C/2025/6773

23.12.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/6773)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Prosecco”

ES atsauces numurs: PDO-IT-A0516-AM09 – 7.10.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Prosecco”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīns

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, uztursuverenitātes un mežsaimniecības ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Apstiprinām, ka šā standarta grozījuma apstiprināšana un paziņošana atbilst standarta grozījuma apstiprināšanas nosacījumiem saskaņā ar Regulu (ES) 2024/1143 un atbilstīgi tai pieņemtajiem noteikumiem.

Šis grozījums atbilst “standarta grozījuma” definīcijai, kas noteikta Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā, jo:

— tas neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā, vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētā produkta vai produktu kategorijā,

— tas nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu,

— tas neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

Vīndarības metodes (sajaukšanas) paplašināšana, pusdzirkstošo vīnu veidam pievienojot "Pinot" un "Chardonnay" šķirņu vīna produktus (ne vairāk kā 15 %)

Apraksts

Atbilstoši dzirkstošo un kvalitatīvo dzirkstošo vīnu ražošanā atļautajām vīndarības metodēm tiek ierosināts atļaut arī pusdzirkstošo vīnu ražošanā izmantot vīna produktus, kas, ievērojot specifikāciju, iegūti no "Chardonnay", "Pinot Bianco", "Pinot Grigio" un "Pinot Nero" vīnogām (raudzētām bez mizām), atsevišķi vai kombinācijā, līdz 15 % apmērā, ar nosacījumu, ka vīna gatavošanā izmantotās šķirnes "Glera" vīnogas ir audzētas vienšķirnes vīndārzos vai vīndārzos, kuros mazākuma šķirņu vīnogu īpatsvars papildus šajā praksē atļauto šķirņu vīnogām nepārsniedz 15 %.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. un 5. punktu.

Šis grozījums attiecas uz vienotā dokumenta iedaļu "Vīndarības metodes".

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Korekcija attiecībā uz beidzamā saldinātāja izmantošanu dzirkstošajiem un kvalitatīvajiem dzirkstošajiem vīniem

Apraksts

Misai, daļēji raudzētai misai un vīniem (produktiem), ko paredzēts izmantot, lai ražotu beidzamo saldinātāju dzirkstošajiem un kvalitatīvajiem dzirkstošajiem vīniem, jābūt iegūtiem no vīnogām, kas piemērotas "Prosecco" apzīmējumam. Turklāt beidzamā saldinātāja ražošanai joprojām var izmantot saharozi un rektificētu koncentrētu misu un/vai tās maisījumus.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Kontroles struktūras informācijas atjaunināšana

Apraksts

Pēc grozījumiem, kas izdarīti Regulā (ES) Nr. 1308/2013, stājoties spēkā Regulai (ES) 2024/1143, produkta specifikācijā iekļaujamā obligātā informācija vairs neietver to iestāžu vai struktūru nosaukumus un adreses, kuras pārbauda atbilstību produkta specifikācijas noteikumiem, nedz arī to konkrētos uzdevumus.

Turklāt saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 40. panta 1. punktu dalībvalstīm tagad ir jāpublicē tās pašas regulas 39. panta 3. punktā minēto kompetento iestāžu, deleģēto struktūru nosaukumi un adreses un fizisko personu vārdi, uzvārdi un adreses katram ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētam produktam un šī informācija regulāri jāatjaunina.

Tāpēc pants ar atsaucēm uz kontroles struktūru ir grozīts, tajā iekļauto informāciju aizstājot ar norādi uz publikāciju dalībvalsts kompetentās iestādes oficiālajā tīmekļa vietnē.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 10. punktu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Prosecco”

ES atsauces numurs: PDO-IT-A0516-AM09 – 7.10.2025.

1. **Nosaukums(-i)**

“Prosecco”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu atbilstoši Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktam**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus, vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

4. Dzirkstošais vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

6. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

6. **Vīna(-u) apraksts**

Vīnkopības produkts

“Prosecco” – vīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: salmu dzeltena.

Aromāts

Smarža: izsmalcināta, savdabīga un raksturīga vīnogām, no kurām vīns ir darināts.

Garša

Garša: no sausas līdz vidēji saldai, svaiga un savdabīga.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	-
Minimālais kopējais skābums:	4,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	gramos uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Prosecco" *Spumante* – dzirkstošais vīns, kvalitatīvs dzirkstošais vīns un kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: mainīgas intensitātes salmu dzeltena, spilgta, ar noturīgām putām.

Aromāts

Smarža: izsmalcināta, savdabīga un raksturīga vīnogām, no kurām vīns ir darināts.

Garša

Garša: no īsta bruta līdz vidēji sausai, svaiga un savdabīga.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	-
Minimālais kopējais skābums:	4,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	gramos uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Prosecco" – pusdzirkstošais vīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: mainīgas intensitātes salmu dzeltena, spilgta, ar redzamu burbuļu veidošanos.

Aromāts

Smarža: izsmalcināta, savdabīga un raksturīga vīnogām, no kurām vīns ir darināts.

Garša

Garša: no sausas līdz vidēji saldai, svaiga un savdabīga.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Pusdzirkstošo vīnu tradicionāli gatavo, raudzējot pudelē; ar patēriņu saistītās organoleptiskās īpašības var būt dažādas.

Krāsa: iespējams duļķainums.

Smarža: patīkama un savdabīga, iespējamas maizes garozas un rauga notis.

Garša: sausa, pusdzirkstoša, augļaina, iespējamas maizes garozas un rauga notis.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	-
Minimālais kopējais skābums:	4,0
Minimālā kopējā skābuma vienība:	gramos uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Prosecco" *Spumante rosé* – dzirkstošais vīns un kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: mainīgas intensitātes gaiši sārta, spilgta, ar noturīgām putām.

Aromāts

Smarža: izsmalcināta, savdabīga un raksturīga vīnogām, no kurām vīns ir darināts.

Garša

Garša: no īsta bruta līdz ekstra sausai, svaiga un savdabīga.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	-
Minimālais kopējais skābums:	4,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašās vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ierobežojumi to ražošanā*

Vīndarības metode

Vīndarības metode attiecībā uz produkta partijām, kuras izmanto pusdzirkstošā vīna, dzirkstošā vīna un kvalitatīva dzirkstošā vīna, tai skaitā sārtvīna ražošanai.

Vīndarības metodes veids

Īpašā vīndarības metode

Apraksts

Attiecībā uz produkta partijām, kuras izmanto pusdzirkstošā vīna, dzirkstošā vīna un kvalitatīva dzirkstošā vīna gatavošanai, ir atļauts – atsevišķi vai kombinējot – pievienot no šķirnes "Chardonnay", "Pinot bianco", "Pinot grigio" un "Pinot nero" vīnogām (raudzētas bez mizām) iegūtus vīna produktus, un pieļaujamais apmērs ir līdz 15 %, taču tad vīna gatavošanas procesā izmantotās šķirnes "Glera" vīnogām jābūt audzētām vienšķirnes vīndārzos vai vīndārzos, kuros mazākuma šķirņu vīnogu īpatsvars bez šīs vīndarības metodes ietvaros atļauto šķirņu vīnogām nepārsniedz 15 %.

Attiecībā uz produkta partijām, kuras izmanto dzirkstošā sārtvīna un kvalitatīva dzirkstošā sārtvīna gatavošanai, ir atļauts pievienot no šķirnes "Pinot nero" vīnogām (raudzētas ar mizām) iegūtus vīna produktus, un pieļaujamais apmērs ir vismaz 10 %, bet ne vairāk kā 15 %, taču tad vīna gatavošanas procesā izmantotās šķirnes "Glera" vīnogām jābūt audzētām vienšķirnes vīndārzos vai vīndārzos, kuros šķirnes "Pinot nero" vīnogu īpatsvars bez šīs vīndarības metodes ietvaros atļauto šķirņu vīnogām nepārsniedz 15 %.

7.2. *Maksimālā raža*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Prosecco"

Maksimālā raža:

Maksimālā raža:	18 000
Maksimālās ražas vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Prosecco"

Maksimālais vīna iznākums:

Maksimālais vīna iznākums:	135,0
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Prosecco" *Spumante Rosé* (šķirne "Glera")

Maksimālā raža:

Maksimālā raža:	18 000
Maksimālās ražas vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Prosecco" *Spumante Rosé* (šķirne "Glera")

Maksimālais vīna iznākums:

Maksimālais vīna iznākums:	135,0
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Prosecco" *Spumante Rosé* (šķirne "Pinot Nero")

Maksimālā raža:

Maksimālā raža:	13 500
Maksimālās ražas vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Prosecco" *Spumante Rosé* (šķirne "Pinot Nero")

Maksimālais vīna iznākums:

Maksimālais vīna iznākums:	101,25
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

"Glera B." – "Serprino"

9. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Vīnogām, no kurām ražo ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Prosecco" apzīmēto vīnu, jābūt audzētām apgabalā, ko veido šādas provinces: *Belluno, Gorizia, Padua, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venice* un *Vicenza*.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Saikni veidojošie dabas faktori

Ar nosaukumu "Prosecco" apzīmēto vīnu ražošanas apgabals atrodas Itālijas ziemeļaustrumos, un tam raksturīga līdzenumu ainava ar atsevišķiem paugurainiem apvidiem. Šajā Veneto un Friuli reģiona apgabalā valda mērens klimats. Ziemeļos aukstos ziemeļu vējus aiztur Alpu kalni, bet dienvidos no Adrijas jūras pūš siroko, kas atnes pietiekami daudz nokrišņu, īpaši vasaras mēnešos, kā arī padara temperatūru mērenāku un nodrošina vīnogulājiem nepieciešamo mitrumu jauno dzinumu un vīnogu ķekaru augšanas posmā.

Vasaras beigās, kad saules spīdēšanas ilgums ir mazāks un valdošais vējš ir bora, kas pūš no austrumiem un nokrišņus nenes, diennakts temperatūras svārstības ir ļoti lielas, un to ietekmē vīnogās, kas ir gandrīz nogatavojušās, veidojas daudz aromātisko vielu.

Ražošanas apgabalā ir minerāliem un mikroelementiem bagāta augsne. Galvenokārt sastopamas aluviālas augsnes, kurām lielākoties ir smilšainas mālzemes tekstūra un stipri izteikts skelets, kas veidojies dolomītkaļķakmens erozijas un upes nogulumu uzkrāšanās rezultātā, tāpēc augsne ir labi drenēta.

Vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori

Visagrākie dokumenti, kuros minēts "Prosecco" vīns, ir datēti ar 17. gadsimta beigām. Tajos aprakstīts izsmalcināts baltvīns, kas darīts karsta apgabalos ap Triesti un īpaši "Prosecco" apgabalā.

Vēlāk šā vīna ražošana vairāk attīstījās citos reģionos, īpaši Veneto un Friuli reģiona paugurainajos apvidos.

"Prosecco" popularitātes galvenais iemesls ir tas, ka kopš 20. gadsimta sākuma prasmīgi vīnkopji ir izstrādājuši piemērotākās vīnogulāju audzēšanas sistēmas ļoti spēcīgi augošajai šķirnei "Glera", lai samazinātu katra vīnkoka ražas slodzi, nodrošinot, ka vīnogas pienācīgi nogatavojas un tiek saglabāts to aromāta potenciāls. Ir arī izstrādātas piemērotākās vīndarības metodes, kuru pamatā ir dabiska otrējā raudzēšana, ko sākotnēji veica pudelēs, bet mūsdienās – autoklāvos.

Pagājušā gadsimta laikā ir izveidojies augsti kvalificētu ražošanas ekspertu – zinātnieku un tehnoloģijas speciālistu – tīkls, kura mērķis ir pilnveidot "Prosecco" ražošanas metodes. Tas ir palīdzējis izkopt īpašības, kuru dēļ šo vīnu atzinīgi vērtē patērētāji gan Itālijā, gan citās valstīs. Svarīgi ir tas, ka ražotājiem bija iespēja eksperimentēt ar vīna darīšanas un otrējās raudzēšanas metodēm un uzlabot tās, arī izmantojot ar mizām raudzētas tumšās vīnogas. Tādējādi var nodrošināt to, ka arī dzirkstošajam sārtvīnam piemīt ar šo nosaukumu apzīmētajiem vīniem raksturīgās kvalitātes īpašības.

Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta specifiskajām īpašībām

Izšķirīga nozīme ir mērenajam klimatam, kuram ir raksturīgas vasaras ar lietu un karstiem siroko, jo šādos apstākļos vīnogulāji augšanas posmā var pienācīgi attīstīties.

Vīnogu nogatavošanās beigu posmā diennakts temperatūras svārstības un valdošās sausās boras veicina skābju noturību un ievērojama aromātisko prekursoru daudzuma rašanos, un tā rezultātā veidojas "Prosecco" vīnam raksturīgās ziedu un augļu notis.

Aluviālajām augsnēm ir smilšainas mālzemes tekstūra, un tās ir ļoti auglīgas. Tas ļauj nodrošināt izcilu ražu apjoma ziņā, turklāt tas veicina mērenu cukuru uzkrāšanos, un augsnē ir pieejami minerāli un mikroelementi, kas nepieciešami, lai vīnogām būtu sabalansēts ķīmiskais sastāvs un harmoniska smarža un garša. No šādām vīnogām var pagatavot bāzes vīnu, no kā ražo pusdzirkstošos un dzirkstošos vīnus ar mērenu spirta saturu un svaigu, sausu un augļainu garšas un aromāta profilu, kas raksturīgs "Prosecco".

Apgabalā audzētajām vīnogām, it īpaši "Glera" šķirnes vīnogām, ir raksturīga cukuru uzkrāšanās mērenā īpatsvarā un optimāls skābums un aromātvielu saturs. No tām tiek iegūts patīkami aromātisks bāzes vīns ar zemu spirta saturu.

"Prosecco" dzirkstošie un pusdzirkstošie vīni parasti ir sausi, to raksturīgās organoleptiskās iezīmes ir dzidra, salmu dzeltena vai – dzirkstošā sārtvīna gadījumā – gaiši sārta krāsa un labs līdzsvars starp smalkiem burbulīšiem un noturīgām putām.

Vīna smarža ir viegla un izsmalcināta, ar izteiktām ziedu (balto ziedu, dzirkstošā sārtvīna gadījumā – arī sarkano ziedu) un augļu (ābolu, bumbieru, eksotisko augļu un citrusaugļu, dzirkstošā sārtvīna gadījumā – arī zemeņu un aveņu) notīm. Garšu raksturo labs cukuru un skābo komponentu līdzsvars – jūtama izteikta garša, kam piemīt svaigums, maigums un dzīvīgums.

Lai vēl vairāk uzlabotu šā veida dzirkstošā vīna īpašības, tiek izmantota Šarmā metode, kas paredz dabisku bāzes vīna otrējo raudzēšanu lielās tvertnēs vai autoklāvos.

Izmantojot šo metodi, "Prosecco" kļūst maksimāli aromātisks un iegūst patīkami svaigo un savdabīgo garšu.

Pieminēšanas vērts ir arī mazākā apjomā ražotais nedzirkstošais "Prosecco" vīns, kura organoleptiskās īpašības ir līdzīgas kā iepriekš aprakstīto veidu vīniem, bet ar zīmīgākām augļu notīm un piesātinātāku, bagātīgāku garšu.

Ar ACVN "Prosecco" apzīmētos vīnus atzinīgi vērtē patērētāji gan Itālijā, gan citur pasaulē.

Vīnkopības produkta kategorija

4. Dzirkstošie vīni

Kopsavilkums par saikni

Saikni veidojošie dabas faktori

Ar nosaukumu "Prosecco" apzīmēto vīnu ražošanas apgabals atrodas Itālijas ziemeļaustrumos, un tam raksturīga līdzenumu ainava ar atsevišķiem paugurainiem apvidiem. Šajā Veneto un Friuli reģiona apgabalā valda mērens klimats. Ziemeļos aukstos ziemeļu vējus aiztur Alpu kalni, bet dienvidos no Adrijas jūras pūš siroko, kas atnes pietiekami daudz nokrišņu, īpaši vasaras mēnešos, kā arī padara temperatūru mērenāku un nodrošina vīnogulājiem nepieciešamo mitrumu jauno dzinumu un vīnogu ķekaru augšanas posmā.

Vasaras beigās, kad saules spīdēšanas ilgums ir mazāks un valdošais vējš ir bora, kas pūš no austrumiem un nokrišņus nenes, diennakts temperatūras svārstības ir ļoti lielas, un to ietekmē vīnogās, kas ir gandrīz nogatavojušās, veidojas daudz aromātisko vielu.

Ražošanas apgabalā ir minerāliem un mikroelementiem bagāta augsne. Galvenokārt sastopamas aluviālas augsnes, kurām lielākoties ir smilšainas mālzemes tekstūra un stipri izteikts skelets, kas veidojies dolomītkaļķakmens erozijas un upes nogulumu uzkrāšanās rezultātā, tāpēc augsne ir labi drenēta.

Vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori

Visagrākie dokumenti, kuros minēts "Prosecco" vīns, ir datēti ar 17. gadsimta beigām. Tajos aprakstīts izsmalcināts baltvīns, kas darīts karsta apgabalos ap Triesti un īpaši "Prosecco" apgabalā.

Vēlāk šā vīna ražošana vairāk attīstījās citos reģionos, īpaši Veneto un Friuli reģiona paugurainajos apvidos.

"Prosecco" popularitātes galvenais iemesls ir tas, ka kopš 20. gadsimta sākuma prasmīgi vīnkopji ir izstrādājuši piemērotākās vīnogulāju audzēšanas sistēmas ļoti spēcīgi augošajai šķirnei "Glera", lai samazinātu katra vīnkoka ražas slodzi, nodrošinot, ka vīnogas pienācīgi nogatavojas un tiek saglabāts to aromāta potenciāls. Ir arī izstrādātas piemērotākās vīndarības metodes, kuru pamatā ir dabiska otrējā raudzēšana, ko sākotnēji veica pudelēs, bet mūsdienās – autoklāvos.

Pagājušā gadsimta laikā ir izveidojies augsti kvalificētu ražošanas ekspertu – zinātnieku un tehnoloģijas speciālistu – tīkls, kura mērķis ir pilnveidot "Prosecco" ražošanas metodes. Tas ir palīdzējis izkopt īpašības, kuru dēļ šo vīnu atzinīgi vērtē patērētāji gan Itālijā, gan citās valstīs. Svarīgi ir tas, ka ražotājiem bija iespēja eksperimentēt ar vīna darīšanas un otrējās raudzēšanas metodēm un uzlabot tās, arī izmantojot ar mizām raudzētas tumšās vīnogas. Tādējādi var nodrošināt to, ka arī dzirkstošajam sārtvīnam piemīt ar šo nosaukumu apzīmētajiem vīniem raksturīgās kvalitātes īpašības.

Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta specifiskajām īpašībām

Izšķirīga nozīme ir mērenajam klimatam, kuram ir raksturīgas vasaras ar lietu un karstiem siroko, jo šādos apstākļos vīnogulāji augšanas posmā var pienācīgi attīstīties.

Vīnogu nogatavošanās beigu posmā diennakts temperatūras svārstības un valdošās sausās boras veicina skābju noturību un ievērojama aromātisko prekursoru daudzuma rašanos, un tā rezultātā veidojas "Prosecco" vīnam raksturīgās ziedu un augļu notis.

Aluviālajām augsnēm ir smilšainas mālzemes tekstūra, un tās ir ļoti auglīgas. Tas ļauj nodrošināt izcilu ražu apjoma ziņā, turklāt tas veicina mērenu cukuru uzkrāšanos, un augsnē ir pieejami minerāli un mikroelementi, kas nepieciešami, lai vīnogām būtu sabalansēts ķīmiskais sastāvs un harmoniska smarža un garša. No šādām vīnogām var pagatavot bāzes vīnu, no kā ražo pusdzirkstošos un dzirkstošos vīnus ar mērenu spirta saturu un svaigu, sausu un augļainu garšas un aromāta profilu, kas raksturīgs "Prosecco".

Apgabalā audzētajām vīnogām, it īpaši "Glera" šķirnes vīnogām, ir raksturīga cukuru uzkrāšanās mērenā īpatsvarā un optimāls skābums un aromātvielu saturs. No tām tiek iegūts patīkami aromātisks bāzes vīns ar zemu spirta saturu.

"Prosecco" dzirkstošie un pusdzirkstošie vīni parasti ir sausi, to raksturīgās organoleptiskās iezīmes ir dzidra, salmu dzeltena vai – dzirkstošā sārtvīna gadījumā – gaiši sārta krāsa un labs līdzsvars starp smalkiem burbulīšiem un noturīgām putām.

Vīna smarža ir viegla un izsmalcināta, ar izteiktām ziedu (balto ziedu, dzirkstošā sārtvīna gadījumā – arī sarkano ziedu) un augļu (ābolu, bumbieru, eksotisko augļu un citrusaugļu, dzirkstošā sārtvīna gadījumā – arī zemeņu un aveņu) notīm. Garšu raksturo labs cukuru un skābo komponentu līdzsvars – jūtama izteikta garša, kam piemīt svaigums, maigums un dzīvīgums.

Lai vēl vairāk uzlabotu šā veida dzirkstošā vīna īpašības, tiek izmantota Šarmā metode, kas paredz dabisku bāzes vīna otrējo raudzēšanu lielās tvertnēs vai autoklāvos.

Izmantojot šo metodi, "Prosecco" kļūst maksimāli aromātisks un iegūst patīkami svaigo un savdabīgo garšu.

Pieminēšanas vērts ir arī mazākā apjomā ražotais nedzirkstošais "Prosecco" vīns, kura organoleptiskās īpašības ir līdzīgas kā iepriekš aprakstīto veidu vīniem, bet ar zīmīgākām augļu notīm un piesātinātāku, bagātīgāku garšu.

Ar ACVN "Prosecco" apzīmētos vīnus atzinīgi vērtē patērētāji gan Itālijā, gan citur pasaulē.

Vīnkopības produkta kategorija

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Kopsavilkums par saikni

Saikni veidojošie dabas faktori

Ar nosaukumu "Prosecco" apzīmēto vīnu ražošanas apgabals atrodas Itālijas ziemeļaustrumos, un tam raksturīga līdzenumu ainava ar atsevišķiem paugurainiem apvidiem. Šajā Veneto un Friuli reģiona apgabalā valda mērens klimats. Ziemeļos aukstos ziemeļu vējus aiztur Alpu kalni, bet dienvidos no Adrijas jūras pūš siroko, kas atnes pietiekami daudz nokrišņu, īpaši vasaras mēnešos, kā arī padara temperatūru mērenāku un nodrošina vīnogulājiem nepieciešamo mitrumu jauno dzinumu un vīnogu ķekaru augšanas posmā.

Vasaras beigās, kad saules spīdēšanas ilgums ir mazāks un valdošais vējš ir bora, kas pūš no austrumiem un nokrišņus nenes, diennakts temperatūras svārstības ir ļoti lielas, un to ietekmē vīnogās, kas ir gandrīz nogatavojušās, veidojas daudz aromātisko vielu.

Ražošanas apgabalā ir minerāliem un mikroelementiem bagāta augsne. Galvenokārt sastopamas aluviālas augsnes, kurām lielākoties ir smilšainas mālzemes tekstūra un stipri izteikts skelets, kas veidojies dolomītkaļķakmens erozijas un upes nogulumu uzkrāšanās rezultātā, tāpēc augsne ir labi drenēta.

Vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori

Visagrākie dokumenti, kuros minēts "Prosecco" vīns, ir datēti ar 17. gadsimta beigām. Tajos aprakstīts izsmalcināts baltvīns, kas darīts karsta apgabalos ap Triesti un īpaši "Prosecco" apgabalā.

Vēlāk šā vīna ražošana vairāk attīstījās citos reģionos, īpaši Veneto un Friuli reģiona paugurainajos apvidos.

"Prosecco" popularitātes galvenais iemesls ir tas, ka kopš 20. gadsimta sākuma prasmīgi vīnkopji ir izstrādājuši piemērotākās vīnogulāju audzēšanas sistēmas ļoti spēcīgi augošajai šķirnei "Glera" un tādējādi samazinājuši katra vīnkoka ražas slodzi, nodrošinot, ka vīnogas pienācīgi nogatavojas un tiek saglabāts to aromāta potenciāls. Ir arī izstrādātas piemērotākās vīndarības metodes, kuru pamatā ir dabiska otrējā raudzēšana, ko sākotnēji veica pudelēs, bet mūsdienās – autoklāvos.

Pagājušā gadsimta laikā ir izveidojies augsti kvalificētu ražošanas ekspertu – zinātnieku un tehnoloģijas speciālistu – tīkls, kura mērķis ir pilnveidot "Prosecco" ražošanas metodes. Tas ir palīdzējis izkopt īpašības, kuru dēļ šo vīnu atzinīgi vērtē patērētāji gan Itālijā, gan citās valstīs. Svarīgi ir tas, ka ražotājiem bija iespēja eksperimentēt ar vīna darīšanas un otrējās raudzēšanas metodēm un uzlabot tās, arī izmantojot ar mizām raudzētas tumšās vīnogas. Tādējādi var nodrošināt to, ka arī dzirkstošajam sārtvīnam piemīt ar šo nosaukumu apzīmētajiem vīniem raksturīgās kvalitātes īpašības.

Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta specifiskajām īpašībām

Izšķirīga nozīme ir mērenajam klimatam, kuram ir raksturīgas vasaras ar lietu un karstiem siroko, jo šādos apstākļos vīnogulāji augšanas posmā var pienācīgi attīstīties.

Vīnogu nogatavošanās beigu posmā diennakts temperatūras svārstības un valdošās sausās boras veicina skābju noturību un ievērojama aromātisko prekursoru daudzuma rašanos, un tā rezultātā veidojas "Prosecco" vīnam raksturīgās ziedu un augļu notis.

Aluviālajām augsnēm ir smilšainas mālzemes tekstūra, un tās ir ļoti auglīgas. Tas ļauj nodrošināt izcilu ražu apjoma ziņā, turklāt tas veicina mērenu cukuru uzkrāšanos, un augsnē ir pieejami minerāli un mikroelementi, kas nepieciešami, lai vīnogām būtu sabalansēts ķīmiskais sastāvs un harmoniska smarža un garša. No šādām vīnogām var pagatavot bāzes vīnu, no kā ražo pusdzirkstošos un dzirkstošos vīnus ar mērenu spirta saturu un svaigu, sausu un augļainu garšas un aromāta profilu, kas raksturīgs "Prosecco".

Apgabalā audzētajām vīnogām, it īpaši "Glera" šķirnes vīnogām, ir raksturīga cukuru uzkrāšanās mērenā īpatsvarā un optimāls skābums un aromātvielu saturs. No tām tiek iegūts patīkami aromātisks bāzes vīns ar zemu spirta saturu.

"Prosecco" dzirkstošie un pusdzirkstošie vīni parasti ir sausi, to raksturīgās organoleptiskās iezīmes ir dzidra, salmu dzeltena vai – dzirkstošā sārtvīna gadījumā – gaiši sārta krāsa un labs līdzsvars starp smalkiem burbulīšiem un noturīgām putām.

Vīna smarža ir viegla un izsmalcināta, ar izteiktām ziedu (balto ziedu, dzirkstošā sārtvīna gadījumā – arī sarkano ziedu) un augļu (ābolu, bumbieru, eksotisko augļu un citrusaugļu, dzirkstošā sārtvīna gadījumā – arī zemeņu un aveņu) notīm. Garšu raksturo labs cukuru un skābo komponentu līdzsvars – jūtama izteikta garša, kam piemīt svaigums, maigums un dzīvīgums.

Lai vēl vairāk uzlabotu šā veida dzirkstošā vīna īpašības, tiek izmantota Šarmā metode, kas paredz dabisku bāzes vīna otrējo raudzēšanu lielās tvertnēs vai autoklāvos.

Izmantojot šo metodi, "Prosecco" kļūst maksimāli aromātisks un iegūst patīkami svaigo un savdabīgo garšu.

Pieminēšanas vērts ir arī mazākā apjomā ražotais nedzirkstošais "Prosecco" vīns, kura organoleptiskās īpašības ir līdzīgas kā iepriekš aprakstīto veidu vīniem, bet ar zīmīgākām augļu notīm un piesātinātāku, bagātīgāku garšu.

Ar ACVN "Prosecco" apzīmētos vīnus atzinīgi vērtē patērētāji gan Itālijā, gan citur pasaulē.

Vīnkopības produkta kategorija

6. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns

Kopsavilkums par saikni

Saikni veidojošie dabas faktori

Ar nosaukumu "Prosecco" apzīmēto vīnu ražošanas apgabals atrodas Itālijas ziemeļaustrumos, un tam raksturīga līdzenumu ainava ar atsevišķiem paugurainiem apvidiem. Šajā Veneto un Friuli reģiona apgabalā valda mērens klimats. Ziemeļos aukstos ziemeļu vējus aiztur Alpu kalni, bet dienvidos no Adrijas jūras pūš siroko, kas atnes pietiekami daudz nokrišņu, īpaši vasaras mēnešos, kā arī padara temperatūru mērenāku un nodrošina vīnogulājiem nepieciešamo mitrumu jauno dzinumu un vīnogu ķekaru augšanas posmā.

Vasaras beigās, kad saules spīdēšanas ilgums ir mazāks un valdošais vējš ir bora, kas pūš no austrumiem un nokrišņus nenes, diennakts temperatūras svārstības ir ļoti lielas, un to ietekmē vīnogās, kas ir gandrīz nogatavojušās, veidojas daudz aromātisko vielu.

Ražošanas apgabalā ir minerāliem un mikroelementiem bagāta augsne. Galvenokārt sastopamas aluviālas augsnes, kurām lielākoties ir smilšainas mālzemes tekstūra un stipri izteikts skelets, kas veidojies dolomītkaļķakmens erozijas un upes nogulumu uzkrāšanās rezultātā, tāpēc augsne ir labi drenēta.

Vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori

Visagrākie dokumenti, kuros minēts "Prosecco" vīns, ir datēti ar 17. gadsimta beigām. Tajos aprakstīts izsmalcināts baltvīns, kas darīts karsta apgabalos ap Triesti un īpaši "Prosecco" apgabalā.

Vēlāk šā vīna ražošana vairāk attīstījās citos reģionos, īpaši Veneto un Friuli reģiona paugurainajos apvidos.

"Prosecco" popularitātes galvenais iemesls ir tas, ka kopš 20. gadsimta sākuma prasmīgi vīnkopji ir izstrādājuši piemērotākās vīnogulāju audzēšanas sistēmas ļoti spēcīgi augošajai šķirnei "Glera", lai samazinātu katra vīnkoka ražas slodzi, nodrošinot, ka vīnogas pienācīgi nogatavojas un tiek saglabāts to aromāta potenciāls. Ir arī izstrādātas piemērotākās vīndarības metodes, kuru pamatā ir dabiska otrējā raudzēšana, ko sākotnēji veica pudelēs, bet mūsdienās – autoklāvos.

Pagājušā gadsimta laikā ir izveidojies augsti kvalificētu ražošanas ekspertu – zinātnieku un tehnoloģijas speciālistu – tīkls, kura mērķis ir pilnveidot "Prosecco" ražošanas metodes. Tas ir palīdzējis izkopt īpašības, kuru dēļ šo vīnu atzinīgi vērtē patērētāji gan Itālijā, gan citās valstīs. Svarīgi ir tas, ka ražotājiem bija iespēja eksperimentēt ar vīna darīšanas un otrējās raudzēšanas metodēm un uzlabot tās, arī izmantojot ar mizām raudzētas tumšās vīnogas. Tādējādi var nodrošināt to, ka arī dzirkstošajam sārtvīnam piemīt ar šo nosaukumu apzīmētajiem vīniem raksturīgās kvalitātes īpašības.

Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta specifiskajām īpašībām

Izšķirīga nozīme ir mērenajam klimatam, kuram ir raksturīgas vasaras ar lietu un karstiem siroko, jo šādos apstākļos vīnogulāji augšanas posmā var pienācīgi attīstīties.

Vīnogu nogatavošanās beigu posmā diennakts temperatūras svārstības un valdošās sausās boras veicina skābju noturību un ievērojama aromātisko prekursoru daudzuma rašanos, un tā rezultātā veidojas "Prosecco" vīnam raksturīgās ziedu un augļu notis.

Aluviālajām augsnēm ir smilšainas mālzemes tekstūra, un tās ir ļoti auglīgas. Tas ļauj nodrošināt izcilu ražu apjoma ziņā, turklāt tas veicina mērenu cukuru uzkrāšanos, un augsnē ir pieejami minerāli un mikroelementi, kas nepieciešami, lai vīnogām būtu sabalansēts ķīmiskais sastāvs un harmoniska smarža un garša. No šādām vīnogām var pagatavot bāzes vīnu, no kā ražo pusdzirkstošos un dzirkstošos vīnus ar mērenu spirta saturu un svaigu, sausu un augļainu garšas un aromāta profilu, kas raksturīgs "Prosecco".

Apgabalā audzētajām vīnogām, it īpaši "Glera" šķirnes vīnogām, ir raksturīga cukuru uzkrāšanās mērenā īpatsvarā un optimāls skābums un aromātvielu saturs. No tām tiek iegūts patīkami aromātisks bāzes vīns ar zemu spirta saturu.

"Prosecco" dzirkstošie un pusdzirkstošie vīni parasti ir sausi, to raksturīgās organoleptiskās iezīmes ir dzidra, salmu dzeltena vai – dzirkstošā sārtvīna gadījumā – gaiši sārta krāsa un labs līdzsvars starp smalkiem burbulīšiem un noturīgām putām.

Vīna smarža ir viegla un izsmalcināta, ar izteiktām ziedu (balto ziedu, dzirkstošā sārtvīna gadījumā – arī sarkano ziedu) un augļu (ābolu, bumbieru, eksotisko augļu un citrusaugļu, dzirkstošā sārtvīna gadījumā – arī zemeņu un aveņu) notīm. Garšu raksturo labs cukuru un skābo komponentu līdzsvars – jūtama izteikta garša, kam piemīt svaigums, maigums un dzīvīgums.

Lai vēl vairāk uzlabotu šā veida dzirkstošā vīna īpašības, tiek izmantota Šarmā metode, kas paredz dabisku bāzes vīna otrējo raudzēšanu lielās tvertnēs vai autoklāvos.

Izmantojot šo metodi, "Prosecco" kļūst maksimāli aromātisks un iegūst patīkami svaigo un savdabīgo garšu.

Pieminēšanas vērts ir arī mazākā apjomā ražotais nedzirkstošais "Prosecco" vīns, kura organoleptiskās īpašības ir līdzīgas kā iepriekš aprakstīto veidu vīniem, bet ar zīmīgākām augļu notīm un piesātinātāku, bagātīgāku garšu.

Ar ACVN "Prosecco" apzīmētos vīnus atzinīgi vērtē patērētāji gan Itālijā, gan citur pasaulē.

Vīnkopības produkta kategorija

8. Pusdzirkstošais vīns

Kopsavilkums par saikni

Saikni veidojošie dabas faktori

Ar nosaukumu "Prosecco" apzīmēto vīnu ražošanas apgabals atrodas Itālijas ziemeļaustrumos, un tam raksturīga līdzenumu ainava ar atsevišķiem paugurainiem apvidiem. Šajā Veneto un Friuli reģiona apgabalā valda mērens klimats. Ziemeļos aukstos ziemeļu vējus aiztur Alpu kalni, bet dienvidos no Adrijas jūras pūš siroko, kas atnes pietiekami daudz nokrišņu, īpaši vasaras mēnešos, kā arī padara temperatūru mērenāku un nodrošina vīnogulājiem nepieciešamo mitrumu jauno dzinumu un vīnogu ķekaru augšanas posmā.

Vasaras beigās, kad saules spīdēšanas ilgums ir mazāks un valdošais vējš ir bora, kas pūš no austrumiem un nokrišņus nenes, diennakts temperatūras svārstības ir ļoti lielas, un to ietekmē vīnogās, kas ir gandrīz nogatavojušās, veidojas daudz aromātisko vielu.

Ražošanas apgabalā ir minerāliem un mikroelementiem bagāta augsne. Galvenokārt sastopamas aluviālas augsnes, kurām lielākoties ir smilšainas mālzemes tekstūra un stipri izteikts skelets, kas veidojies dolomītkaļķakmens erozijas un upes nogulumu uzkrāšanās rezultātā, tāpēc augsne ir labi drenēta.

Vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori

Visagrākie dokumenti, kuros minēts "Prosecco" vīns, ir datēti ar 17. gadsimta beigām. Tajos aprakstīts izsmalcināts baltvīns, kas darīts karsta apgabalos ap Triesti un īpaši "Prosecco" apgabalā.

Vēlāk šā vīna ražošana vairāk attīstījās citos reģionos, īpaši Veneto un Friuli reģiona paugurainajos apvidos.

"Prosecco" popularitātes galvenais iemesls ir tas, ka kopš 20. gadsimta sākuma prasmīgi vīnkopji ir izstrādājuši piemērotākās vīnogulāju audzēšanas sistēmas ļoti spēcīgi augošajai šķirnei "Glera"un tādējādi samazinājuši katra vīnkoka ražas slodzi, nodrošinot, ka vīnogas pienācīgi nogatavojas un tiek saglabāts to aromāta potenciāls. Ir arī izstrādātas piemērotākās vīndarības metodes, kuru pamatā ir dabiska otrējā raudzēšana, ko sākotnēji veica pudelēs, bet mūsdienās – autoklāvos.

Pagājušā gadsimta laikā ir izveidojies augsti kvalificētu ražošanas ekspertu – zinātnieku un tehnoloģijas speciālistu – tīkls, kura mērķis ir pilnveidot "Prosecco" ražošanas metodes. Tas ir palīdzējis izkopt īpašības, kuru dēļ šo vīnu atzinīgi vērtē patērētāji gan Itālijā, gan citās valstīs. Svarīgi ir tas, ka ražotājiem bija iespēja eksperimentēt ar vīna darīšanas un otrējās raudzēšanas metodēm un uzlabot tās, arī izmantojot ar mizām raudzētas tumšās vīnogas. Tādējādi var nodrošināt to, ka arī dzirkstošajam sārtvīnam piemīt ar šo nosaukumu apzīmētajiem vīniem raksturīgās kvalitātes īpašības.

Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta specifiskajām īpašībām

Izšķirīga nozīme ir mērenajam klimatam, kuram ir raksturīgas vasaras ar lietu un karstiem siroko, jo šādos apstākļos vīnogulāji augšanas posmā var pienācīgi attīstīties.

Vīnogu nogatavošanās beigu posmā diennakts temperatūras svārstības un valdošās sausās boras veicina skābju noturību un ievērojama aromātisko prekursoru daudzuma rašanos, un tā rezultātā veidojas "Prosecco" vīnam raksturīgās ziedu un augļu notis.

Aluviālajām augsnēm ir smilšainas mālzemes tekstūra, un tās ir ļoti auglīgas. Tas ļauj nodrošināt izcilu ražu apjoma ziņā, turklāt tas veicina mērenu cukuru uzkrāšanos, un augsnē ir pieejami minerāli un mikroelementi, kas nepieciešami, lai vīnogām būtu sabalansēts ķīmiskais sastāvs un harmoniska smarža un garša. No šādām vīnogām var pagatavot bāzes vīnu, no kā ražo pusdzirkstošos un dzirkstošos vīnus ar mērenu spirta saturu un svaigu, sausu un augļainu garšas un aromāta profilu, kas raksturīgs "Prosecco".

Apgabalā audzētajām vīnogām, it īpaši "Glera" šķirnes vīnogām, ir raksturīga cukuru uzkrāšanās mērenā īpatsvarā un optimāls skābums un aromātvielu saturs. No tām tiek iegūts patīkami aromātisks bāzes vīns ar zemu spirta saturu.

"Prosecco" dzirkstošie un pusdzirkstošie vīni parasti ir sausi, to raksturīgās organoleptiskās iezīmes ir dzidra, salmu dzeltena vai – dzirkstošā sārtvīna gadījumā – gaiši sārta krāsa un labs līdzsvars starp smalkiem burbulīšiem un noturīgām putām.

Vīna smarža ir viegla un izsmalcināta, ar izteiktām ziedu (balto ziedu, dzirkstošā sārtvīna gadījumā – arī sarkano ziedu) un augļu (ābolu, bumbieru, eksotisko augļu un citrusaugļu, dzirkstošā sārtvīna gadījumā – arī zemeņu un aveņu) notīm. Garšu raksturo labs cukuru un skābo komponentu līdzsvars – jūtama izteikta garša, kam piemīt svaigums, maigums un dzīvīgums.

Lai vēl vairāk uzlabotu šā veida dzirkstošā vīna īpašības, tiek izmantota Šarmā metode, kas paredz dabisku bāzes vīna otrējo raudzēšanu lielās tvertnēs vai autoklāvos.

Izmantojot šo metodi, "Prosecco" kļūst maksimāli aromātisks un iegūst patīkami svaigo un savdabīgo garšu.

Pieminēšanas vērts ir arī mazākā apjomā ražotais nedzirkstošais "Prosecco" vīns, kura organoleptiskās īpašības ir līdzīgas kā iepriekš aprakstīto veidu vīniem, bet ar zīmīgākām augļu notīm un piesātinātāku, bagātīgāku garšu.

Ar ACVN "Prosecco" apzīmētos vīnus atzinīgi vērtē patērētāji gan Itālijā, gan citur pasaulē.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes temats

ACVN "Prosecco"

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti.

Papildu prasības/atkāpes veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības/atkāpes apraksts

Piemērojot Deleģētās regulas (ES) 2019/33 5. panta 1. punkta a) apakšpunktā paredzēto atkāpi, visu veidu vīnu ražošanas darbības drīkst veikt arī Veronas provinces pašvaldību administratīvajās teritorijās, kuras robežojas ar noteikto ražošanas apgabalu, taču vīnogām jābūt audzētām vīndārzos, kas 2011. gada 30. novembrī bijuši aktīvi apsaimniekoti. Ja ministrija piešķir attiecīgu individuālu atļauju, šādas darbības drīkst veikt arī citās provincēs, kas robežojas ar noteikto ražošanas apgabalu.

Ja ministrija ir piešķīrusi attiecīgu individuālu atļauju un ja tiek ievērotas tradicionālās ražošanas vietas, pusdzirkstošā un dzirkstošā vīna ražošanā izmantotā bāzes vīna otrējo raudzēšanu drīkst veikt arī noteiktā ģeogrāfiskā apgabala tiešā tuvumā, kā noteikts Deleģētās regulas (ES) 2019/33 5. panta 2. punktā.

Prasības/atkāpes temats

ACVN "Prosecco" – papildu ģeogrāfiskā vienība

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti.

Papildu prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 55. pantu un Regulas (ES) Nr. 1308/2013 120. panta 1. punkta g) apakšpunktu marķējumā nosaukumam "Prosecco" drīkst pievienot norādi "Trevizo province" vai "Trevizo", "Triestes province" vai "Trieste", "Pokrajina Trst" vai "Trst", taču attiecīgajām partijām jābūt ražotām tikai no vīnogām, kas novāktas vīndārzos, kuri atrodas attiecīgajā provincē, un produktam jābūt ražotam un iepakotam tajā pašā provincē, kurā vīnogas audzētas.

Prasības/atkāpes temats

ACVN "Prosecco"

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti.

Papildu prasības/atkāpes veids

Pildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības/atkāpes apraksts

Noteikumi par pildīšanu pudelēs, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ir saskaņā ar ES regulējumu (Regulas (ES) 2019/33 4. panta 2. punkts). Atbilstoši minētajam tiesību aktam pildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā jāveic, lai aizsargātu ar ACVN "Prosecco" apzīmētā vīna kvalitāti un reputāciju un lai garantētu tā izcelsmi, kā arī nodrošinātu attiecīgo pārbaužu efektivitāti. "Prosecco" vīna sevišķās īpašības un īpašības, kas saistītas ar izcelsmes ģeogrāfisko apgabalu, un arī nosaukuma reputāciju var labāk nodrošināt, ja vīns tiek iepildīts pudelēs ražošanas apgabalā, jo visu transportēšanas un pildīšanas pudelēs tehnisko noteikumu piemērošanu un izpildi nodrošina šā reģiona uzņēmumi, kuriem ir nepieciešamās zināšanas un zinātība un kuri ir ieinteresēti saglabāt iegūto labo reputāciju. Tā kā tiek novērsti visi iespējamie riski, kas saistīti ar produkta transportēšanu uz citiem apgabaliem pildīšanai pudelēs, šī prasība arī nodrošina efektīvu sistēmu, saskaņā ar kuru kompetentās iestādes kontrolē to, kā vīna ražotāji veic vīna pildīšanu pudelēs. Tātad no šā noteikuma ieguvēji ir paši vīna ražotāji, kuri ar atbildību gādā par vīna kvalitātes un nosaukuma reputācijas saglabāšanu.

Prasības/atkāpes temats

ACVN "Prosecco" – *Spumante Rosé*

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti.

Papildu prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Šā vīna veida marķējumā saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 49. panta 1. punktu jānorāda vīnogu audzēšanas gads.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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