C/2025/6773

23.12.2025

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

(C/2025/6773)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Prosecco“

Referenční číslo EU: PDO-IT-A0516-AM09 – 7.10.2025

1. **Název produktu**

„Prosecco“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Oblast politiky**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

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

Itálie

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

Název

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví

6. **Důvod pro standardní změnu**

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

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

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

— nenarušuje souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu,

— neznamená další omezení pro uvádění daného produktu na trh.

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

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

Název

Rozšíření enologického postupu míchání přidáním nejvýše 15 % produktů odrůdy Pinots/Chardonnay na perlivé druhy

Popis

V souladu s enologickými postupy povolenými pro šumivá vína a jakostní šumivá vína se navrhuje, aby enologický postup u perlivých vín spočíval v přidávání produktů získaných v souladu se specifikací z vinifikace hroznů odrůd Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio a Pinot Nero (zpracovaných na bílé víno) samostatně nebo v kombinaci, a to v množství nepřevyšujícím 15 % a za předpokladu, že hrozny odrůdy Glera využívané v procesu výroby vína se pěstují na jednoodrůdových vinicích nebo na vinicích, na nichž zastoupení menšinových odrůd hroznů získaných v zemědělském podniku a doplňovaných k těm, jež jsou pro tento postup povoleny, nepřevyšuje 15 %.

Tato změna se týká článků 2 a 5 specifikace produktu.

Tato změna se týká oddílu „Enologické postupy“ jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Úprava používání expedičního likéru pro šumivá vína a jakostní šumivá vína

Popis

Stanovit, že mošty, částečně zkvašené mošty a vína (výrobky) určené k výrobě expedičního likéru pro šumivá a jakostní šumivá vína musí pocházet z hroznů vhodných pro označení Prosecco. Kromě toho sacharóza a rektifikovaný moštový koncentrát a/nebo jejich směsi jsou i nadále způsobilé pro výrobu expedičního likéru.

Změna se týká článku 5 specifikace produktu.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Aktualizace údajů o kontrolním subjektu

Popis

V návaznosti na změny provedené v nařízení (EU) č. 1308/2013 po vstupu nařízení (EU) 2024/1143 v platnost již povinný obsah specifikace produktu nezahrnuje název a adresu orgánů nebo subjektů, které ověřují soulad s ustanoveními specifikace produktu, ani jejich pravomoci.

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

Článek s odkazy na kontrolní subjekt byl proto změněn a informace v něm uvedené se nahrazují odkazem na zveřejnění na oficiálních internetových stránkách příslušného orgánu členského státu.

Změna se týká článku 10 specifikace produktu.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Prosecco“

Referenční číslo EU: PDO-IT-A0516-AM09 – 7.10.2025

1. **Název (názvy)**

„Prosecco“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

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

Itálie

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

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

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

1. Víno
4. Šumivé víno
5. Jakostní šumivé víno
6. Jakostní aromatické šumivé víno
8. Perlivé víno

6. **Popis vína nebo vín**

Výrobek z révy vinné

Prosecco – víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá.

Aroma

Vůně: jemná, výrazná, typická pro hrozny, ze kterých se vyrábí

Chuť

Chuť: suchá až polosladká, svěží a výrazná

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	v g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,5 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Prosecco Spumante – šumivé víno, jakostní šumivé víno a jakostní aromatické šumivé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá různé intenzity, jasná, s přetrvávající pěnou

Aroma

Vůně: jemná, výrazná, typická pro hrozny, ze kterých se vyrábí

Chuť

Chuť: od brut natureaž polosuchá, svěží a výrazná

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	v g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Prosecco – perlivé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá různé intenzity, jasná, s viditelnou tvorbou bublinek

Aroma

Vůně: jemná, výrazná, typická pro hrozny, ze kterých se vyrábí

Chuť

Chuť: suchá až polosladká, svěží a výrazná

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

V případě perlivého druhu tradičně vyráběného kvašením v lahvi se mohou organoleptické vlastnosti při spotřebě lišit:

Barva: možné zakalení

Vůně: příjemná a výrazná s možným nádechem chlebové kůrky a droždí

Chuť: suchá, perlivá, ovocná s možným nádechem chlebové kůrky a droždí.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	4,0
Jednotka minimální celkové kyselosti	v g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,5 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Prosecco – Spumante rosé – šumivé víno, jakostní šumivé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: narůžovělá různé intenzity, jasná, s přetrvávající pěnou

Aroma

Vůně: jemná, výrazná, typická pro hrozny, ze kterých se vyrábí

Chuť

Chuť: od „brut nature“ po „extra dry“, svěží a výrazná

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	„maxAlcoholStrength“
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	„minAlcoholStrength“
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	„maxAcidity“
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	„maxSO2“

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

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

Enologické postupy

Enologický postup, který se týká dávek produktu určených k přípravě perlivého vína, šumivého vína nebo jakostního šumivého vína (včetně druhu rosè).

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

V případě dávek produktu určených k přípravě perlivého vína, šumivého vína a jakostního šumivého vína je povoleno přidávat maximálně 15 % produktů získaných z vinifikace hroznů odrůd Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio a Pinot Nero (zpracovaných na bílé víno) samostatně nebo v kombinaci, a to za podmínky, že hrozny odrůdy Glera využívané v procesu výroby vína se pěstují na jednoodrůdových vinicích nebo na vinicích, na nichž zastoupení menšinových odrůd hroznů doplňovaných k těm, jež jsou pro tento postup povoleny, nepřevyšuje 15 %.

V případě dávek produktu určených k přípravě šumivého vína rosé a jakostního růžového šumivého vína je povoleno přidávat minimálně 10 % a maximálně 15 % produktů získaných z vinifikace hroznů odrůdy Pinot Nero (zpracovaných na červené víno), a to za podmínky, že hrozny odrůdy Glera B. využívané v procesu výroby vína se pěstují na jednoodrůdových vinicích nebo na vinicích, na nichž zastoupení hroznů odrůdy Pinot Nero doplňovaných k těm, jež jsou pro tento postup povoleny, nepřevyšuje 15 %.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Prosecco

Maximální výnos:

Maximální výnos:	18 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Prosecco

Maximální výnos:

Maximální výnos:	135,0
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Prosecco – spumante rosè (odrůda Glera)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	18 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Prosecco – spumante rosè (odrůda Glera)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	135,0
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Prosecco – spumante rosè (odrůda Pinot Nero)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	13 500
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Prosecco – spumante rosè (odrůda Pinot Nero)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	101,25
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

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

Glera B. – Serprino

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Hrozny určené k výrobě vína s kontrolovaným označením původu „Prosecco“ musí být produkovány v oblasti, která zahrnuje provincie: Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia a Vicenza.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobků z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Přírodní faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Pro oblast označení „Prosecco“, která se nachází v severovýchodní Itálii, je charakteristická rovinatá krajina s několika kopcovitými oblastmi. Podnebí v Benátsku a Furlánsku je mírné: Alpy na severu slouží jako bariéra proti studeným severním větrům a Jaderské moře na jihu představuje hlavní trasu větru scirocco, který přináší dostatečné srážky, a to zejména během letních měsíců, zmírňuje teploty a poskytuje vinné révě nezbytné množství vody ve fázích růstu pupenů a hroznů.

Na konci léta, kdy slunce svítí menší počet hodin a převládá suchý vítr bóra z východu, dochází ke značným teplotním výkyvům mezi dnem a nocí a hrozny, jež právě jsou v konečné fázi dozrávání, obsahují značné množství aromatických látek.

Oblast produkce je bohatá na nerosty a stopové prvky. Půdy jsou většinou aluviálního původu s převážně jílovito-hlinitou strukturou a značným obsahem půdního skeletu, který je výsledkem eroze dolomitů a říčních naplavenin, díky čemuž lze půdu dobře odvodňovat.

Historické a lidské faktory

První dokumenty zmiňující víno „Prosecco“ pocházejí z konce 17. století. Popisují lahodné bílé víno pocházející z krasové oblasti v okolí Terstu, zejména z kraje Prosecco.

Výroba tohoto vína se později přesunula a rozvíjela se především v kopcovitém Benátsku a Furlánsku.

„Prosecco“ za svůj úspěch v podstatě vděčí skutečnosti, že od počátku 20. století schopní producenti vyvíjeli techniky vedení révy vhodné pro velmi plodnou odrůdu Glera s cílem omezit produkci jednotlivé rostliny, a tak zajistit, aby hrozny řádně dozrály a zachovaly si svůj aromatický potenciál. Navrhli také vhodné techniky zpracování vína založené na přirozeném druhotném kvašení, zpočátku v láhvi, poté ve velkokapacitních nádobách (autoklávech).

V průběhu minulého století vznikla síť vysoce kvalifikovaných odborníků z vědeckotechnické oblasti s odbornými znalostmi v oblasti produkce, jejímž cílem je zdokonalovat metody produkce vína „Prosecco“, což dalo vyniknout vlastnostem, díky kterým víno oceňují spotřebitelé jak v Itálii, tak i za jejími hranicemi. Klíčovým faktorem byla schopnost producentů experimentovat s technologiemi výroby vína a druhotného kvašení a zlepšovat je využíváním modrých hroznů zpracovaných na červené víno, díky čemuž lze zaručit stejné charakteristické znaky označení i u růžového šumivého vína.

Příčinná souvislost mezi zeměpisným prostředím a specifičností produktů

Pro správný vývoj révy během vegetačního období je rozhodující mírné podnebí s dešti a teplým větrem scirocco v létě.

Rozdíly v denních a nočních teplotách a převládající suchý vítr bóra v poslední fázi dozrávání hroznů podporují zachování „kyselých“ látek a tvorbu značného množství aromatických prekurzorů, které jsou určující pro květinový a ovocný nádech, jenž je pro víno „Prosecco“ typický.

Aluviální půdy mají jílovito-hlinitou strukturu a jsou poměrně úrodné. Umožňují tak vynikající množstevní výnosy, příznivě ovlivňují mírnou úroveň koncentrace cukrů a skýtají minerály a stopové prvky potřebné k tomu, aby složení hroznů bylo z chemického a senzorického hlediska vyvážené. Díky tomu lze získat základní víno pro perlivá a šumivá vína s mírným obsahem alkoholu a svěžím, suchým a ovocným senzorickým profilem, jenž je pro víno „Prosecco“ charakteristický.

Vypěstovaný druh hroznů, zejména odrůda Glera, se vyznačuje mírnou koncentrací cukrů a optimálním obsahem okyselujících a aromatických látek. Vzniká tak příjemně aromatické základní víno s nízkým obsahem alkoholu.

Šumivé a perlivé verze vína „Prosecco“ jsou typicky suché a pro jejich senzorický profil je charakteristická jasná slámově žlutá barva či barva narůžovělá u druhu spumante rosè a vyvážený poměr mezi jemnými bublinkami a přetrvávající pěnou.

Vůně vína je jemná a elegantní s charakteristickým květinovým (bílé květy, u druhu spumante rosè rovněž květy červené) a ovocným (jablko, hruška, exotické ovoce a citrusy, u druhu spumante rosè rovněž jahoda a malina) nádechem. Pokud jde o chuť, vyváženost mezi cukernými a kyselými složkami spolu s lahodností propůjčují produktu nádech svěžesti, jemnosti a živosti v ústech.

Pro vyniknutí vlastností tohoto výjimečného vína v šumivé verzi se k přirozenému opětovnému kvašení základního vína ve velkých nádobách nebo v autoklávech využívá metoda „Martinotti“.

Právě tato metoda umožňuje, aby víno „Prosecco“ plně dosáhlo svého aromatického potenciálu a příjemné svěží a charakteristické chuti.

Rovněž je vhodné zmínit produkci, i když nepříliš rozsáhlou, nešumivého vína „Prosecco“, které má podobný senzorický profil jako výše uvedené druhy, avšak s výraznými ovocnými tóny a chutí vyznačující se větší lahodností a plností.

Vína s CHOP „Prosecco“ oceňují spotřebitelé v Itálii i v jiných částech světa.

Druh výrobků z révy vinné

4. Šumivé víno

Shrnutí souvislosti

Přírodní faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Pro oblast označení „Prosecco“, která se nachází v severovýchodní Itálii, je charakteristická rovinatá krajina s několika kopcovitými oblastmi. Podnebí v Benátsku a Furlánsku je mírné: Alpy na severu slouží jako bariéra proti studeným severním větrům a Jaderské moře na jihu představuje hlavní trasu větru scirocco, který přináší dostatečné srážky, a to zejména během letních měsíců, zmírňuje teploty a poskytuje vinné révě nezbytné množství vody ve fázích růstu pupenů a hroznů.

Na konci léta, kdy slunce svítí menší počet hodin a převládá suchý vítr bóra z východu, dochází ke značným teplotním výkyvům mezi dnem a nocí a hrozny, jež právě jsou v konečné fázi dozrávání, obsahují značné množství aromatických látek.

Oblast produkce je bohatá na nerosty a stopové prvky. Půdy jsou většinou aluviálního původu s převážně jílovito-hlinitou strukturou a značným obsahem půdního skeletu, který je výsledkem eroze dolomitů a říčních naplavenin, díky čemuž lze půdu dobře odvodňovat.

Historické a lidské faktory

První dokumenty zmiňující víno „Prosecco“ pocházejí z konce 17. století. Popisují lahodné bílé víno pocházející z krasové oblasti v okolí Terstu, zejména z kraje Prosecco.

Výroba tohoto vína se později přesunula a rozvíjela se především v kopcovitém Benátsku a Furlánsku.

„Prosecco“ za svůj úspěch v podstatě vděčí skutečnosti, že od počátku 20. století schopní producenti vyvíjeli techniky vedení révy vhodné pro velmi plodnou odrůdu Glera s cílem omezit produkci jednotlivé rostliny, a tak zajistit, aby hrozny řádně dozrály a zachovaly si svůj aromatický potenciál. Navrhli také vhodné techniky zpracování vína založené na přirozeném druhotném kvašení, zpočátku v láhvi, poté ve velkokapacitních nádobách (autoklávech).

V průběhu minulého století vznikla síť vysoce kvalifikovaných odborníků z vědeckotechnické oblasti s odbornými znalostmi v oblasti produkce, jejímž cílem je zdokonalovat metody produkce vína „Prosecco“, což dalo vyniknout vlastnostem, díky kterým víno oceňují spotřebitelé jak v Itálii, tak i za jejími hranicemi. Klíčovým faktorem byla schopnost producentů experimentovat s technologiemi výroby vína a druhotného kvašení a zlepšovat je využíváním modrých hroznů zpracovaných na červené víno, díky čemuž lze zaručit stejné charakteristické znaky označení i u růžového šumivého vína.

Příčinná souvislost mezi zeměpisným prostředím a specifičností produktů

Pro správný vývoj révy během vegetačního období je rozhodující mírné podnebí s dešti a teplým větrem scirocco v létě.

Rozdíly v denních a nočních teplotách a převládající suchý vítr bóra v poslední fázi dozrávání hroznů podporují zachování „kyselých“ látek a tvorbu značného množství aromatických prekurzorů, které jsou určující pro květinový a ovocný nádech, jenž je pro víno „Prosecco“ typický.

Aluviální půdy mají jílovito-hlinitou strukturu a jsou poměrně úrodné. Umožňují tak vynikající množstevní výnosy, příznivě ovlivňují mírnou úroveň koncentrace cukrů a skýtají minerály a stopové prvky potřebné k tomu, aby složení hroznů bylo z chemického a senzorického hlediska vyvážené. Díky tomu lze získat základní víno pro perlivá a šumivá vína s mírným obsahem alkoholu a svěžím, suchým a ovocným senzorickým profilem, jenž je pro víno „Prosecco“ charakteristický.

Vypěstovaný druh hroznů, zejména odrůda Glera, se vyznačuje mírnou koncentrací cukrů a optimálním obsahem okyselujících a aromatických látek. Vzniká tak příjemně aromatické základní víno s nízkým obsahem alkoholu.

Šumivé a perlivé verze vína „Prosecco“ jsou typicky suché a pro jejich senzorický profil je charakteristická jasná slámově žlutá barva či barva narůžovělá u druhu spumante rosè a vyvážený poměr mezi jemnými bublinkami a přetrvávající pěnou.

Vůně vína je jemná a elegantní s charakteristickým květinovým (bílé květy, u druhu spumante rosè rovněž květy červené) a ovocným (jablko, hruška, exotické ovoce a citrusy, u druhu spumante rosè rovněž jahoda a malina) nádechem. Pokud jde o chuť, vyváženost mezi cukernými a kyselými složkami spolu s lahodností propůjčují produktu nádech svěžesti, jemnosti a živosti v ústech.

Pro vyniknutí vlastností tohoto výjimečného vína v šumivé verzi se k přirozenému opětovnému kvašení základního vína ve velkých nádobách nebo v autoklávech využívá metoda „Martinotti“.

Právě tato metoda umožňuje, aby víno „Prosecco“ plně dosáhlo svého aromatického potenciálu a příjemné svěží a charakteristické chuti.

Rovněž je vhodné zmínit produkci, i když nepříliš rozsáhlou, nešumivého vína „Prosecco“, které má podobný senzorický profil jako výše uvedené druhy, avšak s výraznými ovocnými tóny a chutí vyznačující se větší lahodností a plností.

Vína s CHOP „Prosecco“ oceňují spotřebitelé v Itálii i v jiných částech světa.

Druh výrobků z révy vinné

5. Jakostní šumivé víno

Shrnutí souvislosti

Přírodní faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Pro oblast označení „Prosecco“, která se nachází v severovýchodní Itálii, je charakteristická rovinatá krajina s několika kopcovitými oblastmi. Podnebí v Benátsku a Furlánsku je mírné: Alpy na severu slouží jako bariéra proti studeným severním větrům a Jaderské moře na jihu představuje hlavní trasu větru scirocco, který přináší dostatečné srážky, a to zejména během letních měsíců, zmírňuje teploty a poskytuje vinné révě nezbytné množství vody ve fázích růstu pupenů a hroznů.

Na konci léta, kdy slunce svítí menší počet hodin a převládá suchý vítr bóra z východu, dochází ke značným teplotním výkyvům mezi dnem a nocí a hrozny, jež právě jsou v konečné fázi dozrávání, obsahují značné množství aromatických látek.

Oblast produkce je bohatá na nerosty a stopové prvky. Půdy jsou většinou aluviálního původu s převážně jílovito-hlinitou strukturou a značným obsahem půdního skeletu, který je výsledkem eroze dolomitů a říčních naplavenin, díky čemuž lze půdu dobře odvodňovat.

Historické a lidské faktory

První dokumenty zmiňující víno „Prosecco“ pocházejí z konce 17. století. Popisují lahodné bílé víno pocházející z krasové oblasti v okolí Terstu, zejména z kraje Prosecco.

Výroba tohoto vína se později přesunula a rozvíjela se především v kopcovitém Benátsku a Furlánsku.

„Prosecco“ za svůj úspěch v podstatě vděčí skutečnosti, že od počátku 20. století schopní producenti vyvíjeli techniky vedení révy vhodné pro velmi plodnou odrůdu Glera s cílem omezit produkci jednotlivé rostliny, a tak zajistit, aby hrozny řádně dozrály a zachovaly si svůj aromatický potenciál. Navrhli také vhodné techniky zpracování vína založené na přirozeném druhotném kvašení, zpočátku v láhvi, poté ve velkokapacitních nádobách (autoklávech).

V průběhu minulého století vznikla síť vysoce kvalifikovaných odborníků z vědeckotechnické oblasti s odbornými znalostmi v oblasti produkce, jejímž cílem je zdokonalovat metody produkce vína „Prosecco“, což dalo vyniknout vlastnostem, díky kterým víno oceňují spotřebitelé jak v Itálii, tak i za jejími hranicemi. Klíčovým faktorem byla schopnost producentů experimentovat s technologiemi výroby vína a druhotného kvašení a zlepšovat je využíváním modrých hroznů zpracovaných na červené víno, díky čemuž lze zaručit stejné charakteristické znaky označení i u růžového šumivého vína.

Příčinná souvislost mezi zeměpisným prostředím a specifičností produktů

Pro správný vývoj révy během vegetačního období je rozhodující mírné podnebí s dešti a teplým větrem scirocco v létě.

Rozdíly v denních a nočních teplotách a převládající suchý vítr bóra v poslední fázi dozrávání hroznů podporují zachování „kyselých“ látek a tvorbu značného množství aromatických prekurzorů, které jsou určující pro květinový a ovocný nádech, jenž je pro víno „Prosecco“ typický.

Aluviální půdy mají jílovito-hlinitou strukturu a jsou poměrně úrodné. Umožňují tak vynikající množstevní výnosy, příznivě ovlivňují mírnou úroveň koncentrace cukrů a skýtají minerály a stopové prvky potřebné k tomu, aby složení hroznů bylo z chemického a senzorického hlediska vyvážené. Díky tomu lze získat základní víno pro perlivá a šumivá vína s mírným obsahem alkoholu a svěžím, suchým a ovocným senzorickým profilem, jenž je pro víno „Prosecco“ charakteristický.

Vypěstovaný druh hroznů, zejména odrůda Glera, se vyznačuje mírnou koncentrací cukrů a optimálním obsahem okyselujících a aromatických látek. Vzniká tak příjemně aromatické základní víno s nízkým obsahem alkoholu.

Šumivé a perlivé verze vína „Prosecco“ jsou typicky suché a pro jejich senzorický profil je charakteristická jasná slámově žlutá barva či barva narůžovělá u druhu spumante rosè a vyvážený poměr mezi jemnými bublinkami a přetrvávající pěnou.

Vůně vína je jemná a elegantní s charakteristickým květinovým (bílé květy, u druhu spumante rosè rovněž květy červené) a ovocným (jablko, hruška, exotické ovoce a citrusy, u druhu spumante rosè rovněž jahoda a malina) nádechem. Pokud jde o chuť, vyváženost mezi cukernými a kyselými složkami spolu s lahodností propůjčují produktu nádech svěžesti, jemnosti a živosti v ústech.

Pro vyniknutí vlastností tohoto výjimečného vína v šumivé verzi se k přirozenému opětovnému kvašení základního vína ve velkých nádobách nebo v autoklávech využívá metoda „Martinotti“.

Právě tato metoda umožňuje, aby víno „Prosecco“ plně dosáhlo svého aromatického potenciálu a příjemné svěží a charakteristické chuti.

Rovněž je vhodné zmínit produkci, i když nepříliš rozsáhlou, nešumivého vína „Prosecco“, které má podobný senzorický profil jako výše uvedené druhy, avšak s výraznými ovocnými tóny a chutí vyznačující se větší lahodností a plností.

Vína s CHOP „Prosecco“ oceňují spotřebitelé v Itálii i v jiných částech světa.

Druh výrobků z révy vinné

6. Jakostní aromatické šumivé víno

Shrnutí souvislosti

Přírodní faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Pro oblast označení „Prosecco“, která se nachází v severovýchodní Itálii, je charakteristická rovinatá krajina s několika kopcovitými oblastmi. Podnebí v Benátsku a Furlánsku je mírné: Alpy na severu slouží jako bariéra proti studeným severním větrům a Jaderské moře na jihu představuje hlavní trasu větru scirocco, který přináší dostatečné srážky, a to zejména během letních měsíců, zmírňuje teploty a poskytuje vinné révě nezbytné množství vody ve fázích růstu pupenů a hroznů.

Na konci léta, kdy slunce svítí menší počet hodin a převládá suchý vítr bóra z východu, dochází ke značným teplotním výkyvům mezi dnem a nocí a hrozny, jež právě jsou v konečné fázi dozrávání, obsahují značné množství aromatických látek.

Oblast produkce je bohatá na nerosty a stopové prvky. Půdy jsou většinou aluviálního původu s převážně jílovito-hlinitou strukturou a značným obsahem půdního skeletu, který je výsledkem eroze dolomitů a říčních naplavenin, díky čemuž lze půdu dobře odvodňovat.

Historické a lidské faktory

První dokumenty zmiňující víno „Prosecco“ pocházejí z konce 17. století. Popisují lahodné bílé víno pocházející z krasové oblasti v okolí Terstu, zejména z kraje Prosecco.

Výroba tohoto vína se později přesunula a rozvíjela se především v kopcovitém Benátsku a Furlánsku.

„Prosecco“ za svůj úspěch v podstatě vděčí skutečnosti, že od počátku 20. století schopní producenti vyvíjeli techniky vedení révy vhodné pro velmi plodnou odrůdu Glera s cílem omezit produkci jednotlivé rostliny, a tak zajistit, aby hrozny řádně dozrály a zachovaly si svůj aromatický potenciál. Navrhli také vhodné techniky zpracování vína založené na přirozeném druhotném kvašení, zpočátku v láhvi, poté ve velkokapacitních nádobách (autoklávech).

V průběhu minulého století vznikla síť vysoce kvalifikovaných odborníků z vědeckotechnické oblasti s odbornými znalostmi v oblasti produkce, jejímž cílem je zdokonalovat metody produkce vína „Prosecco“, což dalo vyniknout vlastnostem, díky kterým víno oceňují spotřebitelé jak v Itálii, tak i za jejími hranicemi. Klíčovým faktorem byla schopnost producentů experimentovat s technologiemi výroby vína a druhotného kvašení a zlepšovat je využíváním modrých hroznů zpracovaných na červené víno, díky čemuž lze zaručit stejné charakteristické znaky označení i u růžového šumivého vína.

Příčinná souvislost mezi zeměpisným prostředím a specifičností produktů

Pro správný vývoj révy během vegetačního období je rozhodující mírné podnebí s dešti a teplým větrem scirocco v létě.

Rozdíly v denních a nočních teplotách a převládající suchý vítr bóra v poslední fázi dozrávání hroznů podporují zachování „kyselých“ látek a tvorbu značného množství aromatických prekurzorů, které jsou určující pro květinový a ovocný nádech, jenž je pro víno „Prosecco“ typický.

Aluviální půdy mají jílovito-hlinitou strukturu a jsou poměrně úrodné. Umožňují tak vynikající množstevní výnosy, příznivě ovlivňují mírnou úroveň koncentrace cukrů a skýtají minerály a stopové prvky potřebné k tomu, aby složení hroznů bylo z chemického a senzorického hlediska vyvážené. Díky tomu lze získat základní víno pro perlivá a šumivá vína s mírným obsahem alkoholu a svěžím, suchým a ovocným senzorickým profilem, jenž je pro víno „Prosecco“ charakteristický.

Vypěstovaný druh hroznů, zejména odrůda Glera, se vyznačuje mírnou koncentrací cukrů a optimálním obsahem okyselujících a aromatických látek. Vzniká tak příjemně aromatické základní víno s nízkým obsahem alkoholu.

Šumivé a perlivé verze vína „Prosecco“ jsou typicky suché a pro jejich senzorický profil je charakteristická jasná slámově žlutá barva či barva narůžovělá u druhu spumante rosè a vyvážený poměr mezi jemnými bublinkami a přetrvávající pěnou.

Vůně vína je jemná a elegantní s charakteristickým květinovým (bílé květy, u druhu spumante rosè rovněž květy červené) a ovocným (jablko, hruška, exotické ovoce a citrusy, u druhu spumante rosè rovněž jahoda a malina) nádechem. Pokud jde o chuť, vyváženost mezi cukernými a kyselými složkami spolu s lahodností propůjčují produktu nádech svěžesti, jemnosti a živosti v ústech.

Pro vyniknutí vlastností tohoto výjimečného vína v šumivé verzi se k přirozenému opětovnému kvašení základního vína ve velkých nádobách nebo v autoklávech využívá metoda „Martinotti“.

Právě tato metoda umožňuje, aby víno „Prosecco“ plně dosáhlo svého aromatického potenciálu a příjemné svěží a charakteristické chuti.

Rovněž je vhodné zmínit produkci, i když nepříliš rozsáhlou, nešumivého vína „Prosecco“, které má podobný senzorický profil jako výše uvedené druhy, avšak s výraznými ovocnými tóny a chutí vyznačující se větší lahodností a plností.

Vína s CHOP „Prosecco“ oceňují spotřebitelé v Itálii i v jiných částech světa.

Druh výrobků z révy vinné

8. Perlivé víno

Shrnutí souvislosti

Přírodní faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Pro oblast označení „Prosecco“, která se nachází v severovýchodní Itálii, je charakteristická rovinatá krajina s několika kopcovitými oblastmi. Podnebí v Benátsku a Furlánsku je mírné: Alpy na severu slouží jako bariéra proti studeným severním větrům a Jaderské moře na jihu představuje hlavní trasu větru scirocco, který přináší dostatečné srážky, a to zejména během letních měsíců, zmírňuje teploty a poskytuje vinné révě nezbytné množství vody ve fázích růstu pupenů a hroznů.

Na konci léta, kdy slunce svítí menší počet hodin a převládá suchý vítr bóra z východu, dochází ke značným teplotním výkyvům mezi dnem a nocí a hrozny, jež právě jsou v konečné fázi dozrávání, obsahují značné množství aromatických látek.

Oblast produkce je bohatá na nerosty a stopové prvky. Půdy jsou většinou aluviálního původu s převážně jílovito-hlinitou strukturou a značným obsahem půdního skeletu, který je výsledkem eroze dolomitů a říčních naplavenin, díky čemuž lze půdu dobře odvodňovat.

Historické a lidské faktory

První dokumenty zmiňující víno „Prosecco“ pocházejí z konce 17. století. Popisují lahodné bílé víno pocházející z krasové oblasti v okolí Terstu, zejména z kraje Prosecco.

Výroba tohoto vína se později přesunula a rozvíjela se především v kopcovitém Benátsku a Furlánsku.

„Prosecco“ za svůj úspěch v podstatě vděčí skutečnosti, že od počátku 20. století schopní producenti vyvíjeli techniky vedení révy vhodné pro velmi plodnou odrůdu Glera s cílem omezit produkci jednotlivé rostliny, a tak zajistit, aby hrozny řádně dozrály a zachovaly si svůj aromatický potenciál. Navrhli také vhodné techniky zpracování vína založené na přirozeném druhotném kvašení, zpočátku v láhvi, poté ve velkokapacitních nádobách (autoklávech).

V průběhu minulého století vznikla síť vysoce kvalifikovaných odborníků z vědeckotechnické oblasti s odbornými znalostmi v oblasti produkce, jejímž cílem je zdokonalovat metody produkce vína „Prosecco“, což dalo vyniknout vlastnostem, díky kterým víno oceňují spotřebitelé jak v Itálii, tak i za jejími hranicemi. Klíčovým faktorem byla schopnost producentů experimentovat s technologiemi výroby vína a druhotného kvašení a zlepšovat je využíváním modrých hroznů zpracovaných na červené víno, díky čemuž lze zaručit stejné charakteristické znaky označení i u růžového šumivého vína.

Příčinná souvislost mezi zeměpisným prostředím a specifičností produktů

Pro správný vývoj révy během vegetačního období je rozhodující mírné podnebí s dešti a teplým větrem scirocco v létě.

Rozdíly v denních a nočních teplotách a převládající suchý vítr bóra v poslední fázi dozrávání hroznů podporují zachování „kyselých" látek a tvorbu značného množství aromatických prekurzorů, které jsou určující pro květinový a ovocný nádech, jenž je pro víno „Prosecco" typický.

Aluviální půdy mají jílovito-hlinitou strukturu a jsou poměrně úrodné. Umožňují tak vynikající množstevní výnosy, příznivě ovlivňují mírnou úroveň koncentrace cukrů a skýtají minerály a stopové prvky potřebné k tomu, aby složení hroznů bylo z chemického a senzorického hlediska vyvážené. Díky tomu lze získat základní víno pro perlivá a šumivá vína s mírným obsahem alkoholu a svěžím, suchým a ovocným senzorickým profilem, jenž je pro víno „Prosecco" charakteristický.

Vypěstovaný druh hroznů, zejména odrůda Glera, se vyznačuje mírnou koncentrací cukrů a optimálním obsahem okyselujících a aromatických látek. Vzniká tak příjemně aromatické základní víno s nízkým obsahem alkoholu.

Šumivé a perlivé verze vína „Prosecco" jsou typicky suché a pro jejich senzorický profil je charakteristická jasná slámově žlutá barva či barva narůžovělá u druhu spumante rosè a vyvážený poměr mezi jemnými bublinkami a přetrvávající pěnou.

Vůně vína je jemná a elegantní s charakteristickým květinovým (bílé květy, u druhu spumante rosè rovněž květy červené) a ovocným (jablko, hruška, exotické ovoce a citrusy, u druhu spumante rosè rovněž jahoda a malina) nádechem. Pokud jde o chuť, vyváženost mezi cukernými a kyselými složkami spolu s lahodností propůjčují produktu nádech svěžesti, jemnosti a živosti v ústech.

Pro vyniknutí vlastností tohoto výjimečného vína v šumivé verzi se k přirozenému opětovnému kvašení základního vína ve velkých nádobách nebo v autoklávech využívá metoda „Martinotti".

Právě tato metoda umožňuje, aby víno „Prosecco" plně dosáhlo svého aromatického potenciálu a příjemné svěží a charakteristické chuti.

Rovněž je vhodné zmínit produkci, i když nepříliš rozsáhlou, nešumivého vína „Prosecco", které má podobný senzorický profil jako výše uvedené druhy, avšak s výraznými ovocnými tóny a chutí vyznačující se větší lahodností a plností.

Vína s CHOP „Prosecco" oceňují spotřebitelé v Itálii i v jiných částech světa.

11. **Další použitelné požadavky**

Popis požadavku/odchylky

CHOP Prosecco

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Na základě odchylky stanovené v čl. 5 odst. 1 písm. a) nařízení (EU) 2019/33 lze všechny druhy vín zpracovávat rovněž na správním území obcí provincie Verona, jež hraničí s vymezenou oblastí produkce, pokud hrozny pocházející z vinic, jež byly ke dni 30. listopadu 2011 obhospodařovány. Tyto činnosti lze navíc provádět i v jiných provinciích sousedících s vymezenou oblastí produkce, a to na základě individuálního povolení od ministerstva.

Za podmínek stanovených v individuálních povoleních udělených ministerstvem a se zohledněním tradičních náležitostí produkce lze ve smyslu čl. 5 odst. 2 nařízení (EU) 2019/33 druhotné kvašení základního vína v případě „perlivé“ a „šumivé“ kategorie provádět i v bezprostřední blízkosti vymezené zeměpisné oblasti.

Popis požadavku/odchylky

CHOP „Prosecco“ – doplňková zeměpisná jednotka

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Druh dalšího požadavku / další odchylky

další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

U označení „Prosecco“ je povoleno na etiketě uvádět odkaz na „provincii Treviso“ nebo „Treviso“, „provincii Terst“ nebo „Terst“ či „Pokrajina Trst“ nebo „Trst“, pokud příslušné šarže obsahují výhradně hrozny sklizené na vinicích, které se nacházejí v daných provinciích, nebo pokud je produkt zpracován a balen v téže provincii, v níž byly hrozny vypěstovány, jak stanoví článek 55 nařízení (EU) 2019/33 a čl. 120 odst. 1 písm. g) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013.

Popis požadavku/odchylky

CHOP Prosecco

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Druh dalšího požadavku / další odchylky

plnění do láhví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Ustanovení o plnění do lahví ve vymezené oblasti byla stanovena v souladu s právem EU (čl. 4 odst. 2 nařízení (EU) 2019/33). Podle výše uvedeného předpisu musí být plnění do lahví provedeno ve vymezené zeměpisné oblasti, aby byla zaručena jakost a pověst vína s CHOP „Prosecco“, zaručen jeho původ a zajištěna účinnost příslušných kontrol. Zvláštní vlastnosti a jakost vína „Prosecco“ související se zeměpisnou oblastí původu a pověstí označení lze lépe zaručit, pokud je víno do lahví plněno v oblasti výroby, protože uplatňování a dodržování všech technických předpisů týkajících se přepravy a plnění do lahví je tak svěřeno podnikům v této oblasti, které mají potřebné znalosti, know-how a zájem na zachování vydobytého dobrého jména. Těmito požadavky se navíc zajišťuje, že se na vinaře vztahuje účinný systém kontrol plnění do láhví prováděných příslušnými orgány, neboť se předchází veškerým potenciálním rizikům v souvislosti s přepravou produktu mimo oblast za účelem plnění. Toto ustanovení tak přináší výhody samotným vinařům, kteří dbají na zachování jakosti a pověsti označení a odpovídají za ni.

Popis požadavku/odchylky

CHOP Prosecco – spumante rosè

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Druh dalšího požadavku / další odchylky

další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

U tohoto druhu je třeba v souladu s čl. 49 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33 uvádět rok produkce hroznů.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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