C/2025/6773

23.12.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/6773)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Prosecco»

Número de referencia UE: PDO-IT-A0516-AM09 de 7.10.2025

1. **Nombre del producto**

«Prosecco»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vino

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques

6. **Calificación de modificación normal**

Se confirma que la aprobación y la comunicación de esta modificación normal cumplen las condiciones para la aprobación de una modificación normal establecidas en el Reglamento (UE) 2024/1143 y en las disposiciones adoptadas en virtud de este.

Esta modificación se ajusta a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 2024/1143, ya que:

— no supone un cambio en el nombre, en el uso del nombre o en la categoría de producto designado por la indicación geográfica;

— no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único;

— no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Ampliación de la práctica enológica de la mezcla, añadiendo productos vitivinícolas de las variedades *pinot* y *chardonnay* (hasta un máximo del 15 %) a la categoría de aguja

Descripción

En consonancia con las prácticas enológicas permitidas para los vinos espumosos y los vinos espumosos de calidad, se propone que la práctica enológica de añadir productos obtenidos de la vinificación, de conformidad con el pliego de condiciones, de uvas *chardonnay*, *pinot bianco*, *pinot grigio* y *pinot nero* (vinificación en blanco), utilizadas solas o conjuntamente, en cantidad no superior al 15 %, también para los vinos de aguja, siempre que en el viñedo del que procedan las uvas de la variedad glera empleadas en la vinificación se mantenga la pureza varietal o que, en todo caso, la presencia de uvas de las variedades menores cultivadas en la explotación, junto a las autorizadas para esta práctica, no supere el 15 %.

Esta modificación afecta a los artículos 2 y 5 del pliego de condiciones.

Esta modificación afecta a la sección «Prácticas vitivinícolas» del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Adaptación de la utilización de licor de expedición para los vinos espumosos y los vinos espumosos de calidad

Descripción

Los mostos, los mostos parcialmente fermentados y los vinos (productos) destinados a la producción de licor de expedición para los vinos espumosos y los vinos espumosos de calidad deben proceder de uvas aptas para la denominación Prosecco. Además, la sacarosa y el mosto concentrado rectificado o sus mezclas pueden seguir utilizándose para producir licor de expedición.

La modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Actualización de los datos del organismo de control

Descripción

A raíz de las modificaciones introducidas en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 con la entrada en vigor del Reglamento (UE) 2024/1143, ya no es obligatorio que figuren en el pliego de condiciones el nombre y la dirección de las autoridades u organismos que verifican el cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones ni sus tareas específicas.

Además, de conformidad con el artículo 40, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143, los Estados miembros deben publicar los nombres y las direcciones de las autoridades competentes, de los organismos delegados y de las personas físicas a que se refiere su artículo 39, apartado 3, en relación con cada producto designado mediante una indicación geográfica, y mantener dicha información actualizada.

Por lo tanto, se modifica el artículo en el que se incluían referencias al organismo de control y se sustituye la información que figura en él por una referencia a la publicación en el sitio web oficial de la autoridad competente del Estado miembro.

La modificación afecta al artículo 10 del pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vino

«Prosecco»

Número de referencia UE: PDO-IT-A0516-AM09 de 7.10.2025

1. **Nombre(s)**

«Prosecco»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Italia

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

4. Vino espumoso

5. Vino espumoso de calidad

6. Vino espumoso aromático de calidad

8. Vino de aguja

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Prosecco: vino

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo pajizo.

Aroma

Aroma: fino, característico, típico de las uvas de procedencia.

Sabor

Sabor: de seco a semidulce, fresco y característico.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas:

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Prosecco Spumante: vino espumoso, vino espumoso de calidad y vino espumoso aromático de calidad

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo pajizo, más o menos intenso, brillante, con espuma persistente.

Aroma

Aroma: fino, característico, típico de las uvas de procedencia.

Sabor

Sabor: de brut *nature* a semiseco, fresco y característico.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas:

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Prosecco: vino de aguja

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo pajizo, más o menos intenso, brillante, con rosario constante de burbujas.

Aroma

Aroma: fino, característico, típico de las uvas de procedencia.

Sabor

Sabor: de seco a semidulce, fresco y característico.

Información adicional relativa a las características organolépticas

En el caso de la categoría de aguja, producida tradicionalmente por fermentación en botella, las características organolépticas en el momento del despacho al consumo pueden variar:

Color: posible presencia de turbidez.

Aroma: agradable y característico, con posibles notas de corteza de pan y levadura.

Sabor: seco, con aguja, afrutado, con posibles notas de corteza de pan y levadura.

Características analíticas:

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	4,0
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Prosecco - Spumante rosé: vino espumoso, vino espumoso de calidad

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rosa pálido de intensidad variable, más o menos intenso, brillante, con espuma persistente.

Aroma

Aroma: fino, característico, típico de las uvas de procedencia.

Sabor

Sabor: de brut *nature* a extra seco, fresco y característico.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas:

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

Práctica enológica para las partidas de producto destinadas a la elaboración de vino de aguja, vino espumoso y vino espumoso de calidad, incluido el tipo rosado.

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

En las partidas de producto destinadas a la elaboración de vino de aguja, vino espumoso y vino espumoso de calidad se autoriza la adición de productos obtenidos de la vinificación de uvas *chardonnay*, *pinot bianco*, *pinot grigio* y *pinot nero* (vinificación en blanco), utilizadas solas o conjuntamente, en cantidad no superior al 15 %, siempre que en el viñedo del que procedan las uvas de la variedad glera empleadas en la vinificación se mantenga la pureza varietal o que, en todo caso, la presencia de uvas de las variedades menores, junto a las autorizadas para esta práctica, no supere el 15 %.

En las partidas de producto destinadas a la elaboración de vino espumoso rosado y vino espumoso rosado de calidad se autoriza la adición de productos obtenidos de la vinificación de uvas *pinot nero* (vinificación en tinto), en cantidad no inferior al 10 % y no superior al 15 %, siempre que en el viñedo del que procedan las uvas de la variedad glera empleadas en la vinificación se mantenga la pureza varietal o que, en todo caso, la presencia de uvas de la variedad *pinot nero*, junto a las autorizadas para esta práctica, no supere el 15 %.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Prosecco

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	18 000
Unidad de rendimiento máximo:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Prosecco

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	135,0
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Prosecco Spumante Rosé (variedad glera)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	18 000
Unidad de rendimiento máximo:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Prosecco Spumante Rosé (variedad glera)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	135,0
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Prosecco Spumante Rosé (variedad *pinot nero*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	13 500
Unidad de rendimiento máximo:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Prosecco Spumante Rosé (variedad *pinot nero*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	101,25
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

Glera B. — Serprino

9. **Definición breve de la zona geográfica**

Las uvas destinadas a la producción del vino de la denominación de origen protegida «Prosecco» deben estar cultivadas en la zona que comprende las provincias de Belluno, Gorizia, Padua, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venice y Vicenza.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

Factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona de producción de la denominación «Prosecco», situada en el noreste de Italia, se caracteriza por ser un territorio llano, con algunas zonas de colinas. Esta zona del Véneto-Friul disfruta de un clima templado: al norte, los Alpes actúan de barrera natural frente a las corrientes frías septentrionales y, al sur, el mar Adriático es la principal vía de llegada del viento siroco, que garantiza una pluviosidad suficiente, especialmente en el período estival, lo que modera las temperaturas y aporta a la vid la humedad necesaria en las fases de desarrollo de las yemas y los racimos.

Al final del verano, con la disminución de las horas de insolación y el predominio de los vientos secos de noreste (*bora da est*), la amplitud térmica entre el día y la noche es considerable, constatándose una presencia notable de sustancias aromáticas en la uva, precisamente en la fase final de la maduración.

La zona de producción es rica en minerales y oligoelementos; los suelos son predominantemente de origen aluvial y de textura limoso-arcillosa, con una buena fase sólida o esqueleto, que proviene de la erosión de las rocas dolomíticas y de los depósitos fluviales y que permite un adecuado drenaje de los terrenos.

Factores históricos y humanos

Los primeros documentos en los que se menciona el vino Prosecco se remontan a finales del siglo XVII. En ellos se describe un delicado vino blanco procedente de la meseta cárstica de Trieste y, en particular, del territorio de Prosecco.

A continuación, la producción de este vino se trasladó y desarrolló predominantemente en la zona de colinas del Véneto-Friul.

El éxito del «Prosecco» se debe fundamentalmente a la capacidad de los operadores para desarrollar, a partir de los primeros años del siglo XX, unas técnicas de cultivo especialmente adaptadas a la variedad Glera, que es muy vigorosa, a fin de limitar la carga productiva por cepa y permitir una correcta maduración de las uvas y el mantenimiento de su potencial aromático, así como unas técnicas idóneas de elaboración de los vinos mediante la segunda fermentación natural, primero en botella y después en autoclave.

En el último siglo, la zona de producción ha desarrollado notables competencias a nivel técnico y científico orientadas a perfeccionar el método de producción del «Prosecco», lo que ha permitido potenciar las características que contribuyen a que sea apreciado por los consumidores nacionales e internacionales. Ha sido determinante la capacidad de los productores para experimentar e ir mejorando las tecnologías de vinificación y elaboración de vinos espumosos, incluido mediante el uso de uvas tintas vinificadas en tinto, gracias a lo cual es posible garantizar que el vino espumoso rosado posea las mismas características de calidad distintivas de la denominación.

Relación causal entre el medio geográfico y el carácter específico de los productos

El clima templado, con precipitaciones y vientos cálidos de siroco durante el verano, propician el correcto desarrollo de la vid durante la fase vegetativa.

La amplitud térmica entre el día y la noche y los vientos predominantemente secos del norte en la fase final de maduración de la uva favorecen la persistencia de las sustancias «ácidas», así como la producción de una cantidad significativa de precursores aromáticos que definen las notas florales y afrutadas típicas del vino «Prosecco».

Los suelos aluviales, de textura arcilloso-limosa, presentan una buena fertilidad que permite obtener producciones óptimas desde el punto de vista cuantitativo, favoreciendo una acumulación moderada de azúcares y proporcionando los minerales y oligoelementos necesarios para lograr una composición químico-sensorial equilibrada de la uva, con lo que se logra un vino base para los vinos de aguja y los vinos espumosos que no es excesivamente alcohólico y se distingue por un perfil sensorial fresco, seco y afrutado, característico del «Prosecco».

Las uvas que se producen, y en particular la *glera*, se caracterizan por una acumulación moderada de azúcares y una buena presencia de acidez y de sustancias aromáticas, gracias a lo cual puede obtenerse un vino base que es poco alcohólico y de agradable aromaticidad.

El vino Prosecco, en las versiones espumoso y de aguja, es típicamente seco, y su perfil sensorial se caracteriza por el color amarillo pajizo brillante o rosa pálido (en el espumoso rosado), con una aguja fina, equilibrada con la persistencia de la espuma.

En nariz, se perciben pronunciadas notas florales (flores blancas; también flores rojas en el espumoso rosado) y afrutadas (manzana, pera, frutas exóticas y cítricos; también fresa y frambuesa en el espumoso rosado). En boca, presenta un equilibrio entre los componentes dulces y ácidos que, junto con la sapidez, hacen que se perciban en paladar notas frescas, suaves y vivaces.

Para potenciar las características de este particular vino en la versión espumosa se adopta el método «Martinotti», que consiste en una segunda fermentación del vino base en grandes recipientes o autoclaves.

De esta manera, el «Prosecco» expresa al máximo su potencial aromático, así como la frescura, la tipicidad y las gratas sensaciones que lo distinguen.

Cabe destacar la producción, aunque limitada, de «Prosecco» no espumoso, que presenta un perfil sensorial análogo a los tipos anteriores, pero con pronunciadas notas afrutadas y un gusto que revela mayor sapidez y plenitud.

Los vinos de la DOP «Prosecco» son reconocibles como tales por los consumidores nacionales e internacionales.

Categoría de producto vitivinícola

4. Vino espumoso

Resumen del vínculo

Factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona de producción de la denominación «Prosecco», situada en el noreste de Italia, se caracteriza por ser un territorio llano, con algunas zonas de colinas. Esta zona del Véneto-Friul disfruta de un clima templado: al norte, los Alpes actúan de barrera natural frente a las corrientes frías septentrionales y, al sur, el mar Adriático es la principal vía de llegada del viento siroco, que garantiza una pluviosidad suficiente, especialmente en el período estival, lo que modera las temperaturas y aporta a la vid la humedad necesaria en las fases de desarrollo de las yemas y los racimos.

Al final del verano, con la disminución de las horas de insolación y el predominio de los vientos secos de noreste (*bora da est*), la amplitud térmica entre el día y la noche es considerable, constatándose una presencia notable de sustancias aromáticas en la uva, precisamente en la fase final de la maduración.

La zona de producción es rica en minerales y oligoelementos; los suelos son predominantemente de origen aluvial y de textura limoso-arcillosa, con una buena fase sólida o esqueleto, que proviene de la erosión de las rocas dolomíticas y de los depósitos fluviales y que permite un adecuado drenaje de los terrenos.

Factores históricos y humanos

Los primeros documentos donde se cita un vino «Prosecco» se remontan a fines del siglo XVII y describen un vino blanco, delicado, originario de la meseta cárstica de Trieste (carso triestino) y en particular del territorio del «Prosecco».

A continuación, la producción de este vino se trasladó y desarrolló predominantemente en la zona de colinas del Véneto-Friul.

El éxito del «Prosecco» se debe fundamentalmente a la capacidad de los operadores para desarrollar, a partir de los primeros años del siglo XX, unas técnicas de cultivo especialmente adaptadas a la variedad Glera, que es muy vigorosa, a fin de limitar la carga productiva por cepa y permitir una correcta maduración de las uvas y el mantenimiento de su potencial aromático, así como unas técnicas idóneas de elaboración de los vinos mediante la segunda fermentación natural, primero en botella y después en autoclave.

En el último siglo, la zona de producción ha desarrollado notables competencias a nivel técnico y científico orientadas a perfeccionar el método de producción del «Prosecco», lo que ha permitido potenciar las características que contribuyen a que sea apreciado por los consumidores nacionales e internacionales. Ha sido determinante la capacidad de los productores para experimentar e ir mejorando las tecnologías de vinificación y elaboración de vinos espumosos, incluido mediante el uso de uvas tintas vinificadas en tinto, gracias a lo cual es posible garantizar que el vino espumoso rosado posea las mismas características de calidad distintivas de la denominación.

Relación causal entre el medio geográfico y el carácter específico de los productos

El clima templado, con precipitaciones y vientos cálidos de siroco durante el verano, propician el correcto desarrollo de la vid durante la fase vegetativa.

La amplitud térmica entre el día y la noche y los vientos predominantemente secos del norte en la fase final de maduración de la uva favorecen la persistencia de las sustancias «ácidas», así como la producción de una cantidad significativa de precursores aromáticos que definen las notas florales y afrutadas típicas del vino «Prosecco».

Los suelos aluviales, de textura arcilloso-limosa, presentan una buena fertilidad que permite obtener producciones óptimas desde el punto de vista cuantitativo, favoreciendo una acumulación moderada de azúcares y proporcionando los minerales y oligoelementos necesarios para lograr una composición químico-sensorial equilibrada de la uva, con lo que se logra un vino base para los vinos de aguja y los vinos espumosos que no es excesivamente alcohólico y se distingue por un perfil sensorial fresco, seco y afrutado, característico del «Prosecco».

Las uvas que se producen, y en particular la *glera*, se caracterizan por una acumulación moderada de azúcares y una buena presencia de acidez y de sustancias aromáticas, gracias a lo cual puede obtenerse un vino base que es poco alcohólico y de agradable aromaticidad.

El vino Prosecco, en las versiones espumoso y de aguja, es típicamente seco, y su perfil sensorial se caracteriza por el color amarillo pajizo brillante o rosa pálido (en el espumoso rosado), con una aguja fina, equilibrada con la persistencia de la espuma.

En nariz, se perciben pronunciadas notas florales (flores blancas; también flores rojas en el espumoso rosado) y afrutadas (manzana, pera, frutas exóticas y cítricos; también fresa y frambuesa en el espumoso rosado). En boca, presenta un equilibrio entre los componentes dulces y ácidos que, junto con la sapidez, hacen que se perciban en paladar notas frescas, suaves y vivaces.

Para potenciar las características de este particular vino en la versión espumosa se adopta el método «Martinotti», que consiste en una segunda fermentación del vino base en grandes recipientes o autoclaves.

De esta manera, el «Prosecco» expresa al máximo su potencial aromático, así como la frescura, la tipicidad y las gratas sensaciones que lo distinguen.

Cabe destacar la producción, aunque limitada, de «Prosecco» no espumoso, que presenta un perfil sensorial análogo a los tipos anteriores, pero con pronunciadas notas afrutadas y un gusto que revela mayor sapidez y plenitud.

Los vinos de la DOP «Prosecco» son reconocibles como tales por los consumidores nacionales e internacionales.

Categoría de producto vitivinícola

5. Vino espumoso de calidad

Resumen del vínculo

Factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona de producción de la denominación «Prosecco», situada en el noreste de Italia, se caracteriza por ser un territorio llano, con algunas zonas de colinas. Esta zona del Véneto-Friul disfruta de un clima templado: al norte, los Alpes actúan de barrera natural frente a las corrientes frías septentrionales y, al sur, el mar Adriático es la principal vía de llegada del viento siroco, que garantiza una pluviosidad suficiente, especialmente en el período estival, lo que modera las temperaturas y aporta a la vid la humedad necesaria en las fases de desarrollo de las yemas y los racimos.

Al final del verano, con la disminución de las horas de insolación y el predominio de los vientos secos de noreste (*bora da est*), la amplitud térmica entre el día y la noche es considerable, constatándose una presencia notable de sustancias aromáticas en la uva, precisamente en la fase final de la maduración.

La zona de producción es rica en minerales y oligoelementos; los suelos son predominantemente de origen aluvial y de textura limoso-arcillosa, con una buena fase sólida o esqueleto, que proviene de la erosión de las rocas dolomíticas y de los depósitos fluviales y que permite un adecuado drenaje de los terrenos.

Factores históricos y humanos

Los primeros documentos donde se cita un vino «Prosecco» se remontan a fines del siglo XVII y describen un vino blanco, delicado, originario de la meseta cárstica de Trieste (carso triestino) y en particular del territorio del «Prosecco».

A continuación, la producción de este vino se trasladó y desarrolló predominantemente en la zona de colinas del Véneto-Friul.

El éxito del «Prosecco» se debe fundamentalmente a la capacidad de los operadores para desarrollar, a partir de los primeros años del siglo XX, unas técnicas de cultivo especialmente adaptadas a la variedad Glera, que es muy vigorosa, a fin de limitar la carga productiva por cepa y permitir una correcta maduración de las uvas y el mantenimiento de su potencial aromático, así como unas técnicas idóneas de elaboración de los vinos mediante la segunda fermentación natural, primero en botella y después en autoclave.

En el último siglo, la zona de producción ha desarrollado notables competencias a nivel técnico y científico orientadas a perfeccionar el método de producción del «Prosecco», lo que ha permitido potenciar las características que contribuyen a que sea apreciado por los consumidores nacionales e internacionales. Ha sido determinante la capacidad de los productores para experimentar e ir mejorando las tecnologías de vinificación y elaboración de vinos espumosos, incluido mediante el uso de uvas tintas vinificadas en tinto, gracias a lo cual es posible garantizar que el vino espumoso rosado posea las mismas características de calidad distintivas de la denominación.

Relación causal entre el medio geográfico y el carácter específico de los productos

El clima templado, con precipitaciones y vientos cálidos de siroco durante el verano, propician el correcto desarrollo de la vid durante la fase vegetativa.

La amplitud térmica entre el día y la noche y los vientos predominantemente secos del norte en la fase final de maduración de la uva favorecen la persistencia de las sustancias «ácidas», así como la producción de una cantidad significativa de precursores aromáticos que definen las notas florales y afrutadas típicas del vino «Prosecco».

Los suelos aluviales, de textura arcilloso-limosa, presentan una buena fertilidad que permite obtener producciones óptimas desde el punto de vista cuantitativo, favoreciendo una acumulación moderada de azúcares y proporcionando los minerales y oligoelementos necesarios para lograr una composición químico-sensorial equilibrada de la uva, con lo que se logra un vino base para los vinos de aguja y los vinos espumosos que no es excesivamente alcohólico y se distingue por un perfil sensorial fresco, seco y afrutado, característico del «Prosecco».

Las uvas que se producen, y en particular la *glera*, se caracterizan por una acumulación moderada de azúcares y una buena presencia de acidez y de sustancias aromáticas, gracias a lo cual puede obtenerse un vino base que es poco alcohólico y de agradable aromaticidad.

El vino Prosecco, en las versiones espumoso y de aguja, es típicamente seco, y su perfil sensorial se caracteriza por el color amarillo pajizo brillante o rosa pálido (en el espumoso rosado), con una aguja fina, equilibrada con la persistencia de la espuma.

En nariz, se perciben pronunciadas notas florales (flores blancas; también flores rojas en el espumoso rosado) y afrutadas (manzana, pera, frutas exóticas y cítricos; también fresa y frambuesa en el espumoso rosado). En boca, presenta un equilibrio entre los componentes dulces y ácidos que, junto con la sapidez, hacen que se perciban en paladar notas frescas, suaves y vivaces.

Para potenciar las características de este particular vino en la versión espumosa se adopta el método «Martinotti», que consiste en una segunda fermentación del vino base en grandes recipientes o autoclaves.

De esta manera, el «Prosecco» expresa al máximo su potencial aromático, así como la frescura, la tipicidad y las gratas sensaciones que lo distinguen.

Cabe destacar la producción, aunque limitada, de «Prosecco» no espumoso, que presenta un perfil sensorial análogo a los tipos anteriores, pero con pronunciadas notas afrutadas y un gusto que revela mayor sapidez y plenitud.

Los vinos de la DOP «Prosecco» son reconocibles como tales por los consumidores nacionales e internacionales.

Categoría de producto vitivinícola

6. Vino espumoso aromático de calidad

Resumen del vínculo

Factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona de producción de la denominación «Prosecco», situada en el noreste de Italia, se caracteriza por ser un territorio llano, con algunas zonas de colinas. Esta zona del Véneto-Friul disfruta de un clima templado: al norte, los Alpes actúan de barrera natural frente a las corrientes frías septentrionales y, al sur, el mar Adriático es la principal vía de llegada del viento siroco, que garantiza una pluviosidad suficiente, especialmente en el período estival, lo que modera las temperaturas y aporta a la vid la humedad necesaria en las fases de desarrollo de las yemas y los racimos.

Al final del verano, con la disminución de las horas de insolación y el predominio de los vientos secos de noreste (*bora da est*), la amplitud térmica entre el día y la noche es considerable, constatándose una presencia notable de sustancias aromáticas en la uva, precisamente en la fase final de la maduración.

La zona de producción es rica en minerales y oligoelementos; los suelos son predominantemente de origen aluvial y de textura limoso-arcillosa, con una buena fase sólida o esqueleto, que proviene de la erosión de las rocas dolomíticas y de los depósitos fluviales y que permite un adecuado drenaje de los terrenos.

Factores históricos y humanos

Los primeros documentos donde se cita un vino «Prosecco» se remontan a fines del siglo XVII y describen un vino blanco, delicado, originario de la meseta cárstica de Trieste (carso triestino) y en particular del territorio del «Prosecco».

A continuación, la producción de este vino se trasladó y desarrolló predominantemente en la zona de colinas del Véneto-Friul.

El éxito del «Prosecco» se debe fundamentalmente a la capacidad de los operadores para desarrollar, a partir de los primeros años del siglo XX, unas técnicas de cultivo especialmente adaptadas a la variedad Glera, que es muy vigorosa, a fin de limitar la carga productiva por cepa y permitir una correcta maduración de las uvas y el mantenimiento de su potencial aromático, así como unas técnicas idóneas de elaboración de los vinos mediante la segunda fermentación natural, primero en botella y después en autoclave.

En el último siglo, la zona de producción ha desarrollado notables competencias a nivel técnico y científico orientadas a perfeccionar el método de producción del «Prosecco», lo que ha permitido potenciar las características que contribuyen a que sea apreciado por los consumidores nacionales e internacionales. Ha sido determinante la capacidad de los productores para experimentar e ir mejorando las tecnologías de vinificación y elaboración de vinos espumosos, incluido mediante el uso de uvas tintas vinificadas en tinto, gracias a lo cual es posible garantizar que el vino espumoso rosado posea las mismas características de calidad distintivas de la denominación.

Relación causal entre el medio geográfico y el carácter específico de los productos

El clima templado, con precipitaciones y vientos cálidos de siroco durante el verano, propician el correcto desarrollo de la vid durante la fase vegetativa.

La amplitud térmica entre el día y la noche y los vientos predominantemente secos del norte en la fase final de maduración de la uva favorecen la persistencia de las sustancias «ácidas», así como la producción de una cantidad significativa de precursores aromáticos que definen las notas florales y afrutadas típicas del vino «Prosecco».

Los suelos aluviales, de textura arcilloso-limosa, presentan una buena fertilidad que permite obtener producciones óptimas desde el punto de vista cuantitativo, favoreciendo una acumulación moderada de azúcares y proporcionando los minerales y oligoelementos necesarios para lograr una composición químico-sensorial equilibrada de la uva, con lo que se logra un vino base para los vinos de aguja y los vinos espumosos que no es excesivamente alcohólico y se distingue por un perfil sensorial fresco, seco y afrutado, característico del «Prosecco».

Las uvas que se producen, y en particular la *glera*, se caracterizan por una acumulación moderada de azúcares y una buena presencia de acidez y de sustancias aromáticas, gracias a lo cual puede obtenerse un vino base que es poco alcohólico y de agradable aromaticidad.

El vino Prosecco, en las versiones espumoso y de aguja, es típicamente seco, y su perfil sensorial se caracteriza por el color amarillo pajizo brillante o rosa pálido (en el espumoso rosado), con una aguja fina, equilibrada con la persistencia de la espuma.

En nariz, se perciben pronunciadas notas florales (flores blancas; también flores rojas en el espumoso rosado) y afrutadas (manzana, pera, frutas exóticas y cítricos; también fresa y frambuesa en el espumoso rosado). En boca, presenta un equilibrio entre los componentes dulces y ácidos que, junto con la sapidez, hacen que se perciban en paladar notas frescas, suaves y vivaces.

Para potenciar las características de este particular vino en la versión espumosa se adopta el método «Martinotti», que consiste en una segunda fermentación del vino base en grandes recipientes o autoclaves.

De esta manera, el «Prosecco» expresa al máximo su potencial aromático, así como la frescura, la tipicidad y las gratas sensaciones que lo distinguen.

Cabe destacar la producción, aunque limitada, de «Prosecco» no espumoso, que presenta un perfil sensorial análogo a los tipos anteriores, pero con pronunciadas notas afrutadas y un gusto que revela mayor sapidez y plenitud.

Los vinos de la DOP «Prosecco» son reconocibles como tales por los consumidores nacionales e internacionales.

Categoría de producto vitivinícola

8. Vino de aguja

Resumen del vínculo

Factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona de producción de la denominación «Prosecco», situada en el noreste de Italia, se caracteriza por ser un territorio llano, con algunas zonas de colinas. Esta zona del Véneto-Friul disfruta de un clima templado: al norte, los Alpes actúan de barrera natural frente a las corrientes frías septentrionales y, al sur, el mar Adriático es la principal vía de llegada del viento siroco, que garantiza una pluviosidad suficiente, especialmente en el período estival, lo que modera las temperaturas y aporta a la vid la humedad necesaria en las fases de desarrollo de las yemas y los racimos.

Al final del verano, con la disminución de las horas de insolación y el predominio de los vientos secos de noreste (*bora da est*), la amplitud térmica entre el día y la noche es considerable, constatándose una presencia notable de sustancias aromáticas en la uva, precisamente en la fase final de la maduración.

La zona de producción es rica en minerales y oligoelementos; los suelos son predominantemente de origen aluvial y de textura limoso-arcillosa, con una buena fase sólida o esqueleto, que proviene de la erosión de las rocas dolomíticas y de los depósitos fluviales y que permite un adecuado drenaje de los terrenos.

Factores históricos y humanos

Los primeros documentos donde se cita un vino «Prosecco» se remontan a fines del siglo XVII y describen un vino blanco, delicado, originario de la meseta cárstica de Trieste (carso triestino) y en particular del territorio del «Prosecco».

A continuación, la producción de este vino se trasladó y desarrolló predominantemente en la zona de colinas del Véneto-Friul.

El éxito del «Prosecco» se debe fundamentalmente a la capacidad de los operadores para desarrollar, a partir de los primeros años del siglo XX, unas técnicas de cultivo especialmente adaptadas a la variedad Glera, que es muy vigorosa, a fin de limitar la carga productiva por cepa y permitir una correcta maduración de las uvas y el mantenimiento de su potencial aromático, así como unas técnicas idóneas de elaboración de los vinos mediante la segunda fermentación natural, primero en botella y después en autoclave.

En el último siglo, la zona de producción ha desarrollado notables competencias a nivel técnico y científico orientadas a perfeccionar el método de producción del «Prosecco», lo que ha permitido potenciar las características que contribuyen a que sea apreciado por los consumidores nacionales e internacionales. Ha sido determinante la capacidad de los productores para experimentar e ir mejorando las tecnologías de vinificación y elaboración de vinos espumosos, incluido mediante el uso de uvas tintas vinificadas en tinto, gracias a lo cual es posible garantizar que el vino espumoso rosado posea las mismas características de calidad distintivas de la denominación.

Relación causal entre el medio geográfico y el carácter específico de los productos

El clima templado, con precipitaciones y vientos cálidos de siroco durante el verano, propician el correcto desarrollo de la vid durante la fase vegetativa.

La amplitud térmica entre el día y la noche y los vientos predominantemente secos del norte en la fase final de maduración de la uva favorecen la persistencia de las sustancias «ácidas», así como la producción de una cantidad significativa de precursores aromáticos que definen las notas florales y afrutadas típicas del vino «Prosecco».

Los suelos aluviales, de textura arcilloso-limosa, presentan una buena fertilidad que permite obtener producciones óptimas desde el punto de vista cuantitativo, favoreciendo una acumulación moderada de azúcares y proporcionando los minerales y oligoelementos necesarios para lograr una composición químico-sensorial equilibrada de la uva, con lo que se logra un vino base para los vinos de aguja y los vinos espumosos que no es excesivamente alcohólico y se distingue por un perfil sensorial fresco, seco y afrutado, característico del «Prosecco».

Las uvas que se producen, y en particular la *glera*, se caracterizan por una acumulación moderada de azúcares y una buena presencia de acidez y de sustancias aromáticas, gracias a lo cual puede obtenerse un vino base que es poco alcohólico y de agradable aromaticidad.

El vino Prosecco, en las versiones espumoso y de aguja, es típicamente seco, y su perfil sensorial se caracteriza por el color amarillo pajizo brillante o rosa pálido (en el espumoso rosado), con una aguja fina, equilibrada con la persistencia de la espuma.

En nariz, se perciben pronunciadas notas florales (flores blancas; también flores rojas en el espumoso rosado) y afrutadas (manzana, pera, frutas exóticas y cítricos; también fresa y frambuesa en el espumoso rosado). En boca, presenta un equilibrio entre los componentes dulces y ácidos que, junto con la sapidez, hacen que se perciban en paladar notas frescas, suaves y vivaces.

Para potenciar las características de este particular vino en la versión espumosa se adopta el método «Martinotti», que consiste en una segunda fermentación del vino base en grandes recipientes o autoclaves.

De esta manera, el «Prosecco» expresa al máximo su potencial aromático, así como la frescura, la tipicidad y las gratas sensaciones que lo distinguen.

Cabe destacar la producción, aunque limitada, de «Prosecco» no espumoso, que presenta un perfil sensorial análogo a los tipos anteriores, pero con pronunciadas notas afrutadas y un gusto que revela mayor sapidez y plenitud.

Los vinos de la DOP «Prosecco» son reconocibles como tales por los consumidores nacionales e internacionales.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

«Prosecco» DOP

Marco jurídico

Legislación de la UE

Tipo de requisito o excepción adicional

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

Las operaciones de elaboración de todos los tipos de vinos, con arreglo a la excepción prevista en el artículo 5, apartado 1, letra a), del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, podrán asimismo efectuarse en el territorio administrativo de los municipios de la provincia de Verona limítrofes con la zona de producción definida, exclusivamente con uvas procedentes de viñedos en cultivo a 30 de noviembre de 2011. Además, al amparo de autorizaciones individuales concedidas por el Ministerio, dichas operaciones también podrán efectuarse en las demás provincias limítrofes con la zona de producción definida.

Al amparo de autorizaciones individuales concedidas por el Ministerio teniendo en cuenta los contextos tradicionales de producción, las operaciones para la toma de espuma del vino base en el caso de las categorías «de aguja» y «espumoso» podrán asimismo efectuarse fuera de las inmediaciones de la zona geográfica definida, conforme al artículo 5, apartado 2, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión.

Título del requisito o la excepción

Prosecco DOP: Unidad geográfica adicional

Marco jurídico

Legislación de la UE

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

En la designación del «Prosecco», se autoriza que figure en la etiqueta una referencia a «provincia di Treviso» o «Treviso», o bien a «provincia di Trieste», «Trieste», «Pokrajina Trst» o «Trst», en caso de que las respectivas partidas estén formadas exclusivamente por uvas cosechadas en viñedos situados en las correspondientes provincias y la elaboración y embotellado del producto tengan lugar en la misma provincia de producción de las uvas, tal como establecen el artículo 55 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión y el artículo 120, apartado 1, letra g), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Título del requisito o la excepción

«Prosecco» DOP

Marco jurídico

Legislación de la UE

Tipo de requisito o excepción adicional

Envasado en la zona geográfica definida

Descripción del requisito o la excepción

Las disposiciones relativas al embotellado dentro de la zona definida se han establecido en consonancia con la legislación de la UE [artículo 4, apartado 2, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión]. De conformidad con la normativa mencionada, el embotellado debe llevarse a cabo en la zona geográfica definida para salvaguardar la calidad y la reputación de la DOP «Prosecco», así como para garantizar su origen y la eficacia de los controles pertinentes. La calidad y las características particulares del vino «Prosecco», que están vinculadas a la zona geográfica de origen, así como la reputación de la denominación, se garantizan mejor si el vino se embotella en la zona de producción, ya que la aplicación y el cumplimiento de todas las normas técnicas sobre transporte y embotellado quedan a cargo de operadores de la zona, que poseen los conocimientos generales y prácticos necesarios y un interés en la conservación de la reputación adquirida. Además, este requisito garantiza a los operadores vitivinícolas que los organismos competentes puedan ejercer con eficacia los controles en la fase de embotellado, con lo que se evita cualquier posible riesgo asociado al transporte del producto fuera de la zona. Esta disposición beneficia pues a los propios operadores, que son conscientes de la necesidad de salvaguardar la calidad y la reputación de la denominación, y son responsables de ello.

Título del requisito o la excepción

Prosecco DOP: Spumante rosé

Marco jurídico

Legislación de la UE

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Es obligatorio indicar, en la etiqueta del vino, el año de cosecha de la uva, de conformidad con el artículo 49, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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