C/2025/6773

2025.12.23.

Egy földrajzi árujelző termékleírásának jóváhagyott standard módosításáról szóló közlemény közzététele az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban [1]

(C/2025/6773)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Prosecco”

EU hivatkozási szám: PDO-IT-A0516-AM09 – 2025.10.7.

1. **A termék elnevezése**

„Prosecco”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Bor

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

Megerősítjük, hogy e standard módosítás jóváhagyása és közlése megfelel a standard módosítás jóváhagyására vonatkozó, az (EU) 2024/1143 rendelet és az annak alapján elfogadott rendelkezések szerinti feltételeknek.

Ez a módosítás az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében megállapított standard módosításnak minősül, mivel:

— nem jár az elnevezés vagy az elnevezés használatának, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriájának megváltoztatásával,

— nem jár az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával,

— nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A házasítás borászati gyakorlatának kiterjesztése a gyöngyöző típusra, a Pinot és a Chardonnay fajta borászati termékeinek (legfeljebb 15 %-ig történő) hozzáadásával

Leírás

A pezsgők és a minőségi pezsgők esetében engedélyezett borászati eljárásokkal összhangban a gyöngyözőborok esetében is javasolják annak a borászati eljárásnak az engedélyezését, amely lehetővé teszi a (héj nélkül erjesztett) Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio és Pinot Nero szőlőből – a termékleírásnak megfelelően – előállított borászati termékek hozzáadását legfeljebb 15 %-os mennyiségben, feltéve, hogy a borkészítési eljárás során felhasznált Glera szőlőt egyfajtás vagy olyan szőlőültetvényen termesztik, ahol az ezen eljárás szerint engedélyezetteken felül megtalálható mellékfajták aránya nem haladja meg a 15 %-ot.

E módosítás a termékleírás 2. és 5. cikkét érinti.

Ez a módosítás az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások” szakaszát érinti.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az expedíciós likőr pezsgők és minőségi pezsgők esetében történő használatának kiigazítása

Leírás

A pezsgők és minőségi pezsgők expedíciós likőrjének előállításához felhasznált must, részben erjedt must és bor(ászati termék) kizárólag a Prosecco megjelöléshez alkalmas szőlőből származhat. Emellett a szacharóz és a finomított mustsűrítmény és/vagy ezek keverékei továbbra is felhasználhatók az expedíciós likőr előállításához.

E módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti.

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az ellenőrző szervezet adatainak frissítése

Leírás

Az 1308/2013/EU rendeletnek az (EU) 2024/1143 rendelet hatálybalépésével történt módosításait követően a termékleírásban többé már nem kell feltüntetni a termékleírás rendelkezéseinek való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervezetek nevét és címét, valamint azok konkrét feladatait.

Az (EU) 2024/1143 rendelet 40. cikkének (1) bekezdése értelmében továbbá a tagállamoknak a földrajzi árujelzővel ellátott minden egyes termékre vonatkozóan közzé kell tenniük az említett rendelet 39. cikkének (3) bekezdésében említett illetékes hatóságok, átruházott feladatot ellátó szervezetek és természetes személyek nevét és címét, és ezen adatokat naprakészen kell tartaniuk.

Ezért módosult az ellenőrző szervezetre vonatkozó hivatkozást tartalmazó cikk, és az abban szereplő információk helyébe a tagállam illetékes hatóságának hivatalos honlapján való közzétételre történő hivatkozás lépett.

E módosítás a termékleírás 10. cikkét érinti.

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Prosecco”

EU hivatkozási szám: PDO-IT-A0516-AM09 – 2025.10.7.

1. **Elnevezés(ek)**

„Prosecco”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termék 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor
4. Pezsgő
5. Minőségi pezsgő
6. Illatos minőségi pezsgő
8. Gyöngyözőbor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Prosecco – Bor

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: szalmasárga.

Aroma

Illat: finom, sajátos, az előállításhoz felhasznált szőlőre jellemző.

Íz

Íz: száraztól félédesig, friss és sajátos.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

–

Analitikai jellemzők:

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom: 10,5 térfogatszázalék.

Minimális cukormentes kivonat: 14 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Prosecco spumante – Pezsgő, minőségi pezsgő és illatos minőségi pezsgő

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: változó intenzitású szalmasárga, fényes megjelenés, tartós hab.

Aroma

Illat: finom, sajátos, az előállításhoz felhasznált szőlőre jellemző.

Íz

Íz: brut nature és közepesen száraz között, friss és sajátos.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

–

Analitikai jellemzők:

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom: 11 térfogatszázalék.

Minimális cukormentes kivonat: 14 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Prosecco – Gyöngyözőbor

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: változó intenzitású szalmasárga, fényes megjelenés, látható habképződés.

Aroma

Illat: finom, sajátos, az előállításhoz felhasznált szőlőre jellemző.

Íz

Íz: száraztól félédesig, friss és sajátos.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

A hagyományosan palackos erjesztéssel készített gyöngyöző típusnál változhatnak a fogyasztáskori érzékszervi jellemzők.

Szín: esetleges opálosság.

Illat: kellemes és sajátos, esetleg kenyérhéjra és élesztőre emlékeztető felhangokkal.

Íz: száraz, gyöngyöző, gyümölcsös, esetleg kenyérhéjra és élesztőre emlékeztető felhangokkal.

Analitikai jellemzők:

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	4,0
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom: 10,5 térfogatszázalék.

Minimális cukormentes kivonat: 14 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Prosecco rozé spumante – Pezsgő és minőségi pezsgő

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: változó intenzitású halvány rózsaszín, fényes megjelenés, tartós hab.

Aroma

Illat: finom, sajátos, az előállításhoz felhasznált szőlőre jellemző.

Íz

Íz: brut nature és extra száraz között, friss és sajátos.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

–

Analitikai jellemzők:

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom: 11 térfogatszázalék.

Minimális cukormentes kivonat: 14 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borászati eljárás

A gyöngyözőbor, a pezsgő és a minőségi pezsgő készítéséhez felhasznált terméktételekre vonatkozó borászati eljárás, beleértve a rozét.

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

A gyöngyözőbor, a pezsgő és a minőségi pezsgő készítéséhez felhasznált terméktételek esetében a (héj nélkül erjesztett) Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio és Pinot Nero szőlőből előállított borászati termékek önálló vagy kombinált hozzáadása legfeljebb 15 %-os arányban engedélyezett, feltéve, hogy a borkészítési eljárás során felhasznált Glera szőlőt egyfajtás vagy olyan szőlőültetvényen termesztik, ahol az ezen eljárás szerint engedélyezetteken felül megtalálható mellékfajták aránya nem haladja meg a 15 %-ot.

A rozé pezsgő és a minőségi rozé pezsgő készítéséhez felhasznált terméktételek esetében a (héjon erjesztett) Pinot Nero szőlőből előállított borászati termékek önálló vagy kombinált hozzáadása legalább 10 %-os és legfeljebb 15 %-os arányban engedélyezett, feltéve, hogy a borkészítési eljárás során felhasznált Glera szőlőt egyfajtás vagy olyan szőlőültetvényen termesztik, ahol az ezen eljárás szerint engedélyezett fajtákon felül megtalálható Pinot Nero szőlő aránya nem haladja meg a 15 %-ot.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Prosecco

Maximális hozam:

Maximális hozam:	18 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Prosecco

Maximális hozam:

Maximális hozam:	135,0
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Prosecco rozé spumante (Glera fajta)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	18 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Prosecco rozé spumante (Glera fajta)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	135,0
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Prosecco rozé spumante (Pinot Nero fajta)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	13 500
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Prosecco rozé spumante (Pinot Nero fajta)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	101,25
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

Glera B. – Serprino

9. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Prosecco” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor készítéséhez felhasznált szőlő termesztését a következő megyékből álló területen kell végezni: Belluno, Gorizia, Padua, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venice és Vicenza.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termék kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

A Prosecco megjelölés Olaszország északkeleti részén található területét egy dombos vidékekkel tarkított síkság alkotja. Veneto és Friuli e területére mérsékelt éghajlat jellemző. Északon az Alpok útját állja a hideg északi szeleknek, délen pedig az Adriai-tenger jelenti a sirokkó fő útvonalát, így biztosítva a kellő csapadékot különösen a nyári hónapokban, a hőmérsékletek mérséklését, valamint a szőlőnövényekhez szükséges vízmennyiséget a rügyek és fürtök növekedési szakaszában.

Nyár végén – amikor már kevesebb a napsütéses órák száma és gyakori a keletről fújó száraz bóra előfordulása – nagy a nappali és éjszakai hőmérsékletek közötti ingadozás és jelentős mennyiségű aromaanyag található az érés utolsó szakaszában lévő szőlőben.

A termőterület ásványokban és nyomelemekben gazdag. A főleg üledékes eredetű talajok túlnyomórészt iszapos-agyagos szerkezetűek, továbbá a dolomitok eróziójának és a folyami hordalékoknak köszönhetően jelentős mennyiségű vázanyagot tartalmaznak, ezzel biztosítva a talaj jó vízelvezető képességét.

Történelmi és emberi tényezők

A Prosecco bort említő legkorábbi dokumentumok keletkezése a 17. század végére nyúlik vissza. Ezek egy finom fehérbort írnak le, amely a Trieszt környéki karsztvidékről és különösen a Prosecco területről származik.

A későbbiekben e bor előállítása túlnyomórészt Veneto és Friuli dombos régiójába helyeződött át és ott fejlődött tovább.

A Prosecco sikere alapvetően annak a ténynek tudható be, hogy az 1900-as évek elejétől kezdve képzett személyek végezték a nagyon életerős Glera fajta számára legjobb szőlőművelési technikák fejlesztését a tőkékre nehezedő teher mérséklése érdekében, ily módon biztosítva azt, hogy a szőlő megfelelően beérjen és megőrizze aromapotenciálját. Ők alakították ki az először palackokban, majd újabban autoklávokban végzett természetes második erjesztésre alapozott megfelelő borkészítési technikákat is.

Az elmúlt évszázad során tudományos és műszaki szakemberek egész hálózata jött létre a termőterületen a Prosecco előállítási módszerének tökéletesítése céljával. Ez segített a bort mind a hazai, mind a nemzetközi fogyasztók körében népszerűvé tevő tulajdonságok javításában. Ebben kulcsszerepet játszott az, hogy a termelők kikísérletezték és tökéletesítették a borkészítés és a második alkoholos erjesztés technológiáját, beleértve a héjon erjesztett kékszőlő felhasználását. Ezzel biztosítható az, hogy a rozé pezsgő is a megjelölés sajátos minőségi jellemzőivel rendelkezzen.

A földrajzi környezet és a sajátos termékjellemzők közötti ok-okozati kapcsolat

A nyáron esőt és forró sirokkót hozó enyhe éghajlat döntő fontosságú a szőlőnövények vegetációs időszak alatti fejlődéséhez.

A nappali és az éjszakai hőmérsékletek közötti ingadozás és a száraz bóra gyakorisága a szőlőérés utolsó szakaszában előmozdítja a savas anyagok tartós megmaradását és a Prosecco borra jellemző virágos és gyümölcsös felhangokat meghatározó aromaprekurzorok jelentős mennyiségű képződését.

Az öntéstalajok iszapos-agyagos szerkezetűek és igen termékenyek. Ez mennyiségi szempontból kiváló hozamokat tesz lehetővé, elősegítve a cukrok mérsékelt szintű felhalmozódását, illetve biztosítva a szőlő kiegyensúlyozott kémiai és érzékszervi összetételéhez szükséges ásványi anyagokat és nyomelemeket. Ily módon biztosítható a gyöngyözőborokhoz és pezsgőkhöz szükséges mérsékelt alkoholtartalmú alapbor előállítása, valamint a Prosecco friss, száraz és gyümölcsös érzékszervi profilja.

A termesztett szőlő típusára – különösen a Glera fajtára – a cukrok mérsékelt felhalmozódása, illetve a savak és aromaanyagok optimális mennyisége jellemző. Ezzel biztosítható a kellemesen aromás, alacsony alkoholtartalmú alapbor.

A Prosecco bor pezsgő és gyöngyözőbor változatai jellegzetesen szárazak, érzékszervi profiljukra pedig a fényes szalmasárga szín, vagy rozé pezsgőnél a halvány rózsaszín, valamint a finom buborékok és a tartós hab közötti jó egyensúly jellemző.

Szaglásakor a bor finom és elegáns illatot mutat, sajátos virágos (fehér virágok; rozé pezsgőnél piros virágok) és gyümölcsös felhangokkal (alma, körte, egzotikus gyümölcsök és citrusfélék; rozé pezsgőnél szamóca és málna jegyei is). Ízlelésekor a cukrok és savak jó egyensúlya, valamint a friss, sima és élénk jegyekért felelős zamatosság érezhető a szájban.

E bor pezsgő változata jellemzőinek kiemelése céljából a Charmat módszert használják az alapbor nagy tárolóedényekben vagy autoklávokban végbemenő természetes második erjesztéséhez.

A Prosecco e módszer segítségével éri el teljes aromapotenciálját, illetve kellemesen friss és jellegzetes ízét.

Említést érdemel még a korlátozott mennyiségben előállított Prosecco csendes bor is, amelyet a fenti típusokéhoz hasonló érzékszervi profil, de markáns gyümölcsös felhangok és teltebb, zamatosabb íz jellemeznek.

A „Prosecco” OEM borokat Olaszországban és a világon mindenütt felismerik a fogyasztók.

A szőlőből készült termék kategóriája

4. Pezsgő

A kapcsolat összefoglalása

A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

A Prosecco megjelölés Olaszország északkeleti részén található területét egy dombos vidékekkel tarkított síkság alkotja. Veneto és Friuli e területére mérsékelt éghajlat jellemző. Északon az Alpok útját állja a hideg északi szeleknek, délen pedig az Adriai-tenger jelenti a sirokkó fő útvonalát, így biztosítva a kellő csapadékot különösen a nyári hónapokban, a hőmérsékletek mérséklését, valamint a szőlőnövényekhez szükséges vízmennyiséget a rügyek és fürtök növekedési szakaszában.

Nyár végén – amikor már kevesebb a napsütéses órák száma és gyakori a keletről fújó száraz bóra előfordulása – nagy a nappali és éjszakai hőmérsékletek közötti ingadozás és jelentős mennyiségű aromaanyag található az érés utolsó szakaszában lévő szőlőben.

A termőterület ásványokban és nyomelemekben gazdag. A főleg üledékes eredetű talajok túlnyomórészt iszapos-agyagos szerkezetűek, továbbá a dolomitok eróziójának és a folyami hordalékoknak köszönhetően jelentős mennyiségű vázanyagot tartalmaznak, ezzel biztosítva a talaj jó vízelvezető képességét.

Történelmi és emberi tényezők

A Prosecco bort említő legkorábbi dokumentumok keletkezése a 17. század végére nyúlik vissza. Ezek egy finom fehérbort írnak le, amely a Trieszt környéki karsztvidékről és különösen a Prosecco területről származik.

A későbbiekben e bor előállítása túlnyomórészt Veneto és Friuli dombos régiójába helyeződött át és ott fejlődött tovább.

A Prosecco sikere alapvetően annak a ténynek tudható be, hogy az 1900-as évek elejétől kezdve képzett személyek végezték a nagyon életerős Glera fajta számára legjobb szőlőművelési technikák fejlesztését a tőkékre nehezedő teher mérséklése érdekében, ily módon biztosítva azt, hogy a szőlő megfelelően beérjen és megőrizze aromapotenciálját. Ők alakították ki az először palackokban, majd újabban autoklávokban végzett természetes második erjesztésre alapozott megfelelő borkészítési technikákat is.

Az elmúlt évszázad során tudományos és műszaki szakemberek egész hálózata jött létre a termőterületen a Prosecco előállítási módszerének tökéletesítése céljával. Ez segített a bort mind a hazai, mind a nemzetközi fogyasztók körében népszerűvé tevő tulajdonságok javításában. Ebben kulcsszerepet játszott az, hogy a termelők kikísérletezték és tökéletesítették a borkészítés és a második alkoholos erjesztés technológiáját, beleértve a héjon erjesztett kékszőlő felhasználását. Ezzel biztosítható az, hogy a rozé pezsgő is a megjelölés sajátos minőségi jellemzőivel rendelkezzen.

A földrajzi környezet és a sajátos termékjellemzők közötti ok-okozati kapcsolat

A nyáron esőt és forró sirokkót hozó enyhe éghajlat döntő fontosságú a szőlőnövények vegetációs időszak alatti fejlődéséhez.

A nappali és az éjszakai hőmérsékletek közötti ingadozás és a száraz bóra gyakorisága a szőlőérés utolsó szakaszában előmozdítja a savas anyagok tartós megmaradását és a Prosecco borra jellemző virágos és gyümölcsös felhangokat meghatározó aromaprekurzorok jelentős mennyiségű képződését.

Az öntéstalajok iszapos-agyagos szerkezetűek és igen termékenyek. Ez mennyiségi szempontból kiváló hozamokat tesz lehetővé, elősegítve a cukrok mérsékelt szintű felhalmozódását, illetve biztosítva a szőlő kiegyensúlyozott kémiai és érzékszervi összetételéhez szükséges ásványi anyagokat és nyomelemeket. Ily módon biztosítható a gyöngyözőborokhoz és pezsgőkhöz szükséges mérsékelt alkoholtartalmú alapbor előállítása, valamint a Prosecco friss, száraz és gyümölcsös érzékszervi profilja.

A termesztett szőlő típusára – különösen a Glera fajtára – a cukrok mérsékelt felhalmozódása, illetve a savak és aromaanyagok optimális mennyisége jellemző. Ezzel biztosítható a kellemesen aromás, alacsony alkoholtartalmú alapbor.

A Prosecco bor pezsgő és gyöngyözőbor változatai jellegzetesen szárazak, érzékszervi profiljukra pedig a fényes szalmasárga szín, vagy rozé pezsgőnél a halvány rózsaszín, valamint a finom buborékok és a tartós hab közötti jó egyensúly jellemző.

Szaglásakor a bor finom és elegáns illatot mutat, sajátos virágos (fehér virágok; rozé pezsgőnél piros virágok) és gyümölcsös felhangokkal (alma, körte, egzotikus gyümölcsök és citrusfélék; rozé pezsgőnél szamóca és málna jegyei is). Ízlelésekor a cukrok és savak jó egyensúlya, valamint a friss, sima és élénk jegyekért felelős zamatosság érezhető a szájban.

E bor pezsgő változata jellemzőinek kiemelése céljából a Charmat módszert használják az alapbor nagy tárolóedényekben vagy autoklávokban végbemenő természetes második erjesztéséhez.

A Prosecco e módszer segítségével éri el teljes aromapotenciálját, illetve kellemesen friss és jellegzetes ízét.

Említést érdemel még a korlátozott mennyiségben előállított Prosecco csendes bor is, amelyet a fenti típusokéhoz hasonló érzékszervi profil, de markáns gyümölcsös felhangok és teltebb, zamatosabb íz jellemeznek.

A „Prosecco” OEM borokat Olaszországban és a világon mindenütt felismerik a fogyasztók.

A szőlőből készült termék kategóriája

5. Minőségi pezsgő

A kapcsolat összefoglalása

A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

A Prosecco megjelölés Olaszország északkeleti részén található területét egy dombos vidékekkel tarkított síkság alkotja. Veneto és Friuli e területére mérsékelt éghajlat jellemző. Északon az Alpok útját állja a hideg északi szeleknek, délen pedig az Adriai-tenger jelenti a sirokkó fő útvonalát, így biztosítva a kellő csapadékot különösen a nyári hónapokban, a hőmérsékletek mérséklését, valamint a szőlőnövényekhez szükséges vízmennyiséget a rügyek és fürtök növekedési szakaszában.

Nyár végén – amikor már kevesebb a napsütéses órák száma és gyakori a keletről fújó száraz bóra előfordulása – nagy a nappali és éjszakai hőmérsékletek közötti ingadozás és jelentős mennyiségű aromaanyag található az érés utolsó szakaszában lévő szőlőben.

A termőterület ásványokban és nyomelemekben gazdag. A főleg üledékes eredetű talajok túlnyomórészt iszapos-agyagos szerkezetűek, továbbá a dolomitok eróziójának és a folyami hordalékoknak köszönhetően jelentős mennyiségű vázanyagot tartalmaznak, ezzel biztosítva a talaj jó vízelvezető képességét.

Történelmi és emberi tényezők

A Prosecco bort említő legkorábbi dokumentumok keletkezése a 17. század végére nyúlik vissza. Ezek egy finom fehérbort írnak le, amely a Trieszt környéki karsztvidékről és különösen a Prosecco területről származik.

A későbbiekben e bor előállítása túlnyomórészt Veneto és Friuli dombos régiójába helyeződött át és ott fejlődött tovább.

A Prosecco sikere alapvetően annak a ténynek tudható be, hogy az 1900-as évek elejétől kezdve képzett személyek végezték a nagyon életerős Glera fajta számára legjobb szőlőművelési technikák fejlesztését a tőkékre nehezedő teher mérséklése érdekében, ily módon biztosítva azt, hogy a szőlő megfelelően beérjen és megőrizze aromapotenciálját. Ők alakították ki az először palackokban, majd újabban autoklávokban végzett természetes második erjesztésre alapozott megfelelő borkészítési technikákat is.

Az elmúlt évszázad során tudományos és műszaki szakemberek egész hálózata jött létre a termőterületen a Prosecco előállítási módszerének tökéletesítése céljával. Ez segített a bort mind a hazai, mind a nemzetközi fogyasztók körében népszerűvé tevő tulajdonságok javításában. Ebben kulcsszerepet játszott az, hogy a termelők kikísérletezték és tökéletesítették a borkészítés és a második alkoholos erjesztés technológiáját, beleértve a héjon erjesztett kékszőlő felhasználását. Ezzel biztosítható az, hogy a rozé pezsgő is a megjelölés sajátos minőségi jellemzőivel rendelkezzen.

A földrajzi környezet és a sajátos termékjellemzők közötti ok-okozati kapcsolat

A nyáron esőt és forró sirokkót hozó enyhe éghajlat döntő fontosságú a szőlőnövények vegetációs időszak alatti fejlődéséhez.

A nappali és az éjszakai hőmérsékletek közötti ingadozás és a száraz bóra gyakorisága a szőlőérés utolsó szakaszában előmozdítja a savas anyagok tartós megmaradását és a Prosecco borra jellemző virágos és gyümölcsös felhangokat meghatározó aromaprekurzorok jelentős mennyiségű képződését.

Az öntéstalajok iszapos-agyagos szerkezetűek és igen termékenyek. Ez mennyiségi szempontból kiváló hozamokat tesz lehetővé, elősegítve a cukrok mérsékelt szintű felhalmozódását, illetve biztosítva a szőlő kiegyensúlyozott kémiai és érzékszervi összetételéhez szükséges ásványi anyagokat és nyomelemeket. Ily módon biztosítható a gyöngyözőborokhoz és pezsgőkhöz szükséges mérsékelt alkoholtartalmú alapbor előállítása, valamint a Prosecco friss, száraz és gyümölcsös érzékszervi profilja.

A termesztett szőlő típusára – különösen a Glera fajtára – a cukrok mérsékelt felhalmozódása, illetve a savak és aromaanyagok optimális mennyisége jellemző. Ezzel biztosítható a kellemesen aromás, alacsony alkoholtartalmú alapbor.

A Prosecco bor pezsgő és gyöngyözőbor változatai jellegzetesen szárazak, érzékszervi profiljukra pedig a fényes szalmasárga szín, vagy rozé pezsgőnél a halvány rózsaszín, valamint a finom buborékok és a tartós hab közötti jó egyensúly jellemző.

Szaglásakor a bor finom és elegáns illatot mutat, sajátos virágos (fehér virágok; rozé pezsgőnél piros virágok) és gyümölcsös felhangokkal (alma, körte, egzotikus gyümölcsök és citrusfélék; rozé pezsgőnél szamóca és málna jegyei is). Ízlelésekor a cukrok és savak jó egyensúlya, valamint a friss, sima és élénk jegyekért felelős zamatosság érezhető a szájban.

E bor pezsgő változata jellemzőinek kiemelése céljából a Charmat módszert használják az alapbor nagy tárolóedényekben vagy autoklávokban végbemenő természetes második erjesztéséhez.

A Prosecco e módszer segítségével éri el teljes aromapotenciálját, illetve kellemesen friss és jellegzetes ízét.

Említést érdemel még a korlátozott mennyiségben előállított Prosecco csendes bor is, amelyet a fenti típusokéhoz hasonló érzékszervi profil, de markáns gyümölcsös felhangok és teltebb, zamatosabb íz jellemeznek.

A „Prosecco” OEM borokat Olaszországban és a világon mindenütt felismerik a fogyasztók.

A szőlőből készült termék kategóriája

6. Illatos minőségi pezsgő

A kapcsolat összefoglalása

A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

A Prosecco megjelölés Olaszország északkeleti részén található területét egy dombos vidékekkel tarkított síkság alkotja. Veneto és Friuli e területére mérsékelt éghajlat jellemző. Északon az Alpok útját állja a hideg északi szeleknek, délen pedig az Adriai-tenger jelenti a sirokkó fő útvonalát, így biztosítva a kellő csapadékot különösen a nyári hónapokban, a hőmérsékletek mérséklését, valamint a szőlőnövényekhez szükséges vízmennyiséget a rügyek és fürtök növekedési szakaszában.

Nyár végén – amikor már kevesebb a napsütéses órák száma és gyakori a keletről fújó száraz bóra előfordulása – nagy a nappali és éjszakai hőmérsékletek közötti ingadozás és jelentős mennyiségű aromaanyag található az érés utolsó szakaszában lévő szőlőben.

A termőterület ásványokban és nyomelemekben gazdag. A főleg üledékes eredetű talajok túlnyomórészt iszapos-agyagos szerkezetűek, továbbá a dolomitok eróziójának és a folyami hordalékoknak köszönhetően jelentős mennyiségű vázanyagot tartalmaznak, ezzel biztosítva a talaj jó vízelvezető képességét.

Történelmi és emberi tényezők

A Prosecco bort említő legkorábbi dokumentumok keletkezése a 17. század végére nyúlik vissza. Ezek egy finom fehérbort írnak le, amely a Trieszt környéki karsztvidékről és különösen a Prosecco területről származik.

A későbbiekben e bor előállítása túlnyomórészt Veneto és Friuli dombos régiójába helyeződött át és ott fejlődött tovább.

A Prosecco sikere alapvetően annak a ténynek tudható be, hogy az 1900-as évek elejétől kezdve képzett személyek végezték a nagyon életerős Glera fajta számára legjobb szőlőművelési technikák fejlesztését a tőkékre nehezedő teher mérséklése érdekében, ily módon biztosítva azt, hogy a szőlő megfelelően beérjen és megőrizze aromapotenciálját. Ők alakították ki az először palackokban, majd újabban autoklávokban végzett természetes második erjesztésre alapozott megfelelő borkészítési technikákat is.

Az elmúlt évszázad során tudományos és műszaki szakemberek egész hálózata jött létre a termőterületen a Prosecco előállítási módszerének tökéletesítése céljával. Ez segített a bort mind a hazai, mind a nemzetközi fogyasztók körében népszerűvé tevő tulajdonságok javításában. Ebben kulcsszerepet játszott az, hogy a termelők kikísérletezték és tökéletesítették a borkészítés és a második alkoholos erjesztés technológiáját, beleértve a héjon erjesztett kékszőlő felhasználását. Ezzel biztosítható az, hogy a rozé pezsgő is a megjelölés sajátos minőségi jellemzőivel rendelkezzen.

A földrajzi környezet és a sajátos termékjellemzők közötti ok-okozati kapcsolat

A nyáron esőt és forró sirokkót hozó enyhe éghajlat döntő fontosságú a szőlőnövények vegetációs időszak alatti fejlődéséhez.

A nappali és az éjszakai hőmérsékletek közötti ingadozás és a száraz bóra gyakorisága a szőlőérés utolsó szakaszában előmozdítja a savas anyagok tartós megmaradását és a Prosecco borra jellemző virágos és gyümölcsös felhangokat meghatározó aromaprekurzorok jelentős mennyiségű képződését.

Az öntéstalajok iszapos-agyagos szerkezetűek és igen termékenyek. Ez mennyiségi szempontból kiváló hozamokat tesz lehetővé, elősegítve a cukrok mérsékelt szintű felhalmozódását, illetve biztosítva a szőlő kiegyensúlyozott kémiai és érzékszervi összetételéhez szükséges ásványi anyagokat és nyomelemeket. Ily módon biztosítható a gyöngyözőborokhoz és pezsgőkhöz szükséges mérsékelt alkoholtartalmú alapbor előállítása, valamint a Prosecco friss, száraz és gyümölcsös érzékszervi profilja.

A termesztett szőlő típusára – különösen a Glera fajtára – a cukrok mérsékelt felhalmozódása, illetve a savak és aromaanyagok optimális mennyisége jellemző. Ezzel biztosítható a kellemesen aromás, alacsony alkoholtartalmú alapbor.

A Prosecco bor pezsgő és gyöngyözőbor változatai jellegzetesen szárazak, érzékszervi profiljukra pedig a fényes szalmasárga szín, vagy rozé pezsgőnél a halvány rózsaszín, valamint a finom buborékok és a tartós hab közötti jó egyensúly jellemző.

Szaglásakor a bor finom és elegáns illatot mutat, sajátos virágos (fehér virágok; rozé pezsgőnél piros virágok) és gyümölcsös felhangokkal (alma, körte, egzotikus gyümölcsök és citrusfélék; rozé pezsgőnél szamóca és málna jegyei is). Ízlelésekor a cukrok és savak jó egyensúlya, valamint a friss, sima és élénk jegyekért felelős zamatosság érezhető a szájban.

E bor pezsgő változata jellemzőinek kiemelése céljából a Charmat módszert használják az alapbor nagy tárolóedényekben vagy autoklávokban végbemenő természetes második erjesztéséhez.

A Prosecco e módszer segítségével éri el teljes aromapotenciálját, illetve kellemesen friss és jellegzetes ízét.

Említést érdemel még a korlátozott mennyiségben előállított Prosecco csendes bor is, amelyet a fenti típusokéhoz hasonló érzékszervi profil, de markáns gyümölcsös felhangok és teltebb, zamatosabb íz jellemeznek.

A „Prosecco” OEM borokat Olaszországban és a világon mindenütt felismerik a fogyasztók.

A szőlőből készült termék kategóriája

8. Gyöngyözőbor

A kapcsolat összefoglalása

A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

A Prosecco megjelölés Olaszország északkeleti részén található területét egy dombos vidékekkel tarkított síkság alkotja. Veneto és Friuli e területére mérsékelt éghajlat jellemző. Északon az Alpok útját állja a hideg északi szeleknek, délen pedig az Adriai-tenger jelenti a sirokkó fő útvonalát, így biztosítva a kellő csapadékot különösen a nyári hónapokban, a hőmérsékletek mérséklését, valamint a szőlőnövényekhez szükséges vízmennyiséget a rügyek és fürtök növekedési szakaszában.

Nyár végén – amikor már kevesebb a napsütéses órák száma és gyakori a keletről fújó száraz bóra előfordulása – nagy a nappali és éjszakai hőmérsékletek közötti ingadozás és jelentős mennyiségű aromaanyag található az érés utolsó szakaszában lévő szőlőben.

A termőterület ásványokban és nyomelemekben gazdag. A főleg üledékes eredetű talajok túlnyomórészt iszapos-agyagos szerkezetűek, továbbá a dolomitok eróziójának és a folyami hordalékoknak köszönhetően jelentős mennyiségű vázanyagot tartalmaznak, ezzel biztosítva a talaj jó vízelvezető képességét.

Történelmi és emberi tényezők

A Prosecco bort említő legkorábbi dokumentumok keletkezése a 17. század végére nyúlik vissza. Ezek egy finom fehérbort írnak le, amely a Trieszt környéki karsztvidékről és különösen a Prosecco területről származik.

A későbbiekben e bor előállítása túlnyomórészt Veneto és Friuli dombos régiójába helyeződött át és ott fejlődött tovább.

A Prosecco sikere alapvetően annak a ténynek tudható be, hogy az 1900-as évek elejétől kezdve képzett személyek végezték a nagyon életerős Glera fajta számára legjobb szőlőművelési technikák fejlesztését a tőkékre nehezedő teher mérséklése érdekében, ily módon biztosítva azt, hogy a szőlő megfelelően beérjen és megőrizze aromapotenciálját. Ők alakították ki az először palackokban, majd újabban autoklávokban végzett természetes második erjesztésre alapozott megfelelő borkészítési technikákat is.

Az elmúlt évszázad során tudományos és műszaki szakemberek egész hálózata jött létre a termőterületen a Prosecco előállítási módszerének tökéletesítése céljával. Ez segített a bort mind a hazai, mind a nemzetközi fogyasztók körében népszerűvé tevő tulajdonságok javításában. Ebben kulcsszerepet játszott az, hogy a termelők kikísérletezték és tökéletesítették a borkészítés és a második alkoholos erjesztés technológiáját, beleértve a héjon erjesztett kékszőlő felhasználását. Ezzel biztosítható az, hogy a rozé pezsgő is a megjelölés sajátos minőségi jellemzőivel rendelkezzen.

A földrajzi környezet és a sajátos termékjellemzők közötti ok-okozati kapcsolat

A nyáron esőt és forró sirokkót hozó enyhe éghajlat döntő fontosságú a szőlőnövények vegetációs időszak alatti fejlődéséhez.

A nappali és az éjszakai hőmérsékletek közötti ingadozás és a száraz bóra gyakorisága a szőlőérés utolsó szakaszában előmozdítja a savas anyagok tartós megmaradását és a Prosecco borra jellemző virágos és gyümölcsös felhangokat meghatározó aromaprekurzorok jelentős mennyiségű képződését.

Az öntéstalajok iszapos-agyagos szerkezetűek és igen termékenyek. Ez mennyiségi szempontból kiváló hozamokat tesz lehetővé, elősegítve a cukrok mérsékelt szintű felhalmozódását, illetve biztosítva a szőlő kiegyensúlyozott kémiai és érzékszervi összetételéhez szükséges ásványi anyagokat és nyomelemeket. Ily módon biztosítható a gyöngyözőborokhoz és pezsgőkhöz szükséges mérsékelt alkoholtartalmú alapbor előállítása, valamint a Prosecco friss, száraz és gyümölcsös érzékszervi profilja.

A termesztett szőlő típusára – különösen a Glera fajtára – a cukrok mérsékelt felhalmozódása, illetve a savak és aromaanyagok optimális mennyisége jellemző. Ezzel biztosítható a kellemesen aromás, alacsony alkoholtartalmú alapbor.

A Prosecco bor pezsgő és gyöngyözőbor változatai jellegzetesen szárazak, érzékszervi profiljukra pedig a fényes szalmasárga szín, vagy rozé pezsgőnél a halvány rózsaszín, valamint a finom buborékok és a tartós hab közötti jó egyensúly jellemző.

Szaglásakor a bor finom és elegáns illatot mutat, sajátos virágos (fehér virágok; rozé pezsgőnél piros virágok) és gyümölcsös felhangokkal (alma, körte, egzotikus gyümölcsök és citrusfélék; rozé pezsgőnél szamóca és málna jegyei is). Ízlelésekor a cukrok és savak jó egyensúlya, valamint a friss, sima és élénk jegyekért felelős zamatosság érezhető a szájban.

E bor pezsgő változata jellemzőinek kiemelése céljából a Charmat módszert használják az alapbor nagy tárolóedényekben vagy autoklávokban végbemenő természetes második erjesztéséhez.

A Prosecco e módszer segítségével éri el teljes aromapotenciálját, illetve kellemesen friss és jellegzetes ízét.

Említést érdemel még a korlátozott mennyiségben előállított Prosecco csendes bor is, amelyet a fenti típusokéhoz hasonló érzékszervi profil, de markáns gyümölcsös felhangok és teltebb, zamatosabb íz jellemeznek.

A „Prosecco” OEM borokat Olaszországban és a világon mindenütt felismerik a fogyasztók.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

Prosecco OEM

Jogi keret

Uniós jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A követelmény/eltérés leírása

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikke (1) bekezdésének a) pontjától eltérve, valamennyi bortípus feldolgozási műveletei Verona megye településeinek a meghatározott termőterülettel határos közigazgatási területén is végezhetők, amennyiben a szőlő olyan szőlőültetvényekről származik, amelyek 2011. november 30-án aktív használatban voltak. Emellett a minisztérium által megadott egyedi engedélyek alapján e műveletek a meghatározott termőterülettel határos más megyékben is végezhetők.

A minisztérium által megadott egyedi engedélyek alapján és a hagyományos termőhelyek figyelembevételével a „gyöngyözőbor” és a „pezsgő” kategória alapborának utóerjedése az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikkének (2) bekezdése értelmében a meghatározott földrajzi terület közvetlen szomszédságában is végezhető.

A követelmény/eltérés címe

Prosecco OEM – További földrajzi egység

Jogi keret

Uniós jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A Prosecco megjelölés esetében a címkén feltüntethető a „Treviso megye” vagy „Treviso”, illetve a „Trieszt megye” vagy „Trieszt”, illetve a „Pokrajina Trst” vagy „Trst” hivatkozás, ha az adott tételek kizárólag az adott megye szőlőültetvényeiben szüretelt szőlőből állnak, és ha a termék előállítása és csomagolása ugyanabban a megyében történt, ahol a szőlőt termesztették, az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 55. cikkében és az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 120. cikke (1) bekezdésének g) pontjában foglaltaknak megfelelően.

A követelmény/eltérés címe

Prosecco OEM

Jogi keret

Uniós jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

Palackozás a meghatározott földrajzi területen belül

A követelmény/eltérés leírása

A meghatározott földrajzi területen történő palackozásra vonatkozó rendelkezések az uniós jog szerint kerültek megállapításra (az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 4. cikkének (2) bekezdése). A fenti jogszabály szerint a Prosecco OEM bor minőségének és hírnevének védelme, eredetének garantálása és a vonatkozó ellenőrzések hatékonyságának biztosítása érdekében a palackozást a meghatározott földrajzi területen belül kell végezni. A Prosecco bor sajátos, a földrajzi származási területhez és a megjelölés hírnevéhez kapcsolódó jellemzői és tulajdonságai jobban garantálhatók, ha a bor palackozása az előállítási területen történik, mivel a szállítás és palackozás összes technikai szabályának alkalmazását és betartását a területen lévő olyan vállalkozókra, amelyek rendelkeznek a szükséges tudással és szakértelemmel, valamint érdekeltek a megszerzett hírnév megőrzésében. E követelmény biztosítja továbbá, hogy az illetékes szervek egy hatékony palackozás-ellenőrző rendszert alkalmazzanak a bortermelőknél, elkerülve ezzel a terméknek a területről való kiszállításával járó összes potenciális kockázatot. E rendelkezés tehát maguknak a bortermelőknek előnyös, akik felelősséget vállalva ügyelnek a megjelölés minőségének és hírnevének megőrzésére.

A követelmény/eltérés címe

Prosecco OEM – rozé spumante

Jogi keret

Uniós jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

E bortípus címkéjén az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 49. cikke (1) bekezdésével összhangban kell feltüntetni a szőlő termelésének évét.

Elektronikus (URL) hivatkozás a termékleírás közzétételére

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