C/2025/6773

23.12.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/6773)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Prosecco»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A0516-AM09 — 7.10.2025

1. **Dénomination du produit**

«Prosecco»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il est déclaré que l'approbation et la communication de la présente modification standard remplissent les conditions d'approbation d'une modification standard prévues par le règlement (UE) 2024/1143 et respectent les dispositions adoptées en vertu de celui-ci.

Il est également déclaré que la présente modification répond à la définition de «modification standard» conformément à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 pour les motifs ci-après:

— elle n'inclut pas de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique;

— elle ne risque pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique et

— elle n'entraîne pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Extension de la pratique œnologique de l'assemblage, en additionnant au maximum 15 % de produits de la variété Pinot/Chardonnay au type pétillant

Description

Conformément aux pratiques œnologiques autorisées pour les vins pétillants et pour les vins pétillants de qualité, il est proposé d'autoriser pour les vins pétillants la pratique œnologique consistant en l'ajout de produits obtenus, dans le respect du cahier des charges, de la vinification de raisins Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio et Pinot nero (vinifié en blanc), seuls ou en combinaison, en quantité inférieure ou égale à 15 %, à condition que le vignoble dont proviennent les raisins Glera utilisés dans la vinification soit cultivé en respectant la pureté variétale ou, du moins, que la présence de raisins des variétés mineures, obtenus sur l'exploitation, ajoutés à ceux admis dans le cadre de cette pratique n'excède pas 15 %.

La présente modification concerne les articles 2 et 5 du cahier des charges.

Cette modification concerne la rubrique «Pratiques vitivinicoles» du document unique.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Réglementation de l'utilisation de la liqueur d'expédition pour les vins mousseux et les vins mousseux de qualité

Description

Prévoir que les moûts, les moûts partiellement fermentés et les vins (produits) destinés à constituer la liqueur d'expédition pour les vins mousseux et les vins mousseux de qualité proviennent de raisins propres à la production de la dénomination «Prosecco». En outre, le saccharose et le moût concentré rectifié et/ou leurs mélanges restent autorisés pour la constitution de liqueur d'expédition.

La présente modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

La présente modification ne concerne pas le document unique.

☐ La modification concerne le document unique.

Intitulé

Mise à jour des indications relatives à l'organisme de contrôle

Description

À la suite des modifications apportées au règlement (UE) nº 1308/2013 avec l'entrée en vigueur du règlement (UE) 2024/1143, le contenu obligatoire du cahier des charges ne comprend plus le nom et l'adresse des autorités ou organismes chargés de vérifier le respect des dispositions du cahier des charges, ni leurs compétences.

En outre, conformément à l'article 40, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143, les États membres doivent publier les noms et adresses des autorités compétentes, des organismes délégataires et des personnes physiques visés à l'article 39, paragraphe 3, dudit règlement pour chaque produit désigné par une indication géographique et mettre à jour ces informations.

Par conséquent, l'article faisant référence à l'organisme de contrôle a été modifié pour remplacer cette information par une référence à la publication sur le site internet officiel de l'autorité compétente de l'État membre.

La présente modification concerne l'article 10 du cahier des charges.

La présente modification ne concerne pas le document unique.

☐ La modification concerne le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Prosecco»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A0516-AM09 — 7.10.2025

1. **Dénomination(s)**

Prosecco

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin
4. Vin mousseux
5. Vin mousseux de qualité
6. Vin mousseux de qualité de type aromatique
8. Vin pétillant

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

Prosecco - Vin

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune paille.

Nez

Arôme: fin, caractéristique, typique des raisins utilisés.

Bouche

Bouche: de sèche à moelleuse, fraîche et caractéristique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Prosecco Spumante - Vin mousseux, vin mousseux de qualité et vin mousseux de qualité de type aromatique

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune paille plus ou moins intense, brillante, avec mousse persistante.

Nez

Arôme: fin, caractéristique, typique des raisins utilisés.

Bouche

Bouche: de brut nature à demi-sec, fraîche et caractéristique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Prosecco – vin pétillant

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune paille plus ou moins intense, brillante, avec développement évident de fines bulles.

Nez

Arôme: fin, caractéristique, typique des raisins utilisés.

Bouche

Bouche: de sèche à moelleuse, fraîche et caractéristique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les caractéristiques organoleptiques à la consommation du type pétillant produit traditionnellement par fermentation en bouteille peuvent varier:

Robe: présence éventuelle d'un voile.

Nez: agréable et caractéristique avec d'éventuels arômes de croûte de pain et de levure.

Bouche: sèche, pétillante, fruitée, avec d'éventuels arômes de croûte de pain et de levure.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	4,0
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Prosecco - Spumante rosé - Vin mousseux, vin mousseux de qualité

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rose pâle plus ou moins intense, brillante, avec mousse persistante.

Nez

Arôme: fin, caractéristique, typique des raisins utilisés.

Bouche

Bouche: du brut nature à l'extra sec, fraîche et caractéristique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

Pratique œnologique applicable aux lots de produits destinés à l'élaboration du vin pétillant, du vin mousseux et du vin mousseux de qualité, y compris du type rosé.

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

L'ajout de produits de la vinification de raisins Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio et Pinot nero (vinifié en blanc), seuls ou en combinaison, dans les lots de produit destinés à l'élaboration du vin pétillant, du vin mousseux et du vin mousseux de qualité, en quantité inférieure ou égale à 15 %, est admise, à condition que le vignoble dont proviennent les raisins Glera utilisés dans la vinification soit cultivé dans le respect des exigences de pureté variétale ou, du moins, que la présence de raisins des variétés mineures ajoutés à ceux admis dans le cadre de cette pratique n'excède pas 15 %.

L'ajout de produits de la vinification de raisins Pinot nero (vinifié en rouge) dans les lots de produit destinés à l'élaboration du vin mousseux rosé et du vin mousseux de qualité rosé, en quantité supérieure ou égale à 10 % et inférieure ou égale à 15 %, est admis, à condition que le vignoble dont proviennent les raisins Glera utilisés dans la vinification soit cultivé dans le respect des exigences de pureté variétale ou, du moins, que la présence de raisins Pinot nero ajoutés au raisin admis dans le cadre de cette pratique n'excède pas 15 %.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Prosecco

Rendement maximal:

Rendement maximal:	18 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Prosecco

Rendement maximal:

Rendement maximal:	135,0
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Prosecco - Spumante rosé (variété Glera)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	18 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Prosecco - Spumante rosé (variété Glera)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	135,0
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Prosecco - Spumante rosé (variété Pinot nero)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	13 500
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Prosecco - Spumante rosé (variété Pinot nero)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	101,25
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

Glera B. - Serprino

9. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Les raisins destinés à la production du vin de l'appellation d'origine contrôlée «Prosecco» doivent être cultivés dans la zone couvrant les provinces suivantes: Belluno, Gorizia, Padoue, Pordenone, Trévise, Trieste, Udine, Venise et Vicence.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Facteurs naturels contribuant au lien

La zone de l'appellation Prosecco, située dans le nord-est de l'Italie, se caractérise par un relief constitué de plaines émaillées de quelques zones de collines. Le climat de cette zone à cheval sur la Vénétie et le Frioul est tempéré: au nord, la chaîne de montagnes des Alpes fait barrage aux courants septentrionaux froids et, au sud, la mer Adriatique est la principale voie d'accès du sirocco, entraînant une pluviosité suffisante surtout pendant les mois d'été, adoucissant la température et apportant de l'eau en quantité nécessaire à la vigne durant les phases de croissance des bourgeons et des grappes.

À la fin de l'été, avec la diminution de l'ensoleillement et la prévalence des vents secs de la bora soufflant de l'est, les variations de température entre le jour et la nuit sont importantes et les raisins développent une quantité significative de substances aromatiques durant la phase finale de la maturation.

La zone de production est riche en minéraux et en oligoéléments; les sols sont principalement d'origine alluviale et présentent une texture argilo-limoneuse dominante, ils sont riches en grains solides dérivant de l'érosion des dolomites et des dépôts des cours d'eau, ce qui favorise le bon drainage des terrains.

Facteurs historiques et humains

Les premiers documents mentionnant un vin Prosecco remontent à la fin du XVII^{e} siècle et décrivent un vin blanc, délicat, originaire du karst triestin et, en particulier, du territoire de production du Prosecco.

Par la suite, la production de ce vin s'est déplacée et s'est principalement développée dans la zone de collines de la Vénétie et du Frioul.

Le succès du Prosecco s'explique essentiellement par la capacité des opérateurs à mettre au point, à partir du début du XX^{e} siècle, des techniques de culture appropriées pour la production du Glera, variété très robuste, afin de limiter la charge productive par pied et de permettre une bonne maturation des raisins et la préservation du potentiel aromatique de la baie, ainsi que des techniques appropriées d'élaboration des vins reposant sur la remise en fermentation naturelle, d'abord en bouteille, puis en autoclave.

Au cours du siècle dernier, un réseau de professionnels hautement qualifiés dans les domaines technique et scientifique s'est développé dans la zone de production afin d'améliorer la méthode de production du Prosecco et d'en exalter les caractéristiques que les consommateurs tant nationaux qu'internationaux apprécient. La capacité des opérateurs à expérimenter et à améliorer les technologies de vinification et de transformation en vin mousseux, également grâce à l'utilisation de raisins noirs vinifiés en rouge permettant de garantir les mêmes caractéristiques qualitatives distinctives de l'appellation dans un vin mousseux rosé, a également constitué un facteur déterminant.

Lien causal entre l'aire géographique et le caractère spécifique du produit

Le climat tempéré, caractérisé par des pluies et des vents chauds de sirocco durant l'été, permet le bon développement de la vigne durant la phase végétative.

Les écarts de température entre le jour et la nuit et les vents principalement secs de la bora, durant la phase finale de maturation des baies, favorisent la persistance des substances «acides» et la production de quantités importantes de précurseurs aromatiques, qui définissent les notes florales et fruitées typiques du Prosecco.

Les sols alluviaux, d'une texture argilo-limoneuse, présentent une bonne fertilité et, partant, un excellent rendement, favorisent une accumulation modérée de sucres et la présence des minéraux et des oligoéléments nécessaires à l'obtention d'une composition chimique et sensorielle équilibrée de la baie, et permettent d'obtenir le vin qui servira de base à l'élaboration de vins pétillants et mousseux à teneur en alcool modérée et au profil sensoriel/gustatif frais, sec et fruité, caractéristique du Prosecco.

La variété de raisin produite, et le Glera en particulier, se caractérise par une accumulation modérée de sucres et une bonne présence d'acidité et de substances aromatiques, qui permettent de produire le vin de base, qui est un vin à faible teneur en alcool et agréablement aromatique.

Le Prosecco, dans ses versions mousseux et pétillant, est un vin typiquement sec, qui présente un profil sensoriel de couleur jaune paille brillant ou rose pâle pour la typologie «spumante rosé», aux fines bulles, équilibré et à la mousse persistante.

Le nez du vin se caractérise par des notes florales fortes (fleurs blanches, fleurs rouges également pour la typologie «spumante rosé») et fruitées (pomme, poire, fruits exotiques et agrumes, également fraise et framboise pour la typologie «spumante rosé»), qui expriment son élégance et sa finesse. En bouche, il présente un équilibre entre les composants sucrés et acides, qui, conjointement à la sapidité, lui confèrent des notes fraîches, douces et vives au palais.

Pour renforcer les caractéristiques de ce vin particulier dans sa version mousseux, il est fait usage de la méthode «Martinotti», qui prévoit la remise en fermentation naturelle du vin de base dans de grands récipients ou dans des autoclaves.

Le Prosecco exalte ainsi pleinement son potentiel aromatique et son caractère agréable, typique et frais.

La production, bien que limitée, de Prosecco tranquille, présentant un profil sensoriel analogue aux typologies précédentes, mais caractérisé par des senteurs fruitées marquées et par une bouche plus savoureuse et pleine, mérite une mention particulière.

En tant que tels, les vins de l'AOP «Prosecco» sont reconnaissables par les consommateurs nationaux et internationaux.

Catégorie de produit de la vigne

4. Vin mousseux

Résumé du lien

Facteurs naturels contribuant au lien

La zone de l'appellation Prosecco, située dans le nord-est de l'Italie, se caractérise par un relief constitué de plaines émaillées de quelques zones de collines. Le climat de cette zone à cheval sur la Vénétie et le Frioul est tempéré: au nord, la chaîne de montagnes des Alpes fait barrage aux courants septentrionaux froids et, au sud, la mer Adriatique est la principale voie d'accès du sirocco, entraînant une pluviosité suffisante surtout pendant les mois d'été, adoucissant la température et apportant de l'eau en quantité nécessaire à la vigne durant les phases de croissance des bourgeons et des grappes.

À la fin de l'été, avec la diminution de l'ensoleillement et la prévalence des vents secs de la bora soufflant de l'est, les variations de température entre le jour et la nuit sont importantes et les raisins développent une quantité significative de substances aromatiques durant la phase finale de la maturation.

La zone de production est riche en minéraux et en oligoéléments; les sols sont principalement d'origine alluviale et présentent une texture argilo-limoneuse dominante, ils sont riches en grains solides dérivant de l'érosion des dolomites et des dépôts des cours d'eau, ce qui favorise le bon drainage des terrains.

Facteurs historiques et humains

Les premiers documents mentionnant un vin Prosecco remontent à la fin du XVII^{e} siècle et décrivent un vin blanc, délicat, originaire du karst triestin et, en particulier, du territoire de production du Prosecco.

Par la suite, la production de ce vin s'est déplacée et s'est principalement développée dans la zone de collines de la Vénétie et du Frioul.

Le succès du Prosecco s'explique essentiellement par la capacité des opérateurs à mettre au point, à partir du début du XX^{e} siècle, des techniques de culture appropriées pour la production du Glera, variété très robuste, afin de limiter la charge productive par pied et de permettre une bonne maturation des raisins et la préservation du potentiel aromatique de la baie, ainsi que des techniques appropriées d'élaboration des vins reposant sur la remise en fermentation naturelle, d'abord en bouteille, puis en autoclave.

Au cours du siècle dernier, un réseau de professionnels hautement qualifiés dans les domaines technique et scientifique s'est développé dans la zone de production afin d'améliorer la méthode de production du Prosecco et d'en exalter les caractéristiques que les consommateurs tant nationaux qu'internationaux apprécient. La capacité des opérateurs à expérimenter et à améliorer les technologies de vinification et de transformation en vin mousseux, également grâce à l'utilisation de raisins noirs vinifiés en rouge permettant de garantir les mêmes caractéristiques qualitatives distinctives de l'appellation dans un vin mousseux rosé, a également constitué un facteur déterminant.

Lien causal entre l'aire géographique et le caractère spécifique du produit

Le climat tempéré, caractérisé par des pluies et des vents chauds de sirocco durant l'été, permet le bon développement de la vigne durant la phase végétative.

Les écarts de température entre le jour et la nuit et les vents principalement secs de la bora, durant la phase finale de maturation des baies, favorisent la persistance des substances «acides» et la production de quantités importantes de précurseurs aromatiques, qui définissent les notes florales et fruitées typiques du Prosecco.

Les sols alluviaux, d'une texture argilo-limoneuse, présentent une bonne fertilité et, partant, un excellent rendement, favorisent une accumulation modérée de sucres et la présence des minéraux et des oligoéléments nécessaires à l'obtention d'une composition chimique et sensorielle équilibrée de la baie, et permettent d'obtenir le vin qui servira de base à l'élaboration de vins pétillants et mousseux à teneur en alcool modérée et au profil sensoriel/gustatif frais, sec et fruité, caractéristique du Prosecco.

La variété de raisin produite, et le Glera en particulier, se caractérise par une accumulation modérée de sucres et une bonne présence d'acidité et de substances aromatiques, qui permettent de produire le vin de base, qui est un vin à faible teneur en alcool et agréablement aromatique.

Le Prosecco, dans ses versions mousseux et pétillant, est un vin typiquement sec, qui présente un profil sensoriel de couleur jaune paille brillant ou rose pâle pour la typologie «spumante rosé», aux fines bulles, équilibré et à la mousse persistante.

Le nez du vin se caractérise par des notes florales fortes (fleurs blanches, fleurs rouges également pour la typologie «spumante rosé») et fruitées (pomme, poire, fruits exotiques et agrumes, également fraise et framboise pour la typologie «spumante rosé»), qui expriment son élégance et sa finesse. En bouche, il présente un équilibre entre les composants sucrés et acides, qui, conjointement à la sapidité, lui confèrent des notes fraîches, douces et vives au palais.

Pour renforcer les caractéristiques de ce vin particulier dans sa version mousseux, il est fait usage de la méthode «Martinotti», qui prévoit la remise en fermentation naturelle du vin de base dans de grands récipients ou dans des autoclaves.

Le Prosecco exalte ainsi pleinement son potentiel aromatique et son caractère agréable, typique et frais.

La production, bien que limitée, de Prosecco tranquille, présentant un profil sensoriel analogue aux typologies précédentes, mais caractérisé par des senteurs fruitées marquées et par une bouche plus savoureuse et pleine, mérite une mention particulière.

En tant que tels, les vins de l'AOP «Prosecco» sont reconnaissables par les consommateurs nationaux et internationaux.

Catégorie de produit de la vigne

5. Vin mousseux de qualité

Résumé du lien

Facteurs naturels contribuant au lien

La zone de l'appellation Prosecco, située dans le nord-est de l'Italie, se caractérise par un relief constitué de plaines émaillées de quelques zones de collines. Le climat de cette zone à cheval sur la Vénétie et le Frioul est tempéré: au nord, la chaîne de montagnes des Alpes fait barrage aux courants septentrionaux froids et, au sud, la mer Adriatique est la principale voie d'accès du sirocco, entraînant une pluviosité suffisante surtout pendant les mois d'été, adoucissant la température et apportant de l'eau en quantité nécessaire à la vigne durant les phases de croissance des bourgeons et des grappes.

À la fin de l'été, avec la diminution de l'ensoleillement et la prévalence des vents secs de la bora soufflant de l'est, les variations de température entre le jour et la nuit sont importantes et les raisins développent une quantité significative de substances aromatiques durant la phase finale de la maturation.

La zone de production est riche en minéraux et en oligoéléments; les sols sont principalement d'origine alluviale et présentent une texture argilo-limoneuse dominante, ils sont riches en grains solides dérivant de l'érosion des dolomites et des dépôts des cours d'eau, ce qui favorise le bon drainage des terrains.

Facteurs historiques et humains

Les premiers documents mentionnant un vin Prosecco remontent à la fin du XVII^{e} siècle et décrivent un vin blanc, délicat, originaire du karst triestin et, en particulier, du territoire de production du Prosecco.

Par la suite, la production de ce vin s'est déplacée et s'est principalement développée dans la zone de collines de la Vénétie et du Frioul.

Le succès du Prosecco s'explique essentiellement par la capacité des opérateurs à mettre au point, à partir du début du XX^{e} siècle, des techniques de culture appropriées pour la production du Glera, variété très robuste, afin de limiter la charge productive par pied et de permettre une bonne maturation des raisins et la préservation du potentiel aromatique de la baie, ainsi que des techniques appropriées d'élaboration des vins reposant sur la remise en fermentation naturelle, d'abord en bouteille, puis en autoclave.

Au cours du siècle dernier, un réseau de professionnels hautement qualifiés dans les domaines technique et scientifique s'est développé dans la zone de production afin d'améliorer la méthode de production du Prosecco et d'en exalter les caractéristiques que les consommateurs tant nationaux qu'internationaux apprécient. La capacité des opérateurs à expérimenter et à améliorer les technologies de vinification et de transformation en vin mousseux, également grâce à l'utilisation de raisins noirs vinifiés en rouge permettant de garantir les mêmes caractéristiques qualitatives distinctives de l'appellation dans un vin mousseux rosé, a également constitué un facteur déterminant.

Lien causal entre l'aire géographique et le caractère spécifique du produit

Le climat tempéré, caractérisé par des pluies et des vents chauds de sirocco durant l'été, permet le bon développement de la vigne durant la phase végétative.

Les écarts de température entre le jour et la nuit et les vents principalement secs de la bora, durant la phase finale de maturation des baies, favorisent la persistance des substances «acides» et la production de quantités importantes de précurseurs aromatiques, qui définissent les notes florales et fruitées typiques du Prosecco.

Les sols alluviaux, d'une texture argilo-limoneuse, présentent une bonne fertilité et, partant, un excellent rendement, favorisent une accumulation modérée de sucres et la présence des minéraux et des oligoéléments nécessaires à l'obtention d'une composition chimique et sensorielle équilibrée de la baie, et permettent d'obtenir le vin qui servira de base à l'élaboration de vins pétillants et mousseux à teneur en alcool modérée et au profil sensoriel/gustatif frais, sec et fruité, caractéristique du Prosecco.

La variété de raisin produite, et le Glera en particulier, se caractérise par une accumulation modérée de sucres et une bonne présence d'acidité et de substances aromatiques, qui permettent de produire le vin de base, qui est un vin à faible teneur en alcool et agréablement aromatique.

Le Prosecco, dans ses versions mousseux et pétillant, est un vin typiquement sec, qui présente un profil sensoriel de couleur jaune paille brillant ou rose pâle pour la typologie «spumante rosé», aux fines bulles, équilibré et à la mousse persistante.

Le nez du vin se caractérise par des notes florales fortes (fleurs blanches, fleurs rouges également pour la typologie «spumante rosé») et fruitées (pomme, poire, fruits exotiques et agrumes, également fraise et framboise pour la typologie «spumante rosé»), qui expriment son élégance et sa finesse. En bouche, il présente un équilibre entre les composants sucrés et acides, qui, conjointement à la sapidité, lui confèrent des notes fraîches, douces et vives au palais.

Pour renforcer les caractéristiques de ce vin particulier dans sa version mousseux, il est fait usage de la méthode «Martinotti», qui prévoit la remise en fermentation naturelle du vin de base dans de grands récipients ou dans des autoclaves.

Le Prosecco exalte ainsi pleinement son potentiel aromatique et son caractère agréable, typique et frais.

La production, bien que limitée, de Prosecco tranquille, présentant un profil sensoriel analogue aux typologies précédentes, mais caractérisé par des senteurs fruitées marquées et par une bouche plus savoureuse et pleine, mérite une mention particulière.

En tant que tels, les vins de l'AOP «Prosecco» sont reconnaissables par les consommateurs nationaux et internationaux.

Catégorie de produit de la vigne

6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

Résumé du lien

Facteurs naturels contribuant au lien

La zone de l'appellation Prosecco, située dans le nord-est de l'Italie, se caractérise par un relief constitué de plaines émaillées de quelques zones de collines. Le climat de cette zone à cheval sur la Vénétie et le Frioul est tempéré: au nord, la chaîne de montagnes des Alpes fait barrage aux courants septentrionaux froids et, au sud, la mer Adriatique est la principale voie d'accès du sirocco, entraînant une pluviosité suffisante surtout pendant les mois d'été, adoucissant la température et apportant de l'eau en quantité nécessaire à la vigne durant les phases de croissance des bourgeons et des grappes.

À la fin de l'été, avec la diminution de l'ensoleillement et la prévalence des vents secs de la bora soufflant de l'est, les variations de température entre le jour et la nuit sont importantes et les raisins développent une quantité significative de substances aromatiques durant la phase finale de la maturation.

La zone de production est riche en minéraux et en oligoéléments; les sols sont principalement d'origine alluviale et présentent une texture argilo-limoneuse dominante, ils sont riches en grains solides dérivant de l'érosion des dolomites et des dépôts des cours d'eau, ce qui favorise le bon drainage des terrains.

Facteurs historiques et humains

Les premiers documents mentionnant un vin Prosecco remontent à la fin du XVII^{e} siècle et décrivent un vin blanc, délicat, originaire du karst triestin et, en particulier, du territoire de production du Prosecco.

Par la suite, la production de ce vin s'est déplacée et s'est principalement développée dans la zone de collines de la Vénétie et du Frioul.

Le succès du Prosecco s'explique essentiellement par la capacité des opérateurs à mettre au point, à partir du début du XX^{e} siècle, des techniques de culture appropriées pour la production du Glera, variété très robuste, afin de limiter la charge productive par pied et de permettre une bonne maturation des raisins et la préservation du potentiel aromatique de la baie, ainsi que des techniques appropriées d'élaboration des vins reposant sur la remise en fermentation naturelle, d'abord en bouteille, puis en autoclave.

Au cours du siècle dernier, un réseau de professionnels hautement qualifiés dans les domaines technique et scientifique s'est développé dans la zone de production afin d'améliorer la méthode de production du Prosecco et d'en exalter les caractéristiques que les consommateurs tant nationaux qu'internationaux apprécient. La capacité des opérateurs à expérimenter et à améliorer les technologies de vinification et de transformation en vin mousseux, également grâce à l'utilisation de raisins noirs vinifiés en rouge permettant de garantir les mêmes caractéristiques qualitatives distinctives de l'appellation dans un vin mousseux rosé, a également constitué un facteur déterminant.

Lien causal entre l'aire géographique et le caractère spécifique du produit

Le climat tempéré, caractérisé par des pluies et des vents chauds de sirocco durant l'été, permet le bon développement de la vigne durant la phase végétative.

Les écarts de température entre le jour et la nuit et les vents principalement secs de la bora, durant la phase finale de maturation des baies, favorisent la persistance des substances «acides» et la production de quantités importantes de précurseurs aromatiques, qui définissent les notes florales et fruitées typiques du Prosecco.

Les sols alluviaux, d'une texture argilo-limoneuse, présentent une bonne fertilité et, partant, un excellent rendement, favorisent une accumulation modérée de sucres et la présence des minéraux et des oligoéléments nécessaires à l'obtention d'une composition chimique et sensorielle équilibrée de la baie, et permettent d'obtenir le vin qui servira de base à l'élaboration de vins pétillants et mousseux à teneur en alcool modérée et au profil sensoriel/gustatif frais, sec et fruité, caractéristique du Prosecco.

La variété de raisin produite, et le Glera en particulier, se caractérise par une accumulation modérée de sucres et une bonne présence d'acidité et de substances aromatiques, qui permettent de produire le vin de base, qui est un vin à faible teneur en alcool et agréablement aromatique.

Le Prosecco, dans ses versions mousseux et pétillant, est un vin typiquement sec, qui présente un profil sensoriel de couleur jaune paille brillant ou rose pâle pour la typologie «spumante rosé», aux fines bulles, équilibré et à la mousse persistante.

Le nez du vin se caractérise par des notes florales fortes (fleurs blanches, fleurs rouges également pour la typologie «spumante rosé») et fruitées (pomme, poire, fruits exotiques et agrumes, également fraise et framboise pour la typologie «spumante rosé»), qui expriment son élégance et sa finesse. En bouche, il présente un équilibre entre les composants sucrés et acides, qui, conjointement à la sapidité, lui confèrent des notes fraîches, douces et vives au palais.

Pour renforcer les caractéristiques de ce vin particulier dans sa version mousseux, il est fait usage de la méthode «Martinotti», qui prévoit la remise en fermentation naturelle du vin de base dans de grands récipients ou dans des autoclaves.

Le Prosecco exalte ainsi pleinement son potentiel aromatique et son caractère agréable, typique et frais.

La production, bien que limitée, de Prosecco tranquille, présentant un profil sensoriel analogue aux typologies précédentes, mais caractérisé par des senteurs fruitées marquées et par une bouche plus savoureuse et pleine, mérite une mention particulière.

En tant que tels, les vins de l'AOP «Prosecco» sont reconnaissables par les consommateurs nationaux et internationaux.

Catégorie de produit de la vigne

8. Vin pétillant

Résumé du lien

Facteurs naturels contribuant au lien

La zone de l'appellation Prosecco, située dans le nord-est de l'Italie, se caractérise par un relief constitué de plaines émaillées de quelques zones de collines. Le climat de cette zone à cheval sur la Vénétie et le Frioul est tempéré: au nord, la chaîne de montagnes des Alpes fait barrage aux courants septentrionaux froids et, au sud, la mer Adriatique est la principale voie d'accès du sirocco, entraînant une pluviosité suffisante surtout pendant les mois d'été, adoucissant la température et apportant de l'eau en quantité nécessaire à la vigne durant les phases de croissance des bourgeons et des grappes.

À la fin de l'été, avec la diminution de l'ensoleillement et la prévalence des vents secs de la bora soufflant de l'est, les variations de température entre le jour et la nuit sont importantes et les raisins développent une quantité significative de substances aromatiques durant la phase finale de la maturation.

La zone de production est riche en minéraux et en oligoéléments; les sols sont principalement d'origine alluviale et présentent une texture argilo-limoneuse dominante, ils sont riches en grains solides dérivant de l'érosion des dolomites et des dépôts des cours d'eau, ce qui favorise le bon drainage des terrains.

Facteurs historiques et humains

Les premiers documents mentionnant un vin Prosecco remontent à la fin du XVII^{e} siècle et décrivent un vin blanc, délicat, originaire du karst triestin et, en particulier, du territoire de production du Prosecco.

Par la suite, la production de ce vin s'est déplacée et s'est principalement développée dans la zone de collines de la Vénétie et du Frioul.

Le succès du Prosecco s'explique essentiellement par la capacité des opérateurs à mettre au point, à partir du début du XX^{e} siècle, des techniques de culture appropriées pour la production du Glera, variété très robuste, afin de limiter la charge productive par pied et de permettre une bonne maturation des raisins et la préservation du potentiel aromatique de la baie, ainsi que des techniques appropriées d'élaboration des vins reposant sur la remise en fermentation naturelle, d'abord en bouteille, puis en autoclave.

Au cours du siècle dernier, un réseau de professionnels hautement qualifiés dans les domaines technique et scientifique s'est développé dans la zone de production afin d'améliorer la méthode de production du Prosecco et d'en exalter les caractéristiques que les consommateurs tant nationaux qu'internationaux apprécient. La capacité des opérateurs à expérimenter et à améliorer les technologies de vinification et de transformation en vin mousseux, également grâce à l'utilisation de raisins noirs vinifiés en rouge permettant de garantir les mêmes caractéristiques qualitatives distinctives de l'appellation dans un vin mousseux rosé, a également constitué un facteur déterminant.

Lien causal entre l'aire géographique et le caractère spécifique du produit

Le climat tempéré, caractérisé par des pluies et des vents chauds de sirocco durant l'été, permet le bon développement de la vigne durant la phase végétative.

Les écarts de température entre le jour et la nuit et les vents principalement secs de la bora, durant la phase finale de maturation des baies, favorisent la persistance des substances «acides» et la production de quantités importantes de précurseurs aromatiques, qui définissent les notes florales et fruitées typiques du Prosecco.

Les sols alluviaux, d'une texture argilo-limoneuse, présentent une bonne fertilité et, partant, un excellent rendement, favorisent une accumulation modérée de sucres et la présence des minéraux et des oligoéléments nécessaires à l'obtention d'une composition chimique et sensorielle équilibrée de la baie, et permettent d'obtenir le vin qui servira de base à l'élaboration de vins pétillants et mousseux à teneur en alcool modérée et au profil sensoriel/gustatif frais, sec et fruité, caractéristique du Prosecco.

La variété de raisin produite, et le Glera en particulier, se caractérise par une accumulation modérée de sucres et une bonne présence d'acidité et de substances aromatiques, qui permettent de produire le vin de base, qui est un vin à faible teneur en alcool et agréablement aromatique.

Le Prosecco, dans ses versions mousseux et pétillant, est un vin typiquement sec, qui présente un profil sensoriel de couleur jaune paille brillant ou rose pâle pour la typologie «spumante rosé», aux fines bulles, équilibré et à la mousse persistante.

Le nez du vin se caractérise par des notes florales fortes (fleurs blanches, fleurs rouges également pour la typologie «spumante rosé») et fruitées (pomme, poire, fruits exotiques et agrumes, également fraise et framboise pour la typologie «spumante rosé»), qui expriment son élégance et sa finesse. En bouche, il présente un équilibre entre les composants sucrés et acides, qui, conjointement à la sapidité, lui confèrent des notes fraîches, douces et vives au palais.

Pour renforcer les caractéristiques de ce vin particulier dans sa version mousseux, il est fait usage de la méthode «Martinotti», qui prévoit la remise en fermentation naturelle du vin de base dans de grands récipients ou dans des autoclaves.

Le Prosecco exalte ainsi pleinement son potentiel aromatique et son caractère agréable, typique et frais.

La production, bien que limitée, de Prosecco tranquille, présentant un profil sensoriel analogue aux typologies précédentes, mais caractérisé par des senteurs fruitées marquées et par une bouche plus savoureuse et pleine, mérite une mention particulière.

En tant que tels, les vins de l'AOP «Prosecco» sont reconnaissables par les consommateurs nationaux et internationaux.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Prosecco AOP

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Conformément à la dérogation prévue à l'article 5, paragraphe 1, point a), du règlement (UE) 2019/33, les opérations d'élaboration de tous les types de vins peuvent également être effectuées sur le territoire administratif des communes de la province de Vérone adjacentes à la zone de production délimitée, uniquement pour les raisins provenant de vignobles en exploitation au 30 novembre 2011. En outre, sur autorisation individuelle délivrée par le ministère, ces opérations peuvent également être effectuées dans les autres provinces adjacentes à la zone de production délimitée.

Par ailleurs, conformément à l'article 5, paragraphe 2, du règlement (UE) 2019/33, les opérations de prise de mousse du vin de base pour les catégories «pétillant» et «mousseux» peuvent aussi être réalisées en dehors d'une zone à proximité immédiate de la zone géographique délimitée sur autorisation individuelle délivrée par le ministère et dans le respect des exigences traditionnelles de production.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Prosecco AOP – Unité géographique supplémentaire

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

La désignation du Prosecco peut comporter sur son étiquette une référence à la «provincia di Treviso» (province de Trévise) ou «Treviso» ou à la «provincia di Trieste» (province de Trieste) ou «Trieste» ou «Pokrajina Trst» ou «Trst» lorsque les lots respectifs sont constitués exclusivement de raisins récoltés dans les vignobles de ces provinces et lorsque l'élaboration et le conditionnement du produit ont lieu dans la province de production des raisins, comme prévu à l'article 55 du règlement (UE) 2019/33 et à l'article 120, paragraphe 1, point g), du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Prosecco AOP

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Embouteillage dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Les dispositions concernant l'embouteillage dans la zone délimitée sont définies en conformité avec la législation de l'Union européenne [article 4, paragraphe 2, du règlement délégué (UE) 2019/33]. Conformément à la législation précitée, l'embouteillage doit avoir lieu dans la zone géographique délimitée afin de sauvegarder la qualité et la renommée de l'AOP Prosecco, de garantir son origine et de veiller à l'efficacité des contrôles pertinents. Les caractéristiques et qualités particulières des vins d'appellation Prosecco, qui sont liées à la zone géographique d'origine et à la renommée de l'appellation, sont mieux garanties si le vin est mis en bouteille dans la zone de production, étant donné que l'application et le respect de l'ensemble des règles techniques en matière de transport et d'embouteillage sont confiés à des exploitations situées dans la zone et dont les propriétaires possèdent les connaissances et le savoir-faire nécessaires et ont un intérêt à préserver la renommée acquise. En outre, cette obligation garantit aux viticulteurs un système de contrôle efficace lors de la phase d'embouteillage, assuré par les organismes compétents. Cela permet d'éviter tous les risques potentiels que le transport en dehors de la zone pourrait entraîner. Cette disposition bénéficie ainsi aux viticulteurs eux-mêmes, soucieux de préserver la qualité et la renommée de l'appellation dont ils ont la responsabilité.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Prosecco AOP - Spumante rosé

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Pour ce type, il est obligatoire d'indiquer l'année de production des raisins sur l'étiquette conformément à l'article 49, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/33.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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