C/2025/6773

23.12.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6773)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Prosecco«

EU-referencenr.: PDO-IT-A0516-AM09 — 7.10.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Prosecco«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug

6. **Klassificering som standardændring**

Det bekræftes, at godkendelsen og meddelelsen af denne standardændring opfylder betingelserne for godkendelse af en standardændring i henhold til forordning (EU) 2024/1143 og de bestemmelser, der er vedtaget i henhold hertil.

Denne ændring er omfattet af definitionen på en standardændring som fastsat i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, da den:

— ikke indebærer en ændring af betegnelsen eller anvendelsen af betegnelsen eller af den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

— ikke risikerer at ugyldiggøre den tilknytning til det geografiske område, der er omhandlet i enhedsdokumentet

— ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

Udvidelse af den ønologiske fremgangsmåde med sammenstikning ved at tilsætte vinprodukter af sorterne Pinot og Chardonnay (op til højst 15 %) til typen perlevin

Beskrivelse

Det foreslås i overensstemmelse med de ønologiske fremgangsmåder, der er tilladt for mousserende vine og mousserende kvalitetsvine, at den ønologiske fremgangsmåde med at tilsætte vinprodukter fremstillet af druerne Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio og Pinot Nero (gæret uden skallerne) i henhold til produktspecifikationen, alene eller i kombination, op til højst 15 %, også tillades for perlevin, såfremt druerne af sorten Glera, som anvendes i vinfremstillingsprocessen, er dyrket på vinmarker med en enkelt druesort eller vinmarker, hvor forekomsten af andre minoritetsdruesorter end dem, der er tilladt ved denne fremgangsmåde, ikke overstiger 15 %.

Denne ændring vedrører artikel 2 og 5 i produktspecifikationen.

Denne ændring vedrører punktet »Vinfremstillingsmetoder« i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Tilpasning i forbindelse med anvendelsen af ekspeditionslikør til mousserende vine og mousserende kvalitetsvine

Beskrivelse

Most, delvis gæret most og vine (produkter), der skal anvendes til fremstilling af ekspeditionslikør til mousserende vine og mousserende kvalitetsvine, skal stamme fra druer, der er egnede til betegnelsen »Prosecco«. Desuden kan saccharose og rektificeret koncentreret most og/eller blandinger heraf stadig anvendes til fremstilling af ekspeditionslikør.

Denne ændring vedrører artikel 5 i produktspecifikationen.

Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ajourføring af oplysningerne om kontrolorganet

Beskrivelse

Efter ændringerne af forordning (EU) nr. 1308/2013 med ikrafttrædelsen af forordning (EU) 2024/1143 er det ikke længere nødvendigt at angive navn og adresse på de myndigheder eller organer, som kontrollerer, at bestemmelserne i produktspecifikationen er overholdt, eller at angive deres specifikke opgaver i produktspecifikationen.

Derudover skal medlemsstaterne i henhold til artikel 40, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143 nu offentliggøre navne og adresser på de kompetente myndigheder, organer med delegerede opgaver og fysiske personer, der er omhandlet i nævnte forordnings artikel 39, stk. 3, for hvert produkt, der er omfattet af en geografisk betegnelse, og ajourføre disse oplysninger.

Derfor er artiklen med henvisninger til kontrolorganet blevet ændret, og oplysningerne heri er blevet erstattet med en henvisning til offentliggørelsen på det officielle websted for medlemsstatens kompetente myndighed.

Denne ændring vedrører artikel 10 i produktspecifikationen.

Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Prosecco«

EU-referencenr.: PDO-IT-A0516-AM09 — 7.10.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Prosecco«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin
4. Mousserende vin
5. Mousserende kvalitetsvin
6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin
8. Perlevin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

»Prosecco« – Vin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: strågul.

Duft

Duft: fin, karakteristisk og typisk for de druer, den er fremstillet af.

Smag

Smag: fra tør til halvsød, frisk og karakteristisk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

–

Analytiske kendetegn:

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Prosecco« Spumante – Mousserende vin, mousserende kvalitetsvin og aromatisk mousserende kvalitetsvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: strågul af varierende intensitet, funklende udseende med langvarigt skum.

Duft

Duft: fin, karakteristisk og typisk for de druer, den er fremstillet af.

Smag

Smag: fra »brut nature« til halvtør, frisk og karakteristisk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

–

Analytiske kendetegn:

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Prosecco« – Perlevin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: stråguI af varierende intensitet, funklende udseende med synlig bobledannelse.

Duft

Duft: fin, karakteristisk og typisk for de druer, den er fremstillet af.

Smag

Smag: fra tør til halvsød, frisk og karakteristisk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

For perlevinstypen, der traditionelt er fremstillet ved gæring på flasken, kan de organoleptiske egenskaber ved forbrug variere.

Farve: kan være uklar.

Duft: behagelig og karakteristisk, eventuelt med noter af sprødt brød og gær.

Smag: tør, perlende og frugtagtig, eventuelt med noter af sprødt brød og gær.

Analytiske kendetegn:

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	4,0
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Prosecco« Spumante Rosé – Mousserende vin og mousserende kvalitetsvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: svagt lyserød af varierende intensitet, funklende udseende med langvarigt skum.

Duft

Duft: fin, karakteristisk og typisk for de druer, den er fremstillet af.

Smag

Smag: fra »brut nature« til »extra dry«, frisk og karakteristisk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

–

Analytiske kendetegn:

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

Ønologisk fremgangsmåde for de partier af produktet, der anvendes til fremstilling af perlevin, mousserende vin og mousserende kvalitetsvin, herunder rosé.

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

For de partier af produktet, der anvendes til fremstilling af perlevin, mousserende vin og mousserende kvalitetsvin, kan vinprodukter fremstillet af druerne Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio og Pinot Nero (gæret uden skallerne), alene eller i kombination, tilsættes op til højst 15 %, såfremt de Glera-druer, som anvendes i vinfremstillingsprocessen, er dyrket på vinmarker med en enkelt druesort eller vinmarker, hvor forekomsten af andre minoritetsdruesorter end dem, der er tilladt ved denne fremgangsmåde, ikke overstiger 15 %.

For de partier af produktet, der anvendes til fremstilling af mousserende rosévin og mousserende kvalitetsrosévin, er det tilladt at tilsætte vinprodukter fremstillet af Pinot Nero-druer (gæret med skallerne) i en mængde på mindst 10 % og højst 15 %, såfremt de Glera-druer, som anvendes i vinfremstillingsprocessen, er dyrket på vinmarker med en enkelt druesort eller vinmarker, hvor forekomsten af andre Pinot Nero-druer end dem, der er tilladt ved denne fremgangsmåde, ikke overstiger 15 %.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

»Prosecco«

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	18 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

»Prosecco«

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	135,0
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

»Prosecco« Spumante Rosé (druesorten Glera)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	18 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

»Prosecco« Spumante Rosé (druesorten Glera)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	135,0
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

»Prosecco« Spumante Rosé (druesorten Pinot Nero)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	13 500
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

»Prosecco« Spumante Rosé (druesorten Pinot Nero)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	101,25
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

Glera B. – Serprino

9. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

De druer, der anvendes til fremstilling af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosecco«, skal være dyrket i det område, der omfatter følgende provinser: Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venedig og Vicenza.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Kategori af vinavlsprodukter

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Området for betegnelsen »Prosecco«, som er beliggende i det nordøstlige Italien, er kendetegnet ved et fladt landskab med enkelte bakkede områder. Klimaet i denne del af Veneto og Friuli er tempereret. Mod nord fungerer Alperne som en barriere mod de kolde vinde fra nord, og mod syd er Adriaterhavet hovedruten for sciroccovinden, som sørger for tilstrækkelig nedbør, navnlig i sommermånederne, milde temperaturer og den nødvendige mængde vand til vinstokkene i knoppernes og klasernes vækstfaser.

Sidst på sommeren, hvor der er færre solskinstimer og en tør boravind fra øst, er der store temperaturudsving mellem dag og nat, og der kan konstateres en betydelig mængde aromatiske stoffer i druerne, som er i deres sidste modningsfase.

Produktionsområdet er rigt på mineraler og sporstoffer. Jorden er primært af alluvial oprindelse og har en overvejende leret og siltholdig tekstur samt et betydeligt jordskeletindhold, der er resultatet af erosionen af dolomitklipper og fluviale aflejringer, som skaber gode dræningsforhold.

Historiske og menneskelige faktorer

De tidligste dokumenter, som nævner »Prosecco«-vin, kan dateres helt tilbage til slutningen af det 17. århundrede. De beskriver en delikat vin, der kommer fra karstlandskabet omkring Trieste og navnlig fra Prosecco-området.

Produktionen af denne vin blev senere flyttet og udviklede sig navnlig i den bakkede region Veneto og Friuli.

At »Prosecco« er blevet et succesrigt produkt, skyldes primært det forhold, at dygtige vinbønder fra begyndelsen af 1900-tallet udviklede egnede metoder til dyrkning af den meget frodige Glera-sort med henblik på at begrænse udbyttet på hver plante og sikre, at druerne kan modnes ordentligt og bevare deres aromatiske potentiale. De udviklede også egnede vinfremstillingsmetoder baseret på naturlig eftergæring, oprindeligt på flaske og senere i autoklaver.

I det sidste århundrede har der i produktionsområdet udviklet sig et netværk af højtuddannede forskere og teknikere med henblik på at perfektionere produktionsmetoden for »Prosecco«. Dette har medvirket til at forstærke de egenskaber ved vinen, der påskønnes af både italienske og internationale forbrugere. En afgørende faktor var producenternes evne til at eksperimentere med og forbedre teknologien bag vinfremstillingen og eftergæringen, herunder ved at anvende sorte druer gæret med skallerne. Dette gør det muligt at sikre, at også en mousserende rosévin har de særlige kvalitetsmæssige egenskaber, som betegnelsen angiver.

Årsagssammenhæng mellem det geografiske område og produktets særlige karakteristika

Det milde klima med regn og varme sciroccovinde om sommeren er afgørende for, at vinstokkene udvikler sig korrekt i deres vækstfase.

Temperaturudsvingene mellem dag og nat og de tørre fremherskende boravinde i den sidste modningsfase er befordrende for bevarelsen af syrlige stoffer og produktionen af et betydeligt antal aromatiske prækursorer, som definerer de blomster- og frugtagtige noter, der er typiske for »Prosecco«-vin.

Den alluviale jord har en siltholdig leret tekstur og er meget frugtbar. Dette gør det muligt at opnå et fremragende udbytte i kvantitativ henseende, er befordrende for moderat sukkerakkumulering og tilvejebringer de mineraler og sporstoffer, som druerne skal bruge for at opnå en afbalanceret kemisk og sensorisk sammensætning. Dette danner igen grundlaget for en basisvin til perlevine og mousserende vine med et moderat alkoholindhold og den friske, tørre og frugtagtige sensoriske profil, der er karakteristisk for »Prosecco«.

Den producerede druetype – navnlig Glera-sorten – har typisk moderat sukkerakkumulering og et optimalt syreindhold og indhold af aromatiske stoffer. Dette giver en behageligt aromatisk basisvin med et lavt alkoholindhold.

Den mousserende udgave og perlevinsudgaven af »Prosecco« er typisk tør og har en sensorisk profil, der er kendetegnet ved en lys strågul farve eller en svagt lyserød farve for mousserende rosévins vedkommende, og en god balance mellem fine bobler og langvarigt skum.

Vinen har en fin og elegant duft med karakteristiske blomsteragtige noter (hvide blomster og for mousserende rosévins vedkommende også røde blomster) og frugtagtige noter (æbler, pærer, eksotiske frugter og citrusfrugter og for mousserende rosévins vedkommende også anstrøg af jordbær og hindbær). Med hensyn til smag giver en god balance mellem de sukker- og syreholdige komponenter og en stærk smag noter af friskhed, blødhed og livlighed i munden.

For yderligere at forstærke egenskaberne ved denne særlige vin i den mousserende udgave anvendes Charmat-metoden til naturlig eftergæring af basisvinen i store beholdere eller autoklaver.

Det er denne metode, der gør det muligt for »Prosecco« at udfolde sit fulde aromatiske potentiale og den behageligt friske og karakteristiske smag.

Det bør også nævnes, at der finder en – ganske vist – begrænset produktion sted af stille »Prosecco«-vin, som har samme sensoriske profil som de ovennævnte typer, men med en mere markant frugtagtig fornemmelse og en fyldigere og mere smagfuld smag.

»Prosecco« BOB-vine anerkendes af forbrugere i Italien og andre steder i verden.

Kategori af vinavlsprodukter

4. Mousserende vin

Sammenfatning af tilknytningen

Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Området for betegnelsen »Prosecco«, som er beliggende i det nordøstlige Italien, er kendetegnet ved et fladt landskab med enkelte bakkede områder. Klimaet i denne del af Veneto og Friuli er tempereret. Mod nord fungerer Alperne som en barriere mod de kolde vinde fra nord, og mod syd er Adriaterhavet hovedruten for sciroccovinden, som sørger for tilstrækkelig nedbør, navnlig i sommermånederne, milde temperaturer og den nødvendige mængde vand til vinstokkene i knoppernes og klasernes vækstfaser.

Sidst på sommeren, hvor der er færre solskinstimer og en tør boravind fra øst, er der store temperaturudsving mellem dag og nat, og der kan konstateres en betydelig mængde aromatiske stoffer i druerne, som er i deres sidste modningsfase.

Produktionsområdet er rigt på mineraler og sporstoffer. Jorden er primært af alluvial oprindelse og har en overvejende leret og siltholdig tekstur samt et betydeligt jordskeletindhold, der er resultatet af erosionen af dolomitklipper og fluviale aflejringer, som skaber gode dræningsforhold.

Historiske og menneskelige faktorer

De tidligste dokumenter, som nævner »Prosecco«-vin, kan dateres helt tilbage til slutningen af det 17. århundrede. De beskriver en delikat vin, der kommer fra karstlandskabet omkring Trieste og navnlig fra Prosecco-området.

Produktionen af denne vin blev senere flyttet og udviklede sig navnlig i den bakkede region Veneto og Friuli.

At »Prosecco« er blevet et succesrigt produkt, skyldes primært det forhold, at dygtige vinbønder fra begyndelsen af 1900-tallet udviklede egnede metoder til dyrkning af den meget frodige Glera-sort med henblik på at begrænse udbyttet på hver plante og sikre, at druerne kan modnes ordentligt og bevare deres aromatiske potentiale. De udviklede også egnede vinfremstillingsmetoder baseret på naturlig eftergæring, oprindeligt på flaske og senere i autoklaver.

I det sidste århundrede har der i produktionsområdet udviklet sig et netværk af højtuddannede forskere og teknikere med henblik på at perfektionere produktionsmetoden for »Prosecco«. Dette har medvirket til at forstærke de egenskaber ved vinen, der påskønnes af både italienske og internationale forbrugere. En afgørende faktor var producenternes evne til at eksperimentere med og forbedre teknologien bag vinfremstillingen og eftergæringen, herunder ved at anvende sorte druer gæret med skallerne. Dette gør det muligt at sikre, at også en mousserende rosévin har de særlige kvalitetsmæssige egenskaber, som betegnelsen angiver.

Årsagssammenhæng mellem det geografiske område og produktets særlige karakteristika

Det milde klima med regn og varme sciroccovinde om sommeren er afgørende for, at vinstokkene udvikler sig korrekt i deres vækstfase.

Temperaturudsvingene mellem dag og nat og de tørre fremherskende boravinde i den sidste modningsfase er befordrende for bevarelsen af syrlige stoffer og produktionen af et betydeligt antal aromatiske prækursorer, som definerer de blomster- og frugtagtige noter, der er typiske for »Prosecco«-vin.

Den alluviale jord har en siltholdig leret tekstur og er meget frugtbar. Dette gør det muligt at opnå et fremragende udbytte i kvantitativ henseende, er befordrende for moderat sukkerakkumulering og tilvejebringer de mineraler og sporstoffer, som druerne skal bruge for at opnå en afbalanceret kemisk og sensorisk sammensætning. Dette danner igen grundlaget for en basisvin til perlevine og mousserende vine med et moderat alkoholindhold og den friske, tørre og frugtagtige sensoriske profil, der er karakteristisk for »Prosecco«.

Den producerede druetype – navnlig Glera-sorten – har typisk moderat sukkerakkumulering og et optimalt syreindhold og indhold af aromatiske stoffer. Dette giver en behageligt aromatisk basisvin med et lavt alkoholindhold.

Den mousserende udgave og perlevinsudgaven af »Prosecco« er typisk tør og har en sensorisk profil, der er kendetegnet ved en lys strågul farve eller en svagt lyserød farve for mousserende rosévins vedkommende, og en god balance mellem fine bobler og langvarigt skum.

Vinen har en fin og elegant duft med karakteristiske blomsteragtige noter (hvide blomster og for mousserende rosévins vedkommende også røde blomster) og frugtagtige noter (æbler, pærer, eksotiske frugter og citrusfrugter og for mousserende rosévins vedkommende også anstrøg af jordbær og hindbær). Med hensyn til smag giver en god balance mellem de sukker- og syreholdige komponenter og en stærk smag noter af friskhed, blødhed og livlighed i munden.

For yderligere at forstærke egenskaberne ved denne særlige vin i den mousserende udgave anvendes Charmat-metoden til naturlig eftergæring af basisvinen i store beholdere eller autoklaver.

Det er denne metode, der gør det muligt for »Prosecco« at udfolde sit fulde aromatiske potentiale og den behageligt friske og karakteristiske smag.

Det bør også nævnes, at der finder en – ganske vist – begrænset produktion sted af stille »Prosecco«-vin, som har samme sensoriske profil som de ovennævnte typer, men med en mere markant frugtagtig fornemmelse og en fyldigere og mere smagfuld smag.

»Prosecco« BOB-vine anerkendes af forbrugere i Italien og andre steder i verden.

Kategori af vinavlsprodukter

5. Mousserende kvalitetsvin

Sammenfatning af tilknytningen

Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Området for betegnelsen »Prosecco«, som er beliggende i det nordøstlige Italien, er kendetegnet ved et fladt landskab med enkelte bakkede områder. Klimaet i denne del af Veneto og Friuli er tempereret. Mod nord fungerer Alperne som en barriere mod de kolde vinde fra nord, og mod syd er Adriaterhavet hovedruten for sciroccovinden, som sørger for tilstrækkelig nedbør, navnlig i sommermånederne, milde temperaturer og den nødvendige mængde vand til vinstokkene i knoppernes og klasernes vækstfaser.

Sidst på sommeren, hvor der er færre solskinstimer og en tør boravind fra øst, er der store temperaturudsving mellem dag og nat, og der kan konstateres en betydelig mængde aromatiske stoffer i druerne, som er i deres sidste modningsfase.

Produktionsområdet er rigt på mineraler og sporstoffer. Jorden er primært af alluvial oprindelse og har en overvejende leret og siltholdig tekstur samt et betydeligt jordskeletindhold, der er resultatet af erosionen af dolomitklipper og fluviale aflejringer, som skaber gode dræningsforhold.

Historiske og menneskelige faktorer

De tidligste dokumenter, som nævner »Prosecco«-vin, kan dateres helt tilbage til slutningen af det 17. århundrede. De beskriver en delikat vin, der kommer fra karstlandskabet omkring Trieste og navnlig fra Prosecco-området.

Produktionen af denne vin blev senere flyttet og udviklede sig navnlig i den bakkede region Veneto og Friuli.

At »Prosecco« er blevet et succesrigt produkt, skyldes primært det forhold, at dygtige vinbønder fra begyndelsen af 1900-tallet udviklede egnede metoder til dyrkning af den meget frodige Glera-sort med henblik på at begrænse udbyttet på hver plante og sikre, at druerne kan modnes ordentligt og bevare deres aromatiske potentiale. De udviklede også egnede vinfremstillingsmetoder baseret på naturlig eftergæring, oprindeligt på flaske og senere i autoklaver.

I det sidste århundrede har der i produktionsområdet udviklet sig et netværk af højtuddannede forskere og teknikere med henblik på at perfektionere produktionsmetoden for »Prosecco«. Dette har medvirket til at forstærke de egenskaber ved vinen, der påskønnes af både italienske og internationale forbrugere. En afgørende faktor var producenternes evne til at eksperimentere med og forbedre teknologien bag vinfremstillingen og eftergæringen, herunder ved at anvende sorte druer gæret med skallerne. Dette gør det muligt at sikre, at også en mousserende rosévin har de særlige kvalitetsmæssige egenskaber, som betegnelsen angiver.

Årsagssammenhæng mellem det geografiske område og produktets særlige karakteristika

Det milde klima med regn og varme sciroccovinde om sommeren er afgørende for, at vinstokkene udvikler sig korrekt i deres vækstfase.

Temperaturudsvingene mellem dag og nat og de tørre fremherskende boravinde i den sidste modningsfase er befordrende for bevarelsen af syrlige stoffer og produktionen af et betydeligt antal aromatiske prækursorer, som definerer de blomster- og frugtagtige noter, der er typiske for »Prosecco«-vin.

Den alluviale jord har en siltholdig leret tekstur og er meget frugtbar. Dette gør det muligt at opnå et fremragende udbytte i kvantitativ henseende, er befordrende for moderat sukkerakkumulering og tilvejebringer de mineraler og sporstoffer, som druerne skal bruge for at opnå en afbalanceret kemisk og sensorisk sammensætning. Dette danner igen grundlaget for en basisvin til perlevine og mousserende vine med et moderat alkoholindhold og den friske, tørre og frugtagtige sensoriske profil, der er karakteristisk for »Prosecco«.

Den producerede druetype – navnlig Glera-sorten – har typisk moderat sukkerakkumulering og et optimalt syreindhold og indhold af aromatiske stoffer. Dette giver en behageligt aromatisk basisvin med et lavt alkoholindhold.

Den mousserende udgave og perlevinsudgaven af »Prosecco« er typisk tør og har en sensorisk profil, der er kendetegnet ved en lys strågul farve eller en svagt lyserød farve for mousserende rosévins vedkommende, og en god balance mellem fine bobler og langvarigt skum.

Vinen har en fin og elegant duft med karakteristiske blomsteragtige noter (hvide blomster og for mousserende rosévins vedkommende også røde blomster) og frugtagtige noter (æbler, pærer, eksotiske frugter og citrusfrugter og for mousserende rosévins vedkommende også anstrøg af jordbær og hindbær). Med hensyn til smag giver en god balance mellem de sukker- og syreholdige komponenter og en stærk smag noter af friskhed, blødhed og livlighed i munden.

For yderligere at forstærke egenskaberne ved denne særlige vin i den mousserende udgave anvendes Charmat-metoden til naturlig eftergæring af basisvinen i store beholdere eller autoklaver.

Det er denne metode, der gør det muligt for »Prosecco« at udfolde sit fulde aromatiske potentiale og den behageligt friske og karakteristiske smag.

Det bør også nævnes, at der finder en – ganske vist – begrænset produktion sted af stille »Prosecco«-vin, som har samme sensoriske profil som de ovennævnte typer, men med en mere markant frugtagtig fornemmelse og en fyldigere og mere smagfuld smag.

»Prosecco« BOB-vine anerkendes af forbrugere i Italien og andre steder i verden.

Kategori af vinavlsprodukter

6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin

Sammenfatning af tilknytningen

Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Området for betegnelsen »Prosecco«, som er beliggende i det nordøstlige Italien, er kendetegnet ved et fladt landskab med enkelte bakkede områder. Klimaet i denne del af Veneto og Friuli er tempereret. Mod nord fungerer Alperne som en barriere mod de kolde vinde fra nord, og mod syd er Adriaterhavet hovedruten for sciroccovinden, som sørger for tilstrækkelig nedbør, navnlig i sommermånederne, milde temperaturer og den nødvendige mængde vand til vinstokkene i knoppernes og klasernes vækstfaser.

Sidst på sommeren, hvor der er færre solskinstimer og en tør boravind fra øst, er der store temperaturudsving mellem dag og nat, og der kan konstateres en betydelig mængde aromatiske stoffer i druerne, som er i deres sidste modningsfase.

Produktionsområdet er rigt på mineraler og sporstoffer. Jorden er primært af alluvial oprindelse og har en overvejende leret og siltholdig tekstur samt et betydeligt jordskeletindhold, der er resultatet af erosionen af dolomitklipper og fluviale aflejringer, som skaber gode dræningsforhold.

Historiske og menneskelige faktorer

De tidligste dokumenter, som nævner »Prosecco«-vin, kan dateres helt tilbage til slutningen af det 17. århundrede. De beskriver en delikat vin, der kommer fra karstlandskabet omkring Trieste og navnlig fra Prosecco-området.

Produktionen af denne vin blev senere flyttet og udviklede sig navnlig i den bakkede region Veneto og Friuli.

At »Prosecco« er blevet et succesrigt produkt, skyldes primært det forhold, at dygtige vinbønder fra begyndelsen af 1900-tallet udviklede egnede metoder til dyrkning af den meget frodige Glera-sort med henblik på at begrænse udbyttet på hver plante og sikre, at druerne kan modnes ordentligt og bevare deres aromatiske potentiale. De udviklede også egnede vinfremstillingsmetoder baseret på naturlig eftergæring, oprindeligt på flaske og senere i autoklaver.

I det sidste århundrede har der i produktionsområdet udviklet sig et netværk af højtuddannede forskere og teknikere med henblik på at perfektionere produktionsmetoden for »Prosecco«. Dette har medvirket til at forstærke de egenskaber ved vinen, der påskønnes af både italienske og internationale forbrugere. En afgørende faktor var producenternes evne til at eksperimentere med og forbedre teknologien bag vinfremstillingen og eftergæringen, herunder ved at anvende sorte druer gæret med skallerne. Dette gør det muligt at sikre, at også en mousserende rosévin har de særlige kvalitetsmæssige egenskaber, som betegnelsen angiver.

Årsagssammenhæng mellem det geografiske område og produktets særlige karakteristika

Det milde klima med regn og varme sciroccovinde om sommeren er afgørende for, at vinstokkene udvikler sig korrekt i deres vækstfase.

Temperaturudsvingene mellem dag og nat og de tørre fremherskende boravinde i den sidste modningsfase er befordrende for bevarelsen af syrlige stoffer og produktionen af et betydeligt antal aromatiske prækursorer, som definerer de blomster- og frugtagtige noter, der er typiske for »Prosecco«-vin.

Den alluviale jord har en siltholdig leret tekstur og er meget frugtbar. Dette gør det muligt at opnå et fremragende udbytte i kvantitativ henseende, er befordrende for moderat sukkerakkumulering og tilvejebringer de mineraler og sporstoffer, som druerne skal bruge for at opnå en afbalanceret kemisk og sensorisk sammensætning. Dette danner igen grundlaget for en basisvin til perlevine og mousserende vine med et moderat alkoholindhold og den friske, tørre og frugtagtige sensoriske profil, der er karakteristisk for »Prosecco«.

Den producerede druetype – navnlig Glera-sorten – har typisk moderat sukkerakkumulering og et optimalt syreindhold og indhold af aromatiske stoffer. Dette giver en behageligt aromatisk basisvin med et lavt alkoholindhold.

Den mousserende udgave og perlevinsudgaven af »Prosecco« er typisk tør og har en sensorisk profil, der er kendetegnet ved en lys strågul farve eller en svagt lyserød farve for mousserende rosévins vedkommende, og en god balance mellem fine bobler og langvarigt skum.

Vinen har en fin og elegant duft med karakteristiske blomsteragtige noter (hvide blomster og for mousserende rosévins vedkommende også røde blomster) og frugtagtige noter (æbler, pærer, eksotiske frugter og citrusfrugter og for mousserende rosévins vedkommende også anstrøg af jordbær og hindbær). Med hensyn til smag giver en god balance mellem de sukker- og syreholdige komponenter og en stærk smag noter af friskhed, blødhed og livlighed i munden.

For yderligere at forstærke egenskaberne ved denne særlige vin i den mousserende udgave anvendes Charmat-metoden til naturlig eftergæring af basisvinen i store beholdere eller autoklaver.

Det er denne metode, der gør det muligt for »Prosecco« at udfolde sit fulde aromatiske potentiale og den behageligt friske og karakteristiske smag.

Det bør også nævnes, at der finder en – ganske vist – begrænset produktion sted af stille »Prosecco«-vin, som har samme sensoriske profil som de ovennævnte typer, men med en mere markant frugtagtig fornemmelse og en fyldigere og mere smagfuld smag.

»Prosecco« BOB-vine anerkendes af forbrugere i Italien og andre steder i verden.

Kategori af vinavlsprodukter

8. Perlevin

Sammenfatning af tilknytningen

Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Området for betegnelsen »Prosecco«, som er beliggende i det nordøstlige Italien, er kendetegnet ved et fladt landskab med enkelte bakkede områder. Klimaet i denne del af Veneto og Friuli er tempereret. Mod nord fungerer Alperne som en barriere mod de kolde vinde fra nord, og mod syd er Adriaterhavet hovedruten for sciroccovinden, som sørger for tilstrækkelig nedbør, navnlig i sommermånederne, milde temperaturer og den nødvendige mængde vand til vinstokkene i knoppernes og klasernes vækstfaser.

Sidst på sommeren, hvor der er færre solskinstimer og en tør boravind fra øst, er der store temperaturudsving mellem dag og nat, og der kan konstateres en betydelig mængde aromatiske stoffer i druerne, som er i deres sidste modningsfase.

Produktionsområdet er rigt på mineraler og sporstoffer. Jorden er primært af alluvial oprindelse og har en overvejende leret og siltholdig tekstur samt et betydeligt jordskeletindhold, der er resultatet af erosionen af dolomitklipper og fluviale aflejringer, som skaber gode dræningsforhold.

Historiske og menneskelige faktorer

De tidligste dokumenter, som nævner »Prosecco«-vin, kan dateres helt tilbage til slutningen af det 17. århundrede. De beskriver en delikat vin, der kommer fra karstlandskabet omkring Trieste og navnlig fra Prosecco-området.

Produktionen af denne vin blev senere flyttet og udviklede sig navnlig i den bakkede region Veneto og Friuli.

At »Prosecco« er blevet et succesrigt produkt, skyldes primært det forhold, at dygtige vinbønder fra begyndelsen af 1900-tallet udviklede egnede metoder til dyrkning af den meget frodige Glera-sort med henblik på at begrænse udbyttet på hver plante og sikre, at druerne kan modnes ordentligt og bevare deres aromatiske potentiale. De udviklede også egnede vinfremstillingsmetoder baseret på naturlig eftergæring, oprindeligt på flaske og senere i autoklaver.

I det sidste århundrede har der i produktionsområdet udviklet sig et netværk af højtuddannede forskere og teknikere med henblik på at perfektionere produktionsmetoden for »Prosecco«. Dette har medvirket til at forstærke de egenskaber ved vinen, der påskønnes af både italienske og internationale forbrugere. En afgørende faktor var producenternes evne til at eksperimentere med og forbedre teknologien bag vinfremstillingen og eftergæringen, herunder ved at anvende sorte druer gæret med skallerne. Dette gør det muligt at sikre, at også en mousserende rosévin har de særlige kvalitetsmæssige egenskaber, som betegnelsen angiver.

Årsagssammenhæng mellem det geografiske område og produktets særlige karakteristika

Det milde klima med regn og varme sciroccovinde om sommeren er afgørende for, at vinstokkene udvikler sig korrekt i deres vækstfase.

Temperaturudsvingene mellem dag og nat og de tørre fremherskende boravinde i den sidste modningsfase er befordrende for bevarelsen af syrlige stoffer og produktionen af et betydeligt antal aromatiske prækursorer, som definerer de blomster- og frugtagtige noter, der er typiske for »Prosecco«-vin.

Den alluviale jord har en siltholdig leret tekstur og er meget frugtbar. Dette gør det muligt at opnå et fremragende udbytte i kvantitativ henseende, er befordrende for moderat sukkerakkumulering og tilvejebringer de mineraler og sporstoffer, som druerne skal bruge for at opnå en afbalanceret kemisk og sensorisk sammensætning. Dette danner igen grundlaget for en basisvin til perlevine og mousserende vine med et moderat alkoholindhold og den friske, tørre og frugtagtige sensoriske profil, der er karakteristisk for »Prosecco«.

Den producerede druetype – navnlig Glera-sorten – har typisk moderat sukkerakkumulering og et optimalt syreindhold og indhold af aromatiske stoffer. Dette giver en behageligt aromatisk basisvin med et lavt alkoholindhold.

Den mousserende udgave og perlevinsudgaven af »Prosecco« er typisk tør og har en sensorisk profil, der er kendetegnet ved en lys strågul farve eller en svagt lyserød farve for mousserende rosévins vedkommende, og en god balance mellem fine bobler og langvarigt skum.

Vinen har en fin og elegant duft med karakteristiske blomsteragtige noter (hvide blomster og for mousserende rosévins vedkommende også røde blomster) og frugtagtige noter (æbler, pærer, eksotiske frugter og citrusfrugter og for mousserende rosévins vedkommende også anstrøg af jordbær og hindbær). Med hensyn til smag giver en god balance mellem de sukker- og syreholdige komponenter og en stærk smag noter af friskhed, blødhed og livlighed i munden.

For yderligere at forstærke egenskaberne ved denne særlige vin i den mousserende udgave anvendes Charmat-metoden til naturlig eftergæring af basisvinen i store beholdere eller autoklaver.

Det er denne metode, der gør det muligt for »Prosecco« at udfolde sit fulde aromatiske potentiale og den behageligt friske og karakteristiske smag.

Det bør også nævnes, at der finder en – ganske vist – begrænset produktion sted af stille »Prosecco«-vin, som har samme sensoriske profil som de ovennævnte typer, men med en mere markant frugtagtig fornemmelse og en fyldigere og mere smagfuld smag.

»Prosecco« BOB-vine anerkendes af forbrugere i Italien og andre steder i verden.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/undtagelsens betegnelse

»Prosecco« BOB

Retlig ramme

EU-lovgivning

Type af yderligere krav/undtagelse

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

I henhold til den undtagelse, der er fastsat i artikel 5, stk. 1, litra a), i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33, kan forarbejdning med henblik på fremstilling af alle vintyperne finde sted i det administrative område, der udgøres af kommunerne i provinsen Verona, som støder op til det afgrænsede produktionsområde, såfremt druerne kommer fra vinmarker, der blev dyrket aktivt pr. 30. november 2011. Denne forarbejdning kan også ske i andre provinser, der støder op til det afgrænsede produktionsområde, i overensstemmelse med individuelle tilladelser udstedt af ministeriet.

Med forbehold af individuelle tilladelser udstedt af ministeriet og under hensyntagen til traditionelle produktionssteder kan eftergæring af basisvinen til kategorierne »perlevin« og »mousserende vin« også ske i et område, der ligger i umiddelbar nærhed af det afgrænsede geografiske område, jf. artikel 5, stk. 2, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33.

Kravets/undtagelsens betegnelse

»Prosecco« BOB – Yderligere geografisk enhed

Retlig ramme

EU-lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

For »Prosecco«-betegnelsen tillades det, at der medtages en henvisning til »provinsen Treviso« eller »Treviso«, til »provinsen Trieste« eller »Trieste« eller »Pokrajina Trst« eller »Trst« på etiketten, hvis de pågældende partier alene består af druer, der er høstet på vinmarker beliggende i de pågældende provinser, og hvis produktet er fremstillet og emballeret i den provins, hvor druerne også er produceret, som fastsat i artikel 55 i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 og artikel 120, stk. 1, litra g), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013.

Kravets/undtagelsens betegnelse

»Prosecco« BOB

Retlig ramme

EU-lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Aftapning inden for det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Bestemmelserne om aftapning inden for det afgrænsede geografiske område er fastlagt i overensstemmelse med EU-retten (artikel 4, stk. 2, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33). I overensstemmelse med ovennævnte lovgivning skal aftapning finde sted i det afgrænsede geografiske område med henblik på at sikre »Prosecco« BOB-vinens kvalitet og omdømme og for at garantere dens oprindelse og sikre effektiviteten af de relevante kontroller. »Prosecco«-vinens særlige egenskaber og kvaliteter, som er knyttet til det geografiske oprindelsesområde, og betegnelsens omdømme, kan bedre garanteres, hvis vinen aftappes i produktionsområdet, da anvendelsen og overholdelsen af alle de tekniske regler vedrørende transport og aftapning er overladt til operatører i området med den nødvendige viden og knowhow samt interesse i at bevare det opnåede omdømme. Kravet sikrer endvidere, at vinproducenter er underlagt effektiv aftapningskontrol, der foretages af kompetente organer, og de potentielle risici, der er forbundet med transport af produktet uden for området, undgås. Denne bestemmelse er derfor til fordel for vinproducenterne selv, som er opmærksomme på og ansvarlige for at beskytte betegnelsens kvalitet og omdømme.

Kravets/undtagelsens betegnelse

»Prosecco« BOB – Spumante Rosé

Retlig ramme

EU-lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Druernes produktionsår skal angives på etiketten for denne type vin, jf. artikel 49, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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