Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/6773

2025 12 23

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/6773)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Prosecco“

ES nuorodos numeris PDO-IT-A0516-AM09 – 2025 10 7

1. **Produkto pavadinimas**

„Prosecco“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☑ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškų ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pažymima, kad šio standartinio pakeitimo patvirtinimas ir pranešimas apie pakeitimą atitinka standartinio pakeitimo patvirtinimo sąlygas pagal Reglamentą (ES) 2024/1143 ir juo remiantis priimtas nuostatas.

Pranešama, kad pakeitimas atitinka standartinio pakeitimo apibrėžtį, pateiktą Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje, nes jį darant:

— nekeičiamas (-i) geografine nuoroda žymimo (-ų) produkto (-ų) pavadinimas (-ai) ar pavadinimo (-ų) naudojimas arba produkto (-ų) kategorija;

— nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove;

— neatsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

Vynų maišymo metodo taikymo vynininkystėje išplėtimas nustatant, kad gaminant pusiau putojantį vyną gali būti pridedama ne daugiau kaip 15 % veislių „Pinot“ / „Chardonnay“ vynuogių produktų

Aprašymas

Derinant su vynininkystės metodais, kuriuos leidžiama taikyti gaminant putojančius vynus ir rūšinius putojančius vynus, siūloma leisti gaminant pusiau putojančius vynus taikyti vynininkystės metodą, pagal kurį, laikantis produkto specifikacijos, pridedama ne daugiau kaip 15 % kurios nors vienos iš veislių „Chardonnay“, „Pinot bianco“, „Pinot grigio“ ir „Pinot nero“ vynuogių (naudojant šios veislės vynuoges, gamyboje taikomas rauginimo be kietųjų vynuogių dalių metodas) ar jų derinių vyno gamybos produktų, su sąlyga, kad vynuogynai, kuriuose išaugintos vynui gaminti naudojamos veislės „Glera“ vynuogės, auginami laikantis veislės grynumo reikalavimų arba bent jau veislių, kurias leidžiama naudoti pagal šį metodą, vynuoges papildanti nepagrindinių veislių vynuogių, išaugintų gamintojų vynuogynuose, dalis sudaro ne daugiau kaip 15 %.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 ir 5 straipsniais.

Šis pakeitimas susijęs su bendrojo dokumento skirsniu „Vyno gamybos metodai“.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Gaminant putojančius vynus ir rūšinius putojančius vynus naudojamo produkto *expedition liqueur* reglamentavimas

Aprašymas

Numatoma, kad misos, iš dalies fermentuotos misos ir vynai (produktai), naudojami kaip sudedamosios produkto *expedition liqueur*, skirto putojantiems ir rūšiniams putojantiems vynams gaminti, dalys, turi būti gauti iš nuoroda „Prosecco“ žymimam produktui gaminti tinkamų vynuogių. Be to, toliau leidžiama, kad produktą *expedition liqueur* sudarytų sacharozė ir rektifikuota koncentruota misa ir (arba) jų mišiniai.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu.

Šis pakeitimas nesusijęs su bendruoju dokumentu.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Nuorodų į kontrolės įstaigą atnaujinimas

Aprašymas

Įsigaliojus Reglamentui (ES) 2024/1143, kuriuo iš dalies pakeistas Reglamentas (ES) Nr. 1308/2013, nebenumatytas reikalavimas į privalomą produkto specifikacijos turinį įtraukti institucijų arba įstaigų, tikrinančių atitiktį produkto specifikacijos nuostatoms, pavadinimus bei adresus ir jų atliekamas pareigas.

Be to, pagal Reglamento (ES) 2024/1143 40 straipsnio 1 dalį, valstybės narės to reglamento 39 straipsnio 3 dalyje nurodytų kompetentingų institucijų, įgaliotųjų įstaigų ir fizinių asmenų pavadinimus (vardus ir pavardes) bei adresus skelbia viešai dėl kiekvieno geografine nuoroda žymimo produkto ir tą informaciją nuolat atnaujina.

Todėl straipsnis, kuriame nurodoma kontrolės įstaiga, buvo iš dalies pakeistas – vietoj šios informacijos pateikta nuoroda į informaciją, paskelbtą oficialioje valstybės narės kompetentingos institucijos interneto svetainėje.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 10 straipsniu.

Šis pakeitimas nesusijęs su bendruoju dokumentu.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Vyno kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Prosecco“

ES nuorodos numeris PDO-IT-A0516-AM09 – 2025 10 7

1. **Produkto pavadinimas (-ai)**

„Prosecco“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Italija

4. **Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje**

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

5. **Vynuogių produktų kategorijos, nustatytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje**

1. Vynas

4. Putojantis vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

6. Rūšinis aromatinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

6. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynuogių produktas

„Prosecco“ – vynas

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: šiaudų geltonumo.

Aromatas

Kvapas: subtilus, savitas, būdingas naudojamoms vynuogėms.

Skonis

Skonis: nuo sauso iki pusiau saldaus, gaivus ir savitas.

Papildoma informacija apie juslines savybes

–

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	-
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	-

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 10,5 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 14 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Prosecco Spumante“ – putojantis vynas, rūšinis putojantis vynas ir rūšinis aromatinis putojantis vynas

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo, žvilgi; vynui būdinga išliekanti puta.

Aromatas

Kvapas: subtilus, savitas, būdingas naudojamoms vynuogėms.

Skonis

Skonis: nuo natūralaus briuto iki pusiau sauso, gaivus ir savitas.

Papildoma informacija apie juslines savybes

–

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	-
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	-

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 14 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Prosecco“ – pusiau putojantis vynas

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo, žvilgi; aiškiai matomi smulkūs burbuliukai.

Aromatas

Kvapas: subtilus, savitas, būdingas naudojamoms vynuogėms.

Skonis

Skonis: nuo sauso iki pusiau saldaus, gaivus ir savitas.

Papildoma informacija apie juslines savybes

Tradiciniu fermentavimo buteliuose būdu pagaminto pusiau putojančio vyno juslinės savybės vartojimo metu gali skirtis.

Spalva: gali būti blanki.

Kvapas: malonus ir savitas, gali būti juntamas lengvas duonos plutos ir mielių kvapas.

Skonis: sausas, pusiau putojantis, vaisiškas, gali būti juntamas lengvas duonos plutos ir mielių kvapas.

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,0
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	-
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	-

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 10,5 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 14 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Prosecco – Spumante rosé“ – putojantis vynas, rūšinis putojantis vynas

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: įvairaus intensyvumo šviesiai rožinė, žvilgi; vynui būdinga išliekanti puta.

Aromatas

Kvapas: subtilus, savitas, būdingas naudojamoms vynuogėms.

Skonis

Skonis: nuo natūralaus briuto iki labai sauso, gaivus ir savitas.

Papildoma informacija apie juslines savybes

–

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	-
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	–
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	-
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	-

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 14 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

7. **Vyno gamybos metodai**

7.1. *Konkretūs vynininkystės metodai, naudojami vynui ar vynams gaminti, atitinkami jų gamybos apribojimai*

Vyno gamybos metodai

Pusiau putojančio vyno, putojančio vyno ir rūšinio putojančio vyno, įskaitant rožinį vyną, gamybai skirtai kiuvė taikomas vynininkystės metodas

Vynininkystės metodo tipas

Specifinis vynininkystės metodas

Aprašymas

Leidžiama į pusiau putojančio vyno, putojančio vyno ir rūšinio putojančio vyno gamybai skirtą kiuvė pridėti ne daugiau kaip 15 % kurios nors vienos iš vynuogių veislių „Chardonnay“, „Pinot bianco“, „Pinot grigio“ ir „Pinot nero“ vynuogių (naudojant šios veislės vynuoges, gamyboje taikomas rauginimo be kietųjų vynuogių dalių metodas) ar jų derinių vyno gamybos produktų su sąlyga, kad vynuogynai, kuriuose išaugintos vyno gamybai naudojamos veislės „Glera“ vynuogės, auginami laikantis veislės grynumo reikalavimų arba bent jau į veislių, kurias leidžiama naudoti pagal šį metodą, vynuoges papildanti nepagrindinių veislių vynuogių dalis sudaro ne daugiau kaip 15 %.

Leidžiama į rožinio putojančio vyno ir rožinio rūšinio putojančio vyno gamybai skirtą kiuvė pridėti ne mažiau kaip 10 % ir ne daugiau kaip 15 % vynuogių veislės „Pinot nero“ vynuogių (kai gamyboje taikytas rauginimo su kietosiomis vynuogių dalimis metodas) vyno gamybos produktų su sąlyga, kad vynuogynai, kuriuose išaugintos vyno gamybai naudojamos veislės „Glera“ vynuogės, auginami laikantis veislės grynumo reikalavimų arba bent jau veislių, kurias leidžiama naudoti pagal šį metodą, vynuoges papildančių veislės „Pinot nero“ vynuogių dalis sudaro ne daugiau kaip 15 %.

7.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Prosecco“

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	18 000
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Prosecco“

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	135,0
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Prosecco – Spumante rosé“ (veislė „Glera“)

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	18 000
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Prosecco – Spumante rosé“ (veislė „Glera“)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	135,0
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Prosecco – Spumante rosé“ (veislė „Pinot nero“)

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	13 500
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Prosecco – Spumante rosé“ (veislė „Pinot nero“)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	101,25
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

8. **Nuoroda į vynuogių, iš kurių pagamintas vynas arba vynai, veislę arba veisles**

„Glera B.“ - „Serprino“

9. **Glaustas nustatytų ribų geografinės vietovės apibūdinimas**

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Prosecco“ žymimam vynui gaminti skirtos vynuogės turi būti išaugintos teritorijoje, apimančioje šias provincijas: Beluno, Goricijos, Padujos, Pordenonės, Trevizo, Triesto, Udinės, Venecijos ir Vičencos.

10. **Ryšys su geografine vietove**

Vynuogių produkto kategorija

1. Vynas

Ryšio santrauka

Ryšiui svarbių gamtinių veiksnių aprašymas

Nuoroda „Prosecco“ žymimų vynų gamybos vietovei Italijos šiaurės rytuose būdingos lygumos, kurias pagyvina viena kita kalvota vietovė. Šios Veneto ir Friulio regionams priklausančios vietovės klimatas yra nuosaikus: šiaurėje Alpių kalnų grandinė užkerta kelią šaltiems šiaurės vėjams, o pietuose daugiausia per Adrijos jūrą teritoriją pasiekia sirokas, atnešantis pakankamai lietaus, ypač vasarą, sušvelninantis temperatūrą ir pumpurų bei kekių augimo metu užtikrinantis vynmedžiams reikiamą kiekį vandens.

Vasarai baigiantis, kai sumažėja saulės ir iš rytų dažniau pučia sausa bora, dienos ir nakties temperatūra ima smarkiai skirtis ir per paskutinę vynuogių nokimo fazę jose susidaro daug aromatinių medžiagų.

Vyno gamybos vietovėje gausu mineralų ir mikroelementų; dirvožemiai daugiausia sąnašinės kilmės, paprastai iš molio ir dumblo, ganėtinai rupūs dėl dolomitų erozijos ir vandens suneštų sąnašų, todėl juose neužsistovi vanduo.

Istoriniai ir žmogiškieji veiksniai

Pirmą kartą vynas „Prosecco“ paminėtas XVII a. pabaigos dokumentuose, aprašant subtilų, iš Triesto Karsto, būtent iš vyno „Prosecco“ gamybos teritorijos, kilusį baltąjį vyną.

Vėliau šio vyno gamyba buvo perkelta į Veneto ir Friulio regionuose plytinčias kalvas ir jose daugiausia išplėtota.

Pagrindinė vyno „Prosecco“ sėkmės priežastis – veiklos vykdytojų gebėjimas jau XX a. pradžioje išplėtoti tinkamus labai stiprios vynuogių veislės „Glera“ auginimo metodus, leidžiančius apriboti vynmedžio derlingumą, kad vynuogės gerai sunoktų ir būtų išsaugotas uogų aromatas, ir tinkamus vyno gamybos metodus, grindžiamus natūralia antrine fermentacija pirmiausia buteliuose, vėliau – autoklave.

Per praėjusį šimtmetį gamybos vietovėje susiformavo labai aukštos techninės ir mokslinės kvalifikacijos specialistų tinklas, užsibrėžęs tobulinti vyno „Prosecco“ gamybos metodą, kad būtų sustiprintos savybės, dėl kurių jį taip vertina vietos ir užsienio vartotojai. Dar vienas sėkmę lėmęs veiksnys – veiklos vykdytojų gebėjimas eksperimentuoti ir tobulinti vyno gamybos ir perdirbimo į putojantį vyną technologijas – be kita ko, naudojant juodąsias vynuoges ir taikant rauginimo su kietosiomis vynuogių dalimis metodą, – leidžiančias užtikrinti, kad tokiomis pat šia nuoroda žymimiems vynams būdingomis išskirtinėmis kokybės savybėmis pasižymėtų ir rožinis putojantis vynas.

Geografinės vietovės ir ypatingų produkto savybių priežastinis ryšys

Nuosaikiam klimatui vasarą būdingas lietus ir šiltas vėjas (sirokas) padeda vegetacijos metu vynuogėms tinkamai vystytis.

Dienos ir nakties temperatūrų skirtumai ir daugiausia pučianti sausa bora uogų nokimo pabaigoje sudaro sąlygas išsilaikyti dideliam rūgštinių medžiagų kiekiui ir susidaryti dideliam aromatinių medžiagų pirmtakų kiekiui, kurie nulemia vynams „Prosecco“ būdingus gėlių ir vaisių aromatus.

Sąnašinis molio ir dumblo struktūros dirvožemis yra derlingas, dėl to išauga labai gausus derlius ir šiose palankiose sąlygose susidaro subalansuotai uogų cheminei sudėčiai ir skoniui būtinas saikingas cukrų kiekis, mineralai ir mikroelementai. Iš šių vynuogių gaunamas bazinis vynas, iš kurio gaminami ne per daug alkoholio turintys pusiau putojantys ir putojantys vynai, pasižymintys vynams „Prosecco“ būdingu gaiviu, sausu, vaisišku skoniu.

Gamybai naudojamoms vynuogėms, visų pirma veislės „Glera“ vynuogėms, būdingas saikingas cukrų kiekis, tinkamas rūgštumas ir aromatinės medžiagos; dėl šių savybių galima pagaminti nedidelį alkoholio kiekį ir malonų aromatą turintį bazinį vyną.

Putojantys ir pusiau putojantys vynai „Prosecco“ paprastai būna sausi, žvilgios šiaudų geltonumo spalvos, o rožinis vynas „Spumante rosé“ – šviesiai rožinės spalvos; jiems būdinga smulkių burbuliukų ir išliekančios putos pusiausvyra.

Uodžiant juntamas stiprus gėlių (baltų žiedų, uodžiant rožinį putojantį vyną – ir raudonų žiedų), taip pat vaisių (obuolių, kriaušių, egzotinių ir citrusinių vaisių, uodžiant rožinį putojantį vyną – taip pat lengvas braškių ir aviečių) aromatas, atskleidžiantis vyno eleganciją ir subtilumą. Ragaujant juntama puiki saldumo ir rūgštumo pusiausvyra, kuri kartu su sodriu skoniu suteikia vynui gaivumo, švelnumo ir gyvumo.

Siekiant sustiprinti šio ypatingo putojančio vyno rūšies vyno savybes, naudojamas Martinočio metodas, pagal kurį didelėse talpyklose arba autoklavuose atliekama natūrali antrinė bazinio vyno fermentacija.

Taip atsiskleidžia visas vyno „Prosecco“ aromato potencialas ir malonus, savitas ir gaivus skonis.

Verta paminėti nedideliais kiekiais gaminamą neputojantį vyną „Prosecco“, kuriam būdingos juslinės savybės yra analogiškos pirmiau aprašytų rūšių vynų savybėms, tačiau jaučiamas aiškesnis vaisių aromatas ir stipresnis bei sodresnis skonis.

SKVN „Prosecco“ žymimus vynus atpažįsta ir vietos, ir užsienio vartotojai.

Vynuogių produkto kategorija

4. Putojantis vynas

Ryšio santrauka

Ryšiui svarbių gamtinių veiksnių aprašymas

Nuoroda „Prosecco“ žymimų vynų gamybos vietovei Italijos šiaurės rytuose būdingos lygumos, kurias pagyvina viena kita kalvota vietovė. Šios Veneto ir Friulio regionams priklausančios vietovės klimatas yra nuosaikus: šiaurėje Alpių kalnų grandinė užkerta kelią šaltiems šiaurės vėjams, o pietuose daugiausia per Adrijos jūrą teritoriją pasiekia sirokas, atnešantis pakankamai lietaus, ypač vasarą, sušvelninantis temperatūrą ir pumpurų bei kekių augimo metu užtikrinantis vynmedžiams reikiamą kiekį vandens.

Vasarai baigiantis, kai sumažėja saulės ir iš rytų dažniau pučia sausa bora, dienos ir nakties temperatūra ima smarkiai skirtis ir per paskutinę vynuogių nokimo fazę jose susidaro daug aromatinių medžiagų.

Vyno gamybos vietovėje gausu mineralų ir mikroelementų; dirvožemiai daugiausia sąnašinės kilmės, paprastai iš molio ir dumblo, ganėtinai rupūs dėl dolomitų erozijos ir vandens suneštų sąnašų, todėl juose neužsistovi vanduo.

Istoriniai ir žmogiškieji veiksniai

Pirmą kartą vynas „Prosecco“ paminėtas XVII a. pabaigos dokumentuose, aprašant subtilų, iš Triesto Karsto, būtent iš vyno „Prosecco“ gamybos teritorijos, kilusį baltąjį vyną.

Vėliau šio vyno gamyba buvo perkelta į Veneto ir Friulio regionuose plytinčias kalvas ir jose daugiausia išplėtota.

Pagrindinė vyno „Prosecco“ sėkmės priežastis – veiklos vykdytojų gebėjimas jau XX a. pradžioje išplėtoti tinkamus labai stiprios vynuogių veislės „Glera“ auginimo metodus, leidžiančius apriboti vynmedžio derlingumą, kad vynuogės gerai sunoktų ir būtų išsaugotas uogų aromatas, ir tinkamus vyno gamybos metodus, grindžiamus natūralia antrine fermentacija pirmiausia buteliuose, vėliau – autoklave.

Per praėjusį šimtmetį gamybos vietovėje susiformavo labai aukštos techninės ir mokslinės kvalifikacijos specialistų tinklas, užsibrėžęs tobulinti vyno „Prosecco“ gamybos metodą, kad būtų sustiprintos savybės, dėl kurių jį taip vertina vietos ir užsienio vartotojai. Dar vienas sėkmę lėmęs veiksnys – veiklos vykdytojų gebėjimas eksperimentuoti ir tobulinti vyno gamybos ir perdirbimo į putojantį vyną technologijas – be kita ko, naudojant juodąsias vynuoges ir taikant rauginimo su kietosiomis vynuogių dalimis metodą, – leidžiančias užtikrinti, kad tokiomis pat šia nuoroda žymimiems vynams būdingomis išskirtinėmis kokybės savybėmis pasižymėtų ir rožinis putojantis vynas.

Geografinės vietovės ir ypatingų produkto savybių priežastinis ryšys

Nuosaikiam klimatui vasarą būdingas lietus ir šiltas vėjas (sirokas) padeda vegetacijos metu vynuogėms tinkamai vystytis.

Dienos ir nakties temperatūrų skirtumai ir daugiausia pučianti sausa bora uogų nokimo pabaigoje sudaro sąlygas išsilaikyti dideliam rūgštinių medžiagų kiekiui ir susidaryti dideliam aromatinių medžiagų pirmtakų kiekiui, kurie nulemia vynams „Prosecco“ būdingus gėlių ir vaisių aromatus.

Sąnašinis molio ir dumblo struktūros dirvožemis yra derlingas, dėl to išauga labai gausus derlius ir šiose palankiose sąlygose susidaro subalansuotai uogų cheminei sudėčiai ir skoniui būtinas saikingas cukrų kiekis, mineralai ir mikroelementai. Iš šių vynuogių gaunamas bazinis vynas, iš kurio gaminami ne per daug alkoholio turintys pusiau putojantys ir putojantys vynai, pasižymintys vynams „Prosecco“ būdingu gaiviu, sausu, vaisišku skoniu.

Gamybai naudojamoms vynuogėms, visų pirma veislės „Glera“ vynuogėms, būdingas saikingas cukrų kiekis, tinkamas rūgštumas ir aromatinės medžiagos; dėl šių savybių galima pagaminti nedidelį alkoholio kiekį ir malonų aromatą turintį bazinį vyną.

Putojantys ir pusiau putojantys vynai „Prosecco“ paprastai būna sausi, žvilgios šiaudų geltonumo spalvos, o rožinis vynas „Spumante rosé“ – šviesiai rožinės spalvos; jiems būdinga smulkių burbuliukų ir išliekančios putos pusiausvyra.

Uodžiant juntamas stiprus gėlių (baltų žiedų, uodžiant rožinį putojantį vyną – ir raudonų žiedų), taip pat vaisių (obuolių, kriaušių, egzotinių ir citrusinių vaisių, uodžiant rožinį putojantį vyną – taip pat lengvas braškių ir aviečių) aromatas, atskleidžiantis vyno eleganciją ir subtilumą. Ragaujant juntama puiki saldumo ir rūgštumo pusiausvyra, kuri kartu su sodriu skoniu suteikia vynui gaivumo, švelnumo ir gyvumo.

Siekiant sustiprinti šio ypatingo putojančio vyno rūšies vyno savybes, naudojamas Martinočio metodas, pagal kurį didelėse talpyklose arba autoklavuose atliekama natūrali antrinė bazinio vyno fermentacija.

Taip atsiskleidžia visas vyno „Prosecco“ aromato potencialas ir malonus, savitas ir gaivus skonis.

Verta paminėti nedideliais kiekiais gaminamą neputojantį vyną „Prosecco“, kuriam būdingos juslinės savybės yra analogiškos pirmiau aprašytų rūšių vynų savybėms, tačiau jaučiamas aiškesnis vaisių aromatas ir stipresnis bei sodresnis skonis.

SKVN „Prosecco“ žymimus vynus atpažįsta ir vietos, ir užsienio vartotojai.

Vynuogių produkto kategorija

5. Rūšinis putojantis vynas

Ryšio santrauka

Ryšiui svarbių gamtinių veiksnių aprašymas

Nuoroda „Prosecco“ žymimų vynų gamybos vietovei Italijos šiaurės rytuose būdingos lygumos, kurias pagyvina viena kita kalvota vietovė. Šios Veneto ir Friulio regionams priklausančios vietovės klimatas yra nuosaikus: šiaurėje Alpių kalnų grandinė užkerta kelią šaltiems šiaurės vėjams, o pietuose daugiausia per Adrijos jūrą teritoriją pasiekia sirokas, atnešantis pakankamai lietaus, ypač vasarą, sušvelninantis temperatūrą ir pumpurų bei kekių augimo metu užtikrinantis vynmedžiams reikiamą kiekį vandens.

Vasarai baigiantis, kai sumažėja saulės ir iš rytų dažniau pučia sausa bora, dienos ir nakties temperatūra ima smarkiai skirtis ir per paskutinę vynuogių nokimo fazę jose susidaro daug aromatinių medžiagų.

Vyno gamybos vietovėje gausu mineralų ir mikroelementų; dirvožemiai daugiausia sąnašinės kilmės, paprastai iš molio ir dumblo, ganėtinai rupūs dėl dolomitų erozijos ir vandens suneštų sąnašų, todėl juose neužsistovi vanduo.

Istoriniai ir žmogiškieji veiksniai

Pirmą kartą vynas „Prosecco“ paminėtas XVII a. pabaigos dokumentuose, aprašant subtilų, iš Triesto Karsto, būtent iš vyno „Prosecco“ gamybos teritorijos, kilusį baltąjį vyną.

Vėliau šio vyno gamyba buvo perkelta į Veneto ir Friulio regionuose plytinčias kalvas ir jose daugiausia išplėtota.

Pagrindinė vyno „Prosecco“ sėkmės priežastis – veiklos vykdytojų gebėjimas jau XX a. pradžioje išplėtoti tinkamus labai stiprios vynuogių veislės „Glera“ auginimo metodus, leidžiančius apriboti vynmedžio derlingumą, kad vynuogės gerai sunoktų ir būtų išsaugotas uogų aromatas, ir tinkamus vyno gamybos metodus, grindžiamus natūralia antrine fermentacija pirmiausia buteliuose, vėliau – autoklave.

Per praėjusį šimtmetį gamybos vietovėje susiformavo labai aukštos techninės ir mokslinės kvalifikacijos specialistų tinklas, užsibrėžęs tobulinti vyno „Prosecco“ gamybos metodą, kad būtų sustiprintos savybės, dėl kurių jį taip vertina vietos ir užsienio vartotojai. Dar vienas sėkmę lėmęs veiksnys – veiklos vykdytojų gebėjimas eksperimentuoti ir tobulinti vyno gamybos ir perdirbimo į putojantį vyną technologijas – be kita ko, naudojant juodąsias vynuoges ir taikant rauginimo su kietosiomis vynuogių dalimis metodą, – leidžiančias užtikrinti, kad tokiomis pat šia nuoroda žymimiems vynams būdingomis išskirtinėmis kokybės savybėmis pasižymėtų ir rožinis putojantis vynas.

Geografinės vietovės ir ypatingų produkto savybių priežastinis ryšys

Nuosaikiam klimatui vasarą būdingas lietus ir šiltas vėjas (sirokas) padeda vegetacijos metu vynuogėms tinkamai vystytis.

Dienos ir nakties temperatūrų skirtumai ir daugiausia pučianti sausa bora uogų nokimo pabaigoje sudaro sąlygas išsilaikyti dideliam rūgštinių medžiagų kiekiui ir susidaryti dideliam aromatinių medžiagų pirmtakų kiekiui, kurie nulemia vynams „Prosecco“ būdingus gėlių ir vaisių aromatus.

Sąnašinis molio ir dumblo struktūros dirvožemis yra derlingas, dėl to išauga labai gausus derlius ir šiose palankiose sąlygose susidaro subalansuotai uogų cheminei sudėčiai ir skoniui būtinas saikingas cukrų kiekis, mineralai ir mikroelementai. Iš šių vynuogių gaunamas bazinis vynas, iš kurio gaminami ne per daug alkoholio turintys pusiau putojantys ir putojantys vynai, pasižymintys vynams „Prosecco“ būdingu gaiviu, sausu, vaisišku skoniu.

Gamybai naudojamoms vynuogėms, visų pirma veislės „Glera“ vynuogėms, būdingas saikingas cukrų kiekis, tinkamas rūgštumas ir aromatinės medžiagos; dėl šių savybių galima pagaminti nedidelį alkoholio kiekį ir malonų aromatą turintį bazinį vyną.

Putojantys ir pusiau putojantys vynai „Prosecco“ paprastai būna sausi, žvilgios šiaudų geltonumo spalvos, o rožinis vynas „Spumante rosé“ – šviesiai rožinės spalvos; jiems būdinga smulkių burbuliukų ir išliekančios putos pusiausvyra.

Uodžiant juntamas stiprus gėlių (baltų žiedų, uodžiant rožinį putojantį vyną – ir raudonų žiedų), taip pat vaisių (obuolių, kriaušių, egzotinių ir citrusinių vaisių, uodžiant rožinį putojantį vyną – taip pat lengvas braškių ir aviečių) aromatas, atskleidžiantis vyno eleganciją ir subtilumą. Ragaujant juntama puiki saldumo ir rūgštumo pusiausvyra, kuri kartu su sodriu skoniu suteikia vynui gaivumo, švelnumo ir gyvumo.

Siekiant sustiprinti šio ypatingo putojančio vyno rūšies vyno savybes, naudojamas Martinočio metodas, pagal kurį didelėse talpyklose arba autoklavuose atliekama natūrali antrinė bazinio vyno fermentacija.

Taip atsiskleidžia visas vyno „Prosecco“ aromato potencialas ir malonus, savitas ir gaivus skonis.

Verta paminėti nedideliais kiekiais gaminamą neputojantį vyną „Prosecco“, kuriam būdingos juslinės savybės yra analogiškos pirmiau aprašytų rūšių vynų savybėms, tačiau jaučiamas aiškesnis vaisių aromatas ir stipresnis bei sodresnis skonis.

SKVN „Prosecco“ žymimus vynus atpažįsta ir vietos, ir užsienio vartotojai.

Vynuogių produkto kategorija

6. Rūšinis aromatinis putojantis vynas

Ryšio santrauka

Ryšiui svarbių gamtinių veiksnių aprašymas

Nuoroda „Prosecco“ žymimų vynų gamybos vietovei Italijos šiaurės rytuose būdingos lygumos, kurias pagyvina viena kita kalvota vietovė. Šios Veneto ir Friulio regionams priklausančios vietovės klimatas yra nuosaikus: šiaurėje Alpių kalnų grandinė užkerta kelią šaltiems šiaurės vėjams, o pietuose daugiausia per Adrijos jūrą teritoriją pasiekia sirokas, atnešantis pakankamai lietaus, ypač vasarą, sušvelninantis temperatūrą ir pumpurų bei kekių augimo metu užtikrinantis vynmedžiams reikiamą kiekį vandens.

Vasarai baigiantis, kai sumažėja saulės ir iš rytų dažniau pučia sausa bora, dienos ir nakties temperatūra ima smarkiai skirtis ir per paskutinę vynuogių nokimo fazę jose susidaro daug aromatinių medžiagų.

Vyno gamybos vietovėje gausu mineralų ir mikroelementų; dirvožemiai daugiausia sąnašinės kilmės, paprastai iš molio ir dumblo, ganėtinai rupūs dėl dolomitų erozijos ir vandens suneštų sąnašų, todėl juose neužsistovi vanduo.

Istoriniai ir žmogiškieji veiksniai

Pirmą kartą vynas „Prosecco“ paminėtas XVII a. pabaigos dokumentuose, aprašant subtilų, iš Triesto Karsto, būtent iš vyno „Prosecco“ gamybos teritorijos, kilusį baltąjį vyną.

Vėliau šio vyno gamyba buvo perkelta į Veneto ir Friulio regionuose plytinčias kalvas ir jose daugiausia išplėtota.

Pagrindinė vyno „Prosecco“ sėkmės priežastis – veiklos vykdytojų gebėjimas jau XX a. pradžioje išplėtoti tinkamus labai stiprios vynuogių veislės „Glera“ auginimo metodus, leidžiančius apriboti vynmedžio derlingumą, kad vynuogės gerai sunoktų ir būtų išsaugotas uogų aromatas, ir tinkamus vyno gamybos metodus, grindžiamus natūralia antrine fermentacija pirmiausia buteliuose, vėliau – autoklave.

Per praėjusį šimtmetį gamybos vietovėje susiformavo labai aukštos techninės ir mokslinės kvalifikacijos specialistų tinklas, užsibrėžęs tobulinti vyno „Prosecco“ gamybos metodą, kad būtų sustiprintos savybės, dėl kurių jį taip vertina vietos ir užsienio vartotojai. Dar vienas sėkmę lėmęs veiksnys – veiklos vykdytojų gebėjimas eksperimentuoti ir tobulinti vyno gamybos ir perdirbimo į putojantį vyną technologijas – be kita ko, naudojant juodąsias vynuoges ir taikant rauginimo su kietosiomis vynuogių dalimis metodą, – leidžiančias užtikrinti, kad tokiomis pat šia nuoroda žymimiems vynams būdingomis išskirtinėmis kokybės savybėmis pasižymėtų ir rožinis putojantis vynas.

Geografinės vietovės ir ypatingų produkto savybių priežastinis ryšys

Nuosaikiam klimatui vasarą būdingas lietus ir šiltas vėjas (sirokas) padeda vegetacijos metu vynuogėms tinkamai vystytis.

Dienos ir nakties temperatūrų skirtumai ir daugiausia pučianti sausa bora uogų nokimo pabaigoje sudaro sąlygas išsilaikyti dideliam rūgštinių medžiagų kiekiui ir susidaryti dideliam aromatinių medžiagų pirmtakų kiekiui, kurie nulemia vynams „Prosecco“ būdingus gėlių ir vaisių aromatus.

Sąnašinis molio ir dumblo struktūros dirvožemis yra derlingas, dėl to išauga labai gausus derlius ir šiose palankiose sąlygose susidaro subalansuotai uogų cheminei sudėčiai ir skoniui būtinas saikingas cukrų kiekis, mineralai ir mikroelementai. Iš šių vynuogių gaunamas bazinis vynas, iš kurio gaminami ne per daug alkoholio turintys pusiau putojantys ir putojantys vynai, pasižymintys vynams „Prosecco“ būdingu gaiviu, sausu, vaisišku skoniu.

Gamybai naudojamoms vynuogėms, visų pirma veislės „Glera“ vynuogėms, būdingas saikingas cukrų kiekis, tinkamas rūgštumas ir aromatinės medžiagos; dėl šių savybių galima pagaminti nedidelį alkoholio kiekį ir malonų aromatą turintį bazinį vyną.

Putojantys ir pusiau putojantys vynai „Prosecco“ paprastai būna sausi, žvilgios šiaudų geltonumo spalvos, o rožinis vynas „Spumante rosé“ – šviesiai rožinės spalvos; jiems būdinga smulkių burbuliukų ir išliekančios putos pusiausvyra.

Uodžiant juntamas stiprus gėlių (baltų žiedų, uodžiant rožinį putojantį vyną – ir raudonų žiedų), taip pat vaisių (obuolių, kriaušių, egzotinių ir citrusinių vaisių, uodžiant rožinį putojantį vyną – taip pat lengvas braškių ir aviečių) aromatas, atskleidžiantis vyno eleganciją ir subtilumą. Ragaujant juntama puiki saldumo ir rūgštumo pusiausvyra, kuri kartu su sodriu skoniu suteikia vynui gaivumo, švelnumo ir gyvumo.

Siekiant sustiprinti šio ypatingo putojančio vyno rūšies vyno savybes, naudojamas Martinočio metodas, pagal kurį didelėse talpyklose arba autoklavuose atliekama natūrali antrinė bazinio vyno fermentacija.

Taip atsiskleidžia visas vyno „Prosecco“ aromato potencialas ir malonus, savitas ir gaivus skonis.

Verta paminėti nedideliais kiekiais gaminamą neputojantį vyną „Prosecco“, kuriam būdingos juslinės savybės yra analogiškos pirmiau aprašytų rūšių vynų savybėms, tačiau jaučiamas aiškesnis vaisių aromatas ir stipresnis bei sodresnis skonis.

SKVN „Prosecco“ žymimus vynus atpažįsta ir vietos, ir užsienio vartotojai.

Vynuogių produkto kategorija

8. Pusiau putojantis vynas

Ryšio santrauka

Ryšiui svarbių gamtinių veiksnių aprašymas

Nuoroda „Prosecco“ žymimų vynų gamybos vietovei Italijos šiaurės rytuose būdingos lygumos, kurias pagyvina viena kita kalvota vietovė. Šios Veneto ir Friulio regionams priklausančios vietovės klimatas yra nuosaikus: šiaurėje Alpių kalnų grandinė užkerta kelią šaltiems šiaurės vėjams, o pietuose daugiausia per Adrijos jūrą teritoriją pasiekia sirokas, atnešantis pakankamai lietaus, ypač vasarą, sušvelninantis temperatūrą ir pumpurų bei kekių augimo metu užtikrinantis vynmedžiams reikiamą kiekį vandens.

Vasarai baigiantis, kai sumažėja saulės ir iš rytų dažniau pučia sausa bora, dienos ir nakties temperatūra ima smarkiai skirtis ir per paskutinę vynuogių nokimo fazę jose susidaro daug aromatinių medžiagų.

Vyno gamybos vietovėje gausu mineralų ir mikroelementų; dirvožemiai daugiausia sąnašinės kilmės, paprastai iš molio ir dumblo, ganėtinai rupūs dėl dolomitų erozijos ir vandens suneštų sąnašų, todėl juose neužsistovi vanduo.

Istoriniai ir žmogiškieji veiksniai

Pirmą kartą vynas „Prosecco“ paminėtas XVII a. pabaigos dokumentuose, aprašant subtilų, iš Triesto Karsto, būtent iš vyno „Prosecco“ gamybos teritorijos, kilusį baltąjį vyną.

Vėliau šio vyno gamyba buvo perkelta į Veneto ir Friulio regionuose plytinčias kalvas ir jose daugiausia išplėtota.

Pagrindinė vyno „Prosecco“ sėkmės priežastis – veiklos vykdytojų gebėjimas jau XX a. pradžioje išplėtoti tinkamus labai stiprios vynuogių veislės „Glera“ auginimo metodus, leidžiančius apriboti vynmedžio derlingumą, kad vynuogės gerai sunoktų ir būtų išsaugotas uogų aromatas, ir tinkamus vyno gamybos metodus, grindžiamus natūralia antrine fermentacija pirmiausia buteliuose, vėliau – autoklave.

Per praėjusį šimtmetį gamybos vietovėje susiformavo labai aukštos techninės ir mokslinės kvalifikacijos specialistų tinklas, užsibrėžęs tobulinti vyno „Prosecco“ gamybos metodą, kad būtų sustiprintos savybės, dėl kurių jį taip vertina vietos ir užsienio vartotojai. Dar vienas sėkmę lėmęs veiksnys – veiklos vykdytojų gebėjimas eksperimentuoti ir tobulinti vyno gamybos ir perdirbimo į putojantį vyną technologijas – be kita ko, naudojant juodąsias vynuoges ir taikant rauginimo su kietosiomis vynuogių dalimis metodą, – leidžiančias užtikrinti, kad tokiomis pat šia nuoroda žymimiems vynams būdingomis išskirtinėmis kokybės savybėmis pasižymėtų ir rožinis putojantis vynas.

Geografinės vietovės ir ypatingų produkto savybių priežastinis ryšys

Nuosaikiam klimatui vasarą būdingas lietus ir šiltas vėjas (sirokas) padeda vegetacijos metu vynuogėms tinkamai vystytis.

Dienos ir nakties temperatūrų skirtumai ir daugiausia pučianti sausa bora uogų nokimo pabaigoje sudaro sąlygas išsilaikyti dideliam rūgštinių medžiagų kiekiui ir susidaryti dideliam aromatinių medžiagų pirmtakų kiekiui, kurie nulemia vynams „Prosecco“ būdingus gėlių ir vaisių aromatus.

Sąnašinis molio ir dumblo struktūros dirvožemis yra derlingas, dėl to išauga labai gausus derlius ir šiose palankiose sąlygose susidaro subalansuotai uogų cheminei sudėčiai ir skoniui būtinas saikingas cukrų kiekis, mineralai ir mikroelementai. Iš šių vynuogių gaunamas bazinis vynas, iš kurio gaminami ne per daug alkoholio turintys pusiau putojantys ir putojantys vynai, pasižymintys vynams „Prosecco“ būdingu gaiviu, sausu, vaisišku skoniu.

Gamybai naudojamoms vynuogėms, visų pirma veislės „Glera“ vynuogėms, būdingas saikingas cukrų kiekis, tinkamas rūgštumas ir aromatinės medžiagos; dėl šių savybių galima pagaminti nedidelį alkoholio kiekį ir malonų aromatą turintį bazinį vyną.

Putojantys ir pusiau putojantys vynai „Prosecco“ paprastai būna sausi, žvilgios šiaudų geltonumo spalvos, o rožinis vynas „Spumante rosé“ – šviesiai rožinės spalvos; jiems būdinga smulkių burbuliukų ir išliekančios putos pusiausvyra.

Uodžiant juntamas stiprus gėlių (baltų žiedų, uodžiant rožinį putojantį vyną – ir raudonų žiedų), taip pat vaisių (obuolių, kriaušių, egzotinių ir citrusinių vaisių, uodžiant rožinį putojantį vyną – taip pat lengvas braškių ir aviečių) aromatas, atskleidžiantis vyno eleganciją ir subtilumą. Ragaujant juntama puiki saldumo ir rūgštumo pusiausvyra, kuri kartu su sodriu skoniu suteikia vynui gaivumo, švelnumo ir gyvumo.

Siekiant sustiprinti šio ypatingo putojančio vyno rūšies vyno savybes, naudojamas Martinočio metodas, pagal kurį didelėse talpyklose arba autoklavuose atliekama natūrali antrinė bazinio vyno fermentacija.

Taip atsiskleidžia visas vyno „Prosecco“ aromato potencialas ir malonus, savitas ir gaivus skonis.

Verta paminėti nedideliais kiekiais gaminamą neputojantį vyną „Prosecco“, kuriam būdingos juslinės savybės yra analogiškos pirmiau aprašytų rūšių vynų savybėms, tačiau jaučiamas aiškesnis vaisių aromatas ir stipresnis bei sodresnis skonis.

SKVN „Prosecco“ žymimus vynus atpažįsta ir vietos, ir užsienio vartotojai.

11. **Kiti taikytini reikalavimai**

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

SKVN „Prosecco“

Teisinė sistema

ES teisės aktai

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Vadovaujantis Reglamento (ES) 2019/33 5 straipsnio 1 dalies a punkto nukrypti leidžiančia nuostata, visų rūšių vynų gamybos veiksmai taip pat gali būti atliekami greta nustatytos gamybos vietovės esančių Veronos provincijos savivaldybių administracinėje teritorijoje, jei naudojamos vynuogės išaugintos 2011 m. lapkričio 30 d. jau naudotuose vynuogynuose. Pagal atskirą ministerijos išduotą leidimą šiuos veiksmus galima atlikti ir kitose greta nustatytos gamybos vietovės esančiose provincijose.

Be to, pagal Reglamento (ES) 2019/33 5 straipsnio 2 dalį pusiau putojančio ir putojančio vyno kategorijų bazinio vyno antrinės fermentacijos veiksmai, gavus atskirą ministerijos leidimą ir laikantis tradicinių gamybos reikalavimų, gali būti atliekami ne tik greta nustatytos geografinės vietovės.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

SKVN „Prosecco“. Papildomas geografinis vienetas

Teisinė sistema

ES teisės aktai

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Nuoroda „Prosecco“ žymimo vyno etiketėje gali būti pateikiama nuoroda į Trevizo provinciją arba Trevizą („provincia di Treviso“ arba „Treviso“), arba nuoroda į Triesto provinciją arba Triestą („provincia di Trieste“, „Trieste“, „Pokrajina Trst“ arba „Trst“), jei atitinkamai kiuvė naudotos tik šių provincijų vynuogynuose surinktos vynuogės ir jos apdorotos ir produktas išpilstytas į butelius provincijoje, kurioje išaugintos vynuogės, kaip nustatyta Reglamento (ES) 2019/33 55 straipsnyje ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 120 straipsnio 1 dalies g punkte.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

SKVN „Prosecco“

Teisinė sistema

ES teisės aktai

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Nuostatos dėl išpilstymo į butelius nustatytoje vietovėje įtvirtintos laikantis ES teisės aktų (Reglamento (ES) 2019/33 4 straipsnio 2 dalies). Remiantis pirmiau nurodytu teisės aktu, vynas turi būti išpilstomas į butelius nustatytoje geografinėje vietovėje siekiant apsaugoti SKVN „Prosecco“ žymimo vyno kokybę ir reputaciją, garantuoti jo kilmę ir užtikrinti susijusių patikrų veiksmingumą. Ypatingos vyno „Prosecco“ savybės bei ypatybės, susijusios su geografine kilmės vietove, ir nuorodos reputacija yra geriau užtikrinamos, jei vynas išpilstomas į butelius gamybos vietovėje, nes taikyti visas technines transportavimo ir išpilstymo į butelius taisykles ir jų laikytis yra pavesta joje veikiančioms įmonėms, turinčioms reikalingų žinių bei praktinės patirties ir interesą išsaugoti įgytą reputaciją. Šiuo reikalavimu taip pat užtikrinama, kad vyno gamintojams būtų taikoma veiksminga kompetentingų įstaigų atliekamų išpilstymo į butelius patikrų sistema ir taip išvengiama visos galimos rizikos, susijusios su produkto išvežimu iš nustatytos vietovės. Taigi ši nuostata yra naudinga patiems vyno gamintojams, kuriems rūpi, kad būtų išsaugota su nuoroda siejama kokybė ir reputacija, ir kurie yra už tai atsakingi.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

SKVN „Prosecco“ – „Spumante rosé“

Teisinė sistema

ES teisės aktai

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Pagal Reglamento (ES) 2019/33 49 straipsnio 1 dalį šios rūšies vynų etiketėje privaloma nurodyti vynuogių užauginimo metus.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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