C/2025/6773

23.12.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6773)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Prosecco”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-A0516-AM09 – 7.10.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Prosecco”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vino

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, prehrane i šumarstva

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Potvrđujemo da odobrenje i obavijest o ovoj standardnoj izmjeni ispunjavaju uvjete za odobrenje standardne izmjene u skladu s Uredbom (EU) 2024/1143 i odredbama donesenima na temelju te uredbe.

Ova je izmjena obuhvaćena definicijom standardne izmjene iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 iz sljedećih razloga:

— ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ili kategorije jednog ili više proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla,

— ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta odnosno

— ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Proširenje enološkog postupka miješanja dodavanjem vinskih proizvoda sorti Pinot i Chardonnay (u najvećem omjeru od 15 %) biser vinima

Opis

U skladu s enološkim postupcima dopuštenima za pjenušava vina i kvalitetna pjenušava vina predlaže se da se enološki postupak dodavanja vinskih proizvoda dobivenih, u skladu sa specifikacijom, od grožđa sorti Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio i Pinot Nero (fermentacija bez kožice), samostalno ili u kombinaciji, u najvećem omjeru od 15 %, dopusti i za biser vina, pod uvjetom da se grožđe sorte Glera koje se koristi u postupku proizvodnje vina uzgaja u vinogradima s jednom sortom vinove loze ili u vinogradima u kojima udio manje zastupljenih sorti grožđa koje se uzgajaju na gospodarstvu, uz one koje su u tom postupku dopuštene, iznosi najviše 15 %.

Izmjena se odnosi na članke 2. i 5. specifikacije proizvoda.

Izmjena se odnosi na odjeljak „Postupci proizvodnje vina” u jedinstvenom dokumentu.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Prilagodba upotrebe ekspedicijskog likera za pjenušava vina i kvalitetna pjenušava vina

Opis

Mošt, djelomično fermentirani mošt i vina (proizvodi) za proizvodnju ekspedicijskog likera za pjenušava i kvalitetna pjenušava vina moraju biti dobiveni od grožđa pogodnog za oznaku Prosecco. Nadalje, saharoza i rektificirani koncentrirani mošt i/ili njihove mješavine i dalje se mogu koristiti za proizvodnju ekspedicijskog likera.

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije proizvoda.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ažuriranje podataka o kontrolnom tijelu

Opis

Nakon izmjena Uredbe (EU) br. 1308/2013 uvedenih stupanjem na snagu Uredbe (EU) 2024/1143 naziv i adresa tijela koja provjeravaju usklađenost s odredbama specifikacije proizvoda i njihove posebne zadaće više ne moraju biti navedeni u specifikaciji proizvoda.

Osim toga, u skladu s člankom 40. stavkom 1. Uredbe (EU) 2024/1143 države članice sad moraju objaviti nazive i adrese nadležnih tijela, delegiranih tijela i fizičkih osoba iz članka 39. stavka 3. te uredbe za svaki proizvod s oznakom zemljopisnog podrijetla i te informacije ažurirati.

Stoga je članak s upućivanjima na kontrolno tijelo izmijenjen, a informacije koje je sadržavao zamijenjene su upućivanjem na objavu na službenim internetskim stranicama nadležnog tijela države članice.

Izmjena se odnosi na članak 10. specifikacije proizvoda.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Prosecco”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-A0516-AM09 – 7.10.2025.

1. **Naziv**

„Prosecco”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada razgraničeno zemljopisno područje**

Italija

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježeg grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino
4. Pjenušavo vino
5. Kvalitetno pjenušavo vino
6. Kvalitetno aromatično pjenušavo vino
8. Biser vino

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

Prosecco – vino

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: slamnatožuta.

Aroma

Miris: profinjen, prepoznatljiv, tipičan za grožđe od kojega se vino proizvodi.

Okus

Okus: od suhog do poluslatkog, svjež i prepoznatljiv.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva:

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	4,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l.

☑ Sva analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima u primjenjivom zakonodavstvu EU-a.

Proizvod od vinove loze

Prosecco Spumante – pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino i kvalitetno aromatično pjenušavo vino

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta, svijetla, s postojanom pjenom.

Aroma

Miris: profinjen, prepoznatljiv, tipičan za grožđe od kojega se vino proizvodi.

Okus

Okus: od brut nature do vrlo suhog, svjež i prepoznatljiv.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva:

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	4,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l.

☑ Sva analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima u primjenjivom zakonodavstvu EU-a.

Proizvod od vinove loze

Prosecco – biser vino

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta, svijetla, uz vidljivo stvaranje mjehurića.

Aroma

Miris: profinjen, prepoznatljiv, tipičan za grožđe od kojega se vino proizvodi.

Okus

Okus: od suhog do poluslatkog, svjež i prepoznatljiv.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

U slučaju biser vina koje se tradicionalno proizvodi fermentacijom u boci organoleptička svojstva pri konzumaciji mogu varirati.

Boja: moguća je zamućenost.

Miris: ugodan i prepoznatljiv, s mogućim notama kore kruha i kvasca.

Okus: suh, karakterističan za biser vina, voćni s mogućim notama kore kruha i kvasca.

Analitička svojstva:

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	4,0
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l.

☑ Sva analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima u primjenjivom zakonodavstvu EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Prosecco” Spumante Rosé – pjenušavo vino i kvalitetno pjenušavo vino

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: blijedoružičasta različitog intenziteta, svijetla, s postojanom pjenom.

Aroma

Miris: profinjen, prepoznatljiv, tipičan za grožđe od kojega se vino proizvodi.

Okus

Okus: od brut nature do vrlo suhog, svjež i prepoznatljiv.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva:

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja ukupna kiselost:	4,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	-
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	-
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	-

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l.

☑ Sva analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima u primjenjivom zakonodavstvu EU-a.

7. **Postupak proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupak proizvodnje vina

Enološki postupak za serije proizvoda koje se koriste u proizvodnji biser vina, pjenušavog vina i kvalitetnog pjenušavog vina, uključujući ružičasto vino.

Vrsta enološkog postupka

Posebni enološki postupak

Opis

Za serije proizvoda koje se koriste u proizvodnji biser vina, pjenušavog vina i kvalitetnog pjenušavog vina dopušteno je dodavanje vinskih proizvoda dobivenih od grožđa sorti Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio i Pinot Nero (fermentacija bez kožice), samostalno ili u kombinaciji, u najvećem omjeru od 15 %, pod uvjetom da se grožđe sorte Glera koje se koristi u postupku proizvodnje vina uzgaja u vinogradima s jednom sortom vinove loze ili u vinogradima u kojima udio manje zastupljenih sorti grožđa, uz one koje su u tom postupku dopuštene, iznosi najviše 15 %.

Za serije proizvoda koje se koriste u proizvodnji pjenušavog ružičastog vina i kvalitetnog pjenušavog ružičastog vina dopušteno je dodavanje vinskih proizvoda dobivenih od grožđa sorte Pinot Nero (fermentacija na kožicama) u najmanjem omjeru od 10 % i najvećem od 15 %, pod uvjetom da se grožđe sorte Glera koje se koristi u postupku proizvodnje vina uzgaja u vinogradima s jednom sortom vinove loze ili u vinogradima u kojima udio grožđa sorte Pinot Nero, uz ono koje je u tom postupku dopušteno, iznosi najviše 15 %.

7.2. *Najveći prinosi*

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Prosecco

Najveći prinos:

Najveći prinos:	18 000
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Prosecco

Najveći prinos:

Najveći prinos:	135,0
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Prosecco Spumante Rosé (sorta Glera)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	18 000
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Prosecco Spumante Rosé (sorta Glera)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	135,0
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Prosecco Spumante Rosé (sorta Pinot Nero)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	13 500
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Prosecco Spumante Rosé (sorta Pinot Nero)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	101,25
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

8. **Sorte vinove loze od kojih se proizvodi vino**

Glera (bijelo) – Serprino

9. **Sažeta definicija definiranog zemljopisnog područja**

Grožđe za proizvodnju vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Prosecco” mora se uzgajati na području koje obuhvaća sljedeće pokrajine: Belluno, Gorizia, Padua, Pordenone, Treviso, Trst, Udine, Venecija i Vicenza.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorija proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

Prirodni čimbenici koji su relevantni za povezanost

Područje oznake „Prosecco” nalazi se na sjeveroistoku Italije i odlikuje se ravnim krajolikom s nekoliko brežuljkastih područja. Na tom području regija Veneto i Furlanija klima je umjerena. Alpe na sjeveru štite ga od hladnih sjevernih vjetrova, a s Jadranskog mora na južnoj strani puše jugo koje donosi dovoljnu količinu oborina, posebno ljeti, ublažava temperature i opskrbljuje vinovu lozu dovoljnom količinom vode u fazama rasta pupova i grozdova.

Krajem ljeta, kad je sve manje sunčanih sati i prevladava suha bura koja puše s istoka, dolazi do velikih razlika između dnevnih i noćnih temperatura, a grožđe, koje je u konačnoj fazi dozrijevanja, obiluje aromatičnim tvarima.

Područje proizvodnje bogato je mineralima i elementima u tragovima. Tla su većinom aluvijalnog podrijetla i uglavnom imaju teksturu glinaste ilovače i znatan sadržaj skeleta u tlu zbog erozije dolomita i riječnih nanosa, što omogućuje dobro odvodnjavanje.

Povijesni i ljudski čimbenici

Najstariji dokumenti u kojima se spominje vino Prosecco datiraju s kraja 17. stoljeća. U njima se opisuje profinjeno bijelo vino koje potječe iz krškog krajolika oko Trsta, a posebno s današnjeg područja proizvodnje vina Prosecco.

Proizvodnja tog vina kasnije se premjestila i uglavnom se razvijala u brdovitoj regiji Veneta i Furlanije.

Uspjeh vina Prosecco uglavnom je posljedica metoda uzgoja vinove loze pogodnih za veoma rodnu sortu Glera, koje su vješti proizvođači počeli razvijati početkom 20. stoljeća kako bi smanjili urod na svakom trsu i tako omogućili pravilno dozrijevanje grožđa i očuvanje njegova aromatskog potencijala. Razvili su i odgovarajuće metode proizvodnje vina koje se temelje na prirodnoj sekundarnoj fermentaciji, koja se u početku odvijala u boci, a u posljednje vrijeme u autoklavima.

U prošlom je stoljeću na tom području proizvodnje nastala mreža iznimno stručnih znanstvenih i tehničkih djelatnika koji rade na usavršavanju metode proizvodnje vina Prosecco. To je pridonijelo poboljšanju značajki zbog kojih ovo vino cijene i domaći i inozemni potrošači. Pritom je ključna bila sposobnost proizvođača da eksperimentiraju s tehnologijom proizvodnje vina i sekundarne fermentacije te da je poboljšaju, među ostalim korištenjem crnog grožđa koje se fermentira na kožicama. Na taj način može se postići i da pjenušavo ružičasto vino ima kvalitativna svojstva tipična za tu oznaku.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i posebnih svojstava proizvoda

Blaga klima koju karakteriziraju kiša i vruće jugo ljeti od presudne je važnosti za pravilan razvoj vinove loze u sezoni rasta.

Varijacije između dnevnih i noćnih temperatura i suha bura koja prevladava u konačnoj fazi dozrijevanja grožđa potiču očuvanje kiselih tvari i nastanak znatne količine aromatskih prekursora koji definiraju cvjetne i voćne note tipične za vino Prosecco.

Aluvijalna tla imaju strukturu glinaste ilovače i vrlo su plodna. Zbog toga se mogu postići izvrsni prinosi u kvantitativnom smislu, čime se omogućuje umjerena akumulacija šećera i opskrba mineralima i elementima u tragovima koji su potrebni za uravnotežen kemijski i senzorni sastav grožđa. Zahvaljujući tome moguće je proizvesti osnovno vino za biser vino i pjenušavo vino s umjerenim udjelom alkohola i svježim, suhim i voćnim senzornim profilom karakterističnim za Prosecco.

Za vrstu grožđa koja se proizvodi, a posebno za sortu Glera, tipična je umjerena akumulacija šećera te optimalan sadržaj kiselina i aromatičnih tvari. Tako se dobiva ugodno aromatično osnovno vino s niskim udjelom alkohola.

Pjenušave i biser verzije vina Prosecco obično su suhe, a njihov senzorni profil odlikuje se svijetlom slamnatožutom bojom ili blijedoružičastom u slučaju pjenušavih ružičastih vina te dobrom ravnotežom sitnih mjehurića i postojane pjene.

Vino ima profinjen i elegantan miris s prepoznatljivim cvjetnim notama (bijelo, a u slučaju pjenušavih ružičastih vina i crveno cvijeće) i voćnim notama (jabuka, kruška, egzotično voće i citrusi, dok se u pjenušavim ružičastim vinima osjete i naznake jagode i maline). Okus je svež, nježan i živahan zahvaljujući dobro uravnoteženim slatkim i kiselim komponentama te izraženom okusu.

Kako bi se dodatno pojačala svojstva ovog vina u pjenušavoj verziji, primjenjuje se Charmatov postupak za prirodnu sekundarnu fermentaciju osnovnog vina u velikim spremnicima ili autoklavima.

Zahvaljujući tom postupku Prosecco može ostvariti puni aromatski potencijal te stječe ugodno svež i prepoznatljiv okus.

Iako je ograničena, trebalo bi spomenuti i proizvodnju nepjenušavog vina Prosecco. Njegov senzorni profil sličan je navedenim vrstama, a razlikuje se od njih karakterističnim voćnim notama i punijim, bogatijim okusom.

Potrošači u Italiji i ostatku svijeta prepoznaju vina sa ZOI-jem Prosecco.

Kategorija proizvoda od vinove loze

4. Pjenušavo vino

Sažetak povezanosti

Prirodni čimbenici koji su relevantni za povezanost

Područje oznake „Prosecco” nalazi se na sjeveroistoku Italije i odlikuje se ravnim krajolikom s nekoliko brežuljkastih područja. Na tom području regija Veneto i Furlanija klima je umjerena. Alpe na sjeveru štite ga od hladnih sjevernih vjetrova, a s Jadranskog mora na južnoj strani puše jugo koje donosi dovoljnu količinu oborina, posebno ljeti, ublažava temperature i opskrbljuje vinovu lozu dovoljnom količinom vode u fazama rasta pupova i grozdova.

Krajem ljeta, kad je sve manje sunčanih sati i prevladava suha bura koja puše s istoka, dolazi do velikih razlika između dnevnih i noćnih temperatura, a grožđe, koje je u konačnoj fazi dozrijevanja, obiluje aromatičnim tvarima.

Područje proizvodnje bogato je mineralima i elementima u tragovima. Tla su većinom aluvijalnog podrijetla i uglavnom imaju teksturu glinaste ilovače i znatan sadržaj skeleta u tlu zbog erozije dolomita i riječnih nanosa, što omogućuje dobro odvodnjavanje.

Povijesni i ljudski čimbenici

Najstariji dokumenti u kojima se spominje vino Prosecco datiraju s kraja 17. stoljeća. U njima se opisuje profinjeno bijelo vino koje potječe iz krškog krajolika oko Trsta, a posebno s današnjeg područja proizvodnje vina Prosecco.

Proizvodnja tog vina kasnije se premjestila i uglavnom se razvijala u brdovitoj regiji Veneta i Furlanije.

Uspjeh vina Prosecco uglavnom je posljedica metoda uzgoja vinove loze pogodnih za veoma rodnu sortu Glera, koje su vješti proizvođači počeli razvijati početkom 20. stoljeća kako bi smanjili urod na svakom trsu i tako omogućili pravilno dozrijevanje grožđa i očuvanje njegova aromatskog potencijala. Razvili su i odgovarajuće metode proizvodnje vina koje se temelje na prirodnoj sekundarnoj fermentaciji, koja se u početku odvijala u boci, a u posljednje vrijeme u autoklavima.

U prošlom je stoljeću na tom području proizvodnje nastala mreža iznimno stručnih znanstvenih i tehničkih djelatnika koji rade na usavršavanju metode proizvodnje vina Prosecco. To je pridonijelo poboljšanju značajki zbog kojih ovo vino cijene i domaći i inozemni potrošači. Pritom je ključna bila sposobnost proizvođača da eksperimentiraju s tehnologijom proizvodnje vina i sekundarne fermentacije te da je poboljšaju, među ostalim korištenjem crnog grožđa koje se fermentira na kožicama. Na taj način može se postići i da pjenušavo ružičasto vino ima kvalitativna svojstva tipična za tu oznaku.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i posebnih svojstava proizvoda

Blaga klima koju karakteriziraju kiša i vruće jugo ljeti od presudne je važnosti za pravilan razvoj vinove loze u sezoni rasta.

Varijacije između dnevnih i noćnih temperatura i suha bura koja prevladava u konačnoj fazi dozrijevanja grožđa potiču očuvanje kiselih tvari i nastanak znatne količine aromatskih prekursora koji definiraju cvjetne i voćne note tipične za vino Prosecco.

Aluvijalna tla imaju strukturu glinaste ilovače i vrlo su plodna. Zbog toga se mogu postići izvrsni prinosi u kvantitativnom smislu, čime se omogućuje umjerena akumulacija šećera i opskrba mineralima i elementima u tragovima koji su potrebni za uravnotežen kemijski i senzorni sastav grožđa. Zahvaljujući tome moguće je proizvesti osnovno vino za biser vino i pjenušavo vino s umjerenim udjelom alkohola i svježim, suhim i voćnim senzornim profilom karakterističnim za Prosecco.

Za vrstu grožđa koja se proizvodi, a posebno za sortu Glera, tipična je umjerena akumulacija šećera te optimalan sadržaj kiselina i aromatičnih tvari. Tako se dobiva ugodno aromatično osnovno vino s niskim udjelom alkohola.

Pjenušave i biser verzije vina Prosecco obično su suhe, a njihov senzorni profil odlikuje se svijetlom slamnatožutom bojom ili blijedoružičastom u slučaju pjenušavih ružičastih vina te dobrom ravnotežom sitnih mjehurića i postojane pjene.

Vino ima profinjen i elegantan miris s prepoznatljivim cvjetnim notama (bijelo, a u slučaju pjenušavih ružičastih vina i crveno cvijeće) i voćnim notama (jabuka, kruška, egzotično voće i citrusi, dok se u pjenušavim ružičastim vinima osjete i naznake jagode i maline). Okus je svež, nježan i živahan zahvaljujući dobro uravnoteženim slatkim i kiselim komponentama te izraženom okusu.

Kako bi se dodatno pojačala svojstva ovog vina u pjenušavoj verziji, primjenjuje se Charmatov postupak za prirodnu sekundarnu fermentaciju osnovnog vina u velikim spremnicima ili autoklavima.

Zahvaljujući tom postupku Prosecco može ostvariti puni aromatski potencijal te stječe ugodno svež i prepoznatljiv okus.

Iako je ograničena, trebalo bi spomenuti i proizvodnju nepjenušavog vina Prosecco. Njegov senzorni profil sličan je navedenim vrstama, a razlikuje se od njih karakterističnim voćnim notama i punijim, bogatijim okusom.

Potrošači u Italiji i ostatku svijeta prepoznaju vina sa ZOI-jem Prosecco.

Kategorija proizvoda od vinove loze

5. Kvalitetno pjenušavo vino

Sažetak povezanosti

Prirodni čimbenici koji su relevantni za povezanost

Područje oznake „Prosecco” nalazi se na sjeveroistoku Italije i odlikuje se ravnim krajolikom s nekoliko brežuljkastih područja. Na tom području regija Veneto i Furlanija klima je umjerena. Alpe na sjeveru štite ga od hladnih sjevernih vjetrova, a s Jadranskog mora na južnoj strani puše jugo koje donosi dovoljnu količinu oborina, posebno ljeti, ublažava temperature i opskrbljuje vinovu lozu dovoljnom količinom vode u fazama rasta pupova i grozdova.

Krajem ljeta, kad je sve manje sunčanih sati i prevladava suha bura koja puše s istoka, dolazi do velikih razlika između dnevnih i noćnih temperatura, a grožđe, koje je u konačnoj fazi dozrijevanja, obiluje aromatičnim tvarima.

Područje proizvodnje bogato je mineralima i elementima u tragovima. Tla su većinom aluvijalnog podrijetla i uglavnom imaju teksturu glinaste ilovače i znatan sadržaj skeleta u tlu zbog erozije dolomita i riječnih nanosa, što omogućuje dobro odvodnjavanje.

Povijesni i ljudski čimbenici

Najstariji dokumenti u kojima se spominje vino Prosecco datiraju s kraja 17. stoljeća. U njima se opisuje profinjeno bijelo vino koje potječe iz krškog krajolika oko Trsta, a posebno s današnjeg područja proizvodnje vina Prosecco.

Proizvodnja tog vina kasnije se premjestila i uglavnom se razvijala u brdovitoj regiji Veneta i Furlanije.

Uspjeh vina Prosecco uglavnom je posljedica metoda uzgoja vinove loze pogodnih za veoma rodnu sortu Glera, koje su vješti proizvođači počeli razvijati početkom 20. stoljeća kako bi smanjili urod na svakom trsu i tako omogućili pravilno dozrijevanje grožđa i očuvanje njegova aromatskog potencijala. Razvili su i odgovarajuće metode proizvodnje vina koje se temelje na prirodnoj sekundarnoj fermentaciji, koja se u početku odvijala u boci, a u posljednje vrijeme u autoklavima.

U prošlom je stoljeću na tom području proizvodnje nastala mreža iznimno stručnih znanstvenih i tehničkih djelatnika koji rade na usavršavanju metode proizvodnje vina Prosecco. To je pridonijelo poboljšanju značajki zbog kojih ovo vino cijene i domaći i inozemni potrošači. Pritom je ključna bila sposobnost proizvođača da eksperimentiraju s tehnologijom proizvodnje vina i sekundarne fermentacije te da je poboljšaju, među ostalim korištenjem crnog grožđa koje se fermentira na kožicama. Na taj način može se postići i da pjenušavo ružičasto vino ima kvalitativna svojstva tipična za tu oznaku.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i posebnih svojstava proizvoda

Blaga klima koju karakteriziraju kiša i vruće jugo ljeti od presudne je važnosti za pravilan razvoj vinove loze u sezoni rasta.

Varijacije između dnevnih i noćnih temperatura i suha bura koja prevladava u konačnoj fazi dozrijevanja grožđa potiču očuvanje kiselih tvari i nastanak znatne količine aromatskih prekursora koji definiraju cvjetne i voćne note tipične za vino Prosecco.

Aluvijalna tla imaju strukturu glinaste ilovače i vrlo su plodna. Zbog toga se mogu postići izvrsni prinosi u kvantitativnom smislu, čime se omogućuje umjerena akumulacija šećera i opskrba mineralima i elementima u tragovima koji su potrebni za uravnotežen kemijski i senzorni sastav grožđa. Zahvaljujući tome moguće je proizvesti osnovno vino za biser vino i pjenušavo vino s umjerenim udjelom alkohola i svježim, suhim i voćnim senzornim profilom karakterističnim za Prosecco.

Za vrstu grožđa koja se proizvodi, a posebno za sortu Glera, tipična je umjerena akumulacija šećera te optimalan sadržaj kiselina i aromatičnih tvari. Tako se dobiva ugodno aromatično osnovno vino s niskim udjelom alkohola.

Pjenušave i biser verzije vina Prosecco obično su suhe, a njihov senzorni profil odlikuje se svijetlom slamnatožutom bojom ili blijedoružičastom u slučaju pjenušavih ružičastih vina te dobrom ravnotežom sitnih mjehurića i postojane pjene.

Vino ima profinjen i elegantan miris s prepoznatljivim cvjetnim notama (bijelo, a u slučaju pjenušavih ružičastih vina i crveno cvijeće) i voćnim notama (jabuka, kruška, egzotično voće i citrusi, dok se u pjenušavim ružičastim vinima osjete i naznake jagode i maline). Okus je svež, nježan i živahan zahvaljujući dobro uravnoteženim slatkim i kiselim komponentama te izraženom okusu.

Kako bi se dodatno pojačala svojstva ovog vina u pjenušavoj verziji, primjenjuje se Charmatov postupak za prirodnu sekundarnu fermentaciju osnovnog vina u velikim spremnicima ili autoklavima.

Zahvaljujući tom postupku Prosecco može ostvariti puni aromatski potencijal te stječe ugodno svjež i prepoznatljiv okus.

Iako je ograničena, trebalo bi spomenuti i proizvodnju nepjenušavog vina Prosecco. Njegov senzorni profil sličan je navedenim vrstama, a razlikuje se od njih karakterističnim voćnim notama i punijim, bogatijim okusom.

Potrošači u Italiji i ostatku svijeta prepoznaju vina sa ZOI-jem Prosecco.

Kategorija proizvoda od vinove loze

6. Kvalitetno aromatično pjenušavo vino

Sažetak povezanosti

Prirodni čimbenici koji su relevantni za povezanost

Područje oznake „Prosecco” nalazi se na sjeveroistoku Italije i odlikuje se ravnim krajolikom s nekoliko brežuljkastih područja. Na tom području regija Veneto i Furlanija klima je umjerena. Alpe na sjeveru štite ga od hladnih sjevernih vjetrova, a s Jadranskog mora na južnoj strani puše jugo koje donosi dovoljnu količinu oborina, posebno ljeti, ublažava temperature i opskrbljuje vinovu lozu dovoljnom količinom vode u fazama rasta pupova i grozdova.

Krajem ljeta, kad je sve manje sunčanih sati i prevladava suha bura koja puše s istoka, dolazi do velikih razlika između dnevnih i noćnih temperatura, a grožđe, koje je u konačnoj fazi dozrijevanja, obiluje aromatičnim tvarima.

Područje proizvodnje bogato je mineralima i elementima u tragovima. Tla su većinom aluvijalnog podrijetla i uglavnom imaju teksturu glinaste ilovače i znatan sadržaj skeleta u tlu zbog erozije dolomita i riječnih nanosa, što omogućuje dobro odvodnjavanje.

Povijesni i ljudski čimbenici

Najstariji dokumenti u kojima se spominje vino Prosecco datiraju s kraja 17. stoljeća. U njima se opisuje profinjeno bijelo vino koje potječe iz krškog krajolika oko Trsta, a posebno s današnjeg područja proizvodnje vina Prosecco.

Proizvodnja tog vina kasnije se premjestila i uglavnom se razvijala u brdovitoj regiji Veneta i Furlanije.

Uspjeh vina Prosecco uglavnom je posljedica metoda uzgoja vinove loze pogodnih za veoma rodnu sortu Glera, koje su vješti proizvođači počeli razvijati početkom 20. stoljeća kako bi smanjili urod na svakom trsu i tako omogućili pravilno dozrijevanje grožđa i očuvanje njegova aromatskog potencijala. Razvili su i odgovarajuće metode proizvodnje vina koje se temelje na prirodnoj sekundarnoj fermentaciji, koja se u početku odvijala u boci, a u posljednje vrijeme u autoklavima.

U prošlom je stoljeću na tom području proizvodnje nastala mreža iznimno stručnih znanstvenih i tehničkih djelatnika koji rade na usavršavanju metode proizvodnje vina Prosecco. To je pridonijelo poboljšanju značajki zbog kojih ovo vino cijene i domaći i inozemni potrošači. Pritom je ključna bila sposobnost proizvođača da eksperimentiraju s tehnologijom proizvodnje vina i sekundarne fermentacije te da je poboljšaju, među ostalim korištenjem crnog grožđa koje se fermentira na kožicama. Na taj način može se postići i da pjenušavo ružičasto vino ima kvalitativna svojstva tipična za tu oznaku.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i posebnih svojstava proizvoda

Blaga klima koju karakteriziraju kiša i vruće jugo ljeti od presudne je važnosti za pravilan razvoj vinove loze u sezoni rasta.

Varijacije između dnevnih i noćnih temperatura i suha bura koja prevladava u konačnoj fazi dozrijevanja grožđa potiču očuvanje kiselih tvari i nastanak znatne količine aromatskih prekursora koji definiraju cvjetne i voćne note tipične za vino Prosecco.

Aluvijalna tla imaju strukturu glinaste ilovače i vrlo su plodna. Zbog toga se mogu postići izvrsni prinosi u kvantitativnom smislu, čime se omogućuje umjerena akumulacija šećera i opskrba mineralima i elementima u tragovima koji su potrebni za uravnotežen kemijski i senzorni sastav grožđa. Zahvaljujući tome moguće je proizvesti osnovno vino za biser vino i pjenušavo vino s umjerenim udjelom alkohola i svježim, suhim i voćnim senzornim profilom karakterističnim za Prosecco.

Za vrstu grožđa koja se proizvodi, a posebno za sortu Glera, tipična je umjerena akumulacija šećera te optimalan sadržaj kiselina i aromatičnih tvari. Tako se dobiva ugodno aromatično osnovno vino s niskim udjelom alkohola.

Pjenušave i biser verzije vina Prosecco obično su suhe, a njihov senzorni profil odlikuje se svijetlom slamnatožutom bojom ili blijedoružičastom u slučaju pjenušavih ružičastih vina te dobrom ravnotežom sitnih mjehurića i postojane pjene.

Vino ima profinjen i elegantan miris s prepoznatljivim cvjetnim notama (bijelo, a u slučaju pjenušavih ružičastih vina i crveno cvijeće) i voćnim notama (jabuka, kruška, egzotično voće i citrusi, dok se u pjenušavim ružičastim vinima osjete i naznake jagode i maline). Okus je svjež, nježan i živahan zahvaljujući dobro uravnoteženim slatkim i kiselim komponentama te izraženom okusu.

Kako bi se dodatno pojačala svojstva ovog vina u pjenušavoj verziji, primjenjuje se Charmatov postupak za prirodnu sekundarnu fermentaciju osnovnog vina u velikim spremnicima ili autoklavima.

Zahvaljujući tom postupku Prosecco može ostvariti puni aromatski potencijal te stječe ugodno svjež i prepoznatljiv okus.

Iako je ograničena, trebalo bi spomenuti i proizvodnju nepjenušavog vina Prosecco. Njegov senzorni profil sličan je navedenim vrstama, a razlikuje se od njih karakterističnim voćnim notama i punijim, bogatijim okusom.

Potrošači u Italiji i ostatku svijeta prepoznaju vina sa ZOI-jem Prosecco.

Kategorija proizvoda od vinove loze

8. Biser vino

Sažetak povezanosti

Prirodni čimbenici koji su relevantni za povezanost

Područje oznake „Prosecco” nalazi se na sjeveroistoku Italije i odlikuje se ravnim krajolikom s nekoliko brežuljkastih područja. Na tom području regija Veneto i Furlanija klima je umjerena. Alpe na sjeveru štite ga od hladnih sjevernih vjetrova, a s Jadranskog mora na južnoj strani puše jugo koje donosi dovoljnu količinu oborina, posebno ljeti, ublažava temperature i opskrbljuje vinovu lozu dovoljnom količinom vode u fazama rasta pupova i grozdova.

Krajem ljeta, kad je sve manje sunčanih sati i prevladava suha bura koja puše s istoka, dolazi do velikih razlika između dnevnih i noćnih temperatura, a grožđe, koje je u konačnoj fazi dozrijevanja, obiluje aromatičnim tvarima.

Područje proizvodnje bogato je mineralima i elementima u tragovima. Tla su većinom aluvijalnog podrijetla i uglavnom imaju teksturu glinaste ilovače i znatan sadržaj skeleta u tlu zbog erozije dolomita i riječnih nanosa, što omogućuje dobro odvodnjavanje.

Povijesni i ljudski čimbenici

Najstariji dokumenti u kojima se spominje vino Prosecco datiraju s kraja 17. stoljeća. U njima se opisuje profinjeno bijelo vino koje potječe iz krškog krajolika oko Trsta, a posebno s današnjeg područja proizvodnje vina Prosecco.

Proizvodnja tog vina kasnije se premjestila i uglavnom se razvijala u brdovitoj regiji Veneta i Furlanije.

Uspjeh vina Prosecco uglavnom je posljedica metoda uzgoja vinove loze pogodnih za veoma rodnu sortu Glera, koje su vješti proizvođači počeli razvijati početkom 20. stoljeća kako bi smanjili urod na svakom trsu i tako omogućili pravilno dozrijevanje grožđa i očuvanje njegova aromatskog potencijala. Razvili su i odgovarajuće metode proizvodnje vina koje se temelje na prirodnoj sekundarnoj fermentaciji, koja se u početku odvijala u boci, a u posljednje vrijeme u autoklavima.

U prošlom je stoljeću na tom području proizvodnje nastala mreža iznimno stručnih znanstvenih i tehničkih djelatnika koji rade na usavršavanju metode proizvodnje vina Prosecco. To je pridonijelo poboljšanju značajki zbog kojih ovo vino cijene i domaći i inozemni potrošači. Pritom je ključna bila sposobnost proizvođača da eksperimentiraju s tehnologijom proizvodnje vina i sekundarne fermentacije te da je poboljšaju, među ostalim korištenjem crnog grožđa koje se fermentira na kožicama. Na taj način može se postići i da pjenušavo ružičasto vino ima kvalitativna svojstva tipična za tu oznaku.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i posebnih svojstava proizvoda

Blaga klima koju karakteriziraju kiša i vruće jugo ljeti od presudne je važnosti za pravilan razvoj vinove loze u sezoni rasta.

Varijacije između dnevnih i noćnih temperatura i suha bura koja prevladava u konačnoj fazi dozrijevanja grožđa potiču očuvanje kiselih tvari i nastanak znatne količine aromatskih prekursora koji definiraju cvjetne i voćne note tipične za vino Prosecco.

Aluvijalna tla imaju strukturu glinaste ilovače i vrlo su plodna. Zbog toga se mogu postići izvrsni prinosi u kvantitativnom smislu, čime se omogućuje umjerena akumulacija šećera i opskrba mineralima i elementima u tragovima koji su potrebni za uravnotežen kemijski i senzorni sastav grožđa. Zahvaljujući tome moguće je proizvesti osnovno vino za biser vino i pjenušavo vino s umjerenim udjelom alkohola i svježim, suhim i voćnim senzornim profilom karakterističnim za Prosecco.

Za vrstu grožđa koja se proizvodi, a posebno za sortu Glera, tipična je umjerena akumulacija šećera te optimalan sadržaj kiselina i aromatičnih tvari. Tako se dobiva ugodno aromatično osnovno vino s niskim udjelom alkohola.

Pjenušave i biser verzije vina Prosecco obično su suhe, a njihov senzorni profil odlikuje se svijetlom slamnatožutom bojom ili blijedoružičastom u slučaju pjenušavih ružičastih vina te dobrom ravnotežom sitnih mjehurića i postojane pjene.

Vino ima profinjen i elegantan miris s prepoznatljivim cvjetnim notama (bijelo, a u slučaju pjenušavih ružičastih vina i crveno cvijeće) i voćnim notama (jabuka, kruška, egzotično voće i citrusi, dok se u pjenušavim ružičastim vinima osjete i naznake jagode i maline). Okus je svež, nježan i živahan zahvaljujući dobro uravnoteženim slatkim i kiselim komponentama te izraženom okusu.

Kako bi se dodatno pojačala svojstva ovog vina u pjenušavoj verziji, primjenjuje se Charmatov postupak za prirodnu sekundarnu fermentaciju osnovnog vina u velikim spremnicima ili autoklavima.

Zahvaljujući tom postupku Prosecco može ostvariti puni aromatski potencijal te stječe ugodno svjež i prepoznatljiv okus.

Iako je ograničena, trebalo bi spomenuti i proizvodnju nepjenušavog vina Prosecco. Njegov senzorni profil sličan je navedenim vrstama, a razlikuje se od njih karakterističnim voćnim notama i punijim, bogatijim okusom.

Potrošači u Italiji i ostatku svijeta prepoznaju vina sa ZOI-jem Prosecco.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naziv zahtjeva/odstupanja

ZOI Prosecco

Pravni okvir

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Odstupanje u pogledu proizvodnje na definiranom zemljopisnom području

Opis zahtjeva/odstupanja

Na temelju odstupanja iz članka 5. stavka 1. točke (a) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 radnje kojima se proizvode sve vrste vina mogu se obavljati i na administrativnom području općina u pokrajini Verona koje graniče s definiranim područjem proizvodnje, pod uvjetom da grožđe potječe iz vinograda u kojima su se 30. studenoga 2011. obavljale poljoprivredne aktivnosti. Osim toga, te se radnje mogu obavljati i u drugim pokrajinama koje graniče s definiranim područjem proizvodnje ako je Ministarstvo izdalo pojedinačnu dozvolu.

Na temelju pojedinačnih dozvola koje izdaje Ministarstvo i uzimajući u obzir tradicionalna mjesta proizvodnje, sekundarna fermentacija osnovnog vina za proizvodnju vina iz kategorija „biser vina” i „pjenušavog vina” može se obavljati i u neposrednoj blizini definiranog zemljopisnog područja u skladu s člankom 5. stavkom 2. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

Naslov zahtjeva/odstupanja

ZOI Prosecco – dodatna zemljopisna cjelina

Pravni okvir

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Za oznaku Prosecco dopušteno je na etiketi navesti i „pokrajinu Treviso” ili „Treviso”, „pokrajinu Trieste” ili „Trieste”, „pokrajinu Trst” ili „Trst” ako predmetne serije sadržavaju isključivo grožđe ubrano u vinogradima iz tih pokrajina i ako se proizvod proizvodi i pakira u istoj pokrajini u kojoj se uzgaja grožđe, kako je utvrđeno u članku 55. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 i članku 120. stavku 1. točki (g) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća.

Naziv zahtjeva/odstupanja

ZOI Prosecco

Pravni okvir

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Punjenje u boce na definiranom zemljopisnom području

Opis zahtjeva/odstupanja

Odredbe o punjenju u boce na definiranom području utvrđene su u skladu sa zakonodavstvom EU-a (članak 4. stavak 2. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33). U skladu s navedenim propisima punjenje u boce mora se odvijati na definiranom zemljopisnom području kako bi se sačuvala kvaliteta i ugled vina sa ZOI-jem Prosecco i kako bi se zajamčila njegova izvornost i djelotvornost odgovarajućih provjera. Punjenje vina u boce na području proizvodnje bolje je jamstvo posebnih svojstava vina Prosecco, koja su povezana sa zemljopisnim područjem podrijetla i ugledom oznake, jer su primjena i poštovanje svih tehničkih pravila u pogledu prijevoza i punjenja povjereni subjektima iz regije koji raspolažu potrebnim znanjem i umijećem te koji žele očuvati stečeni ugled. Povrh toga, tim uvjetom osigurava se da proizvođači vina podliježu djelotvornom sustavu kontrole punjenja u boce koju provode nadležna tijela jer se izbjegavaju svi rizici koji bi mogli nastati prijevozom proizvoda izvan područja proizvodnje radi punjenja u boce. Ta odredba stoga ide u korist samim proizvođačima vina, koji paze na očuvanje kvalitete i ugleda oznake izvornosti i koji su za to odgovorni.

Naziv zahtjeva/odstupanja

ZOI Prosecco– Spumante Rosé

Pravni okvir

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Godina proizvodnje grožđa mora biti navedena na etiketi te vrste vina u skladu s člankom 49. stavkom 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

Upućivanje na elektroničku adresu (url) objave specifikacije

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