C/2025/6773

23.12.2025

Teate avaldamine geograafilise tähise tootespetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatuse kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikele 4

(C/2025/6773)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Prosecco“

ELi viitenumber: PDO-IT-A0516-AM09 – 7.10.2025

1. **Toote nimetus**

„Prosecco“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☑ Vein

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Ajutise muudatuse heakskiitmine ja sellest teatamine vastab standardmuudatuse heakskiitmise tingimustele vastavalt määrusele (EL) 2024/1143 ja selle alusel vastu võetud sätetele.

Võib väita, et käesolev muudatus vastab standardmuudatuse määratlusele, mis on sätestatud määruse (EL) nr 2024/1143 artikli 24 lõikes 4, sest:

— sellega ei kaasne muudatusi nimetuses või selle kasutuses või geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias;

— puudub oht kaotada seos koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga;

— see ei too kaasa täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Veinivalmistamise tava laiendamine, lisades poolvahuveinile kuni 15 % sorti „Pinots/Chardonnay“ kuuluvatest toodetest

Kirjeldus

Kooskõlas vahuveinide ja kvaliteetvahuveinide puhul lubatud veinivalmistustavadega, on pakutud poolvahuveinide puhul välja veinivalmistustava, mille kohaselt viinamarjasortidest „Chardonnay“, „Pinot bianco“, „Pinot grigio“ ja „Pinot nero“ (valge veinina) tootespetsifikaadi kohaselt toodetud veinivalmistamissaaduste lisamine üksikuna või kombinatsioonis vahuveinide ja kvaliteetvahuveinide valmistamiseks ette nähtud tootepartiidele koguses 15 % või sellest vähem, on lubatud tingimusel, et viinapuuistandustes, kust veinivalmistamisel kasutatav sort „Glera“ pärineb, järgitakse viinamarjade kasvatamisel sordipuhtuse nõudeid, või vähemalt tingimusel, et vähemussortidesse kuuluvate viinamarjade hulk, mida selle tava raames lisatakse, ei ületa 15 %.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 2 ja 5.

Muudatus puudutab koonddokumendi punkti „Veinivalmistustavad“.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Kiirendi kasutamise reguleerimine vahuveinide ja kvaliteetvahuveinide puhul

Kirjeldus

Sätestatakse, et vahuveinide ja kvaliteetvahuveinide kiirendi valmistamiseks mõeldud virre, osaliselt kääritatud viinamarjavirre ja veinid (tooteid) peavad olema saadud päritolunimetusega „Prosecco“ hõlmatud samaväärsetest viinamarjadest. Lisaks on kiirendi valmistamiseks endiselt sobivad sahharoos ja puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirre ja/või nende segud.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Kontrollorgani andmete ajakohastamine

Kirjeldus

Pärast määruse (EL) 2024/1143 jõustumist määrusesse (EL) nr 1308/2013 tehtud muudatusi ei sisalda tootespetsifikaadi kohustuslik sisu enam nende ametiasutuste või organite nime ja aadressi, kes kontrollivad vastavust tootespetsifikaadi sätetele, samuti ei sisalda see nende volitusi.

Lisaks peavad liikmesriigid vastavalt määruse (EL) 2024/1143 artikli 40 lõikele 1 avaldama iga geograafilise tähisega toote kohta kõnealuse määruse artikli 39 lõikes 3 osutatud pädevate asutuste, volitatud isikute ja füüsiliste isikute nimed ja aadressid ning seda teavet ajakohastama.

Seetõttu on muudetud artiklit, milles on viide kontrollorganile: praegune teave on asendatud viitega liikmesriigi pädeva asutuse ametlikul veebisaidil avaldatule.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 10.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veini päritolunimetused ja kaitstud geograafilised tähised

„Prosecco“

ELi viitenumber: PDO-IT-A0516-AM09 – 7.10.2025

1. **Nimetus(ed**

„Prosecco“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

4. Vahuvein

5. Kvaliteetvahuvein

6. Aromaatne kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

6. **Veini või veinide kirjeldus**

Veinitoode

„Prosecco“ – vein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: õlgkollane.

Lõhn

Lõhn: peen, eriomane, kasutatud viinamarjade puhul tüüpiline.

Maitse

Maitse: kuivast poolmagusani, värske ja iseloomulik.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

–

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	-
Minimaalne üldhappesus	4,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalenti liitri kohta)	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 14 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Veinitoode

„Prosecco“ Spumante – vahuvein, kvaliteetvahuvein ja aromaatne kvaliteetvahuvein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: tugevama või väiksema intensiivsusega õlgkollane, särav, püsiva vahuga.

Lõhn

Lõhn: peen, eriomane, kasutatud viinamarjade puhul tüüpiline.

Maitse

Maitse: kuivast poolkuivani, värske ja iseloomulik.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

–

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	-
Minimaalne üldhappesus	4,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalenti liitri kohta)	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 14 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Veinitoode

„Prosecco“ – poolvahuvein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: tugevama või väiksema intensiivsusega õlgkollane, särav, selgelt märgatavate väikeste mullidega.

Lõhn

Lõhn: peen, eriomane, kasutatud viinamarjade puhul tüüpiline.

Maitse

Maitse: kuivast poolmagusani, värske ja iseloomulik.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Tavapäraselt pudelis kääritatud poolvahuveini tarbimisel ilmnevad organoleptilised omadused võivad erineda vastavalt järgmisele:

Värvus: võib olla hägune.

Lõhn: meeldiv ja iseloomulik, võimalike leivakooriku- ja pärmiaroomidega.

Maitse: kuiv, kihisev, puuviljaline, võimalike leivakooriku- ja pärminüanssidega.

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	-
Minimaalne üldhappesus:	4,0
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalenti liitri kohta)	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 14 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Veinitoode

„Prosecco“ Spumante rosé – vahuvein, kvaliteetvahuvein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: tugevama või väiksema intensiivsusega heleroosa, särav, püsiva vahuga.

Lõhn

Lõhn: peen, eriomane, kasutatud viinamarjade puhul tüüpiline.

Maitse

Maitse: kuivast väga kuivani, värske ja iseloomulik.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

–

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	-
Minimaalne üldhappesus	4,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalenti liitri kohta)	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 14 g/l

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud*

Veinivalmistustavad

Veinivalmistustavad poolvahuveinide, vahuveinide ja kvaliteetvahuveinide, samuti *rosé*-tüüpi vahuveinide ja kvaliteetvahuveinide valmistamiseks ette nähtud tootepartiide korral

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistuse eritava

Kirjeldus

Viinamarjasortidest „Chardonnay“, „Pinot bianco“, „Pinot grigio“ ja „Pinot nero“ (valge veinina) toodetud veinivalmistamissaaduste lisamine üksikuna või kombinatsioonis vahuveinide ja kvaliteetvahuveinide valmistamiseks ette nähtud tootepartiidele koguses 15 % või sellest vähem, on lubatud tingimusel, et viinapuuistandustes, kust veinivalmistamisel kasutatav sort „Glera“ pärineb, järgitakse viinamarjade kasvatamisel sordipuhtuse nõudeid, või vähemalt tingimusel, et vähemussortidesse kuuluvate viinamarjade hulk, mida selle tava raames lisatakse, ei ületa 15 %.

Viinamarjasordist „Pinot nero“ (punase veinina) toodetud veinivalmistamissaaduste lisamine *rosé*-vahuveinide ja *rosé*-kvaliteetvahuveinide valmistamiseks ette nähtud tootepartiidele koguses vähemalt 10 % ja mitte üle 15 % on lubatud tingimusel, et viinapuuistandustes, kust veinivalmistamisel kasutatav sort „Glera“ pärineb, järgitakse viinamarjade kasvatamisel sordipuhtuse nõudeid, või vähemalt tingimusel, et sordi „Pinot nero“ hulk, mida selle tava raames lisatakse, ei ületa 15 %.

7.2. *Maksimaalne saagikus*

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

„Prosecco“

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	18 000
Maksimaalse saagikuse ühik	kilogrammi viinamarju hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

„Prosecco“

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	135,0
Maksimaalse saagikuse ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

„Prosecco“ Spumante rosé (sort „Glera“)

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	18 000
Maksimaalse saagikuse ühik	kilogrammi viinamarju hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

„Prosecco“ Spumante rosé (sort „Glera“)

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	135,0
Maksimaalse saagikuse ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

„Prosecco“ Spumante rosé (sort „Pinot nero“)

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	13 500
Maksimaalse saagikuse ühik	kilogrammi viinamarju hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

„Prosecco“ Spumante rosé (sort „Pinot nero“)

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	101,25
Maksimaalse saagikuse ühik	hektoliitrit hektari kohta

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

„Glera“ – „Serprino“

9. **Määratletud geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kaitstud päritolunimetust „Prosecco“ kandva veini tootmiseks ette nähtud viinamarjad peavad olema kasvatatud järgmisi provintse hõlmavas piirkonnas: Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Veneetsia ja Vicenza.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Viinamarjasaaduse kategooria

1. Vein

Ülevaade geograafilisest seosest

Seost väljendavad looduslikud tegurid

Kirde-Itaalias asuvat päritolunimetusega „Prosecco“ hõlmatud tootmispiirkonda iseloomustab tasane maastik, mida täiendavad üksikud mägipiirkonnad. Selles Friuli-Venezia piirialal asuvas piirkonnas valitseb paraskliima: põhjas asuvad Alpide mäeahelikud tõkestavad külmi põhjatuuli ning lõunas täidab Aadria meri peamist sooja tuule (siroko) juurdepääsuvärava ülesannet, tuues eeskätt suvekuudel kaasa piisaval hulgal sademeid, mahendades kliimat ja tagades viinapuuistandustele piisava niiskushulga pungade ja viinamarjakobarate kasvu etappides.

Suve lõpus, kui päikesepaiste hulk väheneb ja idast hakkavad puhuma tugevad tuuled (boora), muutuvad temperatuurikõikumised päeva ja öö vahel märkimisväärseks ning viinamarjades areneb valmimise lõppetapis välja suurel hulgal aromaatseid aineid.

Tootmispiirkonnas on rikkalikult mineraalaineid ja mikroelemente; tegemist on peamiselt settelist päritolu muldadega, milles on ülekaalus liivsavine tekstuur, ning kus tuleb hästi esile dolomiitide erosioonist ja vooluveekogude setetest tulenev mulla kivisus, mis soodustab head vee äravoolu pinnasest.

Ajaloolised ja inimtegurid

Esimesed dokumendid, milles nimetatakse toodet „Prosecco“, pärinevad XVII sajandi lõpust ja neis kirjeldatakse valget, mahedamaitselist, Trieste piirkonnas asuvale Karsti platoole ja eeskätt nimetusega „Prosecco“ hõlmatud tootmispiirkonnale iseloomulikku veini.

Seejärel muudeti selle veini tootmise asukohta, selleks sai peamiselt Veneetsia ja Friuli mägede piirkond.

„Prosecco“ edu tuleneb suures osas veinivalmistajate võimekusest töötada alates XX sajandi algusest välja sobivaid veinivalmistamismeetodeid äärmiselt vastupidava viinamarjasordi 'Glera' töötlemiseks, eesmärgiga piirata viljakandvust tüve kohta, võimaldada viinamarjade korralikku valmimist ja säilitada marjade lõhnapotentsiaali, samuti hoida alal asjakohaseid veinivalmistamise tehnikaid, mis põhinevad loomulikul käärimisprotsessil esmalt pudelis ja nüüdsel ajal ka autoklaavides.

Eelmise sajandi jooksul arenes tootmispiirkonnas välja tehnika- ja teadusvaldkondades kvalifitseeritud erialaspetsialistide võrgustik, kelle eesmärk oli täiustada „Prosecco“ tootmise ja valmistamise meetodit ning tuua selgemini esile selle iseloomulikud omadused, mida nii kodumaised kui ka rahvusvahelised tarbijad kõrgelt hindavad. Määrav tegur on veinitootjate võimekus veinivalmistamise ja vahuveiniks töötlemise tehnoloogiatega katsetada ja neid parandada, ka punase veini viinamarjade kasutamise abil, tänu millele on võimalik tagada nimetuse samad eriomased kvalitatiivsed omadused ka vahuveinile spumante rosé.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote eripäraste omaduste vahel

Mõõdukas paraskliima, mida iseloomustavad suvised vihmad ja soe tuul siroko, võimaldab vegetatsiooniperioodil viinamarjade head arenemist.

Marjade valmimise lõppetapile iseloomulikud päevased ja öised temperatuurierinevused ning peamiselt tugevad tuuled (boora) soodustavad happeliste ainete säilimist ja suure hulga aroomielementide teket, tänu millele tekivad tootele „Prosecco“ omased lille ja puuviljanoodid.

Lammimullad, millele on iseloomulik liivsavimulla tekstuur, on viljakad, nad aitavad saada ka suurepärast saaki ja soodustavad suhkrute mõõdukat akumuleerumist ning mineraalainete ja mikroelementide teket, mis on vajalik marjades tasakaalustatud keemilise ja organoleptilise koosluse saavutamiseks, ning võimaldavad veinide tootmist, mida kasutatakse poolvahuveinide ja vahuveinide valmistamiseks ning mida iseloomustab mõõdukas alkoholisisaldus ja tootele „Prosecco“ omane värske, kuiv ja puuviljaline lõhna-/maitseprofiil.

Toodetavatele viinamarjasortidele, eelkõige sordile „Glera“, on iseloomulik suhkrute mõõdukas akumuleerumine ning sobiv happesus ja aromaatsete ainete sisaldus, mis võimaldab toota sobivat veini, et valmistada toodet „Prosecco“, mis on madala alkoholisisaldusega ja meeldivalt aromaatne vein.

Vahuveinide ja poolvahuveinide kujul on „Prosecco“ tavaliselt kuiv, organoleptilise profiili poolest säravat õlgkollast värvi, peente mullide, tasakaalustatud maitse ja püsiva vahuga.

Veini lõhnabuketti iseloomustavad tugevad lillenoodid (valged lilled, vahuveini *spumante rosé* puhul ka punased lilled) ja puuviljanüansid (õun, pirn, eksootilised puuviljad ja tsitruselised, vahuveini *spumante rosé* puhul maasika- ja vaarikanüansid), mis toovad esile veini elegantse ja peene loomuse. Maitse osas on saavutatud tasakaal magusate ja happeliste koostisosade vahel, mis koostoimes annavad veinile värsked, pehmed ja elavad maitsenüansid.

Selle konkreetse veini omaduste tugevdamiseks tema vahuveini versioonis on kasutusele võetud nn Martinotti meetod, mis põhineb baasveini loomulikul kääritamisel suurtes mahutites või autoklaavides.

Tootel „Prosecco“ on ka suurepärane lõhnapotentsiaal ning meeldiv, iseloomulik ja värske karakter.

Erilist äramärkimist vajab vaikne vein „Prosecco“, mis on eelnevalt nimetatud kategooriatega sarnase organoleptilise profiiliga, kuid märkimisväärselt puuviljalise aroomi ning rikkaliku ja täidlase maitsega, kuid mida valmistatakse üsna piiratud koguses.

Sellistena on kaitstud päritolunimetust „Prosecco“ kandvad veinid äratuntavad kodumaiste ja rahvusvaheliste tarbijate jaoks.

Viinamarjasaaduse kategooria

4. Vahuvein

Ülevaade geograafilisest seosest

Seost väljendavad looduslikud tegurid

Kirde-Itaalias asuvat päritolunimetusega „Prosecco“ hõlmatud tootmispiirkonda iseloomustab tasane maastik, mida täiendavad üksikud mägipiirkonnad. Selles Friuli-Venezia piirialal asuvas piirkonnas valitseb paraskliima: põhjas asuvad Alpide mäeahelikud tõkestavad külmi põhjatuuli ning lõunas täidab Aadria meri peamist sooja tuule (siroko) juurdepääsuvärava ülesannet, tuues eeskätt suvekuudel kaasa piisaval hulgal sademeid, mahendades kliimat ja tagades viinapuuistandustele piisava niiskushulga pungade ja viinamarjakobarate kasvu etappides.

Suve lõpus, kui päikesepaiste hulk väheneb ja idast hakkavad puhuma tugevad tuuled (boora), muutuvad temperatuurikõikumised päeva ja öö vahel märkimisväärseks ning viinamarjades areneb valmimise lõppetapis välja suurel hulgal aromaatseid aineid.

Tootmispiirkonnas on rikkalikult mineraalaineid ja mikroelemente; tegemist on peamiselt settelist päritolu muldadega, milles on ülekaalus liivsavine tekstuur, ning kus tuleb hästi esile dolomiitide erosioonist ja vooluveekogude setetest tulenev mulla kivisus, mis soodustab head vee äravoolu pinnasest.

Ajaloolised ja inimtegurid

Esimesed dokumendid, milles nimetatakse toodet „Prosecco“, pärinevad XVII sajandi lõpust ja neis kirjeldatakse valget, mahedamaitselist, Trieste piirkonnas asuvale Karsti platoole ja eeskätt nimetusega „Prosecco“ hõlmatud tootmispiirkonnale iseloomulikku veini.

Seejärel muudeti selle veini tootmise asukohta, selleks sai peamiselt Veneetsia ja Friuli mägede piirkond.

„Prosecco“ edu tuleneb suures osas veinivalmistajate võimekusest töötada alates XX sajandi algusest välja sobivaid veinivalmistamismeetodeid äärmiselt vastupidava viinamarjasordi „Glera“ töötlemiseks, eesmärgiga piirata viljakandvust tüve kohta, võimaldada viinamarjade korralikku valmimist ja säilitada marjade lõhnapotentsiaali, samuti hoida alal asjakohaseid veinivalmistamise tehnikaid, mis põhinevad loomulikul käärimisprotsessil esmalt pudelis ja nüüdsel ajal ka autoklaavides.

Eelmise sajandi jooksul arenes tootmispiirkonnas välja tehnika- ja teadusvaldkondades kvalifitseeritud erialaspetsialistide võrgustik, kelle eesmärk oli täiustada „Prosecco“ tootmise ja valmistamise meetodit ning tuua selgemini esile selle iseloomulikud omadused, mida nii kodumaised kui ka rahvusvahelised tarbijad kõrgelt hindavad. Määrav tegur on veinitootjate võimekus veinivalmistamise ja vahuveiniks töötlemise tehnoloogiatega katsetada ja neid parandada, ka punase veini viinamarjade kasutamise abil, tänu millele on võimalik tagada nimetuse samad eriomased kvalitatiivsed omadused ka vahuveinile spumante rosé.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote eripäraste omaduste vahel

Mõõdukas paraskliima, mida iseloomustavad suvised vihmad ja soe tuul siroko, võimaldab vegetatsiooniperioodil viinamarjade head arenemist.

Marjade valmimise lõppetapile iseloomulikud päevased ja öised temperatuurierinevused ning peamiselt tugevad tuuled (boora) soodustavad happeliste ainete säilimist ja suure hulga aroomielementide teket, tänu millele tekivad tootele „Prosecco“ omased lille ja puuviljanoodid.

Lammimullad, millele on iseloomulik liivsavimulla tekstuur, on viljakad, nad aitavad saada ka suurepärast saaki ja soodustavad suhkrute mõõdukat akumuleerumist ning mineraalainete ja mikroelementide teket, mis on vajalik marjades tasakaalustatud keemilise ja organoleptilise koosluse saavutamiseks, ning võimaldavad veinide tootmist, mida kasutatakse poolvahuveinide ja vahuveinide valmistamiseks ning mida iseloomustab mõõdukas alkoholisisaldus ja tootele „Prosecco“ omane värske, kuiv ja puuviljaline lõhna-/maitseprofiil.

Toodetavatele viinamarjasortidele, eelkõige sordile „Glera“, on iseloomulik suhkrute mõõdukas akumuleerumine ning sobiv happesus ja aromaatsete ainete sisaldus, mis võimaldab toota sobivat veini, et valmistada toodet „Prosecco“, mis on madala alkoholisisaldusega ja meeldivalt aromaatne vein.

Vahuveinide ja poolvahuveinide kujul on „Prosecco“ tavaliselt kuiv, organoleptilise profiili poolest säravat õlgkollast värvi, peente mullide, tasakaalustatud maitse ja püsiva vahuga.

Veini lõhnabuketti iseloomustavad tugevad lillenoodid (valged lilled, vahuveini *spumante rosé* puhul ka punased lilled) ja puuviljanüansid (õun, pirn, eksootilised puuviljad ja tsitruselised, vahuveini *spumante rosé* puhul maasika- ja vaarikanüansid), mis toovad esile veini elegantse ja peene loomuse. Maitse osas on saavutatud tasakaal magusate ja happeliste koostisosade vahel, mis koostoimes annavad veinile värsked, pehmed ja elavad maitsenüansid.

Selle konkreetse veini omaduste tugevdamiseks tema vahuveini versioonis on kasutusele võetud nn Martinotti meetod, mis põhineb baasveini loomulikul kääritamisel suurtes mahutites või autoklaavides.

Tootel „Prosecco“ on ka suurepärane lõhnapotentsiaal ning meeldiv, iseloomulik ja värske karakter.

Erilist äramärkimist vajab vaikne vein „Prosecco“, mis on eelnevalt nimetatud kategooriatega sarnase organoleptilise profiiliga, kuid märkimisväärselt puuviljalise aroomi ning rikkaliku ja täidlase maitsega, kuid mida valmistatakse üsna piiratud koguses.

Sellistena on kaitstud päritolunimetust „Prosecco“ kandvad veinid äratuntavad kodumaiste ja rahvusvaheliste tarbijate jaoks.

Viinamarjasaaduse kategooria

5. Kvaliteetvahuvein

Ülevaade geograafilisest seosest

Seost väljendavad looduslikud tegurid

Kirde-Itaalias asuvat päritolunimetusega „Prosecco“ hõlmatud tootmispiirkonda iseloomustab tasane maastik, mida täiendavad üksikud mägipiirkonnad. Selles Friuli-Venezia piirialal asuvas piirkonnas valitseb paraskliima: põhjas asuvad Alpide mäeahelikud tõkestavad külmi põhjatuuli ning lõunas täidab Aadria meri peamist sooja tuule (siroko) juurdepääsuvärava ülesannet, tuues eeskätt suvekuudel kaasa piisaval hulgal sademeid, mahendades kliimat ja tagades viinapuuistandustele piisava niiskushulga pungade ja viinamarjakobarate kasvu etappides.

Suve lõpus, kui päikesepaiste hulk väheneb ja idast hakkavad puhuma tugevad tuuled (boora), muutuvad temperatuurikõikumised päeva ja öö vahel märkimisväärseks ning viinamarjades areneb valmimise lõppetapis välja suurel hulgal aromaatseid aineid.

Tootmispiirkonnas on rikkalikult mineraalaineid ja mikroelemente; tegemist on peamiselt settelist päritolu muldadega, milles on ülekaalus liivsavine tekstuur, ning kus tuleb hästi esile dolomiitide erosioonist ja vooluveekogude setetest tulenev mulla kivisus, mis soodustab head vee äravoolu pinnasest.

Ajaloolised ja inimtegurid

Esimesed dokumendid, milles nimetatakse toodet „Prosecco“, pärinevad XVII sajandi lõpust ja neis kirjeldatakse valget, mahedamaitselist, Trieste piirkonnas asuvale Karsti platoole ja eeskätt nimetusega „Prosecco“ hõlmatud tootmispiirkonnale iseloomulikku veini.

Seejärel muudeti selle veini tootmise asukohta, selleks sai peamiselt Veneetsia ja Friuli mägede piirkond.

„Prosecco“ edu tuleneb suures osas veinivalmistajate võimekusest töötada alates XX sajandi algusest välja sobivaid veinivalmistamismeetodeid äärmiselt vastupidava viinamarjasordi „Glera“ töötlemiseks, eesmärgiga piirata viljakandvust tüve kohta, võimaldada viinamarjade korralikku valmimist ja säilitada marjade lõhnapotentsiaali, samuti hoida alal asjakohaseid veinivalmistamise tehnikaid, mis põhinevad loomulikul käärimisprotsessil esmalt pudelis ja nüüdsel ajal ka autoklaavides.

Eelmise sajandi jooksul arenes tootmispiirkonnas välja tehnika- ja teadusvaldkondades kvalifitseeritud erialaspetsialistide võrgustik, kelle eesmärk oli täiustada „Prosecco“ tootmise ja valmistamise meetodit ning tuua selgemini esile selle iseloomulikud omadused, mida nii kodumaised kui ka rahvusvahelised tarbijad kõrgelt hindavad. Määrav tegur on veinitootjate võimekus veinivalmistamise ja vahuveiniks töötlemise tehnoloogiatega katsetada ja neid parandada, ka punase veini viinamarjade kasutamise abil, tänu millele on võimalik tagada nimetuse samad eriomased kvalitatiivsed omadused ka vahuveinile spumante rosé.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote eripäraste omaduste vahel

Mõõdukas paraskliima, mida iseloomustavad suvised vihmad ja soe tuul siroko, võimaldab vegetatsiooniperioodil viinamarjade head arenemist.

Marjade valmimise lõppetapile iseloomulikud päevased ja öised temperatuurierinevused ning peamiselt tugevad tuuled (boora) soodustavad happeliste ainete säilimist ja suure hulga aroomielementide teket, tänu millele tekivad tootele „Prosecco“ omased lille ja puuviljanoodid.

Lammimullad, millele on iseloomulik liivsavimulla tekstuur, on viljakad, nad aitavad saada ka suurepärast saaki ja soodustavad suhkrute mõõdukat akumuleerumist ning mineraalainete ja mikroelementide teket, mis on vajalik marjades tasakaalustatud keemilise ja organoleptilise koosluse saavutamiseks, ning võimaldavad veinide tootmist, mida kasutatakse poolvahuveinide ja vahuveinide valmistamiseks ning mida iseloomustab mõõdukas alkoholisisaldus ja tootele „Prosecco“ omane värske, kuiv ja puuviljaline lõhna-/maitseprofiil.

Toodetavatele viinamarjasortidele, eelkõige sordile „Glera“, on iseloomulik suhkrute mõõdukas akumuleerumine ning sobiv happesus ja aromaatsete ainete sisaldus, mis võimaldab toota sobivat veini, et valmistada toodet „Prosecco“, mis on madala alkoholisisaldusega ja meeldivalt aromaatne vein.

Vahuveinide ja poolvahuveinide kujul on „Prosecco“ tavaliselt kuiv, organoleptilise profiili poolest säravat õlgkollast värvi, peente mullide, tasakaalustatud maitse ja püsiva vahuga.

Veini lõhnabuketti iseloomustavad tugevad lillenoodid (valged lilled, vahuveini *spumante rosé* puhul ka punased lilled) ja puuviljanüansid (õun, pirn, eksootilised puuviljad ja tsitruselised, vahuveini *spumante rosé* puhul maasika- ja vaarikanüansid), mis toovad esile veini elegantse ja peene loomuse. Maitse osas on saavutatud tasakaal magusate ja happeliste koostisosade vahel, mis koostoimes annavad veinile värsked, pehmed ja elavad maitsenüansid.

Selle konkreetse veini omaduste tugevdamiseks tema vahuveini versioonis on kasutusele võetud nn Martinotti meetod, mis põhineb baasveini loomulikul kääritamisel suurtes mahutites või autoklaavides.

Tootel „Prosecco“ on ka suurepärane lõhnapotentsiaal ning meeldiv, iseloomulik ja värske karakter.

Erilist äramärkimist vajab vaikne vein „Prosecco“, mis on eelnevalt nimetatud kategooriatega sarnase organoleptilise profiiliga, kuid märkimisväärselt puuviljalise aroomi ning rikkaliku ja täidlase maitsega, kuid mida valmistatakse üsna piiratud koguses.

Sellistena on kaitstud päritolunimetust „Prosecco“ kandvad veinid äratuntavad kodumaiste ja rahvusvaheliste tarbijate jaoks.

Viinamarjasaaduse kategooria

6. Aromaatne kvaliteetvahuvein

Ülevaade geograafilisest seosest

Seost väljendavad looduslikud tegurid

Kirde-Itaalias asuvat päritolunimetusega „Prosecco“ hõlmatud tootmispiirkonda iseloomustab tasane maastik, mida täiendavad üksikud mägipiirkonnad. Selles Friuli-Venezia piirialal asuvas piirkonnas valitseb paraskliima: põhjas asuvad Alpide mäeahelikud tõkestavad külmi põhjatuuli ning lõunas täidab Aadria meri peamist sooja tuule (siroko) juurdepääsuvärava ülesannet, tuues eeskätt suvekuudel kaasa piisaval hulgal sademeid, mahendades kliimat ja tagades viinapuuistandustele piisava niiskushulga pungade ja viinamarjakobarate kasvu etappides.

Suve lõpus, kui päikesepaiste hulk väheneb ja idast hakkavad puhuma tugevad tuuled (boora), muutuvad temperatuurikõikumised päeva ja öö vahel märkimisväärseks ning viinamarjades areneb valmimise lõppetapis välja suurel hulgal aromaatseid aineid.

Tootmispiirkonnas on rikkalikult mineraalaineid ja mikroelemente; tegemist on peamiselt settelist päritolu muldadega, milles on ülekaalus liivsavine tekstuur, ning kus tuleb hästi esile dolomiitide erosioonist ja vooluveekogude setetest tulenev mulla kivisus, mis soodustab head vee äravoolu pinnasest.

Ajaloolised ja inimtegurid

Esimesed dokumendid, milles nimetatakse toodet „Prosecco“, pärinevad XVII sajandi lõpust ja neis kirjeldatakse valget, mahedamaitselist, Trieste piirkonnas asuvale Karsti platoole ja eeskätt nimetusega „Prosecco“ hõlmatud tootmispiirkonnale iseloomulikku veini.

Seejärel muudeti selle veini tootmise asukohta, selleks sai peamiselt Veneetsia ja Friuli mägede piirkond.

„Prosecco“ edu tuleneb suures osas veinivalmistajate võimekusest töötada alates XX sajandi algusest välja sobivaid veinivalmistamismeetodeid äärmiselt vastupidava viinamarjasordi 'Glera' töötlemiseks, eesmärgiga piirata viljakandvust tüve kohta, võimaldada viinamarjade korralikku valmimist ja säilitada marjade lõhnapotentsiaali, samuti hoida alal asjakohaseid veinivalmistamise tehnikaid, mis põhinevad loomulikul käärimisprotsessil esmalt pudelis ja nüüdsel ajal ka autoklaavides.

Eelmise sajandi jooksul arenes tootmispiirkonnas välja tehnika- ja teadusvaldkondades kvalifitseeritud erialaspetsialistide võrgustik, kelle eesmärk oli täiustada „Prosecco“ tootmise ja valmistamise meetodit ning tuua selgemini esile selle iseloomulikud omadused, mida nii kodumaised kui ka rahvusvahelised tarbijad kõrgelt hindavad. Määrav tegur on veinitootjate võimekus veinivalmistamise ja vahuveiniks töötlemise tehnoloogiatega katsetada ja neid parandada, ka punase veini viinamarjade kasutamise abil, tänu millele on võimalik tagada nimetuse samad eriomased kvalitatiivsed omadused ka vahuveinile spumante rosé.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote eripäraste omaduste vahel

Mõõdukas paraskliima, mida iseloomustavad suvised vihmad ja soe tuul siroko, võimaldab vegetatsiooniperioodil viinamarjade head arenemist.

Marjade valmimise lõppetapile iseloomulikud päevased ja öised temperatuurierinevused ning peamiselt tugevad tuuled (boora) soodustavad happeliste ainete säilimist ja suure hulga aroomielementide teket, tänu millele tekivad tootele „Prosecco“ omased lille ja puuviljanoodid.

Lammimullad, millele on iseloomulik liivsavimulla tekstuur, on viljakad, nad aitavad saada ka suurepärast saaki ja soodustavad suhkrute mõõdukat akumuleerumist ning mineraalainete ja mikroelementide teket, mis on vajalik marjades tasakaalustatud keemilise ja organoleptilise koosluse saavutamiseks, ning võimaldavad veinide tootmist, mida kasutatakse poolvahuveinide ja vahuveinide valmistamiseks ning mida iseloomustab mõõdukas alkoholisisaldus ja tootele „Prosecco“ omane värske, kuiv ja puuviljaline lõhna-/maitseprofiil.

Toodetavatele viinamarjasortidele, eelkõige sordile „Glera“, on iseloomulik suhkrute mõõdukas akumuleerumine ning sobiv happesus ja aromaatsete ainete sisaldus, mis võimaldab toota sobivat veini, et valmistada toodet „Prosecco“, mis on madala alkoholisisaldusega ja meeldivalt aromaatne vein.

Vahuveinide ja poolvahuveinide kujul on „Prosecco“ tavaliselt kuiv, organoleptilise profiili poolest säravat õlgkollast värvi, peente mullide, tasakaalustatud maitse ja püsiva vahuga.

Veini lõhnabuketti iseloomustavad tugevad lillenoodid (valged lilled, vahuveini *spumante rosé* puhul ka punased lilled) ja puuviljanüansid (õun, pirn, eksootilised puuviljad ja tsitruselised, vahuveini *spumante rosé* puhul maasika- ja vaarikanüansid), mis toovad esile veini elegantse ja peene loomuse. Maitse osas on saavutatud tasakaal magusate ja happeliste koostisosade vahel, mis koostoimes annavad veinile värsked, pehmed ja elavad maitsenüansid.

Selle konkreetse veini omaduste tugevdamiseks tema vahuveini versioonis on kasutusele võetud nn Martinotti meetod, mis põhineb baasveini loomulikul kääritamisel suurtes mahutites või autoklaavides.

Tootel „Prosecco“ on ka suurepärane lõhnapotentsiaal ning meeldiv, iseloomulik ja värske karakter.

Erilist äramärkimist vajab vaikne vein „Prosecco“, mis on eelnevalt nimetatud kategooriatega sarnase organoleptilise profiiliga, kuid märkimisväärselt puuviljalise aroomi ning rikkaliku ja täidlase maitsega, kuid mida valmistatakse üsna piiratud koguses.

Sellistena on kaitstud päritolunimetust „Prosecco“ kandvad veinid äratuntavad kodumaiste ja rahvusvaheliste tarbijate jaoks.

Viinamarjasaaduse kategooria

8. Poolvahuvein

Ülevaade geograafilisest seosest

Seost väljendavad looduslikud tegurid

Kirde-Itaalias asuvat päritolunimetusega „Prosecco“ hõlmatud tootmispiirkonda iseloomustab tasane maastik, mida täiendavad üksikud mägipiirkonnad. Selles Friuli-Venezia piirialal asuvas piirkonnas valitseb paraskliima: põhjas asuvad Alpide mäeahelikud tõkestavad külmi põhjatuuli ning lõunas täidab Aadria meri peamist sooja tuule (siroko) juurdepääsuvärava ülesannet, tuues eeskätt suvekuudel kaasa piisaval hulgal sademeid, mahendades kliimat ja tagades viinapuuistandustele piisava niiskushulga pungade ja viinamarjakobarate kasvu etappides.

Suve lõpus, kui päikesepaiste hulk väheneb ja idast hakkavad puhuma tugevad tuuled (boora), muutuvad temperatuurikõikumised päeva ja öö vahel märkimisväärseks ning viinamarjades areneb valmimise lõppetapis välja suurel hulgal aromaatseid aineid.

Tootmispiirkonnas on rikkalikult mineraalaineid ja mikroelemente; tegemist on peamiselt settelist päritolu muldadega, milles on ülekaalus liivsavine tekstuur, ning kus tuleb hästi esile dolomiitide erosioonist ja vooluveekogude setetest tulenev mulla kivisus, mis soodustab head vee äravoolu pinnasest.

Ajaloolised ja inimtegurid

Esimesed dokumendid, milles nimetatakse toodet „Prosecco“, pärinevad XVII sajandi lõpust ja neis kirjeldatakse valget, mahedamaitselist, Trieste piirkonnas asuvale Karsti platoole ja eeskätt nimetusega „Prosecco“ hõlmatud tootmispiirkonnale iseloomulikku veini.

Seejärel muudeti selle veini tootmise asukohta, selleks sai peamiselt Veneetsia ja Friuli mägede piirkond.

„Prosecco“ edu tuleneb suures osas veinivalmistajate võimekusest töötada alates XX sajandi algusest välja sobivaid veinivalmistamismeetodeid äärmiselt vastupidava viinamarjasordi „Glera“ töötlemiseks, eesmärgiga piirata viljakandvust tüve kohta, võimaldada viinamarjade korralikku valmimist ja säilitada marjade lõhnapotentsiaali, samuti hoida alal asjakohaseid veinivalmistamise tehnikaid, mis põhinevad loomulikul käärimisprotsessil esmalt pudelis ja nüüdsel ajal ka autoklaavides.

Eelmise sajandi jooksul arenes tootmispiirkonnas välja tehnika- ja teadusvaldkondades kvalifitseeritud erialaspetsialistide võrgustik, kelle eesmärk oli täiustada „Prosecco“ tootmise ja valmistamise meetodit ning tuua selgemini esile selle iseloomulikud omadused, mida nii kodumaised kui ka rahvusvahelised tarbijad kõrgelt hindavad. Määrav tegur on veinitootjate võimekus veinivalmistamise ja vahuveiniks töötlemise tehnoloogiatega katsetada ja neid parandada, ka punase veini viinamarjade kasutamise abil, tänu millele on võimalik tagada nimetuse samad eriomased kvalitatiivsed omadused ka vahuveinile spumante rosé.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote eripäraste omaduste vahel

Mõõdukas paraskliima, mida iseloomustavad suvised vihmad ja soe tuul siroko, võimaldab vegetatsiooniperioodil viinamarjade head arenemist.

Marjade valmimise lõppetapile iseloomulikud päevased ja öised temperatuurierinevused ning peamiselt tugevad tuuled (boora) soodustavad happeliste ainete säilimist ja suure hulga aroomielementide teket, tänu millele tekivad tootele „Prosecco“ omased lille ja puuviljanoodid.

Lammimullad, millele on iseloomulik liivsavimulla tekstuur, on viljakad, nad aitavad saada ka suurepärast saaki ja soodustavad suhkrute mõõdukat akumuleerumist ning mineraalainete ja mikroelementide teket, mis on vajalik marjades tasakaalustatud keemilise ja organoleptilise koosluse saavutamiseks, ning võimaldavad veinide tootmist, mida kasutatakse poolvahuveinide ja vahuveinide valmistamiseks ning mida iseloomustab mõõdukas alkoholisisaldus ja tootele „Prosecco“ omane värske, kuiv ja puuviljaline lõhna-/maitseprofiil.

Toodetavatele viinamarjasortidele, eelkõige sordile „Glera“, on iseloomulik suhkrute mõõdukas akumuleerumine ning sobiv happesus ja aromaatsete ainete sisaldus, mis võimaldab toota sobivat veini, et valmistada toodet „Prosecco“, mis on madala alkoholisisaldusega ja meeldivalt aromaatne vein.

Vahuveinide ja poolvahuveinide kujul on „Prosecco“ tavaliselt kuiv, organoleptilise profiili poolest säravat õlgkollast värvi, peente mullide, tasakaalustatud maitse ja püsiva vahuga.

Veini lõhnabuketti iseloomustavad tugevad lillenoodid (valged lilled, vahuveini *spumante rosé* puhul ka punased lilled) ja puuviljanüansid (õun, pirn, eksootilised puuviljad ja tsitruselised, vahuveini *spumante rosé* puhul maasika- ja vaarikanüansid), mis toovad esile veini elegantse ja peene loomuse. Maitse osas on saavutatud tasakaal magusate ja happeliste koostisosade vahel, mis koostoimes annavad veinile värsked, pehmed ja elavad maitsenüansid.

Selle konkreetse veini omaduste tugevdamiseks tema vahuveini versioonis on kasutusele võetud nn Martinotti meetod, mis põhineb baasveini loomulikul kääritamisel suurtes mahutites või autoklaavides.

Tootel „Prosecco“ on ka suurepärane lõhnapotentsiaal ning meeldiv, iseloomulik ja värske karakter.

Erilist äramärkimist vajab vaikne vein „Prosecco“, mis on eelnevalt nimetatud kategooriatega sarnase organoleptilise profiiliga, kuid märkimisväärselt puuviljalise aroomi ning rikkaliku ja täidlase maitsega, kuid mida valmistatakse üsna piiratud koguses.

Sellistena on kaitstud päritolunimetust „Prosecco“ kandvad veinid äratuntavad kodumaiste ja rahvusvaheliste tarbijate jaoks.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

Nõude / erandi kirjeldus

Kaitstud päritolunimetus „Prosecco“

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisanõude/erandi liik

Määratletud geograafilises piirkonnas valmistamisega seonduv erand.

Nõude / erandi kirjeldus

Vastavalt määruse (EL) 2019/33 artikli 5 lõike 1 punktis a ette nähtud erandile võib mis tahes liiki veinide tootmisega seotud toiminguid ellu viia ka määratletud tootmispiirkonnaga külgnevate Verona provintsi kuuluvate kommuunide haldusterritooriumil, kuid seda üksnes alates 30. novembrist 2011 kasutusel olevatest viinapuuistandustest pärinevate viinamarjade korral. Samuti võib ministeeriumi välja antud üksiku loa korral teha toiminguid ka muudes määratletud tootmispiirkonnaga külgnevates provintsides.

Lisaks on kooskõlas määruse (EL) 2019/33 artikli 5 lõikega 2 lubatud poolvahuveini ja vahuveini kategooriate puhul baasveinile vahu lisamiseks teha nõutavaid toiminguid väljaspool määratletud geograafilise piirkonna vahetut lähedust, kui selleks on saadud ministeeriumilt eraldi luba ja kui järgitakse traditsioonilise tootmise nõudeid.

Nõude / erandi pealkiri

Kaitstud päritolunimetus „Prosecco“ – täiendav geograafiline üksus

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisanõude/erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude / erandi kirjeldus

Päritolunimetuse „Prosecco“ puhul võib märgistusel olla esitatud kohanimi Treviso provints või Treviso või Trieste provints või Trieste või Pokrajina Trst või Trst, kui vastavad partiid on toodetud eranditult nimetatud provintsidest pärinevatest viinamarjadest ning kui toode on valmistatud ja pakendatud viinamarjade kasvatamise provintsis, nagu on ette nähtud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2019/33 artiklis 55 ja määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 120 lõike 1 punktiga g.

Nõude / erandi pealkiri

Kaitstud päritolunimetus „Prosecco“

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisanõude/erandi liik

pudelitesse villimine määratletud geograafilises piirkonnas

Nõude / erandi kirjeldus

Määratletud geograafilises piirkonnas pudelitesse villimist käsitlevad sätted on kehtestatud Euroopa Liidu õigusaktides (määruse (EL) 2019/33 artikli 4 lõige 2). Vastavalt eespool nimetatud õigusaktile peab villimine toimuma määratletud piirkonnas eesmärgiga säilitada kaitstud päritolunimetuse „Prosecco“ kvaliteeti ja mainet, tagada selle algupära ja asjakohaste kontrollide tõhusus. Nimetust „Prosecco“ kandvate veinide eriomadusi ja kvaliteeti, mis on seotud geograafilise päritolupiirkonna ja nimetuse mainega, on hõlpsam tagada siis, kui vein villitakse pudelitesse tootmispiirkonnas, arvestades et transpordi- ja villimisalaste tehniliste eeskirjade kogumi rakendamine ja järgimine on usaldatud piirkonnas asuvatele ettevõtetele, mille omanikel on vajalikud teadmised ja oskused ning kes on huvitatud saavutatud maine säilitamisest. Lisaks tagatakse selle nõudega, et pädevad asutused rakendavad veinitootjate suhtes tõhusat villimisalaste kontrollide süsteemi, arvestades et sel viisil hoitakse ära kõik toote transpordiga väljapoole nimetatud piirkonda seotud võimalikud ohud. Seega on säte kasulik veinitootjatele endile, kes kannavad tähelepanelikult hoolt päritolunimetuse kvaliteedi ja maine säilitamise eest, mille eest nad ka vastutavad.

Nõude / erandi pealkiri

Kaitstud päritolunimetus „Prosecco“ – Spumante rosé

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisanõude/erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude / erandi kirjeldus

Seda tüüpi veini puhul tuleb toote märgistusele kanda aastakäik määruse EL nr 2019/33 artikli 49 lõike 1 kohaselt.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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