C/2025/6773

23.12.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/6773)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Prosecco"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-IT-A0516-AM09 — 7.10.2025

1. **Isem il-prodott**

Prosecco

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☑ Inbid

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, għas-Sovranità tal-Ikel u għall-Forestrija

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

Nikkonfermaw li l-approvazzjoni u l-komunikazzjoni ta' din l-emenda standard jissodisfaw il-kundizzjonijiet għall-approvazzjoni ta' emenda standard skont ir-Regolament (UE) 2024/1143 u d-dispożizzjonijiet adottati skont dan.

Din l-emenda taqa' taħt id-definizzjoni ta' "emenda standard" kif stabbilit fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 minħabba li:

— ma tinkludix bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija ta' prodott jew prodotti dežinjati mill-indikazzjoni ġeografika;

— ma tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika msemmija fid-dokument uniku;

— ma tinvolvi l-ebda restrizzjoni ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

Estensjoni tal-prattika enoloġika tal-coupage, billi jiżdiedu prodotti tal-inbid tal-varjetajiet Pinot u Chardonnay (sa massimu ta' 15 %), mat-tip semifrizzanti

Deskrizzjoni

F'konformità mal-prattiki enoloġiċi permessi għall-inbejjed spumanti u għall-inbejjed spumanti ta' kwalità, huwa propost li l-prattika enoloġika taż-żieda tal-prodotti tal-inbid miksubin, f'konformità mal-ispeċifikazzjoni, mill-għeneb Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio u Pinot Nero (iffermentat mingħajr il-qxur), waħedhom jew flimkien, sa massimu ta' 15 %, tkun permessa wkoll għall-inbejjed semifrizzanti, bil-kundizzjoni li l-għeneb Glera li jintuża fil-proċess tal-produzzjoni tal-inbid jitkabbar f'vinji ta' varjetà waħda jew f'vinji fejn il-preżenza ta' varjetajiet ta' għeneb ta' minoranza mkabbra fl-azjenda agrikola minbarra dawk permessi minn din il-prattika ma taqbiżx il-15 %.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikoli 2 u 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsima "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid" tad-dokument uniku.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Aġġustament fl-użu tal-likur tad-dożaġġ għall-inbejjed spumanti u għall-inbejjed spumanti ta' kwalità

Deskrizzjoni

Il-most, il-most parzjalment iffermentat u l-inbejjed (il-prodotti) li għandhom jintużaw biex jiġi prodott il-likur tad-dożaġġ għall-inbejjed spumanti u għall-inbejjed spumanti ta' kwalità, iridu jiġu minn għeneb xieraq għad-denominazzjoni Prosecco. Barra minn hekk, is-sukrożju u l-most konċentrat rettifikat u/jew it-taħlitiet tiegħu xorta jistgħu jintużaw biex jiġi prodott il-likur tad-dożaġġ.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Aġġornament tad-dettalji tal-korp ta' kontroll

Deskrizzjoni

Wara l-emendi li saru tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 bid-dħul fis-seħħ tar-Regolament (UE) 2024/1143, ma għadux meħtieġ li l-isem u l-indirizz tal-awtoritajiet jew tal-korpi li jivverifikaw il-konformità mad-dispożizzjonijiet tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-kompiti speċifiċi tagħhom jiġu indikati fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Barra minn hekk, l-Artikolu 40(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143 issa jeħtieġ li l-Istati Membri jagħmlu pubbliċi l-ismijiet u l-indirizzi tal-awtoritajiet kompetenti, tal-korpi delegati u tal-persuni fiżiċi li jissemmew fl-Artikolu 39(3) ta' dak ir-Regolament għal kull prodott dežinjat b'indikazzjoni ġeografika u jeħtiġilhom iżommu dik l-informazzjoni aġġornata.

Għalhekk, l-artikolu ġie emendat b'referenzi għall-korp ta' kontroll, u l-informazzjoni fih ġiet sostitwita b'referenza għall-pubblikazzjoni fuq is-sit web uffiċjali tal-awtorità kompetenti tal-Istat Membru.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 10 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi tal-inbid

Prosecco

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-IT-A0516-AM09 — 7.10.2025

1. **Isem/Ismijiet**

Prosecco

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

L-Italja

4. **Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143**

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

5. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

1. Inbid

4. Inbid spumanti

5. Inbid spumanti ta' kwalità

6. Inbid spumanti aromatiku ta' kwalità

8. Inbid semifrizzanti

6. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

Prodott tad-dwieli

Prosecco – Inbid

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: isfar lewn it-tiben.

Aroma

Fwieħa: fina, distintiva, tipika tal-għeneb li huwa magħmul minnu.

Togħma

Togħma: minn xotta għal ħelwa mezzana, friska u distintiva.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

-

Karatteristiċi analitiċi:

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	-
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	-
Aċidità totali minima:	4,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	-
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	-

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Prosecco Spumante - Inbid spumanti, inbid spumanti ta' kwalità u nbid spumanti aromatiku ta' kwalità

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja, b'kulur jgħajjat, bir-ragħwa persistenti.

Aroma

Fwieħa: fina, distintiva, tipika tal-għeneb li huwa magħmul minnu.

Togħma

Togħma: minn brut nature għal semixotta, friska u distintiva.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

-

Karatteristiċi analitiċi:

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	-
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	-
Aċidità totali minima:	4,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	-
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	-

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Prosecco - Inbid semifrizzanti

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja, b'kulur jgħajjat, b'formazzjoni viżibbli ta' bżieżaq.

Aroma

Fwieħa: fina, distintiva, tipika tal-għeneb li huwa magħmul minnu.

Togħma

Togħma: minn xotta għal ħelwa mezzana, friska u distintiva.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Fit-tip semifrizzanti li tradizzjonalment isir permezz tal-fermentazzjoni fil-flixkun, il-karatteristiċi organolettiċi meta jiġi kkunsmat jistgħu jvarjaw.

Kulur: preżenza possibbli ta' turbidità.

Fwieħa: pjaċevoli u distintiva b'noti possibbli tal-qoxra tal-ħobż u tal-ħmira.

Togħma: xotta, semifrizzanti, tal-frott b'noti possibbli tal-qoxra tal-ħobż u tal-ħmira.

Karatteristiċi analitiċi:

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	-
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	-
Aċidità totali minima:	4,0
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	-
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	-

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Prosecco Spumante Rosé - Inbid spumanti u nbid spumanti ta' kwalità

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: roża ċar ta' intensità li tvarja, b'kulur jgħajjat, bir-ragħwa persistenti.

Aroma

Fwieħa: fina, distintiva, tipika tal-għeneb li huwa magħmul minnu.

Togħma

Togħma: minn brut nature sa straxotta, friska u distintiva.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

-

Karatteristiċi analitiċi:

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	-
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	-
Aċidità totali minima:	4,5
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	-
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	-

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

7. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

7.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

Il-prattika enoloġika għal-lottijiet tal-prodott użati għall-produzzjoni tal-inbid semifrizzanti, tal-inbid spumanti u tal-inbid spumanti ta' kwalità, inkluż ir-rożè.

Tip ta' prattika enoloġika

Prattika enoloġika speċifika

Deskrizzjoni

Għal-lottijiet tal-prodott użati għall-produzzjoni tal-inbid semifrizzanti, tal-inbid spumanti u tal-inbid spumanti ta' kwalità, huwa permess li jiżdiedu prodotti tal-inbid miksubin mill-għeneb Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio u Pinot Nero (iffermentat mingħajr il-qxur), waħedhom jew flimkien, sa massimu ta' 15 %, bil-kundizzjoni li l-għeneb Glera li jintuża fil-proċess tal-produzzjoni tal-inbid jitkabbar f'vinji ta' varjetà waħda jew f'vinji fejn il-preżenza ta' varjetajiet ta' għeneb ta' minoranza mkabbra fl-azjenda agrikola minbarra dawk permessi minn din il-prattika ma taqbiżx il-15 %.

Għal-lottijiet tal-prodott użati għall-produzzjoni tal-inbid spumanti rożè u tal-inbid spumanti ta' kwalità rożè, huwa permess li jiżdiedu prodotti tal-inbid miksubin mill-għeneb Pinot Nero (iffermentat fil-qxur), fi kwantità minima ta' 10 % u massima ta' 15 %, bil-kundizzjoni li l-għeneb Glera li jintuża fil-proċess tal-produzzjoni tal-inbid jitkabbar f'vinji ta' varjetà waħda jew f'vinji fejn il-preżenza tal-għeneb Pinot Nero minbarra dawk permessi minn din il-prattika ma taqbiżx il-15 %.

7.2. *Rendimenti massimi*

L-inbejjed/il-kategoriji/il-varjetajiet/it-tipi kollha

Prosecco

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	18 000
Unità ta' rendiment massimu:	kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/il-kategoriji/il-varjetajiet/it-tipi kollha

Prosecco

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	135,0
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/il-kategoriji/il-varjetajiet/it-tipi kollha

Prosecco Spumante Rosé (il-varjetà Glera)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	18 000
Unità ta' rendiment massimu:	kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/il-kategoriji/il-varjetajiet/it-tipi kollha

Prosecco Spumante Rosé (il-varjetà Glera)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	135,0
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/il-kategoriji/il-varjetajiet/it-tipi kollha

Prosecco Spumante Rosé (il-varjetà Pinot Nero)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	13 500
Unità ta' rendiment massimu:	kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/il-kategoriji/il-varjetajiet/it-tipi kollha

Prosecco Spumante Rosé (il-varjetà Pinot Nero)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	101,25
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

8. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

Glera B. - Serprino

9. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika definita**

L-għeneb użat għall-produzzjoni tal-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Prosecco jrid jitkabbar fiż-żona li tinkludi l-provinċji li ġejjin: Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezja u Vicenza.

10. **Rabta maż-żona ġeografika**

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

1. Inbid

Sommarju tar-rabta

Fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Iż-żona tad-denominazzjoni Prosecco, li tinsab fil-Grigal tal-Italja, hija kkaratterizzata minn pajsaġġ ċatt b'xi żoni bl-għoljiet. Il-klima ta' din iż-żona tal-Veneto u l-Friuli hija moderata. Fit-Tramuntana, l-Alpi jservu bħala lqugħ kontra l-irjieħ keshin mit-Tramuntana, u fin-Nofsinhar il-baħar Adrijatiku jipprovdi r-rotta prinċipali għall-irjieħ mix-Xlokk, li jġibu biżżejjed xita b'mod partikolari matul ix-xhur tas-sajf, li tbaxxi t-temperaturi u tipprovdi l-ammont neċessarju ta' ilma għad-dwieli matul il-fażijiet tat-tkabbir tal-għejun u tal-għenieqed.

Fl-aħħar tas-sajf, b'inqas sigħat ta' dawl tax-xemx u bi prevalenza ta' rjieħ bora xotti mil-Lvant, ikun hemm varjazzjonijiet kbar fit-temperatura ta' binhar u ta' billejl, u fil-fażi finali tal-maturazzjoni, l-għeneb jiżviluppa ammont konsiderevoli ta' sustanzi aromatiċi.

Iż-żona ta' produzzjoni hija rikka fil-minerali u fil-mikroelementi. Il-ħamrija hija l-aktar ta' oriġini alluvjali u b'sawra primarjament ta' trab tafli xaħxi u kontenut konsiderevoli ta' skeletru fil-ħamrija li jirriżulta mill-erożjoni tal-ġebel dolomitiku u mid-depożiti fluvjali, li jippermettu skular tajjeb tal-ħamrija.

Fatturi storiċi u umani

L-ewwel dokumenti li fihom jissemma l-inbid Prosecco jmorru lura għall-aħħar tas-seklu sbatax. Dawn jiddeskrivu nbid abjad delikat li joriġina mill-pajsaġġ karst madwar Trieste u b'mod partikolari fiż-żona ta' Prosecco.

Il-produzzjoni ta' dan l-inbid aktar tard inbidlet, u bdiet tiżviluppa l-aktar fir-reġjun bl-għoljiet tal-Veneto u l-Friuli.

Is-suċċess tal-Prosecco huwa essenzjalment dovut għall-fatt li mill-bidu tas-seklu għoxrin 'il quddiem, l-operaturi tas-sengħa żviluppaw tekniki ta' tħarriġ tad-dwieli xierqa għall-varjetà Glera tassew produttiva bl-għan li jillimitaw il-produzzjoni fuq kull pjanta, u hekk jiġi żgurat li l-għeneb jimmatura kif suppost u li l-potenzjal aromatiku tiegħu jiġi ppreservat. Dawn fasslu wkoll tekniki tal-produzzjoni tal-inbid xierqa bbażati fuq fermentazzjoni sekondarja naturali, inizjalment fil-flixkun, u aktar riċenti fl-awtoklavi.

Fl-aħħar seklu, fiż-żona ta' produzzjoni ġie żviluppat network ta' professjonisti xjentifiċi u tekniċi b'livell għoli ta' ħiliet bl-għan li jipperfezzjona l-metodu ta' produzzjoni tal-Prosecco. Dan għen biex jissaħħu l-karatteristiċi li jagħmlu l-inbid apprezzat kemm mill-konsumaturi tal-lokal kif ukoll dawk internazzjonali. Fattur ewlieni kien il-ħila tal-produtturi li jesperimentaw u jtejbu t-teknoloġija tal-produzzjoni tal-inbid u tal-fermentazzjoni sekondarja, inkluż billi jużaw l-għeneb iswed iffermentat fil-qxur. Dan jagħmilha possibbli li jiġi żgurat li anke l-inbid rożè jkollu l-karatteristiċi ta' kwalità distintivi tad-denominazjzoni.

Rabta kawżali bejn l-ambjent ġeografiku u l-karatteristiċi speċifiċi tal-prodotti

Il-klima moderata, bix-xita u bl-irjieħ sħan mix-Xlokk fis-sajf, hija deċiżiva biex id-dwieli jiżviluppaw kif suppost matul il-fażi tat-tkabbir tagħhom.

Il-varjazzjoni bejn it-temperaturi ta' binhar u ta' billejl u l-irjieħ bora prevalenti xotti matul l-istadju finali tal-maturazzjoni tal-għeneb iħeġġu l-persistenza ta' sustanzi aċiduži u l-produzzjoni ta' numru sinifikanti ta' prekursuri aromatiċi, li jiddefinixxu n-noti ta' fjuri u ta' frott tipiċi tal-inbid Prosecco.

Il-ħamrija alluvjali għandha sawra taflija–xaħxija u hija fertili ħafna. Dan jagħmilha possibbli li jinkisbu rendimenti eċċellenti f'termini kwantitattivi, filwaqt li jħeġġeġ l-akkumulazzjoni moderata ta' zokkor u jipprovdi l-minerali u l-mikroelementi meħtieġa biex l-għeneb ikollu kompożizzjoni kimika u sensorjali bilanċjata tajjeb. Min-naħa tagħha, din tagħmilha possibbli li jinkiseb inbid bażi għall-inbid semifrizzanti u għall-inbid spumanti b'kontenut ta' alkoħol moderat u l-profil sensorjali frisk, xott u ta' frott li huwa karatteristiku tal-Prosecco.

It-tip ta' għeneb prodott – partikolarment il-varjetà Glera – tipikament ikollu akkumulazzjoni moderata ta' zokkor u kontenut ottimali ta' aċidità u ta' sustanzi aromatiċi. Dan jipprovdi nbid bażi aromatiku pjaċevoli b'kontenut baxx ta' alkoħol.

Il-verżjonijiet spumanti u semifrizzanti tal-inbid Prosecco tipikament ikunu xotti, bi profil sensorjali kkaratterizzat minn kulur isfar jgħajjat lewn it-tiben, jew roża ċar fil-każ tar-rożè spumanti, u bilanċ tajjeb bejn il-bżieżaq fini u raġħwa persistenti.

L-inbid għandu riħa fina u eleganti, b'noti ta' fjuri distintivi (fjuri bojod; fir-rożè spumanti ta' fjuri ħomor ukoll) u ta' frott (tuffieħ, lanġas, frott eżotiku u ċitru; fir-rożè spumanti anke ħjiel ta' frawli u ta' lampun). F'termini tat-togħma, bilanċ tajjeb bejn il-komponenti taz-zokkor u dawk aċidiċi u togħma qawwija jagħtu noti fil-palat ta' nbid frisk, ħafif u vivaċi.

Sabiex jissaħħu ulterjorment il-karatteristiċi ta' dan l-inbid partikolari fil-verżjoni spumanti, jintuża l-metodu Charmat għall-fermentazzjoni sekondarja naturali tal-inbid bażi f'kontenituri kbar jew f'awtoklavi.

Huwa dan il-metodu li jagħmilha possibbli li l-Prosecco jilħaq il-potenzjal aromatiku sħiħ tiegħu u t-togħma friska u karatteristika pjaċevoli.

Ta' min isemmi wkoll il-produzzjoni, għalkemm limitata, tal-inbid Prosecco bla gass, li għandu profil sensorjali simili għat-tipi msemmija hawn fuq, iżda b'noti ta' frott distintivi u b'togħma aktar robusta u b'palat aktar qawwi.

L-inbejjed tad-DOP Prosecco huma rikonoxxuti mill-konsumaturi fl-Italja u kullimkien madwar id-dinja.

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

4. Inbid spumanti

Sommarju tar-rabta

Fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Iż-żona tad-denominazzjoni Prosecco, li tinsab fil-Grigal tal-Italja, hija kkaratterizzata minn pajsaġġ ċatt b'xi żoni bl-għoljiet. Il-klima ta' din iż-żona tal-Veneto u l-Friuli hija moderata. Fit-Tramuntana, l-Alpi jservu bħala lqugħ kontra l-irjieħ kesħin mit-Tramuntana, u fin-Nofsinhar il-baħar Adrijatiku jipprovdi r-rotta prinċipali għall-irjieħ sirocco, li jġibu biżżejjed xita b'mod partikolari matul ix-xhur tas-sajf, li tbaxxi t-temperaturi u tipprovdi l-ammont neċessarju ta' ilma għad-dwieli matul il-fażijiet tat-tkabbir tal-għejun u tal-għenieqed.

Fl-aħħar tas-sajf, b'inqas sigħat ta' dawl tax-xemx u bi prevalenza ta' rjieħ bora xotti mil-Lvant, ikun hemm varjazzjonijiet kbar fit-temperatura ta' binhar u ta' billejl, u fil-fażi finali tal-maturazzjoni, l-għeneb jiżviluppa ammont konsiderevoli ta' sustanzi aromatiċi.

Iż-żona ta' produzzjoni hija rikka fil-minerali u fil-mikroelementi. Il-ħamrija hija l-aktar ta' oriġini alluvjali u b'sawra primarjament ta' trab tafli xaħxi u kontenut konsiderevoli ta' skeletru fil-ħamrija li jirriżulta mill-erożjoni tal-ġebel dolomitiku u mid-depożiti fluvjali, li jippermettu skular tajjeb tal-ħamrija.

Fatturi storiċi u umani

L-ewwel dokumenti li fihom jissemma l-inbid Prosecco jmorru lura għall-aħħar tas-seklu sbatax. Dawn jiddeskrivu nbid abjad delikat li joriġina mill-pajsaġġ karst madwar Trieste u b'mod partikolari fiż-żona ta' Prosecco.

Il-produzzjoni ta' dan l-inbid aktar tard inbidlet, u bdiet tiżviluppa l-aktar fir-reġjun bl-għoljiet tal-Veneto u l-Friuli.

Is-suċċess tal-Prosecco huwa essenzjalment dovut għall-fatt li mill-bidu tas-seklu għoxrin 'il quddiem, l-operaturi tas-sengħa żviluppaw tekniki ta' ħarriġ tad-dwieli xierqa għall-varjetà Glera tassew produttiva bl-għan li jillimitaw il-produzzjoni fuq kull pjanta, u hekk jiġi żgurat li l-għeneb jimmatura kif suppost u li l-potenzjal aromatiku tiegħu jiġi ppreservat. Dawn fasslu wkoll tekniki tal-produzzjoni tal-inbid xierqa bbażati fuq fermentazzjoni sekondarja naturali, inizjalment fil-flixkun, u aktar riċenti fl-awtoklavi.

Fl-aħħar seklu, fiż-żona ta' produzzjoni ġie żviluppat network ta' professjonisti xjentifiċi u tekniċi b'livell għoli ta' ħiliet bl-għan li jipperfezzjona l-metodu ta' produzzjoni tal-Prosecco. Dan għen biex jissaħħu l-karatteristiċi li jagħmlu l-inbid apprezzat kemm mill-konsumaturi tal-lokal kif ukoll dawk internazzjonali. Fattur ewlieni kien il-ħila tal-produtturi li jesperimentaw u jtejbu t-teknoloġija tal-produzzjoni tal-inbid u tal-fermentazzjoni sekondarja, inkluż billi jużaw l-għeneb iswed iffermentat fil-qxur. Dan jagħmilha possibbli li jiġi żgurat li anke l-inbid rożè jkollu l-karatteristiċi ta' kwalità distintivi tad-denominazjzoni.

Rabta kawżali bejn l-ambjent ġeografiku u l-karatteristiċi speċifiċi tal-prodotti

Il-klima moderata, bix-xita u bl-irjieħ sħan mix-Xlokk fis-sajf, hija deċiżiva biex id-dwieli jiżviluppaw kif suppost matul il-fażi tat-tkabbir tagħhom.

Il-varjazzjoni bejn it-temperaturi ta' binhar u ta' billejl u l-irjieħ bora prevalenti xotti matul l-istadju finali tal-maturazzjoni tal-għeneb iħeġġu l-persistenza ta' sustanzi aċidużi u l-produzzjoni ta' numru sinifikanti ta' prekursuri aromatiċi, li jiddefinixxu n-noti ta' fjuri u ta' frott tipiċi tal-inbid Prosecco.

Il-ħamrija alluvjali għandha sawra taflija–xaħxija u hija fertili ħafna. Dan jagħmilha possibbli li jinkisbu rendimenti eċċellenti f'termini kwantitattivi, filwaqt li jħeġġeġ l-akkumulazzjoni moderata ta' zokkor u jipprovdi l-minerali u l-mikroelementi meħtieġa biex l-għeneb ikollu kompożizzjoni kimika u sensorjali bilanċjata tajjeb. Min-naħa tagħha, din tagħmilha possibbli li jinkiseb inbid bażi għall-inbid semifrizzanti u għall-inbid spumanti b'kontenut ta' alkoħol moderat u l-profil sensorjali frisk, xott u ta' frott li huwa karatteristiku tal-Prosecco.

It-tip ta' għeneb prodott – partikolarment il-varjetà Glera – tipikament ikollu akkumulazzjoni moderata ta' zokkor u kontenut ottimali ta' aċidità u ta' sustanzi aromatiċi. Dan jipprovdi nbid bażi aromatiku pjaċevoli b'kontenut baxx ta' alkoħol.

Il-verżjonijiet spumanti u semifrizzanti tal-inbid Prosecco tipikament ikunu xotti, bi profil sensorjali kkaratterizzat minn kulur isfar jgħajjat lewn it-tiben, jew roża ċar fil-każ tar-rożè spumanti, u bilanċ tajjeb bejn il-bżieżaq fini u raġwa persistenti.

L-inbid għandu riħa fina u eleganti, b'noti ta' fjuri distintivi (fjuri bojod; fir-rożè spumanti ta' fjuri ħomor ukoll) u ta' frott (tuffieħ, lanġas, frott eżotiku u ċitru; fir-rożè spumanti anke ħjiel ta' frawli u ta' lampun). F'termini tat-togħma, bilanċ tajjeb bejn il-komponenti taz-zokkor u dawk aċidiċi u togħma qawwija jagħtu noti fil-palat ta' nbid frisk, ħafif u vivaċi.

Sabiex jissaħħu ulterjorment il-karatteristiċi ta' dan l-inbid partikolari fil-verżjoni spumanti, jintuża l-metodu Charmat għall-fermentazzjoni sekondarja naturali tal-inbid bażi f'kontenituri kbar jew f'awtoklavi.

Huwa dan il-metodu li jagħmilha possibbli li l-Prosecco jilħaq il-potenzjal aromatiku sħiħ tiegħu u t-togħma friska u karatteristika pjaċevoli.

Ta' min isemmi wkoll il-produzzjoni, għalkemm limitata, tal-inbid Prosecco bla gass, li għandu profil sensorjali simili għat-tipi msemmija hawn fuq, iżda b'noti ta' frott distintivi u b'togħma aktar robusta u b'palat aktar qawwi.

L-inbejjed tad-DOP Prosecco huma rikonoxxuti mill-konsumaturi fl-Italja u kullimkien madwar id-dinja.

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

5. Inbid spumanti ta' kwalità

Sommarju tar-rabta

Fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Iż-żona tad-denominazzjoni Prosecco, li tinsab fil-Grigal tal-Italja, hija kkaratterizzata minn pajsaġġ ċatt b'xi żoni bl-għoljiet. Il-klima ta' din iż-żona tal-Veneto u l-Friuli hija moderata. Fit-Tramuntana, l-Alpi jservu bħala lqugħ kontra l-irjieħ keshin mit-Tramuntana, u fin-Nofsinhar il-baħar Adrijatiku jipprovdi r-rotta prinċipali għall-irjieħ sirocco, li jġibu biżżejjed xita b'mod partikolari matul ix-xhur tas-sajf, li tbaxxi t-temperaturi u tipprovdi l-ammont neċessarju ta' ilma għad-dwieli matul il-fażijiet tat-tkabbir tal-għejun u tal-għenieqed.

Fl-aħħar tas-sajf, b'inqas sigħat ta' dawl tax-xemx u bi prevalenza ta' rjieħ bora xotti mil-Lvant, ikun hemm varjazzjonijiet kbar fit-temperatura ta' binhar u ta' billejl, u fil-fażi finali tal-maturazzjoni, l-għeneb jiżviluppa ammont konsiderevoli ta' sustanzi aromatiċi.

Iż-żona ta' produzzjoni hija rikka fil-minerali u fil-mikroelementi. Il-ħamrija hija l-aktar ta' oriġini alluvjali u b'sawra primarjament ta' trab tafli xaħxi u kontenut konsiderevoli ta' skeletru fil-ħamrija li jirriżulta mill-erożjoni tal-ġebel dolomitiku u mid-depożiti fluvjali, li jippermettu skular tajjeb tal-ħamrija.

Fatturi storiċi u umani

L-ewwel dokumenti li fihom jissemma l-inbid Prosecco jmorru lura għall-aħħar tas-seklu sbatax. Dawn jiddeskrivu nbid abjad delikat li joriġina mill-pajsaġġ karst madwar Trieste u b'mod partikolari fiż-żona ta' Prosecco.

Il-produzzjoni ta' dan l-inbid aktar tard inbidlet, u bdiet tiżviluppa l-aktar fir-reġjun bl-għoljiet tal-Veneto u l-Friuli.

Is-suċċess tal-Prosecco huwa essenzjalment dovut għall-fatt li mill-bidu tas-seklu għoxrin 'il quddiem, l-operaturi tas-sengħa żviluppaw tekniki ta' tħarriġ tad-dwieli xierqa għall-varjetà Glera tassew produttiva bl-għan li jillimitaw il-produzzjoni fuq kull pjanta, u hekk jiġi żgurat li l-għeneb jimmatura kif suppost u li l-potenzjal aromatiku tiegħu jiġi ppreservat. Dawn fasslu wkoll tekniki tal-produzzjoni tal-inbid xierqa bbażati fuq fermentazzjoni sekondarja naturali, inizjalment fil-flixkun, u aktar riċenti fl-awtoklavi.

Fl-aħħar seklu, fiż-żona ta' produzzjoni ġie żviluppat network ta' professjonisti xjentifiċi u tekniċi b'livell għoli ta' ħiliet bl-għan li jipperfezzjona l-metodu ta' produzzjoni tal-Prosecco. Dan għen biex jissaħħu l-karatteristiċi li jagħmlu l-inbid apprezzat kemm mill-konsumaturi tal-lokal kif ukoll dawk internazzjonali. Fattur ewlieni kien il-ħila tal-produtturi li jesperimentaw u jtejbu t-teknoloġija tal-produzzjoni tal-inbid u tal-fermentazzjoni sekondarja, inkluż billi jużaw l-għeneb iswed iffermentat fil-qxur. Dan jagħmilha possibbli li jiġi żgurat li anke l-inbid rożè jkollu l-karatteristiċi ta' kwalità distintivi tad-denominazjzoni.

Rabta kawżali bejn l-ambjent ġeografiku u l-karatteristiċi speċifiċi tal-prodotti

Il-klima moderata, bix-xita u bl-irjieħ sħan mix-Xlokk fis-sajf, hija deċiżiva biex id-dwieli jiżviluppaw kif suppost matul il-fażi tat-tkabbir tagħhom.

Il-varjazzjoni bejn it-temperaturi ta' binhar u ta' billejl u l-irjieħ bora prevalenti xotti matul l-istadju finali tal-maturazzjoni tal-għeneb iħeġġu l-persistenza ta' sustanzi aċidużi u l-produzzjoni ta' numru sinifikanti ta' prekursuri aromatiċi, li jiddefinixxu n-noti ta' fjuri u ta' frott tipiċi tal-inbid Prosecco.

Il-ħamrija alluvjali għandha sawra taflija–xaħxija u hija fertili ħafna. Dan jagħmilha possibbli li jinkisbu rendimenti eċċellenti f'termini kwantitattivi, filwaqt li jħeġġeġ l-akkumulazzjoni moderata ta' zokkor u jipprovdi l-minerali u l-mikroelementi meħtieġa biex l-għeneb ikollu kompożizzjoni kimika u sensorjali bilanċjata tajjeb. Min-naħa tagħha, din tagħmilha possibbli li jinkiseb inbid bażi għall-inbid semifrizzanti u għall-inbid spumanti b'kontenut ta' alkoħol moderat u l-profil sensorjali frisk, xott u ta' frott li huwa karatteristiku tal-Prosecco.

It-tip ta' għeneb prodott – partikolarment il-varjetà Glera – tipikament ikollu akkumulazzjoni moderata ta' zokkor u kontenut ottimali ta' aċidità u ta' sustanzi aromatiċi. Dan jipprovdi nbid bażi aromatiku pjaċevoli b'kontenut baxx ta' alkoħol.

Il-verżjonijiet spumanti u semifrizzanti tal-inbid Prosecco tipikament ikunu xotti, bi profil sensorjali kkaratterizzat minn kulur isfar jgħajjat lewn it-tiben, jew roża ċar fil-każ tar-rożè spumanti, u bilanċ tajjeb bejn il-bżieżaq fini u raġwa persistenti.

L-inbid għandu riħa fina u eleganti, b'noti ta' fjuri distintivi (fjuri bojod; fir-rożè spumanti ta' fjuri ħomor ukoll) u ta' frott (tuffieħ, lanġas, frott eżotiku u ċitru; fir-rożè spumanti anke ħjiel ta' frawli u ta' lampun). F'termini tat-togħma, bilanċ tajjeb bejn il-komponenti taz-zokkor u dawk aċidiċi u togħma qawwija jagħtu noti fil-palat ta' nbid frisk, ħafif u vivaċi.

Sabiex jissaħħu ulterjorment il-karatteristiċi ta' dan l-inbid partikolari fil-verżjoni spumanti, jintuża l-metodu Charmat għall-fermentazzjoni sekondarja naturali tal-inbid bażi f'kontenituri kbar jew f'awtoklavi.

Huwa dan il-metodu li jagħmilha possibbli li l-Prosecco jilħaq il-potenzjal aromatiku sħiħ tiegħu u t-togħma friska u karatteristika pjaċevoli.

Ta' min isemmi wkoll il-produzzjoni, għalkemm limitata, tal-inbid Prosecco bla gass, li għandu profil sensorjali simili għat-tipi msemmija hawn fuq, iżda b'noti ta' frott distintivi u b'togħma aktar robusta u b'palat aktar qawwi.

L-inbejjed tad-DOP Prosecco huma rikonoxxuti mill-konsumaturi fl-Italja u kullimkien madwar id-dinja.

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

6. Inbid spumanti aromatiku ta' kwalità

Sommarju tar-rabta

Fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Iż-żona tad-denominazzjoni Prosecco, li tinsab fil-Grigal tal-Italja, hija kkaratterizzata minn pajsaġġ ċatt b'xi żoni bl-għoljiet. Il-klima ta' din iż-żona tal-Veneto u l-Friuli hija moderata. Fit-Tramuntana, l-Alpi jservu bħala lqugħ kontra l-irjieħ kesħin mit-Tramuntana, u fin-Nofsinhar il-baħar Adrijatiku jipprovdi r-rotta prinċipali għall-irjieħ sirocco, li jġibu biżżejjed xita b'mod partikolari matul ix-xhur tas-sajf, li tbaxxi t-temperaturi u tipprovdi l-ammont neċessarju ta' ilma għad-dwieli matul il-fażijiet tat-tkabbir tal-għejun u tal-għenieqed.

Fl-aħħar tas-sajf, b'inqas sigħat ta' dawl tax-xemx u bi prevalenza ta' rjieħ bora xotti mil-Lvant, ikun hemm varjazzjonijiet kbar fit-temperatura ta' binhar u ta' billejl, u fil-fażi finali tal-maturazzjoni, l-għeneb jiżviluppa ammont konsiderevoli ta' sustanzi aromatiċi.

Iż-żona ta' produzzjoni hija rikka fil-minerali u fil-mikroelementi. Il-ħamrija hija l-aktar ta' oriġini alluvjali u b'sawra primarjament ta' trab tafli xaħxi u kontenut konsiderevoli ta' skeletru fil-ħamrija li jirriżulta mill-erożjoni tal-ġebel dolomitiku u mid-depożiti fluvjali, li jippermettu skular tajjeb tal-ħamrija.

Fatturi storiċi u umani

L-ewwel dokumenti li fihom jissemma l-inbid Prosecco jmorru lura għall-aħħar tas-seklu sbatax. Dawn jiddeskrivu nbid abjad delikat li joriġina mill-pajsaġġ karst madwar Trieste u b'mod partikolari fiż-żona ta' Prosecco.

Il-produzzjoni ta' dan l-inbid aktar tard inbidlet, u bdiet tiżviluppa l-aktar fir-reġjun bl-għoljiet tal-Veneto u l-Friuli.

Is-suċċess tal-Prosecco huwa essenzjalment dovut għall-fatt li mill-bidu tas-seklu għoxrin 'il quddiem, l-operaturi tas-sengħa żviluppaw tekniki ta' tħarriġ tad-dwieli xierqa għall-varjetà Glera tassew produttiva bl-għan li jillimitaw il-produzzjoni fuq kull pjanta, u hekk jiġi żgurat li l-għeneb jimmatura kif suppost u li l-potenzjal aromatiku tiegħu jiġi ppreservat. Dawn fasslu wkoll tekniki tal-produzzjoni tal-inbid xierqa bbażati fuq fermentazzjoni sekondarja naturali, inizjalment fil-flixkun, u aktar riċenti fl-awtoklavi.

Fl-aħħar seklu, fiż-żona ta' produzzjoni ġie żviluppat network ta' professjonisti xjentifiċi u tekniċi b'livell għoli ta' ħiliet bl-għan li jipperfezzjona l-metodu ta' produzzjoni tal-Prosecco. Dan għen biex jissaħħu l-karatteristiċi li jagħmlu l-inbid apprezzat kemm mill-konsumaturi tal-lokal kif ukoll dawk internazzjonali. Fattur ewlieni kien il-ħila tal-produtturi li jesperimentaw u jtejbu t-teknoloġija tal-produzzjoni tal-inbid u tal-fermentazzjoni sekondarja, inkluż billi jużaw l-għeneb iswed iffermentat fil-qxur. Dan jagħmilha possibbli li jiġi żgurat li anke l-inbid rożè jkollu l-karatteristiċi ta' kwalità distintivi tad-denominazjzoni.

Rabta kawżali bejn l-ambjent ġeografiku u l-karatteristiċi speċifiċi tal-prodotti

Il-klima moderata, bix-xita u bl-irjieħ sħan mix-Xlokk fis-sajf, hija deċiżiva biex id-dwieli jiżviluppaw kif suppost matul il-fażi tat-tkabbir tagħhom.

Il-varjazzjoni bejn it-temperaturi ta' binhar u ta' billejl u l-irjieħ bora prevalenti xotti matul l-istadju finali tal-maturazzjoni tal-għeneb iħeġġu l-persistenza ta' sustanzi aċiduži u l-produzzjoni ta' numru sinifikanti ta' prekursuri aromatiċi, li jiddefinixxu n-noti ta' fjuri u ta' frott tipiċi tal-inbid Prosecco.

Il-ħamrija alluvjali għandha sawra taflija–xaħxija u hija fertili ħafna. Dan jagħmilha possibbli li jinkisbu rendimenti eċċellenti f'termini kwantitattivi, filwaqt li jħeġġeġ l-akkumulazzjoni moderata ta' zokkor u jipprovdi l-minerali u l-mikroelementi meħtieġa biex l-għeneb ikollu kompożizzjoni kimika u sensorjali bilanċjata tajjeb. Min-naħa tagħha, din tagħmilha possibbli li jinkiseb inbid bażi għall-inbid semifrizzanti u għall-inbid spumanti b'kontenut ta' alkoħol moderat u l-profil sensorjali frisk, xott u ta' frott li huwa karatteristiku tal-Prosecco.

It-tip ta' għeneb prodott – partikolarment il-varjetà Glera – tipikament ikollu akkumulazzjoni moderata ta' zokkor u kontenut ottimali ta' aċidità u ta' sustanzi aromatiċi. Dan jipprovdi nbid bażi aromatiku pjaċevoli b'kontenut baxx ta' alkoħol.

Il-verżjonijiet spumanti u semifrizzanti tal-inbid Prosecco tipikament ikunu xotti, bi profil sensorjali kkaratterizzat minn kulur isfar jgħajjat lewn it-tiben, jew roża ċar fil-każ tar-rożè spumanti, u bilanċ tajjeb bejn il-bżieżaq fini u raġħwa persistenti.

L-inbid għandu riħa fina u eleganti, b'noti ta' fjuri distintivi (fjuri bojod; fir-rożè spumanti ta' fjuri ħomor ukoll) u ta' frott (tuffieħ, lanġas, frott eżotiku u ċitru; fir-rożè spumanti anke ħjiel ta' frawli u ta' lampun). F'termini tat-togħma, bilanċ tajjeb bejn il-komponenti taz-zokkor u dawk aċidiċi u togħma qawwija jagħtu noti fil-palat ta' nbid frisk, ħafif u vivaċi.

Sabiex jissaħħu ulterjorment il-karatteristiċi ta' dan l-inbid partikolari fil-verżjoni spumanti, jintuża l-metodu Charmat għall-fermentazzjoni sekondarja naturali tal-inbid bażi f'kontenituri kbar jew f'awtoklavi.

Huwa dan il-metodu li jagħmilha possibbli li l-Prosecco jilħaq il-potenzjal aromatiku sħiħ tiegħu u t-togħma friska u karatteristika pjaċevoli.

Ta' min isemmi wkoll il-produzzjoni, għalkemm limitata, tal-inbid Prosecco bla gass, li għandu profil sensorjali simili għat-tipi msemmija hawn fuq, iżda b'noti ta' frott distintivi u b'togħma aktar robusta u b'palat aktar qawwi.

L-inbejjed tad-DOP Prosecco huma rikonoxxuti mill-konsumaturi fl-Italja u kullimkien madwar id-dinja.

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

8. Inbid semifrizzanti

Sommarju tar-rabta

Fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Iż-żona tad-denominazzjoni Prosecco, li tinsab fil-Grigal tal-Italja, hija kkaratterizzata minn pajsaġġ ċatt b'xi żoni bl-għoljiet. Il-klima ta' din iż-żona tal-Veneto u l-Friuli hija moderata. Fit-Tramuntana, l-Alpi jservu bħala lqugħ kontra l-irjieħ keħhin mit-Tramuntana, u fin-Nofsinhar il-baħar Adrijatiku jipprovdi r-rotta prinċipali għall-irjieħ sirocco, li jġibu biżżejjed xita b'mod partikolari matul ix-xhur tas-sajf, li tbaxxi t-temperaturi u tipprovdi l-ammont neċessarju ta' ilma għad-dwieli matul il-fażijiet tat-tkabbir tal-għejun u tal-għenieqed.

Fl-aħħar tas-sajf, b'inqas sigħat ta' dawl tax-xemx u bi prevalenza ta' rjieħ bora xotti mil-Lvant, ikun hemm varjazzjonijiet kbar fit-temperatura ta' binhar u ta' billejl, u fil-fażi finali tal-maturazzjoni, l-għeneb jiżviluppa ammont konsiderevoli ta' sustanzi aromatiċi.

Iż-żona ta' produzzjoni hija rikka fil-minerali u fil-mikroelementi. Il-ħamrija hija l-aktar ta' oriġini alluvjali u b'sawra primarjament ta' trab tafli xaħxi u kontenut konsiderevoli ta' skeletru fil-ħamrija li jirriżulta mill-erożjoni tal-ġebel dolomitiku u mid-depożiti fluvjali, li jippermettu skular tajjeb tal-ħamrija.

Fatturi storiċi u umani

L-ewwel dokumenti li fihom jissemma l-inbid Prosecco jmorru lura għall-aħħar tas-seklu sbatax. Dawn jiddeskrivu nbid abjad delikat li joriġina mill-pajsaġġ karst madwar Trieste u b'mod partikolari fiż-żona ta' Prosecco.

Il-produzzjoni ta' dan l-inbid aktar tard inbidlet, u bdiet tiżviluppa l-aktar fir-reġjun bl-għoljiet tal-Veneto u l-Friuli.

Is-suċċess tal-Prosecco huwa essenzjalment dovut għall-fatt li mill-bidu tas-seklu għoxrin 'il quddiem, l-operaturi tas-sengħa żviluppaw tekniki ta' tħarriġ tad-dwieli xierqa għall-varjetà Glera tassew produttiva bl-għan li jillimitaw il-produzzjoni fuq kull pjanta, u hekk jiġi żgurat li l-għeneb jimmatura kif suppost u li l-potenzjal aromatiku tiegħu jiġi ppreservat. Dawn fasslu wkoll tekniki tal-produzzjoni tal-inbid xierqa bbażati fuq fermentazzjoni sekondarja naturali, inizjalment fil-flixkun, u aktar riċenti fl-awtoklavi.

Fl-aħħar seklu, fiż-żona ta' produzzjoni ġie żviluppat network ta' professjonisti xjentifiċi u tekniċi b'livell għoli ta' ħiliet bl-għan li jipperfezzjona l-metodu ta' produzzjoni tal-Prosecco. Dan għen biex jissaħħu l-karatteristiċi li jagħmlu l-inbid apprezzat kemm mill-konsumaturi tal-lokal kif ukoll dawk internazzjonali. Fattur ewlieni kien il-ħila tal-produtturi li jesperimentaw u jtejbu t-teknoloġija tal-produzzjoni tal-inbid u tal-fermentazzjoni sekondarja, inkluż billi jużaw l-għeneb iswed iffermentat fil-qxur. Dan jagħmilha possibbli li jiġi żgurat li anke l-inbid rożè jkollu l-karatteristiċi ta' kwalità distintivi tad-denominazjzoni.

Rabta kawżali bejn l-ambjent ġeografiku u l-karatteristiċi speċifiċi tal-prodotti

Il-klima moderata, bix-xita u bl-irjieħ sħan mix-Xlokk fis-sajf, hija deċiżiva biex id-dwieli jiżviluppaw kif suppost matul il-fażi tat-tkabbir tagħhom.

Il-varjazzjoni bejn it-temperaturi ta' binhar u ta' billejl u l-irjieħ bora prevalenti xotti matul l-istadju finali tal-maturazzjoni tal-għeneb iħeġġu l-persistenza ta' sustanzi aċidużi u l-produzzjoni ta' numru sinifikanti ta' prekursuri aromatiċi, li jiddefinixxu n-noti ta' fjuri u ta' frott tipiċi tal-inbid Prosecco.

Il-ħamrija alluvjali għandha sawra taflija–xaħxija u hija fertili ħafna. Dan jagħmilha possibbli li jinkisbu rendimenti eċċellenti f'termini kwantitattivi, filwaqt li jħeġġeġ l-akkumulazzjoni moderata ta' zokkor u jipprovdi l-minerali u l-mikroelementi meħtieġa biex l-għeneb ikollu kompożizzjoni kimika u sensorjali bilanċjata tajjeb. Min-naħa tagħha, din tagħmilha possibbli li jinkiseb inbid bażi għall-inbid semifrizzanti u għall-inbid spumanti b'kontenut ta' alkoħol moderat u l-profil sensorjali frisk, xott u ta' frott li huwa karatteristiku tal-Prosecco.

It-tip ta' għeneb prodott – partikolarment il-varjetà Glera – tipikament ikollu akkumulazzjoni moderata ta' zokkor u kontenut ottimali ta' aċidità u ta' sustanzi aromatiċi. Dan jipprovdi nbid bażi aromatiku pjaċevoli b'kontenut baxx ta' alkoħol.

Il-verżjonijiet spumanti u semifrizzanti tal-inbid Prosecco tipikament ikunu xotti, bi profil sensorjali kkaratterizzat minn kulur isfar jgħajjat lewn it-tiben, jew roża ċar fil-każ tar-rożè spumanti, u bilanċ tajjeb bejn il-bżieżaq fini u raġwa persistenti.

L-inbid għandu riħa fina u eleganti, b'noti ta' fjuri distintivi (fjuri bojod; fir-rożè spumanti ta' fjuri ħomor ukoll) u ta' frott (tuffieħ, lanġas, frott eżotiku u ċitru; fir-rożè spumanti anke ħjiel ta' frawli u ta' lampun). F'termini tat-togħma, bilanċ tajjeb bejn il-komponenti taz-zokkor u dawk aċidiċi u togħma qawwija jagħtu noti fil-palat ta' nbid frisk, ħafif u vivaċi.

Sabiex jissaħħu ulterjorment il-karatteristiċi ta' dan l-inbid partikolari fil-verżjoni spumanti, jintuża l-metodu Charmat għall-fermentazzjoni sekondarja naturali tal-inbid bażi f'kontenituri kbar jew f'awtoklavi.

Huwa dan il-metodu li jagħmilha possibbli li l-Prosecco jilħaq il-potenzjal aromatiku sħiħ tiegħu u t-togħma friska u karatteristika pjaċevoli.

Ta' min isemmi wkoll il-produzzjoni, għalkemm limitata, tal-inbid Prosecco bla gass, li għandu profil sensorjali simili għat-tipi msemmija hawn fuq, iżda b'noti ta' frott distintivi u b'togħma aktar robusta u b'palat aktar qawwi.

L-inbejjed tad-DOP Prosecco huma rikonoxxuti mill-konsumaturi fl-Italja u kullimkien madwar id-dinja.

11. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

DOP Prosecco

Qafas legali

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

B'deroga prevista fl-Artikolu 5(1)(a) tar- Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33, jistgħu jitwettqu wkoll operazzjonijiet biex isiru t-tipi ta' nbejjed kollha fit-territorju amministrattiv tal-muniċipalitajiet fil-provinċja ta' Verona ħdejn iż-żona ta' produzzjoni definita, dment li l-għeneb ikun ġej minn vinji li kienu qed jinħadmu b'mod attiv fit-30 ta' Novembru 2011. Barra minn hekk, dawn l-operazzjonijiet jistgħu jitwettqu wkoll fi provinċji oħrajn ħdejn iż-żona ta' produzzjoni definita b'permessi individwali li jingħataw mill-Ministeru.

Soġġett għall-permessi individwali li jingħataw mill-Ministeru u meta jitqiesu l-postijiet tal-produzzjoni tradizzjonali, il-fermentazzjoni sekondarja tal-inbid bażi għall-kategoriji "semifrizzanti" u "spumanti" tista' titwettaq ukoll fil-viċinanza immedjata taż-żona ġeografika definita, skont l-Artikolu 5(2) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

DOP Prosecco - Unità ġeografika addizzjonali

Qafas legali

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali rigward it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Għad-denominazzjoni Prosecco huwa permess li fuq it-tikketta tiġi inkluża referenza għall-"provinċja ta' Treviso" jew "Treviso", għall-"provinċja ta' Trieste" jew "Trieste" jew "Pokrajina Trst" jew "Trst", jekk il-lottijiet rispettivi jkunu jikkonsistu esklużivament minn għeneb li jinħasad minn vinji li jinsabu fil-provinċji rilevanti u jekk il-prodott isir u jiġi imballat fl-istess provinċja fejn jiġi prodott l-għeneb, kif previst fl-Artikolu 55 tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 u fl-Artikolu 120(1)(g) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

DOP Prosecco

Qafas legali

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Ibbottiljar fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Id-dispożizzjonijiet dwar l-ibbottiljar fiż-żona definita ġew stabbiliti, f'konformità mad-dritt tal-Unjoni (l-Artikolu 4(2) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33). F'konformità mal-leġiżlazzjoni msemmija hawn fuq, l-ibbottiljar irid isir fiż-żona ġeografika definita sabiex jiġu ssalvagwardjati l-kwalità u r-reputazzjoni tal-inbid tad-DOP Prosecco, u tiġi ggarantita l-oriġini tiegħu u tiġi żgurata l-effettività tal-kontrolli rilevanti. Il-karatteristiċi partikolari u l-kwalitajiet tal-inbid Prosecco, li huma marbuta maż-żona ġeografika ta' oriġini, u r-reputazzjoni tad-denominazzjoni, jiġu ggarantiti aħjar jekk l-inbid jiġi bbottiljat fiż-żona ta' produzzjoni, billi l-applikazzjoni u l-konformità mar-regoli tekniċi kollha rigward it-trasport u l-ibbottiljar jistgħu jiġu fdati lill-operaturi fiż-żona bl-għarfien u bl-għarfien prattiku neċessarji kif ukoll b'interess li jżommu r-reputazzjoni miksuba. Barra minn hekk, ir-rekwiżit jiżgura li l-produtturi tal-inbid jiġu soġġetti għal sistema effiċjenti ta' kontrolli tal-ibbottiljar mill-korpi kompetenti, billi jiġu evitati r-riskji potenzjali kollha tat-trasport tal-prodott barra miż-żona għall-ibbottiljar. Għaldaqstant din id-dispożizzjoni hija ta' benefiċċju għall-produtturi tal-inbid infushom, li huma konxji u responsabbli mis-salvagwardja tal-kwalità u tar-reputazzjoni tad-denominazzjoni.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

DOP Prosecco - Spumante Rosé

Qafas legali

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali rigward it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Is-sena ta' produzzjoni tal-għeneb trid tiġi indikata fuq it-tikketta ta' dan it-tip ta' nbid, f'konformità mal-Artikolu 49(1) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33.

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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