C/2025/6773

23.12.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/6773)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Prosecco“

EU-Referenznummer: PDO-IT-A0516-AM09 — 7.10.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Prosecco“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Hiermit wird bestätigt, dass die Genehmigung und Mitteilung der Standardänderung die Bedingungen für die Genehmigung einer Standardänderung gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 und die auf ihrer Grundlage erlassenen Bestimmungen erfüllen.

Ferner wird erklärt, dass diese Änderung unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 fällt, da sie

— keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden, enthält,

— nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das einzige Dokument bezieht,

— keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Ausweitung des önologischen Verfahrens des Verschnitts durch Zugabe von Erzeugnissen der Sorte Pinots/Chardonnay zum Perlwein im Umfang von höchstens 15 %.

Beschreibung

Im Einklang mit den zur Bereitung von Schaumwein und Qualitätsschaumwein zulässigen önologischen Verfahren wird vorgeschlagen, für die Schaumweine und Qualitätsschaumweine das önologische Verfahren der Zugabe von unter Einhaltung der Produktspezifikation gewonnenen Erzeugnissen aus den Rebsorten Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio und Pinot Nero (die als Weißwein bereitet wurden) zuzulassen, wobei deren Anteil einzeln oder zusammen höchstens 15 % betragen darf, sofern die Rebfläche, von der die zur Weinbereitung verwendeten Glera-Trauben stammen, sortenrein bepflanzt wurde bzw. die Trauben der weiteren innerhalb des Weinguts erzeugten Rebsorten, die zusätzlich zu den für dieses Verfahren zugelassenen Rebsorten verwendet werden, einen Anteil von 15 % nicht übersteigen.

Diese Änderung betrifft die Nummern 2 und 5 der Produktspezifikation.

Diese Änderung betrifft den Abschnitt „Weinbereitungsverfahren“ des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

Titel

Regeln für die Verwendung der Versanddosagen für Schaumweine und Qualitätsschaumeine

Beschreibung

Es wird festgelegt, dass Moste, teilweise gegorene Moste und Weine (Erzeugnisse), die für die Herstellung der Versanddosage für Schaum- und Qualitätsschaumweine bestimmt sind, aus Trauben stammen müssen, die sich für Erzeugnisse mit der Bezeichnung Prosecco eignen. Darüber hinaus dürfen Saccharose und rektifiziertes Traubenmostkonzentrat und/oder Mischungen daraus weiterhin für die Herstellung der Versanddosage verwendet werden.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aktualisierung der Angaben zur Kontrollstelle

Beschreibung

Nach den Änderungen der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 zählt mit Inkrafttreten der Verordnung (EU) 2024/1143 die Angabe der Namen und Anschriften der Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation überprüfen, sowie deren Befugnisse nicht mehr zu den verbindlichen Inhalten der Produktspezifikation.

Zudem machen die Mitgliedstaaten gemäß Artikel 40 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143 die Namen und die Anschriften der in Artikel 39 Absatz 3 dieser Verordnung genannten zuständigen Behörden, beauftragten Stellen und natürlichen Personen für jedes Produkt mit geografischer Angabe öffentlich zugänglich und halten diese Informationen auf dem neuesten Stand.

Daher wurde die Nummer mit den Verweisen auf die Kontrollstelle geändert und durch einen Verweis auf die Veröffentlichung auf der offiziellen Website der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats ersetzt.

Diese Änderung betrifft Nummer 10 der Produktspezifikation.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Prosecco“

EU-Referenznummer: PDO-IT-A0516-AM09 — 7.10.2025

1. **Name(n)**

„Prosecco“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

4. Schaumwein

5. Qualitätsschaumwein

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Prosecco - Wein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb.

Aroma

Geruch: fein, charakteristisch, typisch für die Trauben, aus denen er erzeugt wird

Geschmack

Geschmack: trocken bis lieblich, frisch und charakteristisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	„maxAlcoholStrength“
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	„minAlcoholStrength“
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	„maxAcidity“
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	„maxSO2“

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prosecco - Schaumwein, Qualitätsschaumwein und aromatischer Qualitätsschaumwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: mehr oder weniger kräftige strohgelbe Farbe, brillant, mit lang anhaltendem Schaum

Aroma

Geruch: fein, charakteristisch, typisch für die Trauben, aus denen er erzeugt wird

Geschmack

Geschmack: von „brut nature“ bis „demi-sec“, frisch und charakteristisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	„maxAlcoholStrength“
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	„minAlcoholStrength“
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	„maxAcidity“
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	„maxSO2“

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prosecco - Perlwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: mehr oder weniger kräftige strohgelbe Farbe, brillant, mit deutlicher Perlage

Aroma

Geruch: fein, charakteristisch, typisch für die Trauben, aus denen er erzeugt wird

Geschmack

Geschmack: trocken bis lieblich, frisch und charakteristisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Bei den traditionell durch Flaschengärung erzeugten Perlweinen können die organoleptischen Merkmale variieren:

Farbe: möglicherweise leichte Trübung

Geruch: angenehm und charakteristisch mit möglichen Noten von Brotkruste und Hefe

Geschmack: trocken, perlend und fruchtig mit möglichen Noten von Brotkruste und Hefe

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	„maxAlcoholStrength“
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	„minAlcoholStrength“
Mindestgesamtsäure:	4,0
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	„maxAcidity“
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	„maxSO2“

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prosecco - Schaumwein rosé - Schaumwein, Qualitätsschaumwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: mehr oder weniger kräftiges Rosa, brillant, mit lang anhaltendem Schaum

Aroma

Geruch: fein, charakteristisch, typisch für die Trauben, aus denen er erzeugt wird

Geschmack

Geschmack: von „brut nature“ bis „extra dry“, frisch und charakteristisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	„maxAlcoholStrength“
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	„minAlcoholStrength“
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	„maxAcidity“
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	„maxSO2“

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

Önologisches Verfahren für die Partien, die zur Bereitung von Perlwein, Schaumwein und Qualitätsschaumwein (auch rosé) bestimmt sind

Önologisches Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Bei den Partien, die zur Bereitung von Perlwein, Schaumwein und Qualitätsschaumwein bestimmt sind, ist die Zugabe von Erzeugnissen aus den Rebsorten Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio und Pinot Nero (die als Weißwein bereitet wurden) zulässig, deren Anteil einzeln oder zusammen höchstens 15 % betragen darf, sofern die Rebfläche, von der die zur Weinbereitung verwendeten Glera-Trauben stammen, sortenrein bepflanzt wurde bzw. die Trauben der weiteren Rebsorten, die zusätzlich zu den für dieses Verfahren zugelassenen Rebsorten verwendet werden, einen Anteil von 15 % nicht übersteigen.

Bei den Partien, die zur Bereitung von Rosé-Schaumwein und von Rosé-Qualitätsschaumwein bestimmt sind, ist die Zugabe von Erzeugnissen aus der Rebsorte Pinot nero (die nach dem Verfahren für Rotwein bereitet wurden) zulässig, deren Anteil nicht weniger als 10 % und nicht mehr als 15 % betragen darf, sofern die Rebfläche, von der die zur Weinbereitung verwendeten Glera-Trauben stammen, sortenrein bepflanzt wurde bzw. die Trauben der Sorte Pinot nero, die zusätzlich zu den für dieses Verfahren zugelassenen Rebsorten verwendet werden, einen Anteil von 15 % nicht übersteigen.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

Prosecco

Höchstertrag:

Höchstertrag:	18 000
Einheit des Höchstertrags:	Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

Prosecco

Höchstertrag:

Höchstertrag:	135,0
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

Prosecco - Schaumwein rosé (Sorte Glera)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	18 000
Einheit des Höchstertrags:	Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

Prosecco - Schaumwein rosé (Sorte Glera)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	135,0
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

Prosecco - Schaumwein rosé (Sorte Pinot nero)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	13 500
Einheit des Höchstertrags:	Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

Prosecco - Schaumwein rosé (Sorte Pinot nero)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	101,25
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

Glera B. - Serprino

9. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Trauben zur Erzeugung der Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Prosecco“ müssen in dem Gebiet erzeugt werden, das folgende Provinzen umfasst: Belluno, Görz, Padua, Pordenone, Treviso, Triest, Udine, Venedig und Vicenza.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Faktoren

Das Anbaugebiet der Weine mit der Bezeichnung Prosecco liegt im Nordosten von Italien und ist durch eine flache Lage mit einigen hügeligen Gebieten geprägt. Das Klima in diesem Gebiet von Friaul-Julisch Venetien ist gemäßigt: Im Norden bildet die Gebirgskette der Alpen eine Barriere gegen die kalten Nordwinde, während im Süden hauptsächlich über die Adria Schirokko-Winde in das Gebiet gelangen, die vor allem in den Sommermonaten für ausreichend Regen und milde Temperaturen sorgen und den Reben in der Wachstumsphase der Pflanzentriebe und Trauben die nötigen Wassermengen liefern.

Wenn am Ende des Sommers die Sonnenstunden abnehmen und überwiegend trockene Bora-Winde aus dem Osten wehen, sind die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sehr hoch. Zudem enthalten die Trauben in der letzten Reifungsphase ein gutes Maß an aromatischen Substanzen.

Die Böden im Anbaugebiet sind reich an Mineralien und Spurenelementen. Es handelt sich hauptsächlich um Schwemmlandböden mit vorwiegend ton- und lehmhaltiger Textur und ausreichend groben Bestandteilen, die aus der Erosion der Dolomiten und aus Flussablagerungen stammen und der Entwässerung des Bodens förderlich sind.

Historische und menschliche Faktoren

Die ersten Dokumente, in denen ein Wein namens Prosecco erwähnt wurde, gehen auf das Ende des 17. Jahrhunderts zurück. Darin ist ein milder Weißwein beschrieben, der aus dem Triester Karst und insbesondere aus dem Prosecco-Anbaugebiet stammt.

Anschließend verlagerte sich die Erzeugung dieser Weine und entwickelte sich hauptsächlich im venetisch-friaulischen Hügelland weiter.

Der Erfolg von Prosecco ist im Wesentlichen darauf zurückzuführen, dass es den Weinerzeugern ab Beginn des 20. Jahrhunderts gelang, geeignete technische Verfahren für den Anbau der wuchsstarken Glera-Traube zu entwickeln, mit denen der Ertrag pro Rebstock begrenzt und die optimale Reifung der Trauben ermöglicht werden konnte, sodass das Aromapotenzial der Beere erhalten bleibt. Außerdem kamen Weinbereitungstechniken zum Einsatz, bei denen die Weine zu einer zweiten natürlichen Gärung gebracht werden – zunächst in der Flasche und später im Autoklav.

Im letzten Jahrhundert wurde im Erzeugungsgebiet ein technisch-wissenschaftliches Netzwerk mit hoch qualifizierten Fachleuten aufgebaut, um die Verfahren zur Erzeugung und Bereitung des Prosecco zu perfektionieren und so die Eigenschaften hervorzuheben, die von den Verbrauchern im In- und Ausland geschätzt werden. Von entscheidender Bedeutung war die Fähigkeit der Marktteilnehmer, Wein- und Schaumweinbereitungsverfahren zu erproben und zu verbessern, und dies auch unter Verwendung von blauen Trauben, die nach dem Verfahren für Rotwein verarbeitet werden, wodurch auch bei der Sorte „Schaumwein rosé“ dieselben unverkennbaren Qualitätsmerkmale der g. U. erzielt werden können.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den besonderen Merkmalen der Erzeugnisse

Das gemäßigte Klima mit Regen und warmen Schirokko-Winden im Sommer sorgt dafür, dass sich die Rebpflanze in der Vegetationsperiode optimal entwickeln kann.

Die in der letzten Reifephase der Trauben herrschenden Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht und die vorwiegend trockenen Bora-Winde begünstigen die Persistenz von Säuren und die Bildung einer erheblichen Menge an Aroma-Vorläuferstoffen, durch die die typischen blumigen und fruchtigen Noten des Prosecco entstehen.

Die Schwemmlandböden mit ihrer ton- und lehmhaltigen Textur sind entsprechend fruchtbar. Diese fruchtbaren Böden ermöglichen optimale Ertragsmengen, begünstigen eine mäßige Zuckerakkumulation und liefern die nötigen Mineralien und Spurenelemente für eine ausgewogene chemische und sensorische Zusammensetzung der Traube, sodass ein Grundwein für die Bereitung der Perl- und Schaumweine erzeugt werden kann, der einen nicht zu hohen Alkoholgehalt und die für den Prosecco typischen frischen, trockenen und fruchtigen Geschmacksaromen aufweist.

Die erzeugten Trauben, insbesondere die Glera-Trauben, zeichnen sich durch einen mäßigen Zuckergehalt und ein gutes Maß an Säure und aromatischen Substanzen aus, sodass für die Herstellung von Prosecco ein Grundwein mit geringem Alkoholgehalt und angenehmen Aromen gewonnen werden kann.

Der als Schaum- bzw. Perlwein bereitete Prosecco ist typischerweise trocken, von brillanter strohgelber oder bei der Sorte „Rosé“ von rosaroter Farbe und zeichnet sich durch eine feine Perlage aus, die durch den lang anhaltenden Schaum perfekt ergänzt wird.

Der Geruch des Weins zeichnet sich durch ausgeprägte blumige Noten (weiße Blüten, bei der Sorte Schaumwein rosé auch rote Blüten) und Fruchtaromen (Apfel, Birne, Süd- und Zitrusfrüchte, bei der Sorte Schaumwein rosé auch Erdbeeren und Himbeeren) aus, die dem Wein Eleganz und Feinheit verleihen. Geschmacklich gesehen besteht ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Zucker- und Säureanteilen, die gemeinsam mit dem runden Geschmack frische, geschmeidige und kräftige Noten am Gaumen entfalten.

Damit die Eigenschaften dieses besonderen Weins noch besser zur Geltung kommen, wird bei der Sorte Schaumwein das Martinotti-Verfahren angewandt, das eine natürliche zweite Gärung in großen Gefäßen oder im Autoklav vorsieht.

So kann der Prosecco sein Aromapotenzial und seinen angenehmen, typischen und frischen Geschmack optimal entfalten.

Erwähnenswert ist die – wenn auch geringere – Erzeugung des Stillweins Prosecco, dessen sensorische Merkmale den zuvor beschriebenen Kategorien ähneln, der jedoch ausgeprägte Fruchtnoten und einen volleren und runderen Geschmack aufweist.

Als solche sind die Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Prosecco“ für Verbraucher im In- und Ausland unverkennbar.

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

4. Schaumwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Faktoren

Das Anbaugebiet der Weine mit der Bezeichnung Prosecco liegt im Nordosten von Italien und ist durch eine flache Lage mit einigen hügeligen Gebieten geprägt. Das Klima in diesem Gebiet von Friaul-Julisch Venetien ist gemäßigt: Im Norden bildet die Gebirgskette der Alpen eine Barriere gegen die kalten Nordwinde, während im Süden hauptsächlich über die Adria Schirokko-Winde in das Gebiet gelangen, die vor allem in den Sommermonaten für ausreichend Regen und milde Temperaturen sorgen und den Reben in der Wachstumsphase der Pflanzentriebe und Trauben die nötigen Wassermengen liefern.

Wenn am Ende des Sommers die Sonnenstunden abnehmen und überwiegend trockene Bora-Winde aus dem Osten wehen, sind die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sehr hoch. Zudem enthalten die Trauben in der letzten Reifungsphase ein gutes Maß an aromatischen Substanzen.

Die Böden im Anbaugebiet sind reich an Mineralien und Spurenelementen. Es handelt sich hauptsächlich um Schwemmlandböden mit vorwiegend ton- und lehmhaltiger Textur und ausreichend groben Bestandteilen, die aus der Erosion der Dolomiten und aus Flussablagerungen stammen und der Entwässerung des Bodens förderlich sind.

Historische und menschliche Faktoren

Die ersten Dokumente, in denen ein Wein namens Prosecco erwähnt wurde, gehen auf das Ende des 17. Jahrhunderts zurück. Darin ist ein milder Weißwein beschrieben, der aus dem Triester Karst und insbesondere aus dem Prosecco-Anbaugebiet stammt.

Anschließend verlagerte sich die Erzeugung dieser Weine und entwickelte sich hauptsächlich im venetisch-friaulischen Hügelland weiter.

Der Erfolg von Prosecco ist im Wesentlichen darauf zurückzuführen, dass es den Weinerzeugern ab Beginn des 20. Jahrhunderts gelang, geeignete technische Verfahren für den Anbau der wuchsstarken Glera-Traube zu entwickeln, mit denen der Ertrag pro Rebstock begrenzt und die optimale Reifung der Trauben ermöglicht werden konnte, sodass das Aromapotenzial der Beere erhalten bleibt. Außerdem kamen Weinbereitungstechniken zum Einsatz, bei denen die Weine zu einer zweiten natürlichen Gärung gebracht werden – zunächst in der Flasche und später im Autoklav.

Im letzten Jahrhundert wurde im Erzeugungsgebiet ein technisch-wissenschaftliches Netzwerk mit hoch qualifizierten Fachleuten aufgebaut, um die Verfahren zur Erzeugung und Bereitung des Prosecco zu perfektionieren und so die Eigenschaften hervorzuheben, die von den Verbrauchern im In- und Ausland geschätzt werden. Von entscheidender Bedeutung war die Fähigkeit der Marktteilnehmer, Wein- und Schaumweinbereitungsverfahren zu erproben und zu verbessern, und dies auch unter Verwendung von blauen Trauben, die nach dem Verfahren für Rotwein verarbeitet werden, wodurch auch bei der Sorte „Schaumwein rosé“ dieselben unverkennbaren Qualitätsmerkmale der g. U. erzielt werden können.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den besonderen Merkmalen der Erzeugnisse

Das gemäßigte Klima mit Regen und warmen Schirokko-Winden im Sommer sorgt dafür, dass sich die Rebpflanze in der Vegetationsperiode optimal entwickeln kann.

Die in der letzten Reifephase der Trauben herrschenden Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht und die vorwiegend trockenen Bora-Winde begünstigen die Persistenz von Säuren und die Bildung einer erheblichen Menge an Aroma-Vorläuferstoffen, durch die die typischen blumigen und fruchtigen Noten des Prosecco entstehen.

Die Schwemmlandböden mit ihrer ton- und lehmhaltigen Textur sind entsprechend fruchtbar. Diese fruchtbaren Böden ermöglichen optimale Ertragsmengen, begünstigen eine mäßige Zuckerakkumulation und liefern die nötigen Mineralien und Spurenelemente für eine ausgewogene chemische und sensorische Zusammensetzung der Traube, sodass ein Grundwein für die Bereitung der Perl- und Schaumweine erzeugt werden kann, der einen nicht zu hohen Alkoholgehalt und die für den Prosecco typischen frischen, trockenen und fruchtigen Geschmacksaromen aufweist.

Die erzeugten Trauben, insbesondere die Glera-Trauben, zeichnen sich durch einen mäßigen Zuckergehalt und ein gutes Maß an Säure und aromatischen Substanzen aus, sodass für die Herstellung von Prosecco ein Grundwein mit geringem Alkoholgehalt und angenehmen Aromen gewonnen werden kann.

Der als Schaum- bzw. Perlwein bereitete Prosecco ist typischerweise trocken, von brillanter strohgelber oder bei der Sorte „Rosé“ von rosaroter Farbe und zeichnet sich durch eine feine Perlage aus, die durch den lang anhaltenden Schaum perfekt ergänzt wird.

Der Geruch des Weins zeichnet sich durch ausgeprägte blumige Noten (weiße Blüten, bei der Sorte Schaumwein rosé auch rote Blüten) und Fruchtaromen (Apfel, Birne, Süd- und Zitrusfrüchte, bei der Sorte Schaumwein rosé auch Erdbeeren und Himbeeren) aus, die dem Wein Eleganz und Feinheit verleihen. Geschmacklich gesehen besteht ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Zucker- und Säureanteilen, die gemeinsam mit dem runden Geschmack frische, geschmeidige und kräftige Noten am Gaumen entfalten.

Damit die Eigenschaften dieses besonderen Weins noch besser zur Geltung kommen, wird bei der Sorte Schaumwein das Martinotti-Verfahren angewandt, das eine natürliche zweite Gärung in großen Gefäßen oder im Autoklav vorsieht.

So kann der Prosecco sein Aromapotenzial und seinen angenehmen, typischen und frischen Geschmack optimal entfalten.

Erwähnenswert ist die – wenn auch geringere – Erzeugung des Stillweins Prosecco, dessen sensorische Merkmale den zuvor beschriebenen Kategorien ähneln, der jedoch ausgeprägte Fruchtnoten und einen volleren und runderen Geschmack aufweist.

Als solche sind die Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Prosecco“ für Verbraucher im In- und Ausland unverkennbar.

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

5. Qualitätsschaumwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Faktoren

Das Anbaugebiet der Weine mit der Bezeichnung Prosecco liegt im Nordosten von Italien und ist durch eine flache Lage mit einigen hügeligen Gebieten geprägt. Das Klima in diesem Gebiet von Friaul-Julisch Venetien ist gemäßigt: Im Norden bildet die Gebirgskette der Alpen eine Barriere gegen die kalten Nordwinde, während im Süden hauptsächlich über die Adria Schirokko-Winde in das Gebiet gelangen, die vor allem in den Sommermonaten für ausreichend Regen und milde Temperaturen sorgen und den Reben in der Wachstumsphase der Pflanzentriebe und Trauben die nötigen Wassermengen liefern.

Wenn am Ende des Sommers die Sonnenstunden abnehmen und überwiegend trockene Bora-Winde aus dem Osten wehen, sind die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sehr hoch. Zudem enthalten die Trauben in der letzten Reifungsphase ein gutes Maß an aromatischen Substanzen.

Die Böden im Anbaugebiet sind reich an Mineralien und Spurenelementen. Es handelt sich hauptsächlich um Schwemmlandböden mit vorwiegend ton- und lehmhaltiger Textur und ausreichend groben Bestandteilen, die aus der Erosion der Dolomiten und aus Flussablagerungen stammen und der Entwässerung des Bodens förderlich sind.

Historische und menschliche Faktoren

Die ersten Dokumente, in denen ein Wein namens Prosecco erwähnt wurde, gehen auf das Ende des 17. Jahrhunderts zurück. Darin ist ein milder Weißwein beschrieben, der aus dem Triester Karst und insbesondere aus dem Prosecco-Anbaugebiet stammt.

Anschließend verlagerte sich die Erzeugung dieser Weine und entwickelte sich hauptsächlich im venetisch-friaulischen Hügelland weiter.

Der Erfolg von Prosecco ist im Wesentlichen darauf zurückzuführen, dass es den Weinerzeugern ab Beginn des 20. Jahrhunderts gelang, geeignete technische Verfahren für den Anbau der wuchsstarken Glera-Traube zu entwickeln, mit denen der Ertrag pro Rebstock begrenzt und die optimale Reifung der Trauben ermöglicht werden konnte, sodass das Aromapotenzial der Beere erhalten bleibt. Außerdem kamen Weinbereitungstechniken zum Einsatz, bei denen die Weine zu einer zweiten natürlichen Gärung gebracht werden – zunächst in der Flasche und später im Autoklav.

Im letzten Jahrhundert wurde im Erzeugungsgebiet ein technisch-wissenschaftliches Netzwerk mit hoch qualifizierten Fachleuten aufgebaut, um die Verfahren zur Erzeugung und Bereitung des Prosecco zu perfektionieren und so die Eigenschaften hervorzuheben, die von den Verbrauchern im In- und Ausland geschätzt werden. Von entscheidender Bedeutung war die Fähigkeit der Marktteilnehmer, Wein- und Schaumweinbereitungsverfahren zu erproben und zu verbessern, und dies auch unter Verwendung von blauen Trauben, die nach dem Verfahren für Rotwein verarbeitet werden, wodurch auch bei der Sorte „Schaumwein rosé“ dieselben unverkennbaren Qualitätsmerkmale der g. U. erzielt werden können.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den besonderen Merkmalen der Erzeugnisse

Das gemäßigte Klima mit Regen und warmen Schirokko-Winden im Sommer sorgt dafür, dass sich die Rebpflanze in der Vegetationsperiode optimal entwickeln kann.

Die in der letzten Reifephase der Trauben herrschenden Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht und die vorwiegend trockenen Bora-Winde begünstigen die Persistenz von Säuren und die Bildung einer erheblichen Menge an Aroma-Vorläuferstoffen, durch die die typischen blumigen und fruchtigen Noten des Prosecco entstehen.

Die Schwemmlandböden mit ihrer ton- und lehmhaltigen Textur sind entsprechend fruchtbar. Diese fruchtbaren Böden ermöglichen optimale Ertragsmengen, begünstigen eine mäßige Zuckerakkumulation und liefern die nötigen Mineralien und Spurenelemente für eine ausgewogene chemische und sensorische Zusammensetzung der Traube, sodass ein Grundwein für die Bereitung der Perl- und Schaumweine erzeugt werden kann, der einen nicht zu hohen Alkoholgehalt und die für den Prosecco typischen frischen, trockenen und fruchtigen Geschmacksaromen aufweist.

Die erzeugten Trauben, insbesondere die Glera-Trauben, zeichnen sich durch einen mäßigen Zuckergehalt und ein gutes Maß an Säure und aromatischen Substanzen aus, sodass für die Herstellung von Prosecco ein Grundwein mit geringem Alkoholgehalt und angenehmen Aromen gewonnen werden kann.

Der als Schaum- bzw. Perlwein bereitete Prosecco ist typischerweise trocken, von brillanter strohgelber oder bei der Sorte „Rosé“ von rosaroter Farbe und zeichnet sich durch eine feine Perlage aus, die durch den lang anhaltenden Schaum perfekt ergänzt wird.

Der Geruch des Weins zeichnet sich durch ausgeprägte blumige Noten (weiße Blüten, bei der Sorte Schaumwein rosé auch rote Blüten) und Fruchtaromen (Apfel, Birne, Süd- und Zitrusfrüchte, bei der Sorte Schaumwein rosé auch Erdbeeren und Himbeeren) aus, die dem Wein Eleganz und Feinheit verleihen. Geschmacklich gesehen besteht ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Zucker- und Säureanteilen, die gemeinsam mit dem runden Geschmack frische, geschmeidige und kräftige Noten am Gaumen entfalten.

Damit die Eigenschaften dieses besonderen Weins noch besser zur Geltung kommen, wird bei der Sorte Schaumwein das Martinotti-Verfahren angewandt, das eine natürliche zweite Gärung in großen Gefäßen oder im Autoklav vorsieht.

So kann der Prosecco sein Aromapotenzial und seinen angenehmen, typischen und frischen Geschmack optimal entfalten.

Erwähnenswert ist die – wenn auch geringere – Erzeugung des Stillweins Prosecco, dessen sensorische Merkmale den zuvor beschriebenen Kategorien ähneln, der jedoch ausgeprägte Fruchtnoten und einen volleren und runderen Geschmack aufweist.

Als solche sind die Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Prosecco“ für Verbraucher im In- und Ausland unverkennbar.

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Faktoren

Das Anbaugebiet der Weine mit der Bezeichnung Prosecco liegt im Nordosten von Italien und ist durch eine flache Lage mit einigen hügeligen Gebieten geprägt. Das Klima in diesem Gebiet von Friaul-Julisch Venetien ist gemäßigt: Im Norden bildet die Gebirgskette der Alpen eine Barriere gegen die kalten Nordwinde, während im Süden hauptsächlich über die Adria Schirokko-Winde in das Gebiet gelangen, die vor allem in den Sommermonaten für ausreichend Regen und milde Temperaturen sorgen und den Reben in der Wachstumsphase der Pflanzentriebe und Trauben die nötigen Wassermengen liefern.

Wenn am Ende des Sommers die Sonnenstunden abnehmen und überwiegend trockene Bora-Winde aus dem Osten wehen, sind die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sehr hoch. Zudem enthalten die Trauben in der letzten Reifungsphase ein gutes Maß an aromatischen Substanzen.

Die Böden im Anbaugebiet sind reich an Mineralien und Spurenelementen. Es handelt sich hauptsächlich um Schwemmlandböden mit vorwiegend ton- und lehmhaltiger Textur und ausreichend groben Bestandteilen, die aus der Erosion der Dolomiten und aus Flussablagerungen stammen und der Entwässerung des Bodens förderlich sind.

Historische und menschliche Faktoren

Die ersten Dokumente, in denen ein Wein namens Prosecco erwähnt wurde, gehen auf das Ende des 17. Jahrhunderts zurück. Darin ist ein milder Weißwein beschrieben, der aus dem Triester Karst und insbesondere aus dem Prosecco-Anbaugebiet stammt.

Anschließend verlagerte sich die Erzeugung dieser Weine und entwickelte sich hauptsächlich im venetisch-friaulischen Hügelland weiter.

Der Erfolg von Prosecco ist im Wesentlichen darauf zurückzuführen, dass es den Weinerzeugern ab Beginn des 20. Jahrhunderts gelang, geeignete technische Verfahren für den Anbau der wuchsstarken Glera-Traube zu entwickeln, mit denen der Ertrag pro Rebstock begrenzt und die optimale Reifung der Trauben ermöglicht werden konnte, sodass das Aromapotenzial der Beere erhalten bleibt. Außerdem kamen Weinbereitungstechniken zum Einsatz, bei denen die Weine zu einer zweiten natürlichen Gärung gebracht werden – zunächst in der Flasche und später im Autoklav.

Im letzten Jahrhundert wurde im Erzeugungsgebiet ein technisch-wissenschaftliches Netzwerk mit hoch qualifizierten Fachleuten aufgebaut, um die Verfahren zur Erzeugung und Bereitung des Prosecco zu perfektionieren und so die Eigenschaften hervorzuheben, die von den Verbrauchern im In- und Ausland geschätzt werden. Von entscheidender Bedeutung war die Fähigkeit der Marktteilnehmer, Wein- und Schaumweinbereitungsverfahren zu erproben und zu verbessern, und dies auch unter Verwendung von blauen Trauben, die nach dem Verfahren für Rotwein verarbeitet werden, wodurch auch bei der Sorte „Schaumwein rosé“ dieselben unverkennbaren Qualitätsmerkmale der g. U. erzielt werden können.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den besonderen Merkmalen der Erzeugnisse

Das gemäßigte Klima mit Regen und warmen Schirokko-Winden im Sommer sorgt dafür, dass sich die Rebpflanze in der Vegetationsperiode optimal entwickeln kann.

Die in der letzten Reifephase der Trauben herrschenden Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht und die vorwiegend trockenen Bora-Winde begünstigen die Persistenz von Säuren und die Bildung einer erheblichen Menge an Aroma-Vorläuferstoffen, durch die die typischen blumigen und fruchtigen Noten des Prosecco entstehen.

Die Schwemmlandböden mit ihrer ton- und lehmhaltigen Textur sind entsprechend fruchtbar. Diese fruchtbaren Böden ermöglichen optimale Ertragsmengen, begünstigen eine mäßige Zuckerakkumulation und liefern die nötigen Mineralien und Spurenelemente für eine ausgewogene chemische und sensorische Zusammensetzung der Traube, sodass ein Grundwein für die Bereitung der Perl- und Schaumweine erzeugt werden kann, der einen nicht zu hohen Alkoholgehalt und die für den Prosecco typischen frischen, trockenen und fruchtigen Geschmacksaromen aufweist.

Die erzeugten Trauben, insbesondere die Glera-Trauben, zeichnen sich durch einen mäßigen Zuckergehalt und ein gutes Maß an Säure und aromatischen Substanzen aus, sodass für die Herstellung von Prosecco ein Grundwein mit geringem Alkoholgehalt und angenehmen Aromen gewonnen werden kann.

Der als Schaum- bzw. Perlwein bereitete Prosecco ist typischerweise trocken, von brillanter strohgelber oder bei der Sorte „Rosé“ von rosaroter Farbe und zeichnet sich durch eine feine Perlage aus, die durch den lang anhaltenden Schaum perfekt ergänzt wird.

Der Geruch des Weins zeichnet sich durch ausgeprägte blumige Noten (weiße Blüten, bei der Sorte Schaumwein rosé auch rote Blüten) und Fruchtaromen (Apfel, Birne, Süd- und Zitrusfrüchte, bei der Sorte Schaumwein rosé auch Erdbeeren und Himbeeren) aus, die dem Wein Eleganz und Feinheit verleihen. Geschmacklich gesehen besteht ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Zucker- und Säureanteilen, die gemeinsam mit dem runden Geschmack frische, geschmeidige und kräftige Noten am Gaumen entfalten.

Damit die Eigenschaften dieses besonderen Weins noch besser zur Geltung kommen, wird bei der Sorte Schaumwein das Martinotti-Verfahren angewandt, das eine natürliche zweite Gärung in großen Gefäßen oder im Autoklav vorsieht.

So kann der Prosecco sein Aromapotenzial und seinen angenehmen, typischen und frischen Geschmack optimal entfalten.

Erwähnenswert ist die – wenn auch geringere – Erzeugung des Stillweins Prosecco, dessen sensorische Merkmale den zuvor beschriebenen Kategorien ähneln, der jedoch ausgeprägte Fruchtnoten und einen volleren und runderen Geschmack aufweist.

Als solche sind die Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Prosecco“ für Verbraucher im In- und Ausland unverkennbar.

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

8. Perlwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Faktoren

Das Anbaugebiet der Weine mit der Bezeichnung Prosecco liegt im Nordosten von Italien und ist durch eine flache Lage mit einigen hügeligen Gebieten geprägt. Das Klima in diesem Gebiet von Friaul-Julisch Venetien ist gemäßigt: Im Norden bildet die Gebirgskette der Alpen eine Barriere gegen die kalten Nordwinde, während im Süden hauptsächlich über die Adria Schirokko-Winde in das Gebiet gelangen, die vor allem in den Sommermonaten für ausreichend Regen und milde Temperaturen sorgen und den Reben in der Wachstumsphase der Pflanzentriebe und Trauben die nötigen Wassermengen liefern.

Wenn am Ende des Sommers die Sonnenstunden abnehmen und überwiegend trockene Bora-Winde aus dem Osten wehen, sind die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sehr hoch. Zudem enthalten die Trauben in der letzten Reifungsphase ein gutes Maß an aromatischen Substanzen.

Die Böden im Anbaugebiet sind reich an Mineralien und Spurenelementen. Es handelt sich hauptsächlich um Schwemmlandböden mit vorwiegend ton- und lehmhaltiger Textur und ausreichend groben Bestandteilen, die aus der Erosion der Dolomiten und aus Flussablagerungen stammen und der Entwässerung des Bodens förderlich sind.

Historische und menschliche Faktoren

Die ersten Dokumente, in denen ein Wein namens Prosecco erwähnt wurde, gehen auf das Ende des 17. Jahrhunderts zurück. Darin ist ein milder Weißwein beschrieben, der aus dem Triester Karst und insbesondere aus dem Prosecco-Anbaugebiet stammt.

Anschließend verlagerte sich die Erzeugung dieser Weine und entwickelte sich hauptsächlich im venetisch-friaulischen Hügelland weiter.

Der Erfolg von Prosecco ist im Wesentlichen darauf zurückzuführen, dass es den Weinerzeugern ab Beginn des 20. Jahrhunderts gelang, geeignete technische Verfahren für den Anbau der wuchsstarken Glera-Traube zu entwickeln, mit denen der Ertrag pro Rebstock begrenzt und die optimale Reifung der Trauben ermöglicht werden konnte, sodass das Aromapotenzial der Beere erhalten bleibt. Außerdem kamen Weinbereitungstechniken zum Einsatz, bei denen die Weine zu einer zweiten natürlichen Gärung gebracht werden – zunächst in der Flasche und später im Autoklav.

Im letzten Jahrhundert wurde im Erzeugungsgebiet ein technisch-wissenschaftliches Netzwerk mit hoch qualifizierten Fachleuten aufgebaut, um die Verfahren zur Erzeugung und Bereitung des Prosecco zu perfektionieren und so die Eigenschaften hervorzuheben, die von den Verbrauchern im In- und Ausland geschätzt werden. Von entscheidender Bedeutung war die Fähigkeit der Marktteilnehmer, Wein- und Schaumweinbereitungsverfahren zu erproben und zu verbessern, und dies auch unter Verwendung von blauen Trauben, die nach dem Verfahren für Rotwein verarbeitet werden, wodurch auch bei der Sorte „Schaumwein rosé“ dieselben unverkennbaren Qualitätsmerkmale der g. U. erzielt werden können.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den besonderen Merkmalen der Erzeugnisse

Das gemäßigte Klima mit Regen und warmen Schirokko-Winden im Sommer sorgt dafür, dass sich die Rebpflanze in der Vegetationsperiode optimal entwickeln kann.

Die in der letzten Reifephase der Trauben herrschenden Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht und die vorwiegend trockenen Bora-Winde begünstigen die Persistenz von Säuren und die Bildung einer erheblichen Menge an Aroma-Vorläuferstoffen, durch die die typischen blumigen und fruchtigen Noten des Prosecco entstehen.

Die Schwemmlandböden mit ihrer ton- und lehmhaltigen Textur sind entsprechend fruchtbar. Diese fruchtbaren Böden ermöglichen optimale Ertragsmengen, begünstigen eine mäßige Zuckerakkumulation und liefern die nötigen Mineralien und Spurenelemente für eine ausgewogene chemische und sensorische Zusammensetzung der Traube, sodass ein Grundwein für die Bereitung der Perl- und Schaumweine erzeugt werden kann, der einen nicht zu hohen Alkoholgehalt und die für den Prosecco typischen frischen, trockenen und fruchtigen Geschmacksaromen aufweist.

Die erzeugten Trauben, insbesondere die Glera-Trauben, zeichnen sich durch einen mäßigen Zuckergehalt und ein gutes Maß an Säure und aromatischen Substanzen aus, sodass für die Herstellung von Prosecco ein Grundwein mit geringem Alkoholgehalt und angenehmen Aromen gewonnen werden kann.

Der als Schaum- bzw. Perlwein bereitete Prosecco ist typischerweise trocken, von brillanter strohgelber oder bei der Sorte „Rosé“ von rosaroter Farbe und zeichnet sich durch eine feine Perlage aus, die durch den lang anhaltenden Schaum perfekt ergänzt wird.

Der Geruch des Weins zeichnet sich durch ausgeprägte blumige Noten (weiße Blüten, bei der Sorte Schaumwein rosé auch rote Blüten) und Fruchtaromen (Apfel, Birne, Süd- und Zitrusfrüchte, bei der Sorte Schaumwein rosé auch Erdbeeren und Himbeeren) aus, die dem Wein Eleganz und Feinheit verleihen. Geschmacklich gesehen besteht ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Zucker- und Säureanteilen, die gemeinsam mit dem runden Geschmack frische, geschmeidige und kräftige Noten am Gaumen entfalten.

Damit die Eigenschaften dieses besonderen Weins noch besser zur Geltung kommen, wird bei der Sorte Schaumwein das Martinotti-Verfahren angewandt, das eine natürliche zweite Gärung in großen Gefäßen oder im Autoklav vorsieht.

So kann der Prosecco sein Aromapotenzial und seinen angenehmen, typischen und frischen Geschmack optimal entfalten.

Erwähnenswert ist die – wenn auch geringere – Erzeugung des Stillweins Prosecco, dessen sensorische Merkmale den zuvor beschriebenen Kategorien ähneln, der jedoch ausgeprägte Fruchtnoten und einen volleren und runderen Geschmack aufweist.

Als solche sind die Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Prosecco“ für Verbraucher im In- und Ausland unverkennbar.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

g.U. „Prosecco“

Rechtsgrundlage:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der zusätzlichen Anforderung/Ausnahme

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Bereitung aller Weinarten kann gemäß der in Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2019/33 vorgesehenen Ausnahme ebenfalls im Verwaltungsgebiet der Gemeinden der Provinz Verona erfolgen, die in unmittelbarer Nachbarschaft des betreffenden abgegrenzten Gebiets liegen. Dies gilt ausschließlich für Trauben von Rebflächen, die am Stichtag 30. November 2011 bewirtschaftet wurden. Mit individueller Genehmigung des Ministeriums kann die Weinbereitung auch in anderen Provinzen in der unmittelbaren Nachbarschaft des betreffenden abgegrenzten Gebiets erfolgen.

Zudem ist es bei den Kategorien „Frizzante“ (Perlwein) und „Spumante“ (Schaumwein) gemäß Artikel 5 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2019/33 zulässig, dass die Verfahren zur zweiten Gärung mit individueller Genehmigung des Ministeriums unter Berücksichtigung der traditionellen Erzeugungsbedingungen in einem Gebiet erfolgen, das nicht in unmittelbarer Nachbarschaft des betreffenden abgegrenzten Gebiets liegt.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

g.U. „Prosecco“ - zusätzliche geografische Einheit

Rechtsgrundlage:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der zusätzlichen Anforderung/Ausnahme

Zusätzliche Etikettierungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Auf dem Etikett des Prosecco sind die Zusatzangaben „Provincia di Treviso“ oder „Treviso“ bzw. „Provincia di Trieste“, „Trieste“, „Pokrajina Trst“ oder „Trst“ zulässig, sofern die jeweiligen Partien ausschließlich aus Trauben erzeugt wurden, die von Rebflächen in den entsprechenden Provinzen stammen, und die Weinbereitung und Abfüllung in derselben Provinz erfolgen, in der die Trauben angebaut wurden, wie in Artikel 55 der Verordnung (EU) 2019/33 und in Artikel 120 Absatz 1 Buchstabe g der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 vorgesehen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

g.U. „Prosecco“

Rechtsgrundlage:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der zusätzlichen Anforderung/Ausnahme

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Vorschriften für die Abfüllung in dem abgegrenzten Gebiet werden im Einklang mit dem Unionsrecht (Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2019/33) festgelegt. Gemäß dieser Verordnung muss die Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen, um die Qualität und den Ruf der geschützten Ursprungsbezeichnung „Prosecco“ zu wahren und die Herkunft sowie die Wirksamkeit der entsprechenden Kontrollen zu gewährleisten. Die besonderen Merkmale und Eigenschaften des Prosecco, die mit dem geografischen Ursprungsgebiet zusammenhängen, sowie das Ansehen der Bezeichnung können besser gewährleistet werden, wenn der Wein im Erzeugungsgebiet abgefüllt wird, da mit der Anwendung und Beachtung aller technischen Vorschriften für den Transport und die Abfüllung Betriebe in dem Gebiet betraut werden, die über die erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten verfügen und auch ein Interesse daran haben, den guten Ruf zu erhalten. Darüber hinaus stellt diese Vorschrift sicher, dass die Weinerzeuger bei der Abfüllung wirksamen Kontrollen durch die zuständigen Stellen unterliegen, sodass alle potenziellen Risiken vermieden werden, die mit dem Transport außerhalb des Gebiets einhergehen. Diese Vorschrift kommt daher den Weinerzeugern selbst entgegen, denen daran gelegen ist, die Qualität und das Ansehen der Bezeichnung zu schützen, und die dafür die Verantwortung übernehmen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

g.U. Prosecco - Spumante rosé

Rechtsgrundlage:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der zusätzlichen Anforderung/Ausnahme

Zusätzliche Etikettierungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Bei dieser Sorte ist die Angabe des Erntejahrs der Weintrauben gemäß Artikel 49 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 verbindlich vorgeschrieben.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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