C/2025/6773

23.12.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/6773)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Prosecco”

EU-referentienummer: PDO-IT-A0516-AM09 — 7.10.2025

1. **Naam van het product**

“Prosecco”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☐ landbouwproducten

☑ wijnen

☐ gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De goedkeuring en de mededeling van de standaardwijziging voldoen aan de voorwaarden voor de goedkeuring van een standaardwijziging uit hoofde van Verordening (EU) 2024/1143 en de op grond daarvan vastgestelde bepalingen.

Verklaard wordt dat deze wijziging onder de definitie van “standaardwijziging” als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 valt, aangezien zij:

— zij geen wijziging omvat in de naam of in het gebruik ervan, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;

— zij het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet dreigt te verbreken;

— zij geen verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich meebrengt.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Uitbreiding van het oenologische assemblageprocedé door maximaal 15 % producten van het ras pinot/chardonnay aan het type parelwijn toe te voegen

Beschrijving

Overeenkomstig de oenologische procedés die zijn toegestaan voor parelwijnen en kwaliteitsparelwijnen, wordt voorgesteld om voor parelwijnen het oenologische procedé toe te staan waarbij, in overeenstemming met het productdossier, producten worden toegevoegd die zijn verkregen uit de vinificatie van de druivenrassen chardonnay, pinot bianco, pinot grigio en pinot nero (witte vinificatie), alleen of in combinatie, in hoeveelheden tot een maximum van 15 %. Voorwaarde hierbij is dat de druiven van het ras glera die in het wijnbereidingsproces worden gebruikt, afkomstig zijn uit wijngaarden waar slechts één ras wordt verbouwd of uit wijngaarden waar, naast de voor dit procedé toegestane rassen, hoogstens 15 % secundaire druivenrassen aanwezig zijn.

Deze wijziging betreft de artikelen 2 en 5 van het productdossier.

Deze wijziging betreft het punt "Wijnbereidingsprocedés" van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Regulering van het gebruik van dosagelikeur voor mousserende wijn en mousserende kwaliteitswijn

Beschrijving

Bepaald is dat de most, de gedeeltelijk gegiste most en de wijnen (producten) die bestemd zijn om als dosagelikeur voor mousserende wijn en mousserende kwaliteitswijn te worden aangemerkt, afkomstig moeten zijn van druiven die geschikt zijn voor de productie van de benaming "Prosecco". Bovendien blijven sacharose en gerectificeerde geconcentreerde most en/of mengsels daarvan voor samenstelling van de dosagelikeur toegestaan.

Deze wijziging betreft artikel 5 van het productdossier.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Actualisering van de gegevens van de controle-instantie

Beschrijving

Als gevolg van de wijzigingen die met de inwerkingtreding van Verordening (EU) 2024/1143 in Verordening (EU) nr. 1308/2013 zijn aangebracht, bevat de verplichte inhoud van het productdossier niet langer de naam en het adres van de autoriteiten of instanties die verantwoordelijk zijn voor de verificatie van de naleving van de bepalingen van het productdossier, of hun bevoegdheden.

Daarnaast moeten de lidstaten overeenkomstig artikel 40, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143 voor elk met een geografische aanduiding aangewezen product de namen en adressen van de in artikel 39, lid 3, van die verordening bedoelde bevoegde autoriteiten, gedelegeerde instanties en natuurlijke personen bekendmaken en die informatie actueel houden.

Daarom is het artikel betreffende de controle-instantie gewijzigd om deze informatie te vervangen door een verwijzing naar de bekendmaking op de officiële website van de bevoegde autoriteit van de lidstaat.

Deze wijziging betreft artikel 10 van het productdossier.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

"Prosecco"

EU-referentienummer: PDO-IT-A0516-AM09 — 7.10.2025

1. **Naam van het product**

Prosecco

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Italië

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn
4. Mousserende wijn
5. Mousserende kwaliteitswijn
6. Aromatische mousserende kwaliteitswijn
8. Parelwijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnproduct

Prosecco - Wijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: strogeel.

Aroma

Geur: elegant, karakteristiek, kenmerkend voor de gebruikte druiven.

Smaak

Smaak: droog tot zacht, fris en karakteristiek.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 14 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Prosecco Spumante - mousserende wijn, mousserende kwaliteitswijn en aromatische mousserende kwaliteitswijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: strogeel van variërende intensiteit, glinsterend, met aanhoudende schuimlaag.

Aroma

Geur: elegant, karakteristiek, kenmerkend voor de gebruikte druiven.

Smaak

Smaak: van brut nature tot halfdroog, fris en karakteristiek.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 14 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Prosecco - Parelwijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: strogeel van variërende intensiteit, sprankelend uiterlijk met zichtbare belletjesvorming.

Aroma

Geur: elegant, karakteristiek, kenmerkend voor de gebruikte druiven.

Smaak

Smaak: droog tot zacht, fris en karakteristiek.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Bij de parelwijn die van oudsher wordt gemaakt door middel van nagisting in de fles, kunnen de organoleptische kenmerken bij de consumptie verschillen:

Uiterlijk: mogelijke aanwezigheid van troebelheid.

Aroma: aangenaam en karakteristiek, mogelijk met tonen van knapperig brood en gist.

Smaak: droog, bruisend, fruitig, mogelijk met tonen van broodkorst en gist.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	4,0
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 14 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Prosecco - Spumante rosé - mousserende kwaliteitswijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: zachtroze van variërende intensiteit, glinsterend, met aanhoudende schuimlaag.

Aroma

Geur: elegant, karakteristiek, kenmerkend voor de gebruikte druiven.

Smaak

Smaak: van brut nature tot extra droog, fris en karakteristiek.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 14 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

Wijnbereidingsprocedés

Oenologische procedés voor partijen producten die bestemd zijn voor de bereiding van parelwijn, mousserende wijn en mousserende kwaliteitswijn, met inbegrip van rosé.

Type oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Beschrijving

Voor het deel van het product dat is bedoeld voor de bereiding van parelwijn, mousserende wijn en mousserende kwaliteitswijn is het toegestaan producten toe te voegen die zijn gemaakt van de druivenrassen chardonnay, pinot bianco, pinot grigio en pinot nero (witte vinificatie), alleen of in combinatie, tot een maximum van 15 %. Voorwaarde hierbij is dat de druiven van het ras "glera" die in het wijnbereidingsproces worden gebruikt, afkomstig zijn uit wijngaarden waar één ras wordt verbouwd of uit wijngaarden waar de aanwezigheid van secundaire druivenrassen anders dan die toegestaan door dit procedé niet hoger is dan 15 %.

Voor het deel van het product dat is bedoeld voor de bereiding van mousserende roséwijn en mousserende kwaliteitsroséwijn, is het toegestaan producten toe te voegen die zijn gemaakt van minstens 10 % en hoogstens 15 % pinot nero-druiven (rode vinificatie). Voorwaarde hierbij is dat de in het wijnbereidingsproces gebruikte druiven van het ras glera afkomstig zijn uit wijngaarden waar één ras wordt verbouwd of uit wijngaarden waar, naast de voor dit procedé toegestane druiven, hoogstens 15 % pinot nero-druiven aanwezig zijn.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/ras/type

Prosecco

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	18 000
Maximale opbrengsteenheid:	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/type

Prosecco

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	135,0
Maximale opbrengsteenheid:	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/type

Prosecco - Spumante rosé (ras glera)

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	18 000
Maximale opbrengsteenheid:	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/type

Prosecco - Spumante rosé (ras glera)

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	135,0
Maximale opbrengsteenheid:	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/type

Prosecco - Spumante rosé (ras pinot nero)

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	13 500
Maximale opbrengsteenheid:	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/type

Prosecco - Spumante rosé (ras pinot nero)

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	101,25
Maximale opbrengsteenheid:	hectoliter per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

Glera B. - Serprino

9. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De druiven die worden gebruikt om wijn te produceren die onder de beschermde oorsprongsbenaming "Prosecco" valt, moeten zijn verbouwd in het gebied dat de volgende provincies bestrijkt: Belluno, Gorizia, Padua, Pordenone, Treviso, Triëst, Udine, Venetië en Vicenza.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

Het benamingsgebied van "Prosecco", dat in het noordoosten van Italië ligt, wordt gekenmerkt door een vlak landschap met enkele heuvelachtige gebieden. Het klimaat in dit gebied, bestaande uit Veneto en Friuli, is gematigd. In het noorden bieden de Alpen bescherming tegen de koude noordelijke winden, en in het zuiden vormt de Adriatische Zee de voornaamste route voor de sirocco's, die vooral in de zomer voor voldoende regenval zorgen, de temperaturen matigen en voor de benodigde hoeveelheid water zorgen tijdens de groeifasen van de knoppen en trossen van de wijnstokken.

Aan het eind van de zomer, met een lager aantal uren zonneschijn en frequente droge borawinden vanuit het oosten, zijn er grote verschillen tussen de dag- en nachttemperatuur en kan een aanzienlijke hoeveelheid aromatische stoffen worden aangetroffen in de druiven, die dan in de laatste rijpingsfase zijn.

Het productiegebied is rijk aan mineralen en sporenelementen. De bodems hebben veelal een alluviale oorsprong met een overheersende kleiig-zilte textuur en een aanzienlijk grindfractiegehalte, veroorzaakt door erosie van de Dolomieten en riviersediment, wat een goede ondergrondse drainage mogelijk maakt.

Historische en menselijke factoren

De oudste documenten waarin melding wordt gemaakt van "Prosecco"-wijn, gaan terug tot het einde van de zeventiende eeuw. De beschrijving gaat over een verfijnde witte wijn uit het karstlandschap rondom Triëst, in het bijzonder het "Prosecco"-gebied.

De productie van deze wijn is later verschoven naar met name de heuvelachtige regio's Veneto en Friuli.

Het succes van "Prosecco" is hoofdzakelijk te danken aan het feit dat vakbekwame wijnbouwers sinds het begin van de twintigste eeuw de beste teelttechnieken hebben ontwikkeld voor het zeer sterke glera-ras, met als doel het beperken van de belasting per wijnstok, zodat de druiven goed konden rijpen en hun aromatische potentieel konden behouden. Ze ontwikkelden ook de beste wijnbereidingstechnieken op basis van een natuurlijke tweede gisting, in eerste instantie in de fles, maar meer recentelijk in een autoclaaf.

In de voorbije eeuw heeft een netwerk van hooggekwalificeerde wetenschappers en technisch specialisten in het productiegebied samengewerkt om de productiemethode van "Prosecco" te perfectioneren. Hierdoor kwamen de kenmerken die de wijn bij zowel binnenlandse als buitenlandse consumenten zo geliefd maken, nog beter naar voren. Een sleutelrol hierbij speelde het vermogen van producenten om te experimenteren met de methoden voor wijnbereiding en voor de productie van mousserende wijn en die te verbeteren, waarbij ook blauwe druiven werden gebruikt, die een rode vinificatie ondergaan. Daardoor kunnen ook bij de mousserende roséwijn dezelfde onderscheidende kwaliteitskenmerken van de oorsprongsbenaming worden gewaarborgd.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de specificiteit van het product:

Het milde klimaat, met neerslag en warme sirocco's in de zomer, is doorslaggevend voor de juiste ontwikkeling van de wijnstokken tijdens het groeiseizoen.

De verschillen tussen de dag- en nachttemperaturen en de overheersende droge borawinden tijdens de laatste rijpingsfase van de druif stimuleren de mate waarin "zure" stoffen aanhouden en de productie van een aanzienlijk aantal aromatische precursoren, die de bloemige en fruitige tonen bepalen die zo kenmerkend zijn voor "Prosecco"-wijn.

De alluviale bodems zijn kleiig-zilt van textuur en zeer vruchtbaar. Dit maakt kwantitatief uitstekende oogsten mogelijk, waarbij gematigde suikervormingsniveaus worden gestimuleerd en wordt voorzien in de mineralen en sporenelementen die de druiven nodig hebben voor een evenwichtige chemische en sensorische samenstelling. Hierdoor kan een basiswijn worden verkregen voor parelwijnen en mousserende wijnen met een gematigd alcoholgehalte, het frisse, droge en fruitige sensorische profiel en de smaakkenmerken van "Prosecco".

De verbouwde druivensoort, in het bijzonder het glera-ras, wordt gekenmerkt door een gematigde suikeraccumulatie en een optimaal gehalte aan zure en aromatische stoffen. Dit zorgt voor een aangename aromatische basiswijn met een laag alcoholgehalte.

De mousserende en parelvarianten van "Prosecco"-wijn zijn doorgaans droog, met een sensorisch profiel dat wordt gekenmerkt door een heldere strogele kleur (of lichtroze voor het type "Spumante Rosé") en een goede balans tussen fijne belletjes en een aanhoudende schuimlaag.

De wijn is fijn en elegant in de neus, met duidelijke bloemige (witte bloemen, rode bloemen, ook voor het type "Spumante Rosé") en fruitige (appel, peer, exotisch fruit en citrusvruchten, en voor het type "Spumante Rosé" ook aardbei en framboos) tonen. Wat betreft de smaak zorgen het goede evenwicht tussen de zoete en zure componenten en de smakelijkheid voor frisse, zachte en levendige tonen op de smaakpapillen.

Om de kenmerken van de mousserende variant van deze bijzondere wijn verder te versterken, wordt de Martinotti- of Charmat-methode gebruikt, met natuurlijke hergisting van de basiswijn in grote vaten of autoclaven.

Door deze methode kan de "Prosecco" zijn volle, aromatische potentieel en aangenaam frisse en karakteristieke smaak bereiken.

De – weliswaar beperkte – productie van niet-mousserende "Prosecco"-wijn moet ook worden genoemd. Deze wijn heeft een sensorisch profiel dat vergelijkbaar is met dat van de hierboven genoemde soorten, maar heeft duidelijke fruitige sensaties en een vollere, rijkere smaak.

De "Prosecco"-wijnen die onder de BOB vallen, worden dan ook door consumenten in Italië en daarbuiten herkend.

Categorie wijnbouwproduct

4. Mousserende wijn

Samenvatting van het verband

Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

Het benamingsgebied van "Prosecco", dat in het noordoosten van Italië ligt, wordt gekenmerkt door een vlak landschap met enkele heuvelachtige gebieden. Het klimaat in dit gebied, bestaande uit Veneto en Friuli, is gematigd. In het noorden bieden de Alpen bescherming tegen de koude noordelijke winden, en in het zuiden vormt de Adriatische Zee de voornaamste route voor de sirocco's, die vooral in de zomer voor voldoende regenval zorgen, de temperaturen matigen en voor de benodigde hoeveelheid water zorgen tijdens de groeifasen van de knoppen en trossen van de wijnstokken.

Aan het eind van de zomer, met een lager aantal uren zonneschijn en frequente droge borawinden vanuit het oosten, zijn er grote verschillen tussen de dag- en nachttemperatuur en kan een aanzienlijke hoeveelheid aromatische stoffen worden aangetroffen in de druiven, die dan in de laatste rijpingsfase zijn.

Het productiegebied is rijk aan mineralen en sporenelementen. De bodems hebben veelal een alluviale oorsprong met een overheersende kleiig-zilte textuur en een aanzienlijk grindfractiegehalte, veroorzaakt door erosie van de Dolomieten en riviersediment, wat een goede ondergrondse drainage mogelijk maakt.

Historische en menselijke factoren

De oudste documenten waarin melding wordt gemaakt van "Prosecco"-wijn, gaan terug tot het einde van de zeventiende eeuw. De beschrijving gaat over een verfijnde witte wijn uit het karstlandschap rondom Triëst, in het bijzonder het "Prosecco"-gebied.

De productie van deze wijn is later verschoven naar met name de heuvelachtige regio's Veneto en Friuli.

Het succes van "Prosecco" is hoofdzakelijk te danken aan het feit dat vakbekwame wijnbouwers sinds het begin van de twintigste eeuw de beste teelttechnieken hebben ontwikkeld voor het zeer sterke glera-ras, met als doel het beperken van de belasting per wijnstok, zodat de druiven goed konden rijpen en hun aromatische potentieel konden behouden. Ze ontwikkelden ook de beste wijnbereidingstechnieken op basis van een natuurlijke tweede gisting, in eerste instantie in de fles, maar meer recentelijk in een autoclaaf.

In de voorbije eeuw heeft een netwerk van hooggekwalificeerde wetenschappers en technisch specialisten in het productiegebied samengewerkt om de productiemethode van "Prosecco" te perfectioneren. Hierdoor kwamen de kenmerken die de wijn bij zowel binnenlandse als buitenlandse consumenten zo geliefd maken, nog beter naar voren. Een sleutelrol hierbij speelde het vermogen van producenten om te experimenteren met de methoden voor wijnbereiding en voor de productie van mousserende wijn en die te verbeteren, waarbij ook blauwe druiven werden gebruikt, die een rode vinificatie ondergaan. Daardoor kunnen ook bij de mousserende roséwijn dezelfde onderscheidende kwaliteitskenmerken van de oorsprongsbenaming worden gewaarborgd.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de specificiteit van het product:

Het milde klimaat, met neerslag en warme sirocco's in de zomer, is doorslaggevend voor de juiste ontwikkeling van de wijnstokken tijdens het groeiseizoen.

De verschillen tussen de dag- en nachttemperaturen en de overheersende droge borawinden tijdens de laatste rijpingsfase van de druif stimuleren de mate waarin "zure" stoffen aanhouden en de productie van een aanzienlijk aantal aromatische precursoren, die de bloemige en fruitige tonen bepalen die zo kenmerkend zijn voor "Prosecco"-wijn.

De alluviale bodems zijn kleiig-zilt van textuur en zeer vruchtbaar. Dit maakt kwantitatief uitstekende oogsten mogelijk, waarbij gematigde suikervormingsniveaus worden gestimuleerd en wordt voorzien in de mineralen en sporenelementen die de druiven nodig hebben voor een evenwichtige chemische en sensorische samenstelling. Hierdoor kan een basiswijn worden verkregen voor parelwijnen en mousserende wijnen met een gematigd alcoholgehalte, het frisse, droge en fruitige sensorische profiel en de smaakkenmerken van "Prosecco".

De verbouwde druivensoort, in het bijzonder het glera-ras, wordt gekenmerkt door een gematigde suikeraccumulatie en een optimaal gehalte aan zure en aromatische stoffen. Dit zorgt voor een aangename aromatische basiswijn met een laag alcoholgehalte.

De mousserende en parelvarianten van "Prosecco"-wijn zijn doorgaans droog, met een sensorisch profiel dat wordt gekenmerkt door een heldere strogele kleur (of lichtroze voor het type "Spumante Rosé") en een goede balans tussen fijne belletjes en een aanhoudende schuimlaag.

De wijn is fijn en elegant in de neus, met duidelijke bloemige (witte bloemen, rode bloemen, ook voor het type "Spumante Rosé") en fruitige (appel, peer, exotisch fruit en citrusvruchten, en voor het type "Spumante Rosé" ook aardbei en framboos) tonen. Wat betreft de smaak zorgen het goede evenwicht tussen de zoete en zure componenten en de smakelijkheid voor frisse, zachte en levendige tonen op de smaakpapillen.

Om de kenmerken van de mousserende variant van deze bijzondere wijn verder te versterken, wordt de Martinotti- of Charmat-methode gebruikt, met natuurlijke hergisting van de basiswijn in grote vaten of autoclaven.

Door deze methode kan de "Prosecco" zijn volle, aromatische potentieel en aangenaam frisse en karakteristieke smaak bereiken.

De – weliswaar beperkte – productie van niet-mousserende "Prosecco"-wijn moet ook worden genoemd. Deze wijn heeft een sensorisch profiel dat vergelijkbaar is met dat van de hierboven genoemde soorten, maar heeft duidelijke fruitige sensaties en een vollere, rijkere smaak.

De "Prosecco"-wijnen die onder de BOB vallen, worden dan ook door consumenten in Italië en daarbuiten herkend.

Categorie wijnbouwproduct

5. Mousserende kwaliteitswijn

Samenvatting van het verband

Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

Het benamingsgebied van "Prosecco", dat in het noordoosten van Italië ligt, wordt gekenmerkt door een vlak landschap met enkele heuvelachtige gebieden. Het klimaat in dit gebied, bestaande uit Veneto en Friuli, is gematigd. In het noorden bieden de Alpen bescherming tegen de koude noordelijke winden, en in het zuiden vormt de Adriatische Zee de voornaamste route voor de sirocco's, die vooral in de zomer voor voldoende regenval zorgen, de temperaturen matigen en voor de benodigde hoeveelheid water zorgen tijdens de groeifasen van de knoppen en trossen van de wijnstokken.

Aan het eind van de zomer, met een lager aantal uren zonneschijn en frequente droge borawinden vanuit het oosten, zijn er grote verschillen tussen de dag- en nachttemperatuur en kan een aanzienlijke hoeveelheid aromatische stoffen worden aangetroffen in de druiven, die dan in de laatste rijpingsfase zijn.

Het productiegebied is rijk aan mineralen en sporenelementen. De bodems hebben veelal een alluviale oorsprong met een overheersende kleiig-zilte textuur en een aanzienlijk grindfractiegehalte, veroorzaakt door erosie van de Dolomieten en riviersediment, wat een goede ondergrondse drainage mogelijk maakt.

Historische en menselijke factoren

De oudste documenten waarin melding wordt gemaakt van "Prosecco"-wijn, gaan terug tot het einde van de zeventiende eeuw. De beschrijving gaat over een verfijnde witte wijn uit het karstlandschap rondom Triëst, in het bijzonder het "Prosecco"-gebied.

De productie van deze wijn is later verschoven naar met name de heuvelachtige regio's Veneto en Friuli.

Het succes van "Prosecco" is hoofdzakelijk te danken aan het feit dat vakbekwame wijnbouwers sinds het begin van de twintigste eeuw de beste teelttechnieken hebben ontwikkeld voor het zeer sterke glera-ras, met als doel het beperken van de belasting per wijnstok, zodat de druiven goed konden rijpen en hun aromatische potentieel konden behouden. Ze ontwikkelden ook de beste wijnbereidingstechnieken op basis van een natuurlijke tweede gisting, in eerste instantie in de fles, maar meer recentelijk in een autoclaaf.

In de voorbije eeuw heeft een netwerk van hooggekwalificeerde wetenschappers en technisch specialisten in het productiegebied samengewerkt om de productiemethode van "Prosecco" te perfectioneren. Hierdoor kwamen de kenmerken die de wijn bij zowel binnenlandse als buitenlandse consumenten zo geliefd maken, nog beter naar voren. Een sleutelrol hierbij speelde het vermogen van producenten om te experimenteren met de methoden voor wijnbereiding en voor de productie van mousserende wijn en die te verbeteren, waarbij ook blauwe druiven werden gebruikt, die een rode vinificatie ondergaan. Daardoor kunnen ook bij de mousserende roséwijn dezelfde onderscheidende kwaliteitskenmerken van de oorsprongsbenaming worden gewaarborgd.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de specificiteit van het product:

Het milde klimaat, met neerslag en warme sirocco's in de zomer, is doorslaggevend voor de juiste ontwikkeling van de wijnstokken tijdens het groeiseizoen.

De verschillen tussen de dag- en nachttemperaturen en de overheersende droge borawinden tijdens de laatste rijpingsfase van de druif stimuleren de mate waarin "zure" stoffen aanhouden en de productie van een aanzienlijk aantal aromatische precursoren, die de bloemige en fruitige tonen bepalen die zo kenmerkend zijn voor "Prosecco"-wijn.

De alluviale bodems zijn kleiig-zilt van textuur en zeer vruchtbaar. Dit maakt kwantitatief uitstekende oogsten mogelijk, waarbij gematigde suikervormingsniveaus worden gestimuleerd en wordt voorzien in de mineralen en sporenelementen die de druiven nodig hebben voor een evenwichtige chemische en sensorische samenstelling. Hierdoor kan een basiswijn worden verkregen voor parelwijnen en mousserende wijnen met een gematigd alcoholgehalte, het frisse, droge en fruitige sensorische profiel en de smaakkenmerken van "Prosecco".

De verbouwde druivensoort, in het bijzonder het glera-ras, wordt gekenmerkt door een gematigde suikeraccumulatie en een optimaal gehalte aan zure en aromatische stoffen. Dit zorgt voor een aangename aromatische basiswijn met een laag alcoholgehalte.

De mousserende en parelvarianten van "Prosecco"-wijn zijn doorgaans droog, met een sensorisch profiel dat wordt gekenmerkt door een heldere strogele kleur (of lichtroze voor het type "Spumante Rosé") en een goede balans tussen fijne belletjes en een aanhoudende schuimlaag.

De wijn is fijn en elegant in de neus, met duidelijke bloemige (witte bloemen, rode bloemen, ook voor het type "Spumante Rosé") en fruitige (appel, peer, exotisch fruit en citrusvruchten, en voor het type "Spumante Rosé" ook aardbei en framboos) tonen. Wat betreft de smaak zorgen het goede evenwicht tussen de zoete en zure componenten en de smakelijkheid voor frisse, zachte en levendige tonen op de smaakpapillen.

Om de kenmerken van de mousserende variant van deze bijzondere wijn verder te versterken, wordt de Martinotti- of Charmat-methode gebruikt, met natuurlijke hergisting van de basiswijn in grote vaten of autoclaven.

Door deze methode kan de "Prosecco" zijn volle, aromatische potentieel en aangenaam frisse en karakteristieke smaak bereiken.

De – weliswaar beperkte – productie van niet-mousserende "Prosecco"-wijn moet ook worden genoemd. Deze wijn heeft een sensorisch profiel dat vergelijkbaar is met dat van de hierboven genoemde soorten, maar heeft duidelijke fruitige sensaties en een vollere, rijkere smaak.

De "Prosecco"-wijnen die onder de BOB vallen, worden dan ook door consumenten in Italië en daarbuiten herkend.

Categorie wijnbouwproduct

6. Aromatische mousserende kwaliteitswijn

Samenvatting van het verband

Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

Het benamingsgebied van "Prosecco", dat in het noordoosten van Italië ligt, wordt gekenmerkt door een vlak landschap met enkele heuvelachtige gebieden. Het klimaat in dit gebied, bestaande uit Veneto en Friuli, is gematigd. In het noorden bieden de Alpen bescherming tegen de koude noordelijke winden, en in het zuiden vormt de Adriatische Zee de voornaamste route voor de sirocco's, die vooral in de zomer voor voldoende regenval zorgen, de temperaturen matigen en voor de benodigde hoeveelheid water zorgen tijdens de groeifasen van de knoppen en trossen van de wijnstokken.

Aan het eind van de zomer, met een lager aantal uren zonneschijn en frequente droge borawinden vanuit het oosten, zijn er grote verschillen tussen de dag- en nachttemperatuur en kan een aanzienlijke hoeveelheid aromatische stoffen worden aangetroffen in de druiven, die dan in de laatste rijpingsfase zijn.

Het productiegebied is rijk aan mineralen en sporenelementen. De bodems hebben veelal een alluviale oorsprong met een overheersende kleiig-zilte textuur en een aanzienlijk grindfractiegehalte, veroorzaakt door erosie van de Dolomieten en riviersediment, wat een goede ondergrondse drainage mogelijk maakt.

Historische en menselijke factoren

De oudste documenten waarin melding wordt gemaakt van "Prosecco"-wijn, gaan terug tot het einde van de zeventiende eeuw. De beschrijving gaat over een verfijnde witte wijn uit het karstlandschap rondom Triëst, in het bijzonder het "Prosecco"-gebied.

De productie van deze wijn is later verschoven naar met name de heuvelachtige regio's Veneto en Friuli.

Het succes van "Prosecco" is hoofdzakelijk te danken aan het feit dat vakbekwame wijnbouwers sinds het begin van de twintigste eeuw de beste teelttechnieken hebben ontwikkeld voor het zeer sterke glera-ras, met als doel het beperken van de belasting per wijnstok, zodat de druiven goed konden rijpen en hun aromatische potentieel konden behouden. Ze ontwikkelden ook de beste wijnbereidingstechnieken op basis van een natuurlijke tweede gisting, in eerste instantie in de fles, maar meer recentelijk in een autoclaaf.

In de voorbije eeuw heeft een netwerk van hooggekwalificeerde wetenschappers en technisch specialisten in het productiegebied samengewerkt om de productiemethode van "Prosecco" te perfectioneren. Hierdoor kwamen de kenmerken die de wijn bij zowel binnenlandse als buitenlandse consumenten zo geliefd maken, nog beter naar voren. Een sleutelrol hierbij speelde het vermogen van producenten om te experimenteren met de methoden voor wijnbereiding en voor de productie van mousserende wijn en die te verbeteren, waarbij ook blauwe druiven werden gebruikt, die een rode vinificatie ondergaan. Daardoor kunnen ook bij de mousserende roséwijn dezelfde onderscheidende kwaliteitskenmerken van de oorsprongsbenaming worden gewaarborgd.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de specificiteit van het product:

Het milde klimaat, met neerslag en warme sirocco's in de zomer, is doorslaggevend voor de juiste ontwikkeling van de wijnstokken tijdens het groeiseizoen.

De verschillen tussen de dag- en nachttemperaturen en de overheersende droge borawinden tijdens de laatste rijpingsfase van de druif stimuleren de mate waarin "zure" stoffen aanhouden en de productie van een aanzienlijk aantal aromatische precursoren, die de bloemige en fruitige tonen bepalen die zo kenmerkend zijn voor "Prosecco"-wijn.

De alluviale bodems zijn kleiig-zilt van textuur en zeer vruchtbaar. Dit maakt kwantitatief uitstekende oogsten mogelijk, waarbij gematigde suikervormingsniveaus worden gestimuleerd en wordt voorzien in de mineralen en sporenelementen die de druiven nodig hebben voor een evenwichtige chemische en sensorische samenstelling. Hierdoor kan een basiswijn worden verkregen voor parelwijnen en mousserende wijnen met een gematigd alcoholgehalte, het frisse, droge en fruitige sensorische profiel en de smaakkenmerken van "Prosecco".

De verbouwde druivensoort, in het bijzonder het glera-ras, wordt gekenmerkt door een gematigde suikeraccumulatie en een optimaal gehalte aan zure en aromatische stoffen. Dit zorgt voor een aangename aromatische basiswijn met een laag alcoholgehalte.

De mousserende en parelvarianten van "Prosecco"-wijn zijn doorgaans droog, met een sensorisch profiel dat wordt gekenmerkt door een heldere strogele kleur (of lichtroze voor het type "Spumante Rosé") en een goede balans tussen fijne belletjes en een aanhoudende schuimlaag.

De wijn is fijn en elegant in de neus, met duidelijke bloemige (witte bloemen, rode bloemen, ook voor het type "Spumante Rosé") en fruitige (appel, peer, exotisch fruit en citrusvruchten, en voor het type "Spumante Rosé" ook aardbei en framboos) tonen. Wat betreft de smaak zorgen het goede evenwicht tussen de zoete en zure componenten en de smakelijkheid voor frisse, zachte en levendige tonen op de smaakpapillen.

Om de kenmerken van de mousserende variant van deze bijzondere wijn verder te versterken, wordt de Martinotti- of Charmat-methode gebruikt, met natuurlijke hergisting van de basiswijn in grote vaten of autoclaven.

Door deze methode kan de "Prosecco" zijn volle, aromatische potentieel en aangenaam frisse en karakteristieke smaak bereiken.

De – weliswaar beperkte – productie van niet-mousserende "Prosecco"-wijn moet ook worden genoemd. Deze wijn heeft een sensorisch profiel dat vergelijkbaar is met dat van de hierboven genoemde soorten, maar heeft duidelijke fruitige sensaties en een vollere, rijkere smaak.

De "Prosecco"-wijnen die onder de BOB vallen, worden dan ook door consumenten in Italië en daarbuiten herkend.

Categorie wijnbouwproduct

8. Parelwijn

Samenvatting van het verband

Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

Het benamingsgebied van "Prosecco", dat in het noordoosten van Italië ligt, wordt gekenmerkt door een vlak landschap met enkele heuvelachtige gebieden. Het klimaat in dit gebied, bestaande uit Veneto en Friuli, is gematigd. In het noorden bieden de Alpen bescherming tegen de koude noordelijke winden, en in het zuiden vormt de Adriatische Zee de voornaamste route voor de sirocco's, die vooral in de zomer voor voldoende regenval zorgen, de temperaturen matigen en voor de benodigde hoeveelheid water zorgen tijdens de groeifasen van de knoppen en trossen van de wijnstokken.

Aan het eind van de zomer, met een lager aantal uren zonneschijn en frequente droge borawinden vanuit het oosten, zijn er grote verschillen tussen de dag- en nachttemperatuur en kan een aanzienlijke hoeveelheid aromatische stoffen worden aangetroffen in de druiven, die dan in de laatste rijpingsfase zijn.

Het productiegebied is rijk aan mineralen en sporenelementen. De bodems hebben veelal een alluviale oorsprong met een overheersende kleiig-zilte textuur en een aanzienlijk grindfractiegehalte, veroorzaakt door erosie van de Dolomieten en riviersediment, wat een goede ondergrondse drainage mogelijk maakt.

Historische en menselijke factoren

De oudste documenten waarin melding wordt gemaakt van "Prosecco"-wijn, gaan terug tot het einde van de zeventiende eeuw. De beschrijving gaat over een verfijnde witte wijn uit het karstlandschap rondom Triëst, in het bijzonder het "Prosecco"-gebied.

De productie van deze wijn is later verschoven naar met name de heuvelachtige regio's Veneto en Friuli.

Het succes van "Prosecco" is hoofdzakelijk te danken aan het feit dat vakbekwame wijnbouwers sinds het begin van de twintigste eeuw de beste teelttechnieken hebben ontwikkeld voor het zeer sterke glera-ras, met als doel het beperken van de belasting per wijnstok, zodat de druiven goed konden rijpen en hun aromatische potentieel konden behouden. Ze ontwikkelden ook de beste wijnbereidingstechnieken op basis van een natuurlijke tweede gisting, in eerste instantie in de fles, maar meer recentelijk in een autoclaaf.

In de voorbije eeuw heeft een netwerk van hooggekwalificeerde wetenschappers en technisch specialisten in het productiegebied samengewerkt om de productiemethode van "Prosecco" te perfectioneren. Hierdoor kwamen de kenmerken die de wijn bij zowel binnenlandse als buitenlandse consumenten zo geliefd maken, nog beter naar voren. Een sleutelrol hierbij speelde het vermogen van producenten om te experimenteren met de methoden voor wijnbereiding en voor de productie van mousserende wijn en die te verbeteren, waarbij ook blauwe druiven werden gebruikt, die een rode vinificatie ondergaan. Daardoor kunnen ook bij de mousserende roséwijn dezelfde onderscheidende kwaliteitskenmerken van de oorsprongsbenaming worden gewaarborgd.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de specificiteit van het product:

Het milde klimaat, met neerslag en warme sirocco's in de zomer, is doorslaggevend voor de juiste ontwikkeling van de wijnstokken tijdens het groeiseizoen.

De verschillen tussen de dag- en nachttemperaturen en de overheersende droge borawinden tijdens de laatste rijpingsfase van de druif stimuleren de mate waarin "zure" stoffen aanhouden en de productie van een aanzienlijk aantal aromatische precursoren, die de bloemige en fruitige tonen bepalen die zo kenmerkend zijn voor "Prosecco"-wijn.

De alluviale bodems zijn kleiig-zilt van textuur en zeer vruchtbaar. Dit maakt kwantitatief uitstekende oogsten mogelijk, waarbij gematigde suikervormingsniveaus worden gestimuleerd en wordt voorzien in de mineralen en sporenelementen die de druiven nodig hebben voor een evenwichtige chemische en sensorische samenstelling. Hierdoor kan een basiswijn worden verkregen voor parelwijnen en mousserende wijnen met een gematigd alcoholgehalte, het frisse, droge en fruitige sensorische profiel en de smaakkenmerken van "Prosecco".

De verbouwde druivensoort, in het bijzonder het glera-ras, wordt gekenmerkt door een gematigde suikeraccumulatie en een optimaal gehalte aan zure en aromatische stoffen. Dit zorgt voor een aangename aromatische basiswijn met een laag alcoholgehalte.

De mousserende en parelvarianten van "Prosecco"-wijn zijn doorgaans droog, met een sensorisch profiel dat wordt gekenmerkt door een heldere strogele kleur (of lichtroze voor het type "Spumante Rosé") en een goede balans tussen fijne belletjes en een aanhoudende schuimlaag.

De wijn is fijn en elegant in de neus, met duidelijke bloemige (witte bloemen, rode bloemen, ook voor het type "Spumante Rosé") en fruitige (appel, peer, exotisch fruit en citrusvruchten, en voor het type "Spumante Rosé" ook aardbei en framboos) tonen. Wat betreft de smaak zorgen het goede evenwicht tussen de zoete en zure componenten en de smakelijkheid voor frisse, zachte en levendige tonen op de smaakpapillen.

Om de kenmerken van de mousserende variant van deze bijzondere wijn verder te versterken, wordt de Martinotti- of Charmat-methode gebruikt, met natuurlijke hergisting van de basiswijn in grote vaten of autoclaven.

Door deze methode kan de "Prosecco" zijn volle, aromatische potentieel en aangenaam frisse en karakteristieke smaak bereiken.

De – weliswaar beperkte – productie van niet-mousserende "Prosecco"-wijn moet ook worden genoemd. Deze wijn heeft een sensorisch profiel dat vergelijkbaar is met dat van de hierboven genoemde soorten, maar heeft duidelijke fruitige sensaties en een vollere, rijkere smaak.

De "Prosecco"-wijnen die onder de BOB vallen, worden dan ook door consumenten in Italië en daarbuiten herkend.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de vereiste/afwijking

BOB Prosecco

Rechtskader

Wetgeving van de Europese Unie

Type verdere vereiste/afwijking

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Bij wijze van afwijking waarin artikel 5, lid 1, punt a), van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie voorziet, kunnen activiteiten om al deze wijnsoorten te maken ook worden verricht in het administratieve gebied van de gemeenten in de provincie Verona, die grenst aan het afgebakende productiegebied, zolang de druiven afkomstig zijn van wijngaarden waar op 30 november 2011 actief werd verbouwd. Bovendien kunnen deze activiteiten ook worden verricht in andere provincies die grenzen aan de afgebakende productiezone als het ministerie daartoe een individuele vergunning heeft verleend.

Mits het ministerie deze individuele vergunningen heeft verleend en rekening houdend met traditionele productielocaties, kan tweede gisting van de basiswijn voor de categorieën “parelwijn” en “mousserende wijn” ook plaatsvinden in de directe nabijheid van het afgebakende geografische gebied, overeenkomstig artikel 5, lid 2, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie.

Titel van de vereiste/afwijking

BOB Prosecco - Aanvullende geografische eenheid

Rechtskader

Wetgeving van de Europese Unie

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende voorschriften voor de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Voor de “Prosecco”-benaming is het toegestaan om op het etiket een verwijzing toe te voegen naar de “provincie Treviso” of “Treviso”, naar de “provincie Triëst” of “Triëst” of “Prokrajina Trst” of “Trst” als de respectievelijke partijen exclusief bestaan uit druiven die zijn geoogst in wijngaarden die zich in de desbetreffende provincies bevinden, of als het product is gemaakt en verpakt in dezelfde provincie als die waarin de druiven zijn verbouwd, als bedoeld in artikel 55 van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie en artikel 120, lid 1, punt g), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad.

Titel van de vereiste/afwijking

BOB Prosecco

Rechtskader

Wetgeving van de Europese Unie

Type verdere vereiste/afwijking

Botteling in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Er zijn bepalingen vastgesteld betreffende het bottelen in het afgebakende gebied, in overeenstemming met het recht van de Unie (artikel 4, lid 2, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33). Overeenkomstig de bovengenoemde wetgeving moet de botteling plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied om de kwaliteit en reputatie van wijn met de BOB “Prosecco” te vrijwaren, en om de oorsprong van de wijn en de doeltreffendheid van de desbetreffende controles te waarborgen. De specifieke kenmerken en kwaliteiten van de “Prosecco”-wijnen, die samenhangen met de geografische oorsprong, en de reputatie van de naam worden beter gewaarborgd indien de wijn in het productiegebied wordt gebotteld, aangezien de toepassing en naleving van de technische regels betreffende vervoer en botteling de verantwoordelijkheid is van plaatselijke bedrijven die over de nodige kennis en kunde beschikken en belang hebben bij het behoud van de reputatie van het product. Bovendien verzekert deze vereiste dat de wijnproducenten onderworpen zijn aan een efficiënt systeem voor de controle op de botteling door de bevoegde instanties. Hierdoor worden alle potentiële risico’s die gepaard gaan met het vervoer van het product buiten het gebied, vermeden. Derhalve komt deze bepaling ten goede aan de wijnproducenten zelf, die zorg besteden aan en verantwoordelijk zijn voor het waarborgen van de kwaliteit en reputatie van de benaming.

Titel van de vereiste/afwijking

BOB Prosecco - Spumante rosé

Rechtskader

Wetgeving van de Europese Unie

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende voorschriften voor de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Voor deze variant moet op het etiket het jaar van productie van de druiven worden vermeld overeenkomstig artikel 49, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33.

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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