C/2025/6773

23.12.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/6773)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Prosecco”

EU-viitenumero: PDO-IT-A0516-AM09 – 7.10.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Prosecco”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viini

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Vahvistamme, että tämän vakiomuutoksen hyväksyminen ja siitä ilmoittaminen täyttävät asetuksen (EU) 2024/1143 ja sen nojalla hyväksyttyjen säännösten mukaiset vakiomuutoksen hyväksymisedellytykset.

Tämä muutos on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukainen, eli

— se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa

— se ei uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

— se ei aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Sekoittamiseen perustuvan viininvalmistusmenetelmän laajentaminen helmeilevien viinien luokkaan – Pinot- ja Chardonnay-lajikkeista valmistettujen viinituotteiden lisääminen (osuus enintään 15 %)

Kuvaus

Kuohuviinin tai laatukuohuviinin valmistuksessa on sallittua käyttää viinituotteita, jotka on valmistettu Chardonnay-, Pinot Bianco-, Pinot Grigio- ja Pinot Nero -rypäleistä (käyminen toteutettu ilman kuoria) yksinään tai sekoituksena siten, että niiden osuus on enintään 15 prosenttia. Muutoksessa ehdotetaan, että sama viininvalmistusmenetelmä sallitaan myös helmeilevien viinien valmistuksessa. Edellytyksenä on, että viininvalmistusprosessissa käytetty Glera-lajike on kasvanut yhden lajikkeen viinitarhassa tai sellaisessa viinitarhassa, jossa tilalla viljeltyjen muiden kuin tässä menetelmässä sallittujen toissijaisten rypälelajikkeiden osuus on enintään 15 prosenttia.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 ja 5 kohtaa.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Viininvalmistusmenetelmät”.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Expedition-liuoksen käyttöä koskeva mukautus – kuohuviinit ja laatukuohuviinit

Kuvaus

Rypäleen puristemehujen, osittain käyneiden rypäleen puristemehujen ja viinien (viinituotteiden), joista valmistetaan kuohuviinien ja laatukuohuviinien tuotannossa käytettyä expedition-liuosta, on oltava peräisin Prosecco-nimitykseen soveltuvista rypäleistä. Lisäksi expedition-liuoksen valmistukseen voidaan edelleen käyttää sakkaroosia, puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua ja/tai niiden sekoitusta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Valvontaelintä koskevien tietojen päivittäminen

Kuvaus

Asetuksella (EU) 2024/1143 asetukseen (EU) N:o 1308/2013 tehtyjen muutosten jälkeen tuote-eritelmän säännösten noudattamisen tarkastamisesta huolehtivien viranomaisten tai laitosten nimiä, osoitteita tai erityistehtäviä ei enää tarvitse mainita tuote-eritelmässä.

Lisäksi asetuksen (EU) 2024/1143 40 artiklan 1 kohdassa edellytetään nyt, että jäsenvaltioiden on julkaistava kyseisen asetuksen 39 artiklan 3 kohdassa tarkoitettujen toimivaltaisten viranomaisten, toimeksiannon saaneiden elinten ja luonnollisten henkilöiden nimet ja osoitteet kunkin maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen osalta ja pidettävä nämä tiedot ajan tasalla.

Tämän vuoksi valvontaelimeen viittaavaa kohtaa on muutettu ja siinä olevat tiedot on korvattu viittauksella julkaisemiseen jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen virallisella verkkosivustolla.

Muutos koskee tuote-eritelmän 10 kohtaa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinin alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Prosecco”

EU-viitenumero: PDO-IT-A0516-AM09 – 7.10.2025

1. **Nimi/nimet**

Prosecco

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. Kuohuviini

5. Laatukuohuviini

6. Aromaattinen laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

6. **Viinin/viinien kuvaus**

Rypäletuote

Prosecco – viini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: oljenkeltainen.

Tuoksu

Hienostunut, omaleimainen, käytetyille rypälelajikkeille tyypillinen.

Maku

Vaihtelee kuivasta puolimakeaan, raikas ja omaleimainen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

–

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	”maxAlcoholStrength”
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	”minAlcoholStrength”
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	”maxAcidity”
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	”maxSO2”

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %.

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Prosecco Spumante – kuohuviini, laatukuohuviini ja aromaattinen laatukuohuviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: oljenkeltainen, jonka voimakkuus vaihtelee, kuultava, kestävä vaahto.

Tuoksu

Hienostunut, omaleimainen, käytetyille rypälelajikkeille tyypillinen.

Maku

Vaihtelee erittäin kuivasta (brut nature) puolikuivaan, raikas ja omaleimainen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

–

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	”maxAlcoholStrength”
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	”minAlcoholStrength”
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	”maxAcidity”
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	”maxSO2”

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %.

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Prosecco – helmeilevä viini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: oljenkeltainen, jonka voimakkuus vaihtelee, kuultava, kuplien muodostuminen havaittavissa.

Tuoksu

Hienostunut, omaleimainen, käytetyille rypälelajikkeille tyypillinen.

Maku

Vaihtelee kuivasta puolimakeaan, raikas ja omaleimainen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Perinteisesti pullossa käyneen helmeilevän viinin aistinvaraiset ominaisuudet voivat vaihdella.

Väri: saattaa olla samea.

Tuoksu: miellyttävä ja omaleimainen, jossa saattaa olla leivänkuoren ja hiivan vivahteita.

Maku: kuiva, helmeilevä ja hedelmäinen, jossa saattaa olla leivänkuoren ja hiivan vivahteita.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	”maxAlcoholStrength”
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	”minAlcoholStrength”
Vähimmäishappopitoisuus:	4,0
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	”maxAcidity”
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	”maxSO2”

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %.

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Prosecco Spumante Rosé – kuohuviini, laatukuohuviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: hento vaaleanpunainen, jonka voimakkuus vaihtelee, kuultava, kestävä vaahto.

Tuoksu

Hienostunut, omaleimainen, käytetyille rypälelajikkeille tyypillinen.

Maku

Vaihtelee erittäin kuivasta (brut nature) kuivaan (extra dry), raikas ja omaleimainen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

–

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	”maxAlcoholStrength”
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	”minAlcoholStrength”
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	–
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	”maxAcidity”
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	”maxSO2”

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %.

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

Helmeilevän viinin, kuohuviinin tai laatukuohuviinin valmistuksessa käytettäviä viinejä koskeva viininvalmistusmenetelmä, myös roseeviinien osalta

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Helmeilevän viinin, kuohuviinin tai laatukuohuviinin valmistuksessa saa käyttää viinejä, jotka on valmistettu Chardonnay-, Pinot Bianco-, Pinot Grigio- ja Pinot Nero -rypäleistä (käytetty ilman kuoria) yksinään tai sekoituksena siten, että niiden osuus on enintään 15 prosenttia. Edellytyksenä on, että viininvalmistusprosessissa käytetty Glera-lajike on kasvanut yhden lajikkeen viinitarhassa tai viinitarhassa, jossa muiden kuin tässä menetelmässä sallittujen vähemmistönä olevien rypälelajikkeiden osuus on enintään 15 prosenttia.

Roseekuohuviinin tai laaturoseekuohuviinin valmistuksessa saa käyttää viinejä, jotka on valmistettu Pinot Nero -rypäleistä (kuorikäymisellä) siten, että niiden osuus on vähintään 10 prosenttia ja enintään 15 prosenttia sillä edellytyksellä, että viininvalmistusprosessissa käytetty Glera-lajike on kasvanut yhden lajikkeen viinitarhassa tai viinitarhassa, jossa tässä menetelmässä sallittujen Pinot Nero -lajikkeen rypäleiden osuus on enintään 15 prosenttia.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Prosecco

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	18 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Prosecco

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	135,0
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Prosecco Spumante Rosé (Glera-lajike)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	18 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Prosecco Spumante Rosé (Glera-lajike)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	135,0
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Prosecco Spumante Rosé (Pinot Nero -lajike)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	13 500
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Prosecco Spumante Rosé (Pinot Nero -lajike)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	101,25
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

Glera B. – Serprino

9. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Suojatun alkuperänimityksen ”Prosecco” saaneiden viinien valmistukseen käytetyt rypäleet on tuotettava seuraavista maakunnista muodostuvalla alueella: Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia ja Vicenza.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Koillis-Italiassa sijaitsevan Prosecco-viinin viljelyalue on maastoltaan tasaista, mutta siellä on myös joitakin mäkisiä alueita Tämän Venetossa ja Friulissa sijaitsevan alueen ilmasto on lauhkea. Pohjoisessa Alpit antavat suojan kylmiltä pohjoistuulilta ja etelässä scirocco-tuulet pyyhkivät Adrianmeren rantaa ja tuovat mukanaan riittävästi sadetta etenkin kesäkuukausina, hillitsevät lämpötilaa ja antavat viiniköynnöksille riittävästi vettä silmujen ja rypäleterttujen kasvukausien aikana.

Loppukesästä, kun auringonvaloa on jokunen tunti vähemmän ja kun kuivat bora-tuulet puhaltavat idästä, päivä- ja yölämpötilojen välillä on suuria eroja ja kypsymisen viimeisessä vaiheessa olevissa rypäleissä voidaan havaita suuria määriä aromaattisia aineita.

Tuotantoalueella on runsaasti mineraaleja ja hivenaineita. Maaperä on pääasiassa tulvamaata ja koostumukseltaan saviperäistä lietemaata, ja se on merkittävissä määrin lohkareista. Tämä johtuu dolomiittisten kalkkikivien ja jokikerrostumien eroosiosta, ja lohkareiden ansiosta maaperän läpäisykyky on hyvä.

Historialliset ja inhimilliset tekijät

Aikaisimmat asiakirjat, joissa Prosecco-viini mainitaan, ovat 1600-luvun lopulta. Niissä kuvaillaan hienostunutta valkoviiniä, joka on peräisin Triesten ja etenkin Proseccon alueen karstimaaviljelmiltä.

Tämän viinin tuotanto siirtyi myöhemmin etenkin Veneton ja Friulin mäkisille alueille.

Prosecco-viinien menestys perustuu ennen kaikkea siihen, että 1800-luvun alussa ammattitaitoiset viininviljelijät alkoivat kehittää voimakaskasvuisen Glera-lajikkeen viljelymenetelmiä tarkoituksenaan rajoittaa yksittäisten köynnösten tuotosta ja varmistaa, että rypäleet kypsyvät kunnolla ja säilyttävät aromaattiset ominaisuutensa. He kehittivät myös luonnolliseen pullokäymiseen perustuvia sopivia viininvalmistusmenetelmiä, joissa jälkikäyminen tapahtui ensin pulloissa ja sittemmin autoklaaveissa.

Edellisen vuosisadan aikana tuotantoalueelle kehittyi ammattitaitoisten tiede- ja teknisen alan ammattilaisten verkosto, jonka tavoitteena on hioa Prosecco-viinin tuotantomenetelmät huippuunsa. Näin on parannettu niitä ominaisuuksia, joita niin italialaiset kuin kansainvälisetkin kuluttajat arvostavat näissä viineissä. Yksi keskeinen tekijä on ollut se, että tuottajat ovat pystyneet tekemään kokeiluja ja kehittämään viininvalmistus- ja jälkikäymismenetelmiä, mukaan lukien tummien rypäleiden kuorikäyminen, jonka ansiosta voidaan taata nimitykselle tunnusomaiset laatuominaisuudet myös roseekuohuviinissä.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen ympäristön tuotteen erityisominaisuuksiin

Lauhkea ilmasto, jossa sataa ja lämpimät scirocco-tuulet puhaltavat kesäisin, on ratkaisevassa asemassa viiniköynnösten oikeanlaisen kehityksen kannalta kasvukauden aikana.

Päivä- ja yölämpötilojen väliset erot ja kuivat bora-tuulet rypäleiden kypsymisen viimeisessä vaiheessa edistävät happamien aineiden säilymistä ja lukuisten aromaattisten esiasteiden syntymistä. Nämä tekijät saavat aikaan Prosecco-viineille ominaiset kukkaiset ja hedelmäiset vivahteet.

Hyvin hedelmällinen maaperä on tulvamaata ja koostumukseltaan saviperäistä lietemaata. Tämä tuo runsaan sadon ja pitää sokerin kertymisen kohtuullisella tasolla. Tällaisessa maaperässä on myös mineraaleja ja hivenaineita, joiden ansiosta rypäleiden kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet pysyvät tasapainossa. Alueella tuotetuista perusviineistä voidaan vuorostaan valmistaa helmeileviä viinejä ja kuohuviinejä, joiden alkoholipitoisuus on kohtuullinen ja aistinvarainen profiili raikas, kuiva ja hedelmäinen ja joilla on Prosecco-viinille ominainen maku.

Viljellyissä rypälelajikkeissa – etenkin Glera-lajikkeessa – sokerin kertyminen on kohtuullista, ja hapokkuus ja aromaattisten aineiden pitoisuudet ovat optimaalisia. Lopputuloksena on miellyttävän aromaattinen, alkoholipitoisuudeltaan alhainen perusviini.

Prosecco-kuohuviinit ja helmeilevät Prosecco-viinit ovat tyypillisesti kuivia, ja niiden aistinvaraisia ominaisuuksia ovat tyypillisesti kirkas oljenkeltainen tai roseekuohuviineillä hennon vaaleanpunainen väri ja se, että pienet kuplat ja kestävä vaahto ovat tasapainossa.

Viinin tuoksu on hienostunut ja elegantti, ja siinä on omaleimaisia kukkaisia (valkoisten kukkien, roseekuohuviinissä myös punaisten kukkien) ja hedelmäisiä (omenan, päärynän, eksoottisten hedelmien ja sitrushedelmien, roseekuohuviinissä myös mansikan ja vadelman) vivahteita. Maun osalta sokeriset ja hapokkaat komponentit ovat tasapainossa. Voimakas maku tuntuu suussa raikkaalta, pehmeältä ja eloisalta.

Prosecco-kuohuviinin ominaisuuksia vahvistetaan charmat-menetelmän avulla, jossa perusviinin annetaan jälkikäydä luonnollisesti suurissa säiliöissä tai autoklaaveissa.

Näin Prosecco-viinistä tulee mahdollisimman aromaattista ja saadaan aikaan sen miellyttävän raikas ja omaleimainen maku.

Lisäksi on mainittava, että Proseccon alueella tuotetaan rajallisissa määrin myös kuohumattomia viinejä. Näiden viinien aistinvaraiset ominaisuudet ovat edellä kuvatun kaltaisia, mutta viineissä on omaleimaisia hedelmäisiä vivahteita ja ne ovat täyteläisempiä ja maukkaampia.

Niin italialaiset kuin kansainvälisetkin kuluttajat arvostavat suojatun alkuperänimityksen ”Prosecco” saaneita viinejä.

Rypäletuotteen luokka

4. Kuohuviini

Tiivistelmä yhteydestä

Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Koillis-Italiassa sijaitsevan Prosecco-viinin viljelyalue on maastoltaan tasaista, mutta siellä on myös joitakin mäkisiä alueita Tämän Venetossa ja Friulissa sijaitsevan alueen ilmasto on lauhkea. Pohjoisessa Alpit antavat suojan kylmiltä pohjoistuulilta ja etelässä scirocco-tuulet pyyhkivät Adrianmeren rantaa ja tuovat mukanaan riittävästi sadetta etenkin kesäkuukausina, hillitsevät lämpötilaa ja antavat viiniköynnöksille riittävästi vettä silmujen ja rypäleterttujen kasvukausien aikana.

Loppukesästä, kun auringonvaloa on jokunen tunti vähemmän ja kun kuivat bora-tuulet puhaltavat idästä, päivä- ja yölämpötilojen välillä on suuria eroja ja kypsymisen viimeisessä vaiheessa olevissa rypäleissä voidaan havaita suuria määriä aromaattisia aineita.

Tuotantoalueella on runsaasti mineraaleja ja hivenaineita. Maaperä on pääasiassa tulvamaata ja koostumukseltaan saviperäistä lietemaata, ja se on merkittävissä määrin lohkareista. Tämä johtuu dolomiittisten kalkkikivien ja jokikerrostumien eroosiosta, ja lohkareiden ansiosta maaperän läpäisykyky on hyvä.

Historialliset ja inhimilliset tekijät

Aikaisimmat asiakirjat, joissa Prosecco-viini mainitaan, ovat 1600-luvun lopulta. Niissä kuvaillaan hienostunutta valkoviiniä, joka on peräisin Triesten ja etenkin Proseccon alueen karstimaaviljelmiltä.

Tämän viinin tuotanto siirtyi myöhemmin etenkin Veneton ja Friulin mäkisille alueille.

Prosecco-viinien menestys perustuu ennen kaikkea siihen, että 1800-luvun alussa ammattitaitoiset viininviljelijät alkoivat kehittää voimakaskasvuisen Glera-lajikkeen viljelymenetelmiä tarkoituksenaan rajoittaa yksittäisten köynnösten tuotosta ja varmistaa, että rypäleet kypsyvät kunnolla ja säilyttävät aromaattiset ominaisuutensa. He kehittivät myös luonnolliseen pullokäymiseen perustuvia sopivia viininvalmistusmenetelmiä, joissa jälkikäyminen tapahtui ensin pulloissa ja sittemmin autoklaaveissa.

Edellisen vuosisadan aikana tuotantoalueelle kehittyi ammattitaitoisten tiede- ja teknisen alan ammattilaisten verkosto, jonka tavoitteena on hioa Prosecco-viinin tuotantomenetelmät huippuunsa. Näin on parannettu niitä ominaisuuksia, joita niin italialaiset kuin kansainvälisetkin kuluttajat arvostavat näissä viineissä. Yksi keskeinen tekijä on ollut se, että tuottajat ovat pystyneet tekemään kokeiluja ja kehittämään viininvalmistus- ja jälkikäymismenetelmiä, mukaan lukien tummien rypäleiden kuorikäyminen, jonka ansiosta voidaan taata nimitykselle tunnusomaiset laatuominaisuudet myös roseekuohuviinissä.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen ympäristön tuotteen erityisominaisuuksiin

Lauhkea ilmasto, jossa sataa ja lämpimät scirocco-tuulet puhaltavat kesäisin, on ratkaisevassa asemassa viiniköynnösten oikeanlaisen kehityksen kannalta kasvukauden aikana.

Päivä- ja yölämpötilojen väliset erot ja kuivat bora-tuulet rypäleiden kypsymisen viimeisessä vaiheessa edistävät happamien aineiden säilymistä ja lukuisten aromaattisten esiasteiden syntymistä. Nämä tekijät saavat aikaan Prosecco-viineille ominaiset kukkaiset ja hedelmäiset vivahteet.

Hyvin hedelmällinen maaperä on tulvamaata ja koostumukseltaan saviperäistä lietemaata. Tämä tuo runsaan sadon ja pitää sokerin kertymisen kohtuullisella tasolla. Tällaisessa maaperässä on myös mineraaleja ja hivenaineita, joiden ansiosta rypäleiden kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet pysyvät tasapainossa. Alueella tuotetuista perusviineistä voidaan vuorostaan valmistaa helmeileviä viinejä ja kuohuviinejä, joiden alkoholipitoisuus on kohtuullinen ja aistinvarainen profiili raikas, kuiva ja hedelmäinen ja joilla on Prosecco-viinille ominainen maku.

Viljellyissä rypälelajikkeissa – etenkin Glera-lajikkeessa – sokerin kertyminen on kohtuullista, ja hapokkuus ja aromaattisten aineiden pitoisuudet ovat optimaalisia. Lopputuloksena on miellyttävän aromaattinen, alkoholipitoisuudeltaan alhainen perusviini.

Prosecco-kuohuviinit ja helmeilevät Prosecco-viinit ovat tyypillisesti kuivia, ja niiden aistinvaraisia ominaisuuksia ovat tyypillisesti kirkas oljenkeltainen tai roseekuohuviineillä hennon vaaleanpunainen väri ja se, että pienet kuplat ja kestävä vaahto ovat tasapainossa.

Viinin tuoksu on hienostunut ja elegantti, ja siinä on omaleimaisia kukkaisia (valkoisten kukkien, roseekuohuviinissä myös punaisten kukkien) ja hedelmäisiä (omenan, päärynän, eksoottisten hedelmien ja sitrushedelmien, roseekuohuviinissä myös mansikan ja vadelman) vivahteita. Maun osalta sokeriset ja hapokkaat komponentit ovat tasapainossa. Voimakas maku tuntuu suussa raikkaalta, pehmeältä ja eloisalta.

Prosecco-kuohuviinin ominaisuuksia vahvistetaan charmat-menetelmän avulla, jossa perusviinin annetaan jälkikäydä luonnollisesti suurissa säiliöissä tai autoklaaveissa.

Näin Prosecco-viinistä tulee mahdollisimman aromaattista ja saadaan aikaan sen miellyttävän raikas ja omaleimainen maku.

Lisäksi on mainittava, että Proseccon alueella tuotetaan rajallisissa määrin myös kuohumattomia viinejä. Näiden viinien aistinvaraiset ominaisuudet ovat edellä kuvatun kaltaisia, mutta viineissä on omaleimaisia hedelmäisiä vivahteita ja ne ovat täyteläisempiä ja maukkaampia.

Niin italialaiset kuin kansainvälisetkin kuluttajat arvostavat suojatun alkuperänimityksen ”Prosecco” saaneita viinejä.

Rypäletuotteen luokka

5. Laatukuohuviini

Tiivistelmä yhteydestä

Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Koillis-Italiassa sijaitsevan Prosecco-viinin viljelyalue on maastoltaan tasaista, mutta siellä on myös joitakin mäkisiä alueita Tämän Venetossa ja Friulissa sijaitsevan alueen ilmasto on lauhkea. Pohjoisessa Alpit antavat suojan kylmiltä pohjoistuulilta ja etelässä scirocco-tuulet pyyhkivät Adrianmeren rantaa ja tuovat mukanaan riittävästi sadetta etenkin kesäkuukausina, hillitsevät lämpötilaa ja antavat viiniköynnöksille riittävästi vettä silmujen ja rypäleterttujen kasvukausien aikana.

Loppukesästä, kun auringonvaloa on jokunen tunti vähemmän ja kun kuivat bora-tuulet puhaltavat idästä, päivä- ja yölämpötilojen välillä on suuria eroja ja kypsymisen viimeisessä vaiheessa olevissa rypäleissä voidaan havaita suuria määriä aromaattisia aineita.

Tuotantoalueella on runsaasti mineraaleja ja hivenaineita. Maaperä on pääasiassa tulvamaata ja koostumukseltaan saviperäistä lietemaata, ja se on merkittävissä määrin lohkareista. Tämä johtuu dolomiittisten kalkkikivien ja jokikerrostumien eroosiosta, ja lohkareiden ansiosta maaperän läpäisykyky on hyvä.

Historialliset ja inhimilliset tekijät

Aikaisimmat asiakirjat, joissa Prosecco-viini mainitaan, ovat 1600-luvun lopulta. Niissä kuvaillaan hienostunutta valkoviiniä, joka on peräisin Triesten ja etenkin Proseccon alueen karstimaaviljelmiltä.

Tämän viinin tuotanto siirtyi myöhemmin etenkin Veneton ja Friulin mäkisille alueille.

Prosecco-viinien menestys perustuu ennen kaikkea siihen, että 1800-luvun alussa ammattitaitoiset viininviljelijät alkoivat kehittää voimakaskasvuisen Glera-lajikkeen viljelymenetelmiä tarkoituksenaan rajoittaa yksittäisten köynnösten tuotosta ja varmistaa, että rypäleet kypsyvät kunnolla ja säilyttävät aromaattiset ominaisuutensa. He kehittivät myös luonnolliseen pullokäymiseen perustuvia sopivia viininvalmistusmenetelmiä, joissa jälkikäyminen tapahtui ensin pulloissa ja sittemmin autoklaaveissa.

Edellisen vuosisadan aikana tuotantoalueelle kehittyi ammattitaitoisten tiede- ja teknisen alan ammattilaisten verkosto, jonka tavoitteena on hioa Prosecco-viinin tuotantomenetelmät huippuunsa. Näin on parannettu niitä ominaisuuksia, joita niin italialaiset kuin kansainvälisetkin kuluttajat arvostavat näissä viineissä. Yksi keskeinen tekijä on ollut se, että tuottajat ovat pystyneet tekemään kokeiluja ja kehittämään viininvalmistus- ja jälkikäymismenetelmiä, mukaan lukien tummien rypäleiden kuorikäyminen, jonka ansiosta voidaan taata nimitykselle tunnusomaiset laatuominaisuudet myös roseekuohuviinissä.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen ympäristön tuotteen erityisominaisuuksiin

Lauhkea ilmasto, jossa sataa ja lämpimät scirocco-tuulet puhaltavat kesäisin, on ratkaisevassa asemassa viiniköynnösten oikeanlaisen kehityksen kannalta kasvukauden aikana.

Päivä- ja yölämpötilojen väliset erot ja kuivat bora-tuulet rypäleiden kypsymisen viimeisessä vaiheessa edistävät happamien aineiden säilymistä ja lukuisten aromaattisten esiasteiden syntymistä. Nämä tekijät saavat aikaan Prosecco-viineille ominaiset kukkaiset ja hedelmäiset vivahteet.

Hyvin hedelmällinen maaperä on tulvamaata ja koostumukseltaan saviperäistä lietemaata. Tämä tuo runsaan sadon ja pitää sokerin kertymisen kohtuullisella tasolla. Tällaisessa maaperässä on myös mineraaleja ja hivenaineita, joiden ansiosta rypäleiden kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet pysyvät tasapainossa. Alueella tuotetuista perusviineistä voidaan vuorostaan valmistaa helmeileviä viinejä ja kuohuviinejä, joiden alkoholipitoisuus on kohtuullinen ja aistinvarainen profiili raikas, kuiva ja hedelmäinen ja joilla on Prosecco-viinille ominainen maku.

Viljellyissä rypälelajikkeissa – etenkin Glera-lajikkeessa – sokerin kertyminen on kohtuullista, ja hapokkuus ja aromaattisten aineiden pitoisuudet ovat optimaalisia. Lopputuloksena on miellyttävän aromaattinen, alkoholipitoisuudeltaan alhainen perusviini.

Prosecco-kuohuviinit ja helmeilevät Prosecco-viinit ovat tyypillisesti kuivia, ja niiden aistinvaraisia ominaisuuksia ovat tyypillisesti kirkas oljenkeltainen tai roseekuohuviineillä hennon vaaleanpunainen väri ja se, että pienet kuplat ja kestävä vaahto ovat tasapainossa.

Viinin tuoksu on hienostunut ja elegantti, ja siinä on omaleimaisia kukkaisia (valkoisten kukkien, roseekuohuviinissä myös punaisten kukkien) ja hedelmäisiä (omenan, päärynän, eksoottisten hedelmien ja sitrushedelmien, roseekuohuviinissä myös mansikan ja vadelman) vivahteita. Maun osalta sokeriset ja hapokkaat komponentit ovat tasapainossa. Voimakas maku tuntuu suussa raikkaalta, pehmeältä ja eloisalta.

Prosecco-kuohuviinin ominaisuuksia vahvistetaan charmat-menetelmän avulla, jossa perusviinin annetaan jälkikäydä luonnollisesti suurissa säiliöissä tai autoklaaveissa.

Näin Prosecco-viinistä tulee mahdollisimman aromaattista ja saadaan aikaan sen miellyttävän raikas ja omaleimainen maku.

Lisäksi on mainittava, että Proseccon alueella tuotetaan rajallisissa määrin myös kuohumattomia viinejä. Näiden viinien aistinvaraiset ominaisuudet ovat edellä kuvatun kaltaisia, mutta viineissä on omaleimaisia hedelmäisiä vivahteita ja ne ovat täyteläisempiä ja maukkaampia.

Niin italialaiset kuin kansainvälisetkin kuluttajat arvostavat suojatun alkuperänimityksen ”Prosecco” saaneita viinejä.

Rypäletuotteen luokka

6. Aromaattinen laatukuohuviini

Tiivistelmä yhteydestä

Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Koillis-Italiassa sijaitsevan Prosecco-viinin viljelyalue on maastoltaan tasaista, mutta siellä on myös joitakin mäkisiä alueita Tämän Venetossa ja Friulissa sijaitsevan alueen ilmasto on lauhkea. Pohjoisessa Alpit antavat suojan kylmiltä pohjoistuulilta ja etelässä scirocco-tuulet pyyhkivät Adrianmeren rantaa ja tuovat mukanaan riittävästi sadetta etenkin kesäkuukausina, hillitsevät lämpötilaa ja antavat viiniköynnöksille riittävästi vettä silmujen ja rypäleterttujen kasvukausien aikana.

Loppukesästä, kun auringonvaloa on jokunen tunti vähemmän ja kun kuivat bora-tuulet puhaltavat idästä, päivä- ja yölämpötilojen välillä on suuria eroja ja kypsymisen viimeisessä vaiheessa olevissa rypäleissä voidaan havaita suuria määriä aromaattisia aineita.

Tuotantoalueella on runsaasti mineraaleja ja hivenaineita. Maaperä on pääasiassa tulvamaata ja koostumukseltaan saviperäistä lietemaata, ja se on merkittävissä määrin lohkareista. Tämä johtuu dolomiittisten kalkkikivien ja jokikerrostumien eroosiosta, ja lohkareiden ansiosta maaperän läpäisykyky on hyvä.

Historialliset ja inhimilliset tekijät

Aikaisimmat asiakirjat, joissa Prosecco-viini mainitaan, ovat 1600-luvun lopulta. Niissä kuvaillaan hienostunutta valkoviiniä, joka on peräisin Triesten ja etenkin Proseccon alueen karstimaaviljelmiltä.

Tämän viinin tuotanto siirtyi myöhemmin etenkin Veneton ja Friulin mäkisille alueille.

Prosecco-viinien menestys perustuu ennen kaikkea siihen, että 1800-luvun alussa ammattitaitoiset viininviljelijät alkoivat kehittää voimakaskasvuisen Glera-lajikkeen viljelymenetelmiä tarkoituksenaan rajoittaa yksittäisten köynnösten tuotosta ja varmistaa, että rypäleet kypsyvät kunnolla ja säilyttävät aromaattiset ominaisuutensa. He kehittivät myös luonnolliseen pullokäymiseen perustuvia sopivia viininvalmistusmenetelmiä, joissa jälkikäyminen tapahtui ensin pulloissa ja sittemmin autoklaaveissa.

Edellisen vuosisadan aikana tuotantoalueelle kehittyi ammattitaitoisten tiede- ja teknisen alan ammattilaisten verkosto, jonka tavoitteena on hioa Prosecco-viinin tuotantomenetelmät huippuunsa. Näin on parannettu niitä ominaisuuksia, joita niin italialaiset kuin kansainvälisetkin kuluttajat arvostavat näissä viineissä. Yksi keskeinen tekijä on ollut se, että tuottajat ovat pystyneet tekemään kokeiluja ja kehittämään viininvalmistus- ja jälkikäymismenetelmiä, mukaan lukien tummien rypäleiden kuorikäyminen, jonka ansiosta voidaan taata nimitykselle tunnusomaiset laatuominaisuudet myös roseekuohuviinissä.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen ympäristön tuotteen erityisominaisuuksiin

Lauhkea ilmasto, jossa sataa ja lämpimät scirocco-tuulet puhaltavat kesäisin, on ratkaisevassa asemassa viiniköynnösten oikeanlaisen kehityksen kannalta kasvukauden aikana.

Päivä- ja yölämpötilojen väliset erot ja kuivat bora-tuulet rypäleiden kypsymisen viimeisessä vaiheessa edistävät happamien aineiden säilymistä ja lukuisten aromaattisten esiasteiden syntymistä. Nämä tekijät saavat aikaan Prosecco-viineille ominaiset kukkaiset ja hedelmäiset vivahteet.

Hyvin hedelmällinen maaperä on tulvamaata ja koostumukseltaan saviperäistä lietemaata. Tämä tuo runsaan sadon ja pitää sokerin kertymisen kohtuullisella tasolla. Tällaisessa maaperässä on myös mineraaleja ja hivenaineita, joiden ansiosta rypäleiden kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet pysyvät tasapainossa. Alueella tuotetuista perusviineistä voidaan vuorostaan valmistaa helmeileviä viinejä ja kuohuviinejä, joiden alkoholipitoisuus on kohtuullinen ja aistinvarainen profiili raikas, kuiva ja hedelmäinen ja joilla on Prosecco-viinille ominainen maku.

Viljellyissä rypälelajikkeissa – etenkin Glera-lajikkeessa – sokerin kertyminen on kohtuullista, ja hapokkuus ja aromaattisten aineiden pitoisuudet ovat optimaalisia. Lopputuloksena on miellyttävän aromaattinen, alkoholipitoisuudeltaan alhainen perusviini.

Prosecco-kuohuviinit ja helmeilevät Prosecco-viinit ovat tyypillisesti kuivia, ja niiden aistinvaraisia ominaisuuksia ovat tyypillisesti kirkas oljenkeltainen tai roseekuohuviineillä hennon vaaleanpunainen väri ja se, että pienet kuplat ja kestävä vaahto ovat tasapainossa.

Viinin tuoksu on hienostunut ja elegantti, ja siinä on omaleimaisia kukkaisia (valkoisten kukkien, roseekuohuviinissä myös punaisten kukkien) ja hedelmäisiä (omenan, päärynän, eksoottisten hedelmien ja sitrushedelmien, roseekuohuviinissä myös mansikan ja vadelman) vivahteita. Maun osalta sokeriset ja hapokkaat komponentit ovat tasapainossa. Voimakas maku tuntuu suussa raikkaalta, pehmeältä ja eloisalta.

Prosecco-kuohuviinin ominaisuuksia vahvistetaan charmat-menetelmän avulla, jossa perusviinin annetaan jälkikäydä luonnollisesti suurissa säiliöissä tai autoklaaveissa.

Näin Prosecco-viinistä tulee mahdollisimman aromaattista ja saadaan aikaan sen miellyttävän raikas ja omaleimainen maku.

Lisäksi on mainittava, että Proseccon alueella tuotetaan rajallisissa määrin myös kuohumattomia viinejä. Näiden viinien aistinvaraiset ominaisuudet ovat edellä kuvatun kaltaisia, mutta viineissä on omaleimaisia hedelmäisiä vivahteita ja ne ovat täyteläisempiä ja maukkaampia.

Niin italialaiset kuin kansainvälisetkin kuluttajat arvostavat suojatun alkuperänimityksen ”Prosecco” saaneita viinejä.

Rypäletuotteen luokka

8. Helmeilevä viini

Tiivistelmä yhteydestä

Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Koillis-Italiassa sijaitsevan Prosecco-viinin viljelyalue on maastoltaan tasaista, mutta siellä on myös joitakin mäkisiä alueita Tämän Venetossa ja Friulissa sijaitsevan alueen ilmasto on lauhkea. Pohjoisessa Alpit antavat suojan kylmiltä pohjoistuulilta ja etelässä scirocco-tuulet pyyhkivät Adrianmeren rantaa ja tuovat mukanaan riittävästi sadetta etenkin kesäkuukausina, hillitsevät lämpötilaa ja antavat viiniköynnöksille riittävästi vettä silmujen ja rypäleterttujen kasvukausien aikana.

Loppukesästä, kun auringonvaloa on jokunen tunti vähemmän ja kun kuivat bora-tuulet puhaltavat idästä, päivä- ja yölämpötilojen välillä on suuria eroja ja kypsymisen viimeisessä vaiheessa olevissa rypäleissä voidaan havaita suuria määriä aromaattisia aineita.

Tuotantoalueella on runsaasti mineraaleja ja hivenaineita. Maaperä on pääasiassa tulvamaata ja koostumukseltaan saviperäistä lietemaata, ja se on merkittävissä määrin lohkareista. Tämä johtuu dolomiittisten kalkkikivien ja jokikerrostumien eroosiosta, ja lohkareiden ansiosta maaperän läpäisykyky on hyvä.

Historialliset ja inhimilliset tekijät

Aikaisimmat asiakirjat, joissa Prosecco-viini mainitaan, ovat 1600-luvun lopulta. Niissä kuvaillaan hienostunutta valkoviiniä, joka on peräisin Triesten ja etenkin Proseccon alueen karstimaaviljelmiltä.

Tämän viinin tuotanto siirtyi myöhemmin etenkin Veneton ja Friulin mäkisille alueille.

Prosecco-viinien menestys perustuu ennen kaikkea siihen, että 1800-luvun alussa ammattitaitoiset viininviljelijät alkoivat kehittää voimakaskasvuisen Glera-lajikkeen viljelymenetelmiä tarkoituksenaan rajoittaa yksittäisten köynnösten tuotosta ja varmistaa, että rypäleet kypsyvät kunnolla ja säilyttävät aromaattiset ominaisuutensa. He kehittivät myös luonnolliseen pullokäymiseen perustuvia sopivia viininvalmistusmenetelmiä, joissa jälkikäyminen tapahtui ensin pulloissa ja sittemmin autoklaaveissa.

Edellisen vuosisadan aikana tuotantoalueelle kehittyi ammattitaitoisten tiede- ja teknisen alan ammattilaisten verkosto, jonka tavoitteena on hioa Prosecco-viinin tuotantomenetelmät huippuunsa. Näin on parannettu niitä ominaisuuksia, joita niin italialaiset kuin kansainvälisetkin kuluttajat arvostavat näissä viineissä. Yksi keskeinen tekijä on ollut se, että tuottajat ovat pystyneet tekemään kokeiluja ja kehittämään viininvalmistus- ja jälkikäymismenetelmiä, mukaan lukien tummien rypäleiden kuorikäyminen, jonka ansiosta voidaan taata nimitykselle tunnusomaiset laatuominaisuudet myös roseekuohuviinissä.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen ympäristön tuotteen erityisominaisuuksiin

Lauhkea ilmasto, jossa sataa ja lämpimät scirocco-tuulet puhaltavat kesäisin, on ratkaisevassa asemassa viiniköynnösten oikeanlaisen kehityksen kannalta kasvukauden aikana.

Päivä- ja yölämpötilojen väliset erot ja kuivat bora-tuulet rypäleiden kypsymisen viimeisessä vaiheessa edistävät happamien aineiden säilymistä ja lukuisten aromaattisten esiasteiden syntymistä. Nämä tekijät saavat aikaan Prosecco-viineille ominaiset kukkaiset ja hedelmäiset vivahteet.

Hyvin hedelmällinen maaperä on tulvamaata ja koostumukseltaan saviperäistä lietemaata. Tämä tuo runsaan sadon ja pitää sokerin kertymisen kohtuullisella tasolla. Tällaisessa maaperässä on myös mineraaleja ja hivenaineita, joiden ansiosta rypäleiden kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet pysyvät tasapainossa. Alueella tuotetuista perusviineistä voidaan vuorostaan valmistaa helmeileviä viinejä ja kuohuviinejä, joiden alkoholipitoisuus on kohtuullinen ja aistinvarainen profiili raikas, kuiva ja hedelmäinen ja joilla on Prosecco-viinille ominainen maku.

Viljellyissä rypälelajikkeissa – etenkin Glera-lajikkeessa – sokerin kertyminen on kohtuullista, ja hapokkuus ja aromaattisten aineiden pitoisuudet ovat optimaalisia. Lopputuloksena on miellyttävän aromaattinen, alkoholipitoisuudeltaan alhainen perusviini.

Prosecco-kuohuviinit ja helmeilevät Prosecco-viinit ovat tyypillisesti kuivia, ja niiden aistinvaraisia ominaisuuksia ovat tyypillisesti kirkas oljenkeltainen tai roseekuohuviineillä hennon vaaleanpunainen väri ja se, että pienet kuplat ja kestävä vaahto ovat tasapainossa.

Viinin tuoksu on hienostunut ja elegantti, ja siinä on omaleimaisia kukkaisia (valkoisten kukkien, roseekuohuviinissä myös punaisten kukkien) ja hedelmäisiä (omenan, päärynän, eksoottisten hedelmien ja sitrushedelmien, roseekuohuviinissä myös mansikan ja vadelman) vivahteita. Maun osalta sokeriset ja hapokkaat komponentit ovat tasapainossa. Voimakas maku tuntuu suussa raikkaalta, pehmeältä ja eloisalta.

Prosecco-kuohuviinin ominaisuuksia vahvistetaan charmat-menetelmän avulla, jossa perusviinin annetaan jälkikäydä luonnollisesti suurissa säiliöissä tai autoklaaveissa.

Näin Prosecco-viinistä tulee mahdollisimman aromaattista ja saadaan aikaan sen miellyttävän raikas ja omaleimainen maku.

Lisäksi on mainittava, että Proseccon alueella tuotetaan rajallisissa määrin myös kuohumattomia viinejä. Näiden viinien aistinvaraiset ominaisuudet ovat edellä kuvatun kaltaisia, mutta viineissä on omaleimaisia hedelmäisiä vivahteita ja ne ovat täyteläisempiä ja maukkaampia.

Niin italialaiset kuin kansainvälisetkin kuluttajat arvostavat suojatun alkuperänimityksen ”Prosecco” saaneita viinejä.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Prosecco SAN

Oikeudellinen kehys

EU:n lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/-poikkeuksen tyyppi

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 5 artiklan 1 kohdan a alakohdassa säädetyn poikkeuksen mukaisesti kaikkien viinityyppien valmistukseen liittyviä toimia voidaan toteuttaa myös rajatun maantieteellisen tuotantoalueen läheisyydessä sijaitsevan Veronan maakunnan kuntien hallintoalueella, mikäli rypäleet ovat peräisin viinitiloilta, joissa oli aktiivista viininviljelytoimintaa 30. marraskuuta 2011. Viinin valmistukseen liittyviä toimia voidaan toteuttaa myös muissa rajatun maantieteellisen tuotantoalueen läheisyydessä sijaitsevissa maakunnissa, kun ministeriö on myöntänyt siihen erillisen luvan.

Komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 5 artiklan 2 kohdan mukaisesti myös helmeilevän viinin ja kuohuviiniluokkien valmistuksessa käytettävän perusviinin jälkikäyminen voi tapahtua rajoitetun maantieteellisen alueen välittömässä läheisyydessä sijaitsevilla alueilla ministeriön myöntämällä erillisellä luvalla ja perinteiset tuotantoalueet huomioon ottaen.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Prosecco SAN – täydentävä maantieteellinen yksikkö

Oikeudellinen kehys

EU:n lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/-poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Suojatun alkuperänimityksen ”Prosecco” saaneiden viinien etikettiin voidaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 55 artiklan ja Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 120 artiklan 1 kohdan g alakohdan mukaisesti lisätä maininta ”Trevison maakunta” tai ”Treviso”, ”Triesten maakunta” tai ”Trieste” tai ”Pokrajina Trst” tai ”Trst”, jos kyseiset rypäle-erät koostuvat ainoastaan mainituissa maakunnissa sijaitsevista viinitarhoista kerätyistä rypäleistä ja jos tuote on tuotettu ja pakattu samassa maakunnassa kuin siinä, missä rypäleet on viljelty.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Prosecco SAN

Oikeudellinen kehys

EU:n lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/-poikkeuksen tyyppi

Pullotus rajatulla maantieteellisellä alueella

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Pullotusta rajatulla alueella koskevat säännökset on vahvistettu EU:n lainsäädännön mukaisesti (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 4 artiklan 2 kohta). Edellä mainitun lainsäädännön mukaisesti pullotuksen on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella, jotta voidaan turvata suojatun alkuperänimityksen ”Prosecco” saaneen viinin laatu ja maine, taata sen alkuperä ja varmistaa asianmukaisten tarkastusten tehokkuus. Prosecco-viinin erityispiirteet ja ominaisuudet, jotka liittyvät viinin maantieteelliseen alkuperäalueeseen sekä nimityksen saavuttamaan maineeseen, voidaan taata paremmin, jos viini pullotetaan tuotantoalueellaan. Viinin kuljetusta ja pullottamista koskevien teknisten sääntöjen soveltamisesta ja noudattamisesta vastaavat tällöin alueen toimijat, joilla on tarvittavat tiedot ja taidot ja joiden etujen mukaista on säilyttää saavutettu maine. Lisäksi vaatimuksella varmistetaan, että toimivaltaiset elimet voivat tehdä tehokkaita pullotustarkastuksia viinintuottajien luona, kun vältetään ne riskit, jotka mahdollisesti aiheutuvat tuotteen kuljetuksesta pullotettavaksi alueen ulkopuolella. Tämä säännös hyödyttää sen vuoksi viinintuottajia itseään, jotka ovat vastuussa nimityksen laadun ja maineen suojaamisesta ja pitävät sitä tärkeänä.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Prosecco SAN – Spumante Rosé

Oikeudellinen kehys

EU:n lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/-poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Tämän viinityypin etikettiin on komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 49 artiklan 1 kohdan mukaisesti merkittävä rypäleiden satovuosi.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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