinot nero)

Максимален добив:

Максимален добив:	101,25
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) лозя, от които е получено виното (вината)**

Glera B. — Serprino

9. **Кратко определение на определения географски район**

Гроздето, предназначено за производство на вино с контролираното наименование за произход „Prosecco“, трябва да бъде отглеждано в района, обхващащ следните провинции: Белуно, Гориция, Падуа, Порденоне, Тревизо, Триест, Удине, Венеция и Виченца.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Природни фактори, които допринасят за тази връзка

Районът на наименованието „Prosecco“, разположен в североизточната част на Италия, се характеризира с равнинен релеф, сред който има няколко хълмисти зони. Климатът на тази район, обхващащ Венето и Фриули, е умерен: на север планинската верига на Алпите е преграда за студените северни въздушни потоци, а Адриатическо море на юг е основният коридор за навлизане на ветровете сироко, което обуславя наличието на достатъчно валежи, особено през летните месеци, смекчаване на температурите и набавяне на необходимото количество вода за лозята по време на етапа на растеж на пъпките и гроздовете.

В края на лятото, с намаляване на слънцегреенето и с преобладаващите сухи ветрове бора, духащи от изток, температурните разлики между деня и нощта са големи и по време на последния етап на зреенето на гроздето се образува значително количество ароматни вещества.

Районът на производство е богат на минерали и микроелементи; почвите са предимно с алувиален произход и имат преобладаваща праховито-глинеста текстура, с добре изразен почвен скелет, оформен при ерозията на доломитите и чрез наносите от речни корита, което благоприятства доброто дрениране на терена.

Исторически и човешки фактори

Първите документи, в които се споменава вино „Prosecco“, датират от края на XVII век, като в тях се описва бяло, деликатно вино, което произхожда от карстовия район на Триест, и по-специално от територията на производство на Prosecco.

Впоследствие производството на това вино се измества и то се развива предимно в хълмистия район на Венето и Фриули.

Успехът на „Prosecco“ се обяснява най-вече със способността на производителите, считано от началото на XX век, да разработват подходящи техники за отглеждане при производството на особено устойчивия сорт грозде Glera с цел да се ограничи производствената тежест на всяко растение и да се даде възможност за добро зреене на гроздето и за запазване на ароматния потенциал на плодовете, както и да разработват подходящи техники за производство на вина, основани на естествена вторична ферментация първоначално в бутилки, а след това в автоклав.

През миналия век в района на производство е развита мрежа от висококвалифицирани специалисти в научно-техническата област, като целта на мрежата е да се подобри начинът на производство на „Prosecco“ и да се подчертаят характеристиките на виното, които се ценят както от местните, така и от международните потребители. Определяща в това отношение е способността на операторите да експериментират и да подобряват техниките за винификация и за приготвянето на пенливо вино, включително чрез използването на черно грозде, винифицирано като червено вино, които позволяват да се гарантират същите отличителни за наименованието качествени характеристики и при производството на пенливо вино розе.

Причинно-следствена връзка между географския район и специфичния характер на продукта

Умереният климат, който се характеризира с дъждове и топли ветрове сироко през лятото, дава възможност за добро развитие на лозята по време на вегетативния период.

Температурните разлики между деня и нощта и предимно сухите ветрове, като бора, по време на последния етап на зреене на плодовете благоприятстват устойчивостта на „киселинните“ вещества и формирането на значителни количества ароматни прекурсори, които определят флоралните и плодови нотки, типични за виното „Prosecco“.

Алувиалните почви с праховито-глинеста текстура са много плодородни, поради което осигуряват превъзходни добиви, способстват за умереното натрупване на захари и за наличието на необходимите минерали и микроелементи за получаване на балансиран химичен и сетивен състав на плодовете, както и за получаване на базово вино за производството на искрящи и пенливи вина с умерено съдържание на алкохол и с характерния за „Prosecco“ сетивен профил на свежо, сухо и плодово вино.

Характерно за произвежданото грозде, и по-специално за сорта Glera, е умерено натрупване на захари и добро наличие на киселинност и на ароматни вещества, даващи възможност да се произвежда базово вино, което е нискоалкохолно и с приятен аромат.

Във вариантите си на пенливо и искрящо вино „Prosecco“ е типично сухо вино, което има сетивен профил с блестящ сламеножълт цвят или с бледорозов цвят във варианта пенливо вино розе, с фини мехурчета, балансирано и с трайна пяна.

Ароматът на виното се характеризира със силно изразени флорални (бели цветя, а във варианта пенливо вино розе — червени цветя) и плодови (ябълка, круша, екзотични и цитрусови плодове, а във варианта пенливо вино розе — също така аромат на ягода и малина) нотки, които демонстрират неговата елегантност и финес. При отпиване за виното е характерен баланс между сладките и киселите компоненти, които — в съчетание с добре изразения вкус — му придават свежест, мекота и динамичност при консумация.

За да се подчертаят характеристиките на това специално вино във варианта пенливо, се използва методът „Мартиноти“, който предвижда естествена вторична ферментация на базовото вино в големи съдове или автоклави.

Виното „Prosecco“ изразява по този начин пълноценно своя ароматен потенциал и приятен, типичен и свеж характер.

Особено внимание заслужава производството, макар и в ограничен обем, на тихо вино „Prosecco“, което има аналогичен на предходните видове сетивен профил, но се характеризира с подчертани плодови аромати и с по-изразен и плътен вкус.

В това си качество вината със ЗНП „Prosecco“ са разпознаваеми както от местните, така и от международните потребители.

Категория на лозаро-винарския продукт

4. Пенливо вино

Обобщено описание на връзката

Природни фактори, които допринасят за тази връзка

Районът на наименованието „Prosecco“, разположен в североизточната част на Италия, се характеризира с равнинен релеф, сред който има няколко хълмисти зони. Климатът на тази район, обхващащ Венето и Фриули, е умерен: на север планинската верига на Алпите е преграда за студените северни въздушни потоци, а Адриатическо море на юг е основният коридор за навлизане на ветровете сироко, което обуславя наличието на достатъчно валежи, особено през летните месеци, смекчаване на температурите и набавяне на необходимото количество вода за лозята по време на етапа на растеж на пъпките и гроздовете.

В края на лятото, с намаляване на слънцегреенето и с преобладаващите сухи ветрове бора, духащи от изток, температурните разлики между деня и нощта са големи и по време на последния етап на зреенето на гроздето се образува значително количество ароматни вещества.

Районът на производство е богат на минерали и микроелементи; почвите са предимно с алувиален произход и имат преобладаваща праховито-глинеста текстура, с добре изразен почвен скелет, оформен при еродирането на доломитите и чрез наносите от речни корита, което благоприятства доброто дрениране на терена.

Исторически и човешки фактори

Първите документи, в които се споменава вино „Prosecco“, датират от края на XVII век, като в тях се описва бяло, деликатно вино, което произхожда от карстовия район на Триест, и по-специално от територията на производство на Prosecco.

Впоследствие производството на това вино се измества и то се развива предимно в хълмистия район на Венето и Фриули.

Успехът на „Prosecco“ се обяснява най-вече със способността на производителите, считано от началото на XX век, да разработват подходящи техники за отглеждане при производството на особено устойчивия сорт грозде Glera с цел да се ограничи производствената тежест на всяко растение и да се даде възможност за добро зреене на гроздето и за запазване на ароматния потенциал на плодовете, както и да разработват подходящи техники за производство на вина, основани на естествена вторична ферментация първоначално в бутилки, а след това в автоклав.

През миналия век в района на производство е развита мрежа от висококвалифицирани специалисти в научно-техническата област, като целта на мрежата е да се подобри начинът на производство на „Prosecco“ и да се подчертаят характеристиките на виното, които се ценят както от местните, така и от международните потребители. Определяща в това отношение е способността на операторите да експериментират и да подобряват техниките за винификация и за приготвянето на пенливо вино, включително чрез използването на черно грозде, винифицирано като червено вино, които позволяват да се гарантират същите отличителни за наименованието качествени характеристики и при производството на пенливо вино розе.

Причинно-следствена връзка между географския район и специфичния характер на продукта

Умереният климат, който се характеризира с дъждове и топли ветрове сироко през лятото, дава възможност за добро развитие на лозята по време на вегетативния период.

Температурните разлики между деня и нощта и предимно сухите ветрове, като бора, по време на последния етап на зреене на плодовете благоприятстват устойчивостта на „киселинните“ вещества и формирането на значителни количества ароматни прекурсори, които определят флоралните и плодови нотки, типични за виното „Prosecco“.

Алувиалните почви с праховито-глинеста текстура са много плодородни, поради което осигуряват превъзходни добиви, способстват за умереното натрупване на захари и за наличието на необходимите минерали и микроелементи за получаване на балансиран химичен и сетивен състав на плодовете, както и за получаване на базово вино за производството на искрящи и пенливи вина с умерено съдържание на алкохол и с характерния за „Prosecco“ сетивен профил на свежо, сухо и плодово вино.

Характерно за произвежданото грозде, и по-специално за сорта Glera, е умерено натрупване на захари и добро наличие на киселинност и на ароматни вещества, даващи възможност да се произвежда базово вино, което е нискоалкохолно и с приятен аромат.

Във вариантите си на пенливо и искрящо вино „Prosecco“ е типично сухо вино, което има сетивен профил с блестящ сламеножълт цвят или с бледорозов цвят във варианта пенливо вино розе, с фини мехурчета, балансирано и с трайна пяна.

Ароматът на виното се характеризира със силно изразени флорални (бели цветя, а във варианта пенливо вино розе — червени цветя) и плодови (ябълка, круша, екзотични и цитрусови плодове, а във варианта пенливо вино розе — също така аромат на ягода и малина) нотки, които демонстрират неговата елегантност и финес. При отпиване за виното е характерен баланс между сладките и киселите компоненти, които — в съчетание с добре изразения вкус — му придават свежест, мекота и динамичност при консумация.

За да се подчертаят характеристиките на това специално вино във варианта пенливо, се използва методът „Мартиноти“, който предвижда естествена вторична ферментация на базовото вино в големи съдове или автоклави.

Виното „Prosecco“ изразява по този начин пълноценно своя ароматен потенциал и приятен, типичен и свеж характер.

Особено внимание заслужава производството, макар и в ограничен обем, на тихо вино „Prosecco“, което има аналогичен на предходните видове сетивен профил, но се характеризира с подчертани плодови аромати и с по-изразен и плътен вкус.

В това си качество вината със ЗНП „Prosecco“ са разпознаваеми както от местните, така и от международните потребители.

Категория на лозаро-винарския продукт

5. Качествени пенливи вина

Обобщено описание на връзката

Природни фактори, които допринасят за тази връзка

Районът на наименованието „Prosecco“, разположен в североизточната част на Италия, се характеризира с равнинен релеф, сред който има няколко хълмисти зони. Климатът на тази район, обхващащ Венето и Фриули, е умерен: на север планинската верига на Алпите е преграда за студените северни въздушни потоци, а Адриатическо море на юг е основният коридор за навлизане на ветровете сироко, което обуславя наличието на достатъчно валежи, особено през летните месеци, смекчаване на температурите и набавяне на необходимото количество вода за лозята по време на етапа на растеж на пъпките и гроздовете.

В края на лятото, с намаляване на слънцегреенето и с преобладаващите сухи ветрове бора, духащи от изток, температурните разлики между деня и нощта са големи и по време на последния етап на зреенето на гроздето се образува значително количество ароматни вещества.

Районът на производство е богат на минерали и микроелементи; почвите са предимно с алувиален произход и имат преобладаваща праховито-глинеста текстура, с добре изразен почвен скелет, оформен при ерозията на доломитите и чрез наносите от речни корита, което благоприятства доброто дрениране на терена.

Исторически и човешки фактори

Първите документи, в които се споменава вино „Prosecco“, датират от края на XVII век, като в тях се описва бяло, деликатно вино, което произхожда от карстовия район на Триест, и по-специално от територията на производство на Prosecco.

Впоследствие производството на това вино се измества и то се развива предимно в хълмистия район на Венето и Фриули.

Успехът на „Prosecco“ се обяснява най-вече със способността на производителите, считано от началото на XX век, да разработват подходящи техники за отглеждане при производството на особено устойчивия сорт грозде Glera с цел да се ограничи производствената тежест на всяко растение и да се даде възможност за добро зреене на гроздето и за запазване на ароматния потенциал на плодовете, както и да разработват подходящи техники за производство на вина, основани на естествена вторична ферментация първоначално в бутилки, а след това в автоклав.

През миналия век в района на производство е развита мрежа от висококвалифицирани специалисти в научно-техническата област, като целта на мрежата е да се подобри начинът на производство на „Prosecco“ и да се подчертаят характеристиките на виното, които се ценят както от местните, така и от международните потребители. Определяща в това отношение е способността на операторите да експериментират и да подобряват техниките за винификация и за приготвянето на пенливо вино, включително чрез използването на черно грозде, винифицирано като червено вино, които позволяват да се гарантират същите отличителни за наименованието качествени характеристики и при производството на пенливо вино розе.

Причинно-следствена връзка между географския район и специфичния характер на продукта

Умереният климат, който се характеризира с дъждове и топли ветрове сироко през лятото, дава възможност за добро развитие на лозята по време на вегетативния период.

Температурните разлики между деня и нощта и предимно сухите ветрове, като бора, по време на последния етап на зреене на плодовете благоприятстват устойчивостта на „киселинните“ вещества и формирането на значителни количества ароматни прекурсори, които определят флоралните и плодови нотки, типични за виното „Prosecco“.

Алувиалните почви с праховито-глинеста текстура са много плодородни, поради което осигуряват превъзходни добиви, способстват за умереното натрупване на захари и за наличието на необходимите минерали и микроелементи за получаване на балансиран химичен и сетивен състав на плодовете, както и за получаване на базово вино за производството на искрящи и пенливи вина с умерено съдържание на алкохол и с характерния за „Prosecco“ сетивен профил на свежо, сухо и плодово вино.

Характерно за произвежданото грозде, и по-специално за сорта Glera, е умерено натрупване на захари и добро наличие на киселинност и на ароматни вещества, даващи възможност да се произвежда базово вино, което е нискоалкохолно и с приятен аромат.

Във вариантите си на пенливо и искрящо вино „Prosecco“ е типично сухо вино, което има сетивен профил с блестящ сламеножълт цвят или с бледорозов цвят във варианта пенливо вино розе, с фини мехурчета, балансирано и с трайна пяна.

Ароматът на виното се характеризира със силно изразени флорални (бели цветя, а във варианта пенливо вино розе — червени цветя) и плодови (ябълка, круша, екзотични и цитрусови плодове, а във варианта пенливо вино розе — също така аромат на ягода и малина) нотки, които демонстрират неговата елегантност и финес. При отпиване за виното е характерен баланс между сладките и киселите компоненти, които — в съчетание с добре изразения вкус — му придават свежест, мекота и динамичност при консумация.

За да се подчертаят характеристиките на това специално вино във варианта пенливо, се използва методът „Мартиноти“, който предвижда естествена вторична ферментация на базовото вино в големи съдове или автоклави.

Виното „Prosecco“ изразява по този начин пълноценно своя ароматен потенциал и приятен, типичен и свеж характер.

Особено внимание заслужава производството, макар и в ограничен обем, на тихо вино „Prosecco“, което има аналогичен на предходните видове сетивен профил, но се характеризира с подчертани плодови аромати и с по-изразен и плътен вкус.

В това си качество винata със ЗНП „Prosecco“ са разпознаваеми както от местните, така и от международните потребители.

Категория на лозаро-винарския продукт

6. Качествено ароматизирано пенливо вино

Обобщено описание на връзката

Природни фактори, които допринасят за тази връзка

Районът на наименованието „Prosecco“, разположен в североизточната част на Италия, се характеризира с равнинен релеф, сред който има няколко хълмисти зони. Климатът на тази район, обхващащ Венето и Фриули, е умерен: на север планинската верига на Алпите е преграда за студените северни въздушни потоци, а Адриатическо море на юг е основният коридор за навлизане на ветровете сироко, което обуславя наличието на достатъчно валежи, особено през летните месеци, смекчаване на температурите и набавяне на необходимото количество вода за лозята по време на етапа на растеж на пъпките и гроздовете.

В края на лятото, с намаляване на слънцегреенето и с преобладаващите сухи ветрове бора, духащи от изток, температурните разлики между деня и нощта са големи и по време на последния етап на зреенето на гроздето се образува значително количество ароматни вещества.

Районът на производство е богат на минерали и микроелементи; почвите са предимно с алувиален произход и имат преобладаваща праховито-глинеста текстура, с добре изразен почвен скелет, оформен при еродирането на доломитите и чрез наносите от речни корита, което благоприятства доброто дрениране на терена.

Исторически и човешки фактори

Първите документи, в които се споменава вино „Prosecco“, датират от края на XVII век, като в тях се описва бяло, деликатно вино, което произхожда от карстовия район на Триест, и по-специално от територията на производство на Prosecco.

Впоследствие производството на това вино се измества и то се развива предимно в хълмистия район на Венето и Фриули.

Успехът на „Prosecco“ се обяснява най-вече със способността на производителите, считано от началото на XX век, да разработват подходящи техники за отглеждане при производството на особено устойчивия сорт грозде Glera с цел да се ограничи производствената тежест на всяко растение и да се даде възможност за добро зреене на гроздето и за запазване на ароматния потенциал на плодовете, както и да разработват подходящи техники за производство на вина, основани на естествена вторична ферментация първоначално в бутилки, а след това в автоклав.

През миналия век в района на производство е развита мрежа от висококвалифицирани специалисти в научно-техническата област, като целта на мрежата е да се подобри начинът на производство на „Prosecco“ и да се подчертаят характеристиките на виното, които се ценят както от местните, така и от международните потребители. Определяща в това отношение е способността на операторите да експериментират и да подобряват техниките за винификация и за приготвянето на пенливо вино, включително чрез използването на черно грозде, винифицирано като червено вино, които позволяват да се гарантират същите отличителни за наименованието качествени характеристики и при производството на пенливо вино розе.

Причинно-следствена връзка между географския район и специфичния характер на продукта

Умереният климат, който се характеризира с дъждове и топли ветрове сироко през лятото, дава възможност за добро развитие на лозята по време на вегетативния период.

Температурните разлики между деня и нощта и предимно сухите ветрове, като бора, по време на последния етап на зреене на плодовете благоприятстват устойчивостта на „киселинните“ вещества и формирането на значителни количества ароматни прекурсори, които определят флоралните и плодови нотки, типични за виното „Prosecco“.

Алувиалните почви с праховито-глинеста текстура са много плодородни, поради което осигуряват превъзходни добиви, способстват за умереното натрупване на захари и за наличието на необходимите минерали и микроелементи за получаване на балансиран химичен и сетивен състав на плодовете, както и за получаване на базово вино за производството на искрящи и пенливи вина с умерено съдържание на алкохол и с характерния за „Prosecco“ сетивен профил на свежо, сухо и плодово вино.

Характерно за произвежданото грозде, и по-специално за сорта Glera, е умерено натрупване на захари и добро наличие на киселинност и на ароматни вещества, даващи възможност да се произвежда базово вино, което е нискоалкохолно и с приятен аромат.

Във вариантите си на пенливо и искрящо вино „Prosecco“ е типично сухо вино, което има сетивен профил с блестящ сламеножълт цвят или с бледорозов цвят във варианта пенливо вино розе, с фини мехурчета, балансирано и с трайна пяна.

Ароматът на виното се характеризира със силно изразени флорални (бели цветя, а във варианта пенливо вино розе — червени цветя) и плодови (ябълка, круша, екзотични и цитрусови плодове, а във варианта пенливо вино розе — също така аромат на ягода и малина) нотки, които демонстрират неговата елегантност и финес. При отпиване за виното е характерен баланс между сладките и киселите компоненти, които — в съчетание с добре изразения вкус — му придават свежест, мекота и динамичност при консумация.

За да се подчертаят характеристиките на това специално вино във варианта пенливо, се използва методът „Мартиноти“, който предвижда естествена вторична ферментация на базовото вино в големи съдове или автоклави.

Виното „Prosecco“ изразява по този начин пълноценно своя ароматен потенциал и приятен, типичен и свеж характер.

Особено внимание заслужава производството, макар и в ограничен обем, на тихо вино „Prosecco“, което има аналогичен на предходните видове сетивен профил, но се характеризира с подчертани плодови аромати и с по-изразен и плътен вкус.

В това си качество вината със ЗНП „Prosecco“ са разпознаваеми както от местните, така и от международните потребители.

Категория на лозаро-винарския продукт

8. Искрящо вино

Обобщено описание на връзката

Природни фактори, които допринасят за тази връзка

Районът на наименованието „Prosecco“, разположен в североизточната част на Италия, се характеризира с равнинен релеф, сред който има няколко хълмисти зони. Климатът на тази район, обхващащ Венето и Фриули, е умерен: на север планинската верига на Алпите е преграда за студените северни въздушни потоци, а Адриатическо море на юг е основният коридор за навлизане на ветровете сироко, което обуславя наличието на достатъчно валежи, особено през летните месеци, смекчаване на температурите и набавяне на необходимото количество вода за лозята по време на етапа на растеж на пъпките и гроздовете.

В края на лятото, с намаляване на слънцегреенето и с преобладаващите сухи ветрове бора, духащи от изток, температурните разлики между деня и нощта са големи и по време на последния етап на зреенето на гроздето се образува значително количество ароматни вещества.

Районът на производство е богат на минерали и микроелементи; почвите са предимно с алувиален произход и имат преобладаваща праховито-глинеста текстура, с добре изразен почвен скелет, оформен при еродирането на доломитите и чрез наносите от речни корита, което благоприятства доброто дрениране на терена.

Исторически и човешки фактори

Първите документи, в които се споменава вино „Prosecco“, датират от края на XVII век, като в тях се описва бяло, деликатно вино, което произхожда от карстовия район на Триест, и по-специално от територията на производство на Prosecco.

Впоследствие производството на това вино се измества и то се развива предимно в хълмистия район на Венето и Фриули.

Успехът на „Prosecco“ се обяснява най-вече със способността на производителите, считано от началото на XX век, да разработват подходящи техники за отглеждане при производството на особено устойчивия сорт грозде Glera с цел да се ограничи производствената тежест на всяко растение и да се даде възможност за добро зреене на гроздето и за запазване на ароматния потенциал на плодовете, както и да разработват подходящи техники за производство на вина, основани на естествена вторична ферментация първоначално в бутилки, а след това в автоклав.

През миналия век в района на производство е развита мрежа от висококвалифицирани специалисти в научно-техническата област, като целта на мрежата е да се подобри начинът на производство на „Prosecco“ и да се подчертаят характеристиките на виното, които се ценят както от местните, така и от международните потребители. Определяща в това отношение е способността на операторите да експериментират и да подобряват техниките за винификация и за приготвянето на пенливо вино, включително чрез използването на черно грозде, винифицирано като червено вино, които позволяват да се гарантират същите отличителни за наименованието качествени характеристики и при производството на пенливо вино розе.

Причинно-следствена връзка между географския район и специфичния характер на продукта

Умереният климат, който се характеризира с дъждове и топли ветрове сироко през лятото, дава възможност за добро развитие на лозята по време на вегетативния период.

Температурните разлики между деня и нощта и предимно сухите ветрове, като бора, по време на последния етап на зреене на плодовете благоприятстват устойчивостта на „киселинните“ вещества и формирането на значителни количества ароматни прекурсори, които определят флоралните и плодови нотки, типични за виното „Prosecco“.

Алувиалните почви с праховито-глинеста текстура са много плодородни, поради което осигуряват превъзходни добиви, способстват за умереното натрупване на захари и за наличието на необходимите минерали и микроелементи за получаване на балансиран химичен и сетивен състав на плодовете, както и за получаване на базово вино за производството на искрящи и пенливи вина с умерено съдържание на алкохол и с характерния за „Prosecco“ сетивен профил на свежо, сухо и плодово вино.

Характерно за произвежданото грозде, и по-специално за сорта Glera, е умерено натрупване на захари и добро наличие на киселинност и на ароматни вещества, даващи възможност да се произвежда базово вино, което е нискоалкохолно и с приятен аромат.

Във вариантите си на пенливо и искрящо вино „Prosecco“ е типично сухо вино, което има сетивен профил с блестящ сламеножълт цвят или с бледорозов цвят във варианта пенливо вино розе, с фини мехурчета, балансирано и с трайна пяна.

Ароматът на виното се характеризира със силно изразени флорални (бели цветя, а във варианта пенливо вино розе — червени цветя) и плодови (ябълка, круша, екзотични и цитрусови плодове, а във варианта пенливо вино розе — също така аромат на ягода и малина) нотки, които демонстрират неговата елегантност и финес. При отпиване за виното е характерен баланс между сладките и киселите компоненти, които — в съчетание с добре изразения вкус — му придават свежест, мекота и динамичност при консумация.

За да се подчертаят характеристиките на това специално вино във варианта пенливо, се използва методът „Мартиноти“, който предвижда естествена вторична ферментация на базовото вино в големи съдове или автоклави.

Виното „Prosecco“ изразява по този начин пълноценно своя ароматен потенциал и приятен, типичен и свеж характер.

Особено внимание заслужава производството, макар и в ограничен обем, на тихо вино „Prosecco“, което има аналогичен на предходните видове сетивен профил, но се характеризира с подчертани плодови аромати и с по-изразен и плътен вкус.

В това си качество вината със ЗНП „Prosecco“ са разпознаваеми както от местните, така и от международните потребители.

11. **Други приложими изисквания**

Описание на изискването/дерогацията

ЗНП „Prosecco“

Правна рамка:

Законодателство на ЕС

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Дерогация, свързана с производството в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Съгласно дерогацията, предвидена в член 5, параграф 1, буква а) от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33, производствените операции на всички видове вино могат да се извършват и на административната територия на общините от провинция Верона, които са съседни на определения район на производство, само по отношение на грозде от лозя, които се експлоатират към 30 ноември 2011 г. Освен това с индивидуално разрешение, издадено от Министерството, тези операции могат да се извършват и в другите провинции, съседни на определения район на производство.

Също така съгласно член 5, параграф 2 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 операциите по вторична ферментация на базовото вино за категориите „искрящо“ и „пенливо“ могат да се извършват извън района в непосредствена близост до определения географски район, при условие че от Министерството е издадено индивидуално разрешение и при спазване на традиционните изисквания за производството.

Описание на изискването/дерогацията

ЗНП „Prosecco“ — допълнителна географска единица

Правна рамка:

Законодателство на ЕС

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Наименованието върху етикета на „Prosecco“ може да включва позоваване на „provincia di Treviso“ или „Treviso“, или „provincia di Trieste“ или „Trieste“, или „Pokrajina Trst“, или „Trst“, когато съответните партиди се състоят изключително от грозде, произведено от лозята в тези провинции, и когато производството и опаковането на продукта са извършени в същата провинция, в която е произведено гроздето, както е предвидено в член 55 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 и в член 120, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

Описание на изискването/дерогацията

ЗНП „Prosecco“

Правна рамка:

Законодателство на ЕС

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Бутилиране в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Разпоредбите относно бутилирането в определения район се съдържат в законодателството на Европейския съюз (член 4, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2019/33). Съгласно горепосоченото законодателство бутилирането следва да се извършва в определения район, за да се запазят качеството и репутация на ЗНП „Prosecco“, да се гарантира неговият произход и да се осигури ефективността на съответния контрол. Специфичните характеристики и качества на вината с наименование „Prosecco“, които са свързани с географския район на произход и с репутацията на наименованието, са по-добре гарантирани, ако виното е бутилирано в района на производство, като се има предвид, че прилагането и спазването на всички технически правила относно транспорта и бутилирането са поверени на разположените в този район стопанства, чиито собственици разполагат с необходимите познания и ноу-хау и имат интерес да запазят придобитата репутация. Освен това такова изискване гарантира, че винопроизводителите биват подложени от компетентните органи на ефикасна система от проверки по време на бутилирането, като се избягват всички възможни рискове, които транспортирането на продукта извън района с цел неговото бутилиране би могло да включва. Следователно тази разпоредба е в интерес на самите производители на вино, които обръщат специално внимание на запазването на качеството и репутацията на наименованието, за което носят отговорност.

Описание на изискването/дерогацията

ЗНП „Prosecco“ Spumante rosé

Правна рамка:

Законодателство на ЕС

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

За този вид е задължително на етикета да се посочи годината на производство на гроздето съгласно член 49, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23481