Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6773

23.12.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/6773)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Prosecco»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-A0516-AM09 — 7.10.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Prosecco»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνος

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επιβεβαιώνουμε ότι η έγκριση και η κοινοποίηση της παρούσας συνήθους τροποποίησης πληρούν τους όρους για την έγκριση συνήθους τροποποίησης βάσει του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 και των διατάξεων που θεσπίζονται δυνάμει αυτού.

Η παρούσα τροποποίηση εμπίπτει στον ορισμό της «συνήθους τροποποίησης» που προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, διότι:

— δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

— δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο·

— δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Επέκταση της οινολογικής πρακτικής της ανάμειξης, με την προσθήκη αμπελοοινικών προϊόντων των ποικιλιών Pinot και Chardonnay (έως 15 % κατ' ανώτατο όριο), στον ημιαφρώδη τύπο

Περιγραφή

Σύμφωνα με τις επιτρεπόμενες οινολογικές πρακτικές για τους αφρώδεις οίνους και τους αφρώδεις οίνους ποιότητας, προτείνεται η οινολογική πρακτική της προσθήκης αμπελοοινικών προϊόντων που προέρχονται, σύμφωνα με τις προδιαγραφές προϊόντος, από σταφύλια των ποικιλιών Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio και Pinot Nero (με ζύμωση χωρίς τα στέμφυλα), κάθε ποικιλίας χωριστά ή σε συνδυασμό, σε ποσοστό έως και 15 %, να επιτρέπεται και για τους ημιαφρώδεις οίνους, υπό τον όρο ότι τα σταφύλια της ποικιλίας Glera που χρησιμοποιούνται στη διαδικασία οινοποίησης έχουν παραχθεί σε μονοποικιλιακούς αμπελώνες ή σε αμπελώνες όπου η παρουσία ποικιλιών από ελάσσονες ποικιλίες σταφυλιών που καλλιεργούνται στην εκμετάλλευση, άλλων από εκείνες που επιτρέπονται από την εν λόγω πρακτική, δεν υπερβαίνει το 15 %.

Η τροποποίηση αυτή αφορά τα άρθρα 2 και 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή αφορά την ενότητα «Οινοποιητικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Προσαρμογή στη χρήση του λικέρ απογέμισης (liqueur d'expédition) για τους αφρώδεις οίνους και τους αφρώδεις οίνους ποιότητας

Περιγραφή

Τα γλεύκη, τα γλεύκη που έχουν υποστεί μερική ζύμωση και οι οίνοι (προϊόντα) που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή λικέρ απογέμισης (liqueur d'expédition) για αφρώδεις οίνους και αφρώδεις οίνους ποιότητας πρέπει να προέρχονται από σταφύλια κατάλληλα για την ονομασία Prosecco. Επιπλέον, η σακχαρόζη και το ανακαθαρισμένο συμπυκνωμένο γλεύκος και/ή μείγματά τους μπορούν ακόμη να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή λικέρ απογέμισης (liqueur d'expédition).

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επικαιροποίηση των στοιχείων του οργανισμού ελέγχου

Περιγραφή

Μετά τις τροποποιήσεις που επήλθαν στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 με την έναρξη ισχύος του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, στις προδιαγραφές προϊόντος δεν χρειάζεται πλέον να αναφέρονται το όνομα και η διεύθυνση των αρχών ή των οργανισμών που ελέγχουν την τήρηση των διατάξεων των προδιαγραφών προϊόντος, ούτε τα ειδικά καθήκοντά τους.

Επιπλέον, το άρθρο 40 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 απαιτεί πλέον από τα κράτη μέλη να δημοσιοποιούν τα ονόματα και τις διευθύνσεις των αρμόδιων αρχών, των εξουσιοδοτημένων οργάνων και των φυσικών προσώπων που αναφέρονται στο άρθρο 39 παράγραφος 3 του εν λόγω κανονισμού για κάθε προϊόν που φέρει γεωγραφική ένδειξη και να επικαιροποιούν τις πληροφορίες αυτές.

Ως εκ τούτου, το άρθρο που περιλαμβάνει αναφορές στον οργανισμό ελέγχου τροποποιείται και οι πληροφορίες που περιέχονται σε αυτό αντικαθίστανται από παραπομπή στη δημοσίευση στον επίσημο ιστότοπο της αρμόδιας αρχής του κράτους μέλους.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 10 των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Prosecco»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-A0516-AM09 — 7.10.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Prosecco»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

4. Αφρώδης οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

6. Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου

8. Ημιαφρώδης οίνος

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Prosecco — Οίνος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: αχυροκίτρινο.

Άρωμα

Άρωμα: λεπτό, ιδιαίτερο, τυπικό των σταφυλιών από τα οποία παράγεται.

Γεύση

Γεύση: από ξηρή έως ημίγλυκη, δροσερή και ιδιαίτερη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«minAlcoholStrength»
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,5 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Prosecco Spumante – Αφρώδης οίνος, αφρώδης οίνος ποιότητας και αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης, λαμπερό στην εμφάνιση, με αφρό που διαρκεί.

Άρωμα

Άρωμα: λεπτό, ιδιαίτερο, τυπικό των σταφυλιών από τα οποία παράγεται.

Γεύση

Γεύση: από brut nature έως ημίξηρη, φρέσκια και ιδιαίτερη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«minAlcoholStrength»
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Prosecco – Ημιαφρώδης οίνος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης, λαμπερό στην εμφάνιση, με αφρό που διαρκεί.

Άρωμα

Άρωμα: λεπτό, ιδιαίτερο, τυπικό των σταφυλιών από τα οποία παράγεται.

Γεύση

Γεύση: από ξηρή έως ημίγλυκη, δροσερή και ιδιαίτερη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Στον ημιαφρώδη τύπο που παραδοσιακά παράγεται με ζύμωση στη φιάλη, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση μπορεί να διαφέρουν.

Χρώμα: πιθανή θολότητα.

Άρωμα: ευχάριστο και ιδιαίτερο, ενδεχομένως με νότες κόρας ψωμιού και μαγιάς.

Γεύση: ξηρή, ημιαφρώδης, φρουτώδης, ενδεχομένως με νότες κόρας ψωμιού και μαγιάς.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«minAlcoholStrength»
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,0
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,5 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Prosecco Spumante Rosé – Αφρώδης οίνος και αφρώδης οίνος ποιότητας

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: ανοιχτό ρόδινο ποικίλης έντασης, λαμπερό στην εμφάνιση, με αφρό που διαρκεί.

Άρωμα

Άρωμα: λεπτό, ιδιαίτερο, τυπικό των σταφυλιών από τα οποία παράγεται.

Γεύση

Γεύση: από brut nature έως πολύ ξηρή, φρέσκια και ιδιαίτερη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«minAlcoholStrength»
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	—
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

Οινολογική πρακτική για παρτίδες προϊόντος οι οποίες χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ημιαφρώδους οίνου, αφρώδους οίνου και αφρώδους οίνου ποιότητας, συμπεριλαμβανομένου του ερυθρωπού.

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Για τις παρτίδες προϊόντος οι οποίες χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ημιαφρώδους οίνου, αφρώδους οίνου και αφρώδους οίνου ποιότητας, επιτρέπεται η προσθήκη αμπελοοινικών προϊόντων που προέρχονται από σταφύλια των ποικιλιών Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio και Pinot Nero (με ζύμωση χωρίς τα στέμφυλα), κάθε ποικιλίας χωριστά ή σε συνδυασμό, σε ποσοστό έως και 15 %, υπό τον όρο ότι τα σταφύλια της ποικιλίας Glera που χρησιμοποιούνται στη διαδικασία οινοποίησης έχουν παραχθεί σε μονοποικιλιακούς αμπελώνες ή σε αμπελώνες όπου η παρουσία ποικιλιών από ελάσσονες ποικιλίες σταφυλιών, άλλων από εκείνες που επιτρέπονται από την εν λόγω πρακτική, δεν υπερβαίνει το 15 %.

Για τις παρτίδες προϊόντος οι οποίες χρησιμοποιούνται για την παρασκευή αφρώδους ερυθρωπού οίνου και αφρώδους ερυθρωπού οίνου ποιότητας, επιτρέπεται η προσθήκη αμπελοοινικών προϊόντων που προέρχονται από σταφύλια της ποικιλίας Pinot Nero (με ζύμωση με τα στέμφυλα), σε ελάχιστο ποσοστό 10 % και μέγιστο ποσοστό 15 %, υπό τον όρο ότι τα σταφύλια της ποικιλίας Glera που χρησιμοποιούνται στη διαδικασία οινοποίησης έχουν παραχθεί σε μονοποικιλιακούς αμπελώνες ή σε αμπελώνες όπου η παρουσία σταφυλιών της ποικιλίας Pinot Nero, άλλων από εκείνες που επιτρέπονται από την εν λόγω πρακτική, δεν υπερβαίνει το 15 %.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Prosecco

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	18 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Prosecco

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	135,0
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Prosecco Spumante Rosé (ποικιλία Glera)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	18 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Prosecco Spumante Rosé (ποικιλία Glera)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	135,0
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Prosecco Spumante Rosé (ποικιλία Pinot Nero)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	13 500
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Prosecco Spumante Rosé (ποικιλία Pinot Nero)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	101,25
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της/των οινοποιήσιμης/-ων ποικιλίας/-ών αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται/-ονται ο οίνος ή οι οίνοι**

Glera B. - Serprino

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνου με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Prosecco» πρέπει να καλλιεργούνται στην περιοχή που περιλαμβάνει τις εξής επαρχίες: Belluno, Gorizia, Padua, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia και Vicenza.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η περιοχή της ονομασίας Prosecco, η οποία βρίσκεται στο βορειοανατολικό τμήμα της Ιταλίας, χαρακτηρίζεται από επίπεδο τοπίο με κάποιες λοφώδεις περιοχές. Το κλίμα των περιοχών Βένετο και Φριούλι είναι ήπιο. Στον Βορρά, οι Άλπεις λειτουργούν ως φράγμα και προστατεύουν την περιοχή από τους κρύους βόρειους ανέμους και στον Νότο, η Αδριατική Θάλασσα αποτελεί την κυριότερη οδό πρόσβασης για τον σιρόκο, ο οποίος εξασφαλίζει επαρκείς βροχοπτώσεις, ιδίως κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, μετριάζει τις θερμοκρασίες και παρέχει στις αμπέλους την αναγκαία ποσότητα νερού για τις φάσεις ανάπτυξης των οφθαλμών και των τσαμπιών.

Στο τέλος του καλοκαιριού, με λιγότερες ώρες ηλιοφάνειας και με επικράτηση των ξηρών βόρειων-βορειοανατολικών ανέμων (bora) από τα ανατολικά, υπάρχουν μεγάλες διακυμάνσεις θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας και αναπτύσσεται στα σταφύλια, τα οποία βρίσκονται ακριβώς στο τελικό στάδιο της ωρίμασης, σημαντική ποσότητα αρωματικών ουσιών.

Τα εδάφη στην περιοχή παραγωγής είναι πλούσια σε ανόργανα συστατικά και ιχνοστοιχεία. Πρόκειται, ως επί το πλείστον, για εδάφη προσχωσιγενούς προέλευσης, με κατά κύριο λόγο ιλυοαργιλώδη υφή και σημαντική περιεκτικότητα σε σκελετικό υλικό, λόγω της διάβρωσης των δολομιτικών πετρωμάτων και των ποτάμιων αποθέσεων, η οποία συμβάλλει στην καλή αποστράγγιση του εδάφους.

Ιστορία και ανθρώπινος παράγοντας

Τα πρώτα έγγραφα με αναφορά στον οίνο Prosecco ανάγονται στο τέλος του 17ου αιώνα. Η περιγραφή αφορά έναν λεπτό λευκό οίνο που προέρχεται από το καρστικό τοπίο γύρω από την Τεργέστη και ιδίως από την περιοχή παραγωγής του Prosecco.

Η παραγωγή του εν λόγω οίνου μετατοπίστηκε αργότερα και αναπτύχθηκε κυρίως στις λοφώδεις περιοχές Βένετο και Φριούλι.

Η επιτυχία του Prosecco οφείλεται κυρίως στην ικανότητα των παραγωγών που ανέπτυξαν, από τις αρχές του εικοστού αιώνα, τις κατάλληλες τεχνικές καλλιέργειας για την ιδιαίτερα ανθεκτική ποικιλία Glera, με σκοπό τον περιορισμό της παραγωγής για κάθε φυτό, ώστε να διασφαλίζεται ότι τα σταφύλια ωριμάζουν σωστά, διατηρώντας το αρωματικό δυναμικό τους. Ανέπτυξαν επίσης κατάλληλες οινοποιητικές τεχνικές που βασίζονται στη φυσική δεύτερη ζύμωση, αρχικά στη φιάλη και πιο πρόσφατα σε αυτόκλειστα.

Κατά τον περασμένο αιώνα αναπτύχθηκε στην περιοχή παραγωγής ένα δίκτυο επιστημόνων και τεχνικών υψηλής ειδίκευσης, με στόχο την τελειοποίηση της μεθόδου παραγωγής του Prosecco. Αυτό συνέβαλε στην ενίσχυση των χαρακτηριστικών που κάνουν τον οίνο να χαίρει ιδιαίτερης εκτίμησης τόσο από τους εγχώριους όσο και από τους διεθνείς καταναλωτές. Καθοριστικό παράγοντα αποτέλεσε η ικανότητα των παραγωγών να πειραματίζονται και να βελτιώνουν τις τεχνολογίες οινοποίησης και δεύτερης ζύμωσης χρησιμοποιώντας, για παράδειγμα, μαύρα σταφύλια με ζύμωση με τα στέμφυλα. Με αυτόν τον τρόπο, διασφαλίζεται η παρασκευή αφρώδους ερυθρωπού οίνου που φέρει τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά της ονομασίας.

Αιτιώδης σχέση μεταξύ του γεωγραφικού περιβάλλοντος και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του προϊόντος

Το ήπιο κλίμα, με τη βροχή και τον ζεστό σιρόκο το καλοκαίρι, έχει καθοριστική σημασία για την ορθή ανάπτυξη των αμπέλων κατά τη διάρκεια της περιόδου βλάστησης.

Η διακύμανση μεταξύ των ημερήσιων και νυκτερινών θερμοκρασιών και οι ξηροί βόρειοι-βορειοανατολικοί άνεμοι (bora) που επικρατούν κατά τη διάρκεια της τελικής φάσης ωρίμασης των σταφυλιών ευνοούν τη διατήρηση των όξινων ουσιών και την παραγωγή σημαντικών ποσοτήτων αρωματικών πρόδρομων ουσιών που καθορίζουν τις ανθώδεις και φρουτώδεις νότες που είναι χαρακτηριστικές του οίνου Prosecco.

Τα προσχωσιγενή εδάφη είναι ιλυοαργιλώδους υφής και πολύ γόνιμα. Τα χαρακτηριστικά αυτά εξασφαλίζουν άριστη απόδοση σε ποσοτικούς όρους, επιτρέπουν τη μέτρια συσσώρευση σακχάρων και παρέχουν τα απαιτούμενα ανόργανα στοιχεία και ιχνοστοιχεία για την ισορροπημένη χημική και οργανοληπτική σύνθεση των σταφυλιών. Αυτό με τη σειρά του καθιστά δυνατή την παραγωγή οίνου βάσης για ημιαφρώδεις και αφρώδεις οίνους με μέτρια περιεκτικότητα σε αλκοόλη και το φρέσκο, ξηρό και φρουτώδες οργανοληπτικό προφίλ του Prosecco.

Ο παραγόμενος τύπος σταφυλιού —ιδίως η ποικιλία Glera— έχει κατά κανόνα μέτρια συσσώρευση σακχάρων και βέλτιστη οξύτητα και περιεκτικότητα σε αρωματικές ουσίες. Με τον τρόπο αυτόν λαμβάνεται ένας ευχάριστα αρωματικός οίνος βάσης με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη.

Οι αφρώδεις και ημιαφρώδεις τύποι του οίνου Prosecco είναι συνήθως ξηροί, με οργανοληπτικό προφίλ που χαρακτηρίζεται από φωτεινό αχυροκίτρινο χρώμα, ή ανοιχτό ρόδινο στην περίπτωση των αφρωδών ερυθρωπών οίνων, και καλή ισορροπία μεταξύ λεπτών φυσαλίδων και αφρού που διαρκεί.

Ο οίνος είναι λεπτός και κομψός στη μύτη, με χαρακτηριστικές ανθώδεις νότες (λευκά άνθη, αλλά και κόκκινα άνθη στους αφρώδεις ερυθρωπούς οίνους) και φρουτώδεις νότες (μήλο, αχλάδι, εξωτικά φρούτα και εσπεριδοειδή, αλλά και νότες φράουλας και σμέουρου στους αφρώδεις ερυθρωπούς οίνους). Όσον αφορά τη γεύση, η καλή ισορροπία μεταξύ των σακχάρων και των όξινων συστατικών και η έντονη γεύση δίνουν νότες φρεσκάδας, απαλότητας και ζωντάνιας στον ουρανίσκο.

Για την περαιτέρω ενίσχυση των χαρακτηριστικών του συγκεκριμένου οίνου στην αφρώδη μορφή του, χρησιμοποιείται η μέθοδος Charmat για φυσική δεύτερη ζύμωση του οίνου βάσης σε μεγάλα δοχεία ή αυτόκλειστα.

Η μέθοδος αυτή επιτρέπει στον οίνο «Prosecco» να επιτύχει το πλήρες αρωματικό δυναμικό του και την ευχάριστα δροσερή και χαρακτηριστική γεύση του.

Θα πρέπει επίσης να αναφερθεί η παραγωγή (έστω και περιορισμένη) του μη αφρώδους οίνου «Prosecco», ο οποίος έχει παρόμοιο οργανοληπτικό προφίλ με τους προαναφερθέντες τύπους, αλλά με διακριτές φρουτώδεις νότες και με πιο γεμάτη και αρωματική γεύση.

Οι οίνοι ΠΟΠ «Prosecco» είναι αναγνωρίσιμοι από τους καταναλωτές στην Ιταλία και σε άλλα μέρη του κόσμου.

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

4. Αφρώδης οίνος

Περίληψη του δεσμού

Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η περιοχή της ονομασίας Prosecco, η οποία βρίσκεται στο βορειοανατολικό τμήμα της Ιταλίας, χαρακτηρίζεται από επίπεδο τοπίο με κάποιες λοφώδεις περιοχές. Το κλίμα των περιοχών Βένετο και Φριούλι είναι ήπιο. Στον Βορρά, οι Άλπεις λειτουργούν ως φράγμα και προστατεύουν την περιοχή από τους κρύους βόρειους ανέμους και στον Νότο, η Αδριατική Θάλασσα αποτελεί την κυριότερη οδό πρόσβασης για τον σιρόκο, ο οποίος εξασφαλίζει επαρκείς βροχοπτώσεις, ιδίως κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, μετριάζει τις θερμοκρασίες και παρέχει στις αμπέλους την αναγκαία ποσότητα νερού για τις φάσεις ανάπτυξης των οφθαλμών και των τσαμπιών.

Στο τέλος του καλοκαιριού, με λιγότερες ώρες ηλιοφάνειας και με επικράτηση των ξηρών βόρειων-βορειοανατολικών ανέμων (bora) από τα ανατολικά, υπάρχουν μεγάλες διακυμάνσεις θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας και αναπτύσσεται στα σταφύλια, τα οποία βρίσκονται ακριβώς στο τελικό στάδιο της ωρίμασης, σημαντική ποσότητα αρωματικών ουσιών.

Τα εδάφη στην περιοχή παραγωγής είναι πλούσια σε ανόργανα συστατικά και ιχνοστοιχεία. Πρόκειται, ως επί το πλείστον, για εδάφη προσχωσιγενούς προέλευσης, με κατά κύριο λόγο ιλυοαργιλώδη υφή και σημαντική περιεκτικότητα σε σκελετικό υλικό, λόγω της διάβρωσης των δολομιτικών πετρωμάτων και των ποτάμιων αποθέσεων, η οποία συμβάλλει στην καλή αποστράγγιση του εδάφους.

Ιστορία και ανθρώπινος παράγοντας

Τα πρώτα έγγραφα με αναφορά στον οίνο Prosecco ανάγονται στο τέλος του 17ου αιώνα. Η περιγραφή αφορά έναν λεπτό λευκό οίνο που προέρχεται από το καρστικό τοπίο γύρω από την Τεργέστη και ιδίως από την περιοχή παραγωγής του Prosecco.

Η παραγωγή του εν λόγω οίνου μετατοπίστηκε αργότερα και αναπτύχθηκε κυρίως στις λοφώδεις περιοχές Βένετο και Φριούλι.

Η επιτυχία του Prosecco οφείλεται κυρίως στην ικανότητα των παραγωγών που ανέπτυξαν, από τις αρχές του εικοστού αιώνα, τις κατάλληλες τεχνικές καλλιέργειας για την ιδιαίτερα ανθεκτική ποικιλία Glera, με σκοπό τον περιορισμό της παραγωγής για κάθε φυτό, ώστε να διασφαλίζεται ότι τα σταφύλια ωριμάζουν σωστά, διατηρώντας το αρωματικό δυναμικό τους. Ανέπτυξαν επίσης κατάλληλες οινοποιητικές τεχνικές που βασίζονται στη φυσική δεύτερη ζύμωση, αρχικά στη φιάλη και πιο πρόσφατα σε αυτόκλειστα.

Κατά τον περασμένο αιώνα αναπτύχθηκε στην περιοχή παραγωγής ένα δίκτυο επιστημόνων και τεχνικών υψηλής ειδίκευσης, με στόχο την τελειοποίηση της μεθόδου παραγωγής του Prosecco. Αυτό συνέβαλε στην ενίσχυση των χαρακτηριστικών που κάνουν τον οίνο να χαίρει ιδιαίτερης εκτίμησης τόσο από τους εγχώριους όσο και από τους διεθνείς καταναλωτές. Καθοριστικό παράγοντα αποτέλεσε η ικανότητα των παραγωγών να πειραματίζονται και να βελτιώνουν τις τεχνολογίες οινοποίησης και δεύτερης ζύμωσης χρησιμοποιώντας, για παράδειγμα, μαύρα σταφύλια με ζύμωση με τα στέμφυλα. Με αυτόν τον τρόπο, διασφαλίζεται η παρασκευή αφρώδους ερυθρωπού οίνου που φέρει τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά της ονομασίας.

Αιτιώδης σχέση μεταξύ του γεωγραφικού περιβάλλοντος και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του προϊόντος

Το ήπιο κλίμα, με τη βροχή και τον ζεστό σιρόκο το καλοκαίρι, έχει καθοριστική σημασία για την ορθή ανάπτυξη των αμπέλων κατά τη διάρκεια της περιόδου βλάστησης.

Η διακύμανση μεταξύ των ημερήσιων και νυκτερινών θερμοκρασιών και οι ξηροί βόρειοι-βορειοανατολικοί άνεμοι (bora) που επικρατούν κατά τη διάρκεια της τελικής φάσης ωρίμασης των σταφυλιών ευνοούν τη διατήρηση των όξινων ουσιών και την παραγωγή σημαντικών ποσοτήτων αρωματικών πρόδρομων ουσιών που καθορίζουν τις ανθώδεις και φρουτώδεις νότες που είναι χαρακτηριστικές του οίνου Prosecco.

Τα προσχωσιγενή εδάφη είναι ιλυοαργιλώδους υφής και πολύ γόνιμα. Τα χαρακτηριστικά αυτά εξασφαλίζουν άριστη απόδοση σε ποσοτικούς όρους, επιτρέπουν τη μέτρια συσσώρευση σακχάρων και παρέχουν τα απαιτούμενα ανόργανα στοιχεία και ιχνοστοιχεία για την ισορροπημένη χημική και οργανοληπτική σύνθεση των σταφυλιών. Αυτό με τη σειρά του καθιστά δυνατή την παραγωγή οίνου βάσης για ημιαφρώδεις και αφρώδεις οίνους με μέτρια περιεκτικότητα σε αλκοόλη και το φρέσκο, ξηρό και φρουτώδες οργανοληπτικό προφίλ του Prosecco.

Ο παραγόμενος τύπος σταφυλιού —ιδίως η ποικιλία Glera— έχει κατά κανόνα μέτρια συσσώρευση σακχάρων και βέλτιστη οξύτητα και περιεκτικότητα σε αρωματικές ουσίες. Με τον τρόπο αυτόν λαμβάνεται ένας ευχάριστα αρωματικός οίνος βάσης με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη.

Οι αφρώδεις και ημιαφρώδεις τύποι του οίνου Prosecco είναι συνήθως ξηροί, με οργανοληπτικό προφίλ που χαρακτηρίζεται από φωτεινό αχυροκίτρινο χρώμα, ή ανοιχτό ρόδινο στην περίπτωση των αφρωδών ερυθρωπών οίνων, και καλή ισορροπία μεταξύ λεπτών φυσαλίδων και αφρού που διαρκεί.

Ο οίνος είναι λεπτός και κομψός στη μύτη, με χαρακτηριστικές ανθώδεις νότες (λευκά άνθη, αλλά και κόκκινα άνθη στους αφρώδεις ερυθρωπούς οίνους) και φρουτώδεις νότες (μήλο, αχλάδι, εξωτικά φρούτα και εσπεριδοειδή, αλλά και νότες φράουλας και σμέουρου στους αφρώδεις ερυθρωπούς οίνους). Όσον αφορά τη γεύση, η καλή ισορροπία μεταξύ των σακχάρων και των όξινων συστατικών και η έντονη γεύση δίνουν νότες φρεσκάδας, απαλότητας και ζωντάνιας στον ουρανίσκο.

Για την περαιτέρω ενίσχυση των χαρακτηριστικών του συγκεκριμένου οίνου στην αφρώδη μορφή του, χρησιμοποιείται η μέθοδος Charmat για φυσική δεύτερη ζύμωση του οίνου βάσης σε μεγάλα δοχεία ή αυτόκλειστα.

Η μέθοδος αυτή επιτρέπει στον οίνο «Prosecco» να επιτύχει το πλήρες αρωματικό δυναμικό του και την ευχάριστα δροσερή και χαρακτηριστική γεύση του.

Θα πρέπει επίσης να αναφερθεί η παραγωγή (έστω και περιορισμένη) του μη αφρώδους οίνου «Prosecco», ο οποίος έχει παρόμοιο οργανοληπτικό προφίλ με τους προαναφερθέντες τύπους, αλλά με διακριτές φρουτώδεις νότες και με πιο γεμάτη και αρωματική γεύση.

Οι οίνοι ΠΟΠ «Prosecco» είναι αναγνωρίσιμοι από τους καταναλωτές στην Ιταλία και σε άλλα μέρη του κόσμου.

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

Περίληψη του δεσμού

Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η περιοχή της ονομασίας Prosecco, η οποία βρίσκεται στο βορειοανατολικό τμήμα της Ιταλίας, χαρακτηρίζεται από επίπεδο τοπίο με κάποιες λοφώδεις περιοχές. Το κλίμα των περιοχών Βένετο και Φριούλι είναι ήπιο. Στον Βορρά, οι Άλπεις λειτουργούν ως φράγμα και προστατεύουν την περιοχή από τους κρύους βόρειους ανέμους και στον Νότο, η Αδριατική Θάλασσα αποτελεί την κυριότερη οδό πρόσβασης για τον σιρόκο, ο οποίος εξασφαλίζει επαρκείς βροχοπτώσεις, ιδίως κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, μετριάζει τις θερμοκρασίες και παρέχει στις αμπέλους την αναγκαία ποσότητα νερού για τις φάσεις ανάπτυξης των οφθαλμών και των τσαμπιών.

Στο τέλος του καλοκαιριού, με λιγότερες ώρες ηλιοφάνειας και με επικράτηση των ξηρών βόρειων-βορειοανατολικών ανέμων (bora) από τα ανατολικά, υπάρχουν μεγάλες διακυμάνσεις θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας και αναπτύσσεται στα σταφύλια, τα οποία βρίσκονται ακριβώς στο τελικό στάδιο της ωρίμασης, σημαντική ποσότητα αρωματικών ουσιών.

Τα εδάφη στην περιοχή παραγωγής είναι πλούσια σε ανόργανα συστατικά και ιχνοστοιχεία. Πρόκειται, ως επί το πλείστον, για εδάφη προσχωσιγενούς προέλευσης, με κατά κύριο λόγο ιλυοαργιλώδη υφή και σημαντική περιεκτικότητα σε σκελετικό υλικό, λόγω της διάβρωσης των δολομιτικών πετρωμάτων και των ποτάμιων αποθέσεων, η οποία συμβάλλει στην καλή αποστράγγιση του εδάφους.

Ιστορία και ανθρώπινος παράγοντας

Τα πρώτα έγγραφα με αναφορά στον οίνο Prosecco ανάγονται στο τέλος του 17ου αιώνα. Η περιγραφή αφορά έναν λεπτό λευκό οίνο που προέρχεται από το καρστικό τοπίο γύρω από την Τεργέστη και ιδίως από την περιοχή παραγωγής του Prosecco.

Η παραγωγή του εν λόγω οίνου μετατοπίστηκε αργότερα και αναπτύχθηκε κυρίως στις λοφώδεις περιοχές Βένετο και Φριούλι.

Η επιτυχία του Prosecco οφείλεται κυρίως στην ικανότητα των παραγωγών που ανέπτυξαν, από τις αρχές του εικοστού αιώνα, τις κατάλληλες τεχνικές καλλιέργειας για την ιδιαίτερα ανθεκτική ποικιλία Glera, με σκοπό τον περιορισμό της παραγωγής για κάθε φυτό, ώστε να διασφαλίζεται ότι τα σταφύλια ωριμάζουν σωστά, διατηρώντας το αρωματικό δυναμικό τους. Ανέπτυξαν επίσης κατάλληλες οινοποιητικές τεχνικές που βασίζονται στη φυσική δεύτερη ζύμωση, αρχικά στη φιάλη και πιο πρόσφατα σε αυτόκλειστα.

Κατά τον περασμένο αιώνα αναπτύχθηκε στην περιοχή παραγωγής ένα δίκτυο επιστημόνων και τεχνικών υψηλής ειδίκευσης, με στόχο την τελειοποίηση της μεθόδου παραγωγής του Prosecco. Αυτό συνέβαλε στην ενίσχυση των χαρακτηριστικών που κάνουν τον οίνο να χαίρει ιδιαίτερης εκτίμησης τόσο από τους εγχώριους όσο και από τους διεθνείς καταναλωτές. Καθοριστικό παράγοντα αποτέλεσε η ικανότητα των παραγωγών να πειραματίζονται και να βελτιώνουν τις τεχνολογίες οινοποίησης και δεύτερης ζύμωσης χρησιμοποιώντας, για παράδειγμα, μαύρα σταφύλια με ζύμωση με τα στέμφυλα. Με αυτόν τον τρόπο, διασφαλίζεται η παρασκευή αφρώδους ερυθρωπού οίνου που φέρει τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά της ονομασίας.

Αιτιώδης σχέση μεταξύ του γεωγραφικού περιβάλλοντος και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του προϊόντος

Το ήπιο κλίμα, με τη βροχή και τον ζεστό σιρόκο το καλοκαίρι, έχει καθοριστική σημασία για την ορθή ανάπτυξη των αμπέλων κατά τη διάρκεια της περιόδου βλάστησης.

Η διακύμανση μεταξύ των ημερήσιων και νυκτερινών θερμοκρασιών και οι ξηροί βόρειοι-βορειοανατολικοί άνεμοι (bora) που επικρατούν κατά τη διάρκεια της τελικής φάσης ωρίμασης των σταφυλιών ευνοούν τη διατήρηση των όξινων ουσιών και την παραγωγή σημαντικών ποσοτήτων αρωματικών πρόδρομων ουσιών που καθορίζουν τις ανθώδεις και φρουτώδεις νότες που είναι χαρακτηριστικές του οίνου Prosecco.

Τα προσχωσιγενή εδάφη είναι ιλυοαργιλώδους υφής και πολύ γόνιμα. Τα χαρακτηριστικά αυτά εξασφαλίζουν άριστη απόδοση σε ποσοτικούς όρους, επιτρέπουν τη μέτρια συσσώρευση σακχάρων και παρέχουν τα απαιτούμενα ανόργανα στοιχεία και ιχνοστοιχεία για την ισορροπημένη χημική και οργανοληπτική σύνθεση των σταφυλιών. Αυτό με τη σειρά του καθιστά δυνατή την παραγωγή οίνου βάσης για ημιαφρώδεις και αφρώδεις οίνους με μέτρια περιεκτικότητα σε αλκοόλη και το φρέσκο, ξηρό και φρουτώδες οργανοληπτικό προφίλ του Prosecco.

Ο παραγόμενος τύπος σταφυλιού —ιδίως η ποικιλία Glera— έχει κατά κανόνα μέτρια συσσώρευση σακχάρων και βέλτιστη οξύτητα και περιεκτικότητα σε αρωματικές ουσίες. Με τον τρόπο αυτόν λαμβάνεται ένας ευχάριστα αρωματικός οίνος βάσης με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη.

Οι αφρώδεις και ημιαφρώδεις τύποι του οίνου Prosecco είναι συνήθως ξηροί, με οργανοληπτικό προφίλ που χαρακτηρίζεται από φωτεινό αχυροκίτρινο χρώμα, ή ανοιχτό ρόδινο στην περίπτωση των αφρωδών ερυθρωπών οίνων, και καλή ισορροπία μεταξύ λεπτών φυσαλίδων και αφρού που διαρκεί.

Ο οίνος είναι λεπτός και κομψός στη μύτη, με χαρακτηριστικές ανθώδεις νότες (λευκά άνθη, αλλά και κόκκινα άνθη στους αφρώδεις ερυθρωπούς οίνους) και φρουτώδεις νότες (μήλο, αχλάδι, εξωτικά φρούτα και εσπεριδοειδή, αλλά και νότες φράουλας και σμέουρου στους αφρώδεις ερυθρωπούς οίνους). Όσον αφορά τη γεύση, η καλή ισορροπία μεταξύ των σακχάρων και των όξινων συστατικών και η έντονη γεύση δίνουν νότες φρεσκάδας, απαλότητας και ζωντάνιας στον ουρανίσκο.

Για την περαιτέρω ενίσχυση των χαρακτηριστικών του συγκεκριμένου οίνου στην αφρώδη μορφή του, χρησιμοποιείται η μέθοδος Charmat για φυσική δεύτερη ζύμωση του οίνου βάσης σε μεγάλα δοχεία ή αυτόκλειστα.

Η μέθοδος αυτή επιτρέπει στον οίνο «Prosecco» να επιτύχει το πλήρες αρωματικό δυναμικό του και την ευχάριστα δροσερή και χαρακτηριστική γεύση του.

Θα πρέπει επίσης να αναφερθεί η παραγωγή (έστω και περιορισμένη) του μη αφρώδους οίνου «Prosecco», ο οποίος έχει παρόμοιο οργανοληπτικό προφίλ με τους προαναφερθέντες τύπους, αλλά με διακριτές φρουτώδεις νότες και με πιο γεμάτη και αρωματική γεύση.

Οι οίνοι ΠΟΠ «Prosecco» είναι αναγνωρίσιμοι από τους καταναλωτές στην Ιταλία και σε άλλα μέρη του κόσμου.

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

6. Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου

Περίληψη του δεσμού

Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η περιοχή της ονομασίας Prosecco, η οποία βρίσκεται στο βορειοανατολικό τμήμα της Ιταλίας, χαρακτηρίζεται από επίπεδο τοπίο με κάποιες λοφώδεις περιοχές. Το κλίμα των περιοχών Βένετο και Φριούλι είναι ήπιο. Στον Βορρά, οι Άλπεις λειτουργούν ως φράγμα και προστατεύουν την περιοχή από τους κρύους βόρειους ανέμους και στον Νότο, η Αδριατική Θάλασσα αποτελεί την κυριότερη οδό πρόσβασης για τον σιρόκο, ο οποίος εξασφαλίζει επαρκείς βροχοπτώσεις, ιδίως κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, μετριάζει τις θερμοκρασίες και παρέχει στις αμπέλους την αναγκαία ποσότητα νερού για τις φάσεις ανάπτυξης των οφθαλμών και των τσαμπιών.

Στο τέλος του καλοκαιριού, με λιγότερες ώρες ηλιοφάνειας και με επικράτηση των ξηρών βόρειων-βορειοανατολικών ανέμων (bora) από τα ανατολικά, υπάρχουν μεγάλες διακυμάνσεις θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας και αναπτύσσεται στα σταφύλια, τα οποία βρίσκονται ακριβώς στο τελικό στάδιο της ωρίμασης, σημαντική ποσότητα αρωματικών ουσιών.

Τα εδάφη στην περιοχή παραγωγής είναι πλούσια σε ανόργανα συστατικά και ιχνοστοιχεία. Πρόκειται, ως επί το πλείστον, για εδάφη προσχωσιγενούς προέλευσης, με κατά κύριο λόγο ιλυοαργιλώδη υφή και σημαντική περιεκτικότητα σε σκελετικό υλικό, λόγω της διάβρωσης των δολομιτικών πετρωμάτων και των ποτάμιων αποθέσεων, η οποία συμβάλλει στην καλή αποστράγγιση του εδάφους.

Ιστορία και ανθρώπινος παράγοντας

Τα πρώτα έγγραφα με αναφορά στον οίνο Prosecco ανάγονται στο τέλος του 17ου αιώνα. Η περιγραφή αφορά έναν λεπτό λευκό οίνο που προέρχεται από το καρστικό τοπίο γύρω από την Τεργέστη και ιδίως από την περιοχή παραγωγής του Prosecco.

Η παραγωγή του εν λόγω οίνου μετατοπίστηκε αργότερα και αναπτύχθηκε κυρίως στις λοφώδεις περιοχές Βένετο και Φριούλι.

Η επιτυχία του Prosecco οφείλεται κυρίως στην ικανότητα των παραγωγών που ανέπτυξαν, από τις αρχές του εικοστού αιώνα, τις κατάλληλες τεχνικές καλλιέργειας για την ιδιαίτερα ανθεκτική ποικιλία Glera, με σκοπό τον περιορισμό της παραγωγής για κάθε φυτό, ώστε να διασφαλίζεται ότι τα σταφύλια ωριμάζουν σωστά, διατηρώντας το αρωματικό δυναμικό τους. Ανέπτυξαν επίσης κατάλληλες οινοποιητικές τεχνικές που βασίζονται στη φυσική δεύτερη ζύμωση, αρχικά στη φιάλη και πιο πρόσφατα σε αυτόκλειστα.

Κατά τον περασμένο αιώνα αναπτύχθηκε στην περιοχή παραγωγής ένα δίκτυο επιστημόνων και τεχνικών υψηλής ειδίκευσης, με στόχο την τελειοποίηση της μεθόδου παραγωγής του Prosecco. Αυτό συνέβαλε στην ενίσχυση των χαρακτηριστικών που κάνουν τον οίνο να χαίρει ιδιαίτερης εκτίμησης τόσο από τους εγχώριους όσο και από τους διεθνείς καταναλωτές. Καθοριστικό παράγοντα αποτέλεσε η ικανότητα των παραγωγών να πειραματίζονται και να βελτιώνουν τις τεχνολογίες οινοποίησης και δεύτερης ζύμωσης χρησιμοποιώντας, για παράδειγμα, μαύρα σταφύλια με ζύμωση με τα στέμφυλα. Με αυτόν τον τρόπο, διασφαλίζεται η παρασκευή αφρώδους ερυθρωπού οίνου που φέρει τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά της ονομασίας.

Αιτιώδης σχέση μεταξύ του γεωγραφικού περιβάλλοντος και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του προϊόντος

Το ήπιο κλίμα, με τη βροχή και τον ζεστό σιρόκο το καλοκαίρι, έχει καθοριστική σημασία για την ορθή ανάπτυξη των αμπέλων κατά τη διάρκεια της περιόδου βλάστησης.

Η διακύμανση μεταξύ των ημερήσιων και νυκτερινών θερμοκρασιών και οι ξηροί βόρειοι-βορειοανατολικοί άνεμοι (bora) που επικρατούν κατά τη διάρκεια της τελικής φάσης ωρίμασης των σταφυλιών ευνοούν τη διατήρηση των όξινων ουσιών και την παραγωγή σημαντικών ποσοτήτων αρωματικών πρόδρομων ουσιών που καθορίζουν τις ανθώδεις και φρουτώδεις νότες που είναι χαρακτηριστικές του οίνου Prosecco.

Τα προσχωσιγενή εδάφη είναι ιλυοαργιλώδους υφής και πολύ γόνιμα. Τα χαρακτηριστικά αυτά εξασφαλίζουν άριστη απόδοση σε ποσοτικούς όρους, επιτρέπουν τη μέτρια συσσώρευση σακχάρων και παρέχουν τα απαιτούμενα ανόργανα στοιχεία και ιχνοστοιχεία για την ισορροπημένη χημική και οργανοληπτική σύνθεση των σταφυλιών. Αυτό με τη σειρά του καθιστά δυνατή την παραγωγή οίνου βάσης για ημιαφρώδεις και αφρώδεις οίνους με μέτρια περιεκτικότητα σε αλκοόλη και το φρέσκο, ξηρό και φρουτώδες οργανοληπτικό προφίλ του Prosecco.

Ο παραγόμενος τύπος σταφυλιού —ιδίως η ποικιλία Glera— έχει κατά κανόνα μέτρια συσσώρευση σακχάρων και βέλτιστη οξύτητα και περιεκτικότητα σε αρωματικές ουσίες. Με τον τρόπο αυτόν λαμβάνεται ένας ευχάριστα αρωματικός οίνος βάσης με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη.

Οι αφρώδεις και ημιαφρώδεις τύποι του οίνου Prosecco είναι συνήθως ξηροί, με οργανοληπτικό προφίλ που χαρακτηρίζεται από φωτεινό αχυροκίτρινο χρώμα, ή ανοιχτό ρόδινο στην περίπτωση των αφρωδών ερυθρωπών οίνων, και καλή ισορροπία μεταξύ λεπτών φυσαλίδων και αφρού που διαρκεί.

Ο οίνος είναι λεπτός και κομψός στη μύτη, με χαρακτηριστικές ανθώδεις νότες (λευκά άνθη, αλλά και κόκκινα άνθη στους αφρώδεις ερυθρωπούς οίνους) και φρουτώδεις νότες (μήλο, αχλάδι, εξωτικά φρούτα και εσπεριδοειδή, αλλά και νότες φράουλας και σμέουρου στους αφρώδεις ερυθρωπούς οίνους). Όσον αφορά τη γεύση, η καλή ισορροπία μεταξύ των σακχάρων και των όξινων συστατικών και η έντονη γεύση δίνουν νότες φρεσκάδας, απαλότητας και ζωντάνιας στον ουρανίσκο.

Για την περαιτέρω ενίσχυση των χαρακτηριστικών του συγκεκριμένου οίνου στην αφρώδη μορφή του, χρησιμοποιείται η μέθοδος Charmat για φυσική δεύτερη ζύμωση του οίνου βάσης σε μεγάλα δοχεία ή αυτόκλειστα.

Η μέθοδος αυτή επιτρέπει στον οίνο «Prosecco» να επιτύχει το πλήρες αρωματικό δυναμικό του και την ευχάριστα δροσερή και χαρακτηριστική γεύση του.

Θα πρέπει επίσης να αναφερθεί η παραγωγή (έστω και περιορισμένη) του μη αφρώδους οίνου «Prosecco», ο οποίος έχει παρόμοιο οργανοληπτικό προφίλ με τους προαναφερθέντες τύπους, αλλά με διακριτές φρουτώδεις νότες και με πιο γεμάτη και αρωματική γεύση.

Οι οίνοι ΠΟΠ «Prosecco» είναι αναγνωρίσιμοι από τους καταναλωτές στην Ιταλία και σε άλλα μέρη του κόσμου.

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

8. Ημιαφρώδης οίνος

Περίληψη του δεσμού

Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η περιοχή της ονομασίας Prosecco, η οποία βρίσκεται στο βορειοανατολικό τμήμα της Ιταλίας, χαρακτηρίζεται από επίπεδο τοπίο με κάποιες λοφώδεις περιοχές. Το κλίμα των περιοχών Βένετο και Φριούλι είναι ήπιο. Στον Βορρά, οι Άλπεις λειτουργούν ως φράγμα και προστατεύουν την περιοχή από τους κρύους βόρειους ανέμους και στον Νότο, η Αδριατική Θάλασσα αποτελεί την κυριότερη οδό πρόσβασης για τον σιρόκο, ο οποίος εξασφαλίζει επαρκείς βροχοπτώσεις, ιδίως κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, μετριάζει τις θερμοκρασίες και παρέχει στις αμπέλους την αναγκαία ποσότητα νερού για τις φάσεις ανάπτυξης των οφθαλμών και των τσαμπιών.

Στο τέλος του καλοκαιριού, με λιγότερες ώρες ηλιοφάνειας και με επικράτηση των ξηρών βόρειων-βορειοανατολικών ανέμων (bora) από τα ανατολικά, υπάρχουν μεγάλες διακυμάνσεις θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας και αναπτύσσεται στα σταφύλια, τα οποία βρίσκονται ακριβώς στο τελικό στάδιο της ωρίμασης, σημαντική ποσότητα αρωματικών ουσιών.

Τα εδάφη στην περιοχή παραγωγής είναι πλούσια σε ανόργανα συστατικά και ιχνοστοιχεία. Πρόκειται, ως επί το πλείστον, για εδάφη προσχωσιγενούς προέλευσης, με κατά κύριο λόγο ιλυοαργιλώδη υφή και σημαντική περιεκτικότητα σε σκελετικό υλικό, λόγω της διάβρωσης των δολομιτικών πετρωμάτων και των ποτάμιων αποθέσεων, η οποία συμβάλλει στην καλή αποστράγγιση του εδάφους.

Ιστορία και ανθρώπινος παράγοντας

Τα πρώτα έγγραφα με αναφορά στον οίνο Prosecco ανάγονται στο τέλος του 17ου αιώνα. Η περιγραφή αφορά έναν λεπτό λευκό οίνο που προέρχεται από το καρστικό τοπίο γύρω από την Τεργέστη και ιδίως από την περιοχή παραγωγής του Prosecco.

Η παραγωγή του εν λόγω οίνου μετατοπίστηκε αργότερα και αναπτύχθηκε κυρίως στις λοφώδεις περιοχές Βένετο και Φριούλι.

Η επιτυχία του Prosecco οφείλεται κυρίως στην ικανότητα των παραγωγών που ανέπτυξαν, από τις αρχές του εικοστού αιώνα, τις κατάλληλες τεχνικές καλλιέργειας για την ιδιαίτερα ανθεκτική ποικιλία Glera, με σκοπό τον περιορισμό της παραγωγής για κάθε φυτό, ώστε να διασφαλίζεται ότι τα σταφύλια ωριμάζουν σωστά, διατηρώντας το αρωματικό δυναμικό τους. Ανέπτυξαν επίσης κατάλληλες οινοποιητικές τεχνικές που βασίζονται στη φυσική δεύτερη ζύμωση, αρχικά στη φιάλη και πιο πρόσφατα σε αυτόκλειστα.

Κατά τον περασμένο αιώνα αναπτύχθηκε στην περιοχή παραγωγής ένα δίκτυο επιστημόνων και τεχνικών υψηλής ειδίκευσης, με στόχο την τελειοποίηση της μεθόδου παραγωγής του Prosecco. Αυτό συνέβαλε στην ενίσχυση των χαρακτηριστικών που κάνουν τον οίνο να χαίρει ιδιαίτερης εκτίμησης τόσο από τους εγχώριους όσο και από τους διεθνείς καταναλωτές. Καθοριστικό παράγοντα αποτέλεσε η ικανότητα των παραγωγών να πειραματίζονται και να βελτιώνουν τις τεχνολογίες οινοποίησης και δεύτερης ζύμωσης χρησιμοποιώντας, για παράδειγμα, μαύρα σταφύλια με ζύμωση με τα στέμφυλα. Με αυτόν τον τρόπο, διασφαλίζεται η παρασκευή αφρώδους ερυθρωπού οίνου που φέρει τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά της ονομασίας.

Αιτιώδης σχέση μεταξύ του γεωγραφικού περιβάλλοντος και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του προϊόντος

Το ήπιο κλίμα, με τη βροχή και τον ζεστό σιρόκο το καλοκαίρι, έχει καθοριστική σημασία για την ορθή ανάπτυξη των αμπέλων κατά τη διάρκεια της περιόδου βλάστησης.

Η διακύμανση μεταξύ των ημερήσιων και νυκτερινών θερμοκρασιών και οι ξηροί βόρειοι-βορειοανατολικοί άνεμοι (bora) που επικρατούν κατά τη διάρκεια της τελικής φάσης ωρίμασης των σταφυλιών ευνοούν τη διατήρηση των όξινων ουσιών και την παραγωγή σημαντικών ποσοτήτων αρωματικών πρόδρομων ουσιών που καθορίζουν τις ανθώδεις και φρουτώδεις νότες που είναι χαρακτηριστικές του οίνου Prosecco.

Τα προσχωσιγενή εδάφη είναι ιλυοαργιλώδους υφής και πολύ γόνιμα. Τα χαρακτηριστικά αυτά εξασφαλίζουν άριστη απόδοση σε ποσοτικούς όρους, επιτρέπουν τη μέτρια συσσώρευση σακχάρων και παρέχουν τα απαιτούμενα ανόργανα στοιχεία και ιχνοστοιχεία για την ισορροπημένη χημική και οργανοληπτική σύνθεση των σταφυλιών. Αυτό με τη σειρά του καθιστά δυνατή την παραγωγή οίνου βάσης για ημιαφρώδεις και αφρώδεις οίνους με μέτρια περιεκτικότητα σε αλκοόλη και το φρέσκο, ξηρό και φρουτώδες οργανοληπτικό προφίλ του Prosecco.

Ο παραγόμενος τύπος σταφυλιού —ιδίως η ποικιλία Glera— έχει κατά κανόνα μέτρια συσσώρευση σακχάρων και βέλτιστη οξύτητα και περιεκτικότητα σε αρωματικές ουσίες. Με τον τρόπο αυτόν λαμβάνεται ένας ευχάριστα αρωματικός οίνος βάσης με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη.

Οι αφρώδεις και ημιαφρώδεις τύποι του οίνου Prosecco είναι συνήθως ξηροί, με οργανοληπτικό προφίλ που χαρακτηρίζεται από φωτεινό αχυροκίτρινο χρώμα, ή ανοιχτό ρόδινο στην περίπτωση των αφρωδών ερυθρωπών οίνων, και καλή ισορροπία μεταξύ λεπτών φυσαλίδων και αφρού που διαρκεί.

Ο οίνος είναι λεπτός και κομψός στη μύτη, με χαρακτηριστικές ανθώδεις νότες (λευκά άνθη, αλλά και κόκκινα άνθη στους αφρώδεις ερυθρωπούς οίνους) και φρουτώδεις νότες (μήλο, αχλάδι, εξωτικά φρούτα και εσπεριδοειδή, αλλά και νότες φράουλας και σμέουρου στους αφρώδεις ερυθρωπούς οίνους). Όσον αφορά τη γεύση, η καλή ισορροπία μεταξύ των σακχάρων και των όξινων συστατικών και η έντονη γεύση δίνουν νότες φρεσκάδας, απαλότητας και ζωντάνιας στον ουρανίσκο.

Για την περαιτέρω ενίσχυση των χαρακτηριστικών του συγκεκριμένου οίνου στην αφρώδη μορφή του, χρησιμοποιείται η μέθοδος Charmat για φυσική δεύτερη ζύμωση του οίνου βάσης σε μεγάλα δοχεία ή αυτόκλειστα.

Η μέθοδος αυτή επιτρέπει στον οίνο «Prosecco» να επιτύχει το πλήρες αρωματικό δυναμικό του και την ευχάριστα δροσερή και χαρακτηριστική γεύση του.

Θα πρέπει επίσης να αναφερθεί η παραγωγή (έστω και περιορισμένη) του μη αφρώδους οίνου «Prosecco», ο οποίος έχει παρόμοιο οργανοληπτικό προφίλ με τους προαναφερθέντες τύπους, αλλά με διακριτές φρουτώδεις νότες και με πιο γεμάτη και αρωματική γεύση.

Οι οίνοι ΠΟΠ «Prosecco» είναι αναγνωρίσιμοι από τους καταναλωτές στην Ιταλία και σε άλλα μέρη του κόσμου.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΠΟΠ Prosecco

Νομικό πλαίσιο

Νομοθεσία της ΕΕ

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Κατά την παρέκκλιση που προβλέπεται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 στοιχείο α) του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής, οι εργασίες για την παρασκευή όλων των τύπων οίνων μπορούν να εκτελεστούν και στο διοικητικό έδαφος των δήμων της επαρχίας Verona που συνορεύουν με την οριοθετημένη περιοχή παραγωγής, εφόσον τα σταφύλια προέρχονται από αμπελώνες που καλλιεργούνταν στις 30 Νοεμβρίου 2011. Επιπλέον, οι εργασίες αυτές μπορούν να εκτελούνται και σε άλλες επαρχίες που γειτνιάζουν με την οριοθετημένη ζώνη παραγωγής, κατόπιν χορήγησης ατομικών αδειών από το υπουργείο.

Κατόπιν χορήγησης ατομικών αδειών από το υπουργείο και υπό την προϋπόθεση ότι πληρούνται οι παραδοσιακές απαιτήσεις παραγωγής, μπορεί επίσης να πραγματοποιηθεί δεύτερη ζύμωση του οίνου βάσης για τις «ημιαφρώδεις» και «αφρώδεις» κατηγορίες οίνου σε περιοχές άμεσης γειτνίασης με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 2 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΠΟΠ Prosecco – Συμπληρωματική γεωγραφική ενότητα

Νομικό πλαίσιο

Νομοθεσία της ΕΕ

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Όσον αφορά την ονομασία «Prosecco», επιτρέπεται να αναγράφεται στην ετικέτα η ένδειξη «επαρχία Treviso» ή «Treviso», «επαρχία Trieste» ή «Trieste» ή «Pokrajina Trst» ή «Trst», εάν οι αντίστοιχες παρτίδες αποτελούνται αποκλειστικά από σταφύλια που συγκομίζονται από αμπελώνες που βρίσκονται στις σχετικές επαρχίες και εάν το προϊόν παράγεται και συσκευάζεται στην ίδια επαρχία όπου παράγονται τα σταφύλια, όπως προβλέπεται στο άρθρο 55 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής και στο άρθρο 120 παράγραφος 1 στοιχείο ζ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΠΟΠ Prosecco

Νομικό πλαίσιο

Νομοθεσία της ΕΕ

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Εμφιάλωση εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Οι διατάξεις σχετικά με την εμφιάλωση εντός της οριοθετημένης περιοχής καθορίστηκαν σύμφωνα με τη νομοθεσία της ΕΕ [άρθρο 4 παράγραφος 2 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής]. Σύμφωνα με την προαναφερθείσα νομοθεσία, η εμφιάλωση πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής ώστε να διαφυλάσσονται η ποιότητα και η φήμη του οίνου ΠΟΠ Prosecco και να διασφαλίζονται η προέλευσή του και η αποτελεσματικότητα των σχετικών ελέγχων. Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και οι ιδιότητες του οίνου Prosecco, που συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή προέλευσης και τη φήμη της ονομασίας, διασφαλίζονται καλύτερα εάν ο οίνος εμφιαλώνεται στην περιοχή παραγωγής, καθώς η εφαρμογή και η τήρηση όλων των τεχνικών κανόνων σχετικά με τη μεταφορά και την εμφιάλωση ανατίθενται σε παραγωγούς της περιοχής, οι οποίοι διαθέτουν τις απαιτούμενες γνώσεις και τεχνογνωσία και έχουν συμφέρον να διατηρηθεί η φήμη που έχει αποκτηθεί. Πέραν τούτου, η απαίτηση αυτή διασφαλίζει ότι οι οινοπαραγωγοί υπόκεινται σε ένα αποτελεσματικό σύστημα ελέγχων, οι οποίοι αφορούν την εμφιάλωση και διενεργούνται από τους αρμόδιους φορείς, καθώς αποφεύγονται όλοι οι ενδεχόμενοι κίνδυνοι που συνδέονται με τη μεταφορά του προϊόντος εκτός της περιοχής για εμφιάλωση. Ως εκ τούτου, η διάταξη αυτή ωφελεί τους ίδιους τους οινοπαραγωγούς, οι οποίοι μεριμνούν και είναι υπεύθυνοι για τη διασφάλιση της ποιότητας και της φήμης της ονομασίας.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΠΟΠ Prosecco — Spumante Rosé

Νομικό πλαίσιο

Νομοθεσία της ΕΕ

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Το έτος παραγωγής των σταφυλιών πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα του εν λόγω τύπου οίνου, σύμφωνα με το άρθρο 49 παράγραφος 1 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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