C/2025/6773

23.12.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/6773)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Prosecco”

Numer referencyjny UE: PDO-IT-A0516-AM09 – 7.10.2025

1. **Nazwa produktu**

„Prosecco”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Potwierdzamy, że zatwierdzenie zmiany standardowej i powiadomienie o niej spełnia warunki zatwierdzenia zmiany standardowej na podstawie rozporządzenia (UE) 2024/1143 i przepisów przyjętych na jego podstawie.

Niniejsza zmiana wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak określono w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143 ponieważ:

— nie obejmuje zmiany w nazwie, stosowaniu nazwy ani w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

— nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie;

— nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Rozszerzenie enologicznej praktyki mieszania poprzez dodanie produktów winiarskich odmian Pinot i Chardonnay (maksymalnie do 15 %) do rodzaju: półmusujące

Opis

W przypadku części produktu przeznaczonej do przygotowania wina musującego i gatunkowego wina musującego dozwolone jest dodawanie produktów wytwarzanych z winogron Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio i Pinot Nero (fermentowane bez skórek), samodzielnie lub wraz z innymi odmianami do maksymalnej zawartości 15 %, również w przypadku win półmusujących, pod warunkiem że winogrona odmiany Glera stosowane w procesie produkcji wina uprawia się w winnicach zajmujących się uprawą jednej odmiany lub w winnicach, w których obecność odmian winorośli stanowiących mniejszość innych niż dozwolone przez tę praktykę nie przekracza 15 %.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 i 5 specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy sekcji „Praktyki enologiczne" jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiany w stosowaniu expedition liqueur do produkcji win musujących i gatunkowych win musujących

Opis

Moszcze, częściowo sfermentowane moszcze i wina (produkty), które mają być wykorzystywane do produkcji expedition liqueur stosowanego w produkcji win musujących i gatunkowych win musujących, muszą pochodzić z winogron odpowiednich dla oznaczenia Prosecco. Ponadto sacharoza i rektyfikowany zagęszczony moszcz lub ich mieszaniny mogą nadal być stosowane do produkcji expedition liqueur.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Aktualizacja informacji dotyczących organu kontrolnego

Opis

W związku ze zmianami wprowadzonymi w rozporządzeniu (UE) nr 1308/2013 wraz z wejściem w życie rozporządzenia (UE) 2024/1143 w specyfikacji produktu nie trzeba już podawać nazwy i adresu organów lub jednostek weryfikujących zgodność z przepisami specyfikacji produktu i ich szczególnych zadań.

Ponadto art. 40 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143 nakłada obecnie na państwa członkowskie obowiązek podania do wiadomości publicznej nazwy i adresy właściwych organów, jednostek upoważnionych i osób fizycznych, o których mowa w art. 39 ust. 3 tego rozporządzenia, w odniesieniu do każdego produktu objętego oznaczeniem geograficznym, i aktualizowania na bieżąco tych informacji.

W związku z tym zmieniono artykuł zawierający odniesienia do organu kontrolnego, a zawarte w nim informacje zastąpiono odniesieniem do publikacji na oficjalnej stronie internetowej właściwego organu państwa członkowskiego.

Zmiana ta dotyczy pkt 10 specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Prosecco”

Numer referencyjny UE: PDO-IT-A0516-AM09 – 7.10.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Prosecco”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

4. Wino musujące

5. Gatunkowe wino musujące

6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

6. **Opis wina lub win**

Opis produktu sektora wina

Prosecco – wino

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta.

Aromat

Zapach: elegancki, charakterystyczny, typowy dla winogron, z których jest produkowane.

Smak

Smak: od wytrawnego do półsłodkiego, świeży i charakterystyczny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Prosecco – wino musujące, gatunkowe wino musujące i aromatyczne gatunkowe wino musujące

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, lśniąca, z trwałą pianką.

Aromat

Zapach: elegancki, charakterystyczny, typowy dla winogron, z których jest produkowane.

Smak

Smak: od brut nature po extra dry, świeży i charakterystyczny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Prosecco – wino półmusujące

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, lśniąca, z widocznym powstawaniem pęcherzyków.

Aromat

Zapach: elegancki, charakterystyczny, typowy dla winogron, z których jest produkowane.

Smak

Smak: od wytrawnego do półsłodkiego, świeży i charakterystyczny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W przypadku rodzaju półmusującego wytwarzanego tradycyjnie przez fermentację w butelce organoleptyczne cechy charakterystyczne przy spożyciu mogą się różnić:

Barwa: możliwa obecność zmętnienia.

Zapach: przyjemny i charakterystyczny, potencjalnie z nutami skórki chleba i drożdży.

Smak: wytrawny, półmusujący, owocowy, potencjalnie z nutami skórki chleba i drożdży.

Właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	4,0
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Prosecco Spumante Rosé – wino musujące, gatunkowe wino musujące

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: Bladoróżowa o różnej intensywności, lśniąca, z trwałą pianką.

Aromat

Zapach: elegancki, charakterystyczny, typowy dla winogron, z których jest produkowane.

Smak

Smak: od brut nature po extra dry, świeży i charakterystyczny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyka enologiczna

Praktyka enologiczna wykorzystująca część produktu przeznaczoną do przygotowania wina półmusującego, musującego lub gatunkowego wina musującego, w tym wina rosè.

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

W przypadku części produktu przeznaczonej do przygotowania wina półmusującego, musującego i gatunkowego wina musującego dozwolone jest dodawanie produktów wytwarzanych z winogron Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio i Pinot Nero (fermentowane bez skórek), samodzielnie lub wraz z innymi odmianami do maksymalnej zawartości 15 %, pod warunkiem że winogrona odmiany Glera stosowane w procesie produkcji wina uprawia się w winnicach zajmujących się uprawą jednej odmiany lub w winnicach, w których obecność odmian winorośli stanowiących mniejszość innych niż dozwolone przez tę praktykę nie przekracza 15 %.

W przypadku części produktu przeznaczonej do przygotowania wina musującego rosé i gatunkowego wina musującego rosé dozwolone jest dodawanie produktów wytwarzanych z winogron Pinot Nero (fermentowanego na skórkach) w ilości nie mniejszej niż 10 % i nie większej niż 15 % zawartości, pod warunkiem że winogrona odmiany Glera stosowane w procesie produkcji wina uprawia się w winnicach zajmujących się uprawą jednej odmiany lub w winnicach, w których obecność winogron Pinot nero, przy uwzględnieniu ilości dozwolonej przez tę praktykę nie przekracza 15 %.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Prosecco

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	18 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Prosecco

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	135,0
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Prosecco Spumante Rosé (odmiana Glera)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	18 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Prosecco Spumante Rosé (odmiana Glera)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	135,0
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Prosecco Spumante Rosé (odmiana Glera)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	13 500
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Prosecco Spumante Rosé (odmiana Glera)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	101,25
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

Glera B. - Serprino

9. **Zwięzłe określenie wyznaczonego obszaru geograficznego**

Winogrona użyte do produkcji wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Prosecco” muszą być produkowane na obszarze obejmującym następujące prowincje: Belluno, Gorycja, Padwa, Pordenone, Treviso, Triest, Udine, Wenecja i Vicenza.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia omawianego związku

Obszar nazwy pochodzenia Prosecco, który znajduje się w północno-wschodnich Włoszech, charakteryzuje się płaskim ukształtowaniem, na którym gdzieniegdzie występują pagórkowate tereny. Klimat na tym obszarze Veneto i Friuli jest umiarkowany. Na północy Alpy stanowią barierę przed zimnymi, północnymi wiatrami, a na południu Morze Adriatyckie stanowi główną trasę wiatrów sirocco, powodując wystarczające opady, w szczególności w miesiącach letnich, łagodząc temperatury i zapewniając winoroślom niezbędną ilość wody podczas etapów powstawania pąków i gron.

Pod koniec lata, przy mniejszej liczbie godzin nasłonecznienia i przewadze suchych wiatrów bora ze wschodu, występują duże wahania temperatur między dniem i nocą, a w winogronach, które są właśnie na ostatnim etapie dojrzewania, można wykryć znaczną ilość substancji aromatycznych.

Obszar produkcji jest bogaty w minerały i pierwiastki śladowe. Gleby są głównie pochodzenia aluwialnego, mają przeważnie gliniasto-mulistą konsystencję i znaczną zawartość szkieletu gruntowego wynikającą z erozji dolomitów i osadów rzecznych, co umożliwia dobre odwadnianie gleby.

Czynniki historyczne i ludzkie

Najwcześniejsze dokumenty, w których wspomina się o winie Prosecco, pochodzą z XVII w. Opis dotyczy delikatnego białego wina pochodzącego z krasowego krajobrazu wokół Triestu, a zwłaszcza z obszaru Prosecco.

Produkcja tego wina została później przeniesiona, rozwijając się głównie w pagórkowatym regionie Veneto i Friuli.

Sukces Prosecco wynika przede wszystkim z faktu, że od pierwszych lat XX wieku wykwalifikowane podmioty opracowały najlepsze techniki prowadzenia winorośli bardzo żywotnej odmiany Glera w celu ograniczenia obciążenia produkcyjnego każdej rośliny, zapewniając winogronom właściwe dojrzewanie i zachowując ich potencjał aromatyczny. Opracowały także najlepsze techniki produkcji wina oparte na naturalnej fermentacji wtórnej, początkowo w butelce, a ostatnio w autoklawach.

W poprzednim stuleciu rozwinęła się sieć wysoko wykwalifikowanych naukowców i techników dysponujących wiedzą fachową w zakresie produkcji, której celem było udoskonalenie metody produkcji Prosecco. Pomogło to ulepszyć cechy, dzięki którym wino jest rozpoznawalne i doceniane zarówno przez konsumentów krajowych, jak i międzynarodowych. Kluczowym czynnikiem była zdolność podmiotów gospodarczych do testowania i doskonalenia technologii produkcji wina i produkcji wina musującego (również poprzez wykorzystanie czarnych winogron poddanych fermentacji na skórkach). Pozwoliło to zagwarantować szczególne cechy jakościowe również w przypadku różowego wina musującego rosé.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy środowiskiem geograficznym a specyficznym charakterem produktu

O prawidłowym rozwoju winorośli w sezonie wegetacyjnym decyduje łagodny klimat, w którym latem występuje deszcz i gorące wiatry sirocco.

Wahania temperatur między dniem i nocą oraz przeważające suche wiatry bora podczas końcowego etapu dojrzewania winogron sprzyjają utrzymywaniu się substancji „kwasowych” i wytwarzaniu znacznej liczby prekursorów aromatycznych, które określają nuty kwiatowe i owocowe typowe dla wina Prosecco.

Gleby aluwialne mają gliniasto-mulistą konsystencję i są bardzo żyzne. Pozwala to na uzyskanie doskonałych plonów pod względem ilościowym, co przyczynia się do osiągnięcia umiarkowanych poziomów nagromadzenia cukru oraz zapewnia minerały i pierwiastki śladowe potrzebne winogronom do uzyskania dobrze zrównoważonego składu chemicznego i sensorycznego. To z kolei umożliwia uzyskanie wina bazowego do win półmusujących i musujących o umiarkowanej zawartości alkoholu oraz świeżym, wytrawnym i owocowym profilu sensorycznym i smaku charakterystycznym dla Prosecco.

Produkowany rodzaj winogron – w szczególności odmiana Glera – charakteryzuje się zazwyczaj umiarkowanym nagromadzeniem cukru i optymalną zawartością kwasowości i substancji aromatycznych (dojrzałość). Zapewnia to uzyskanie przyjemnego aromatycznego wina bazowego o niskiej zawartości alkoholu.

Musujące i półmusujące wersje wina Prosecco są zazwyczaj wytrawne o profilu sensorycznym charakteryzującym się barwą jasną, słomkowożółtą lub w przypadku odmiany rosè barwą bladoróżową, a także równowagą między drobnymi pęcherzykami a trwałą pianką.

Zapach wina charakteryzuje się wyraźnymi nutami kwiatowymi (kwiatów białych, a w przypadku odmiany rosè kwiatów czerwonych) i owocowymi (jabłka, gruszki, owoców egzotycznych i cytrusów, a w przypadku odmiany rosè również truskawki i maliny) wyrażającymi elegancję i delikatność. Jeśli chodzi o smak, równowaga między składnikami słodkimi i kwasowymi oraz wyrazisty smak pozwalają podniebieniu poczuć nuty świeżości, łagodności i rześkości.

Aby dodatkowo poprawić właściwości tego szczególnego wina w wersji musującej, stosuje się metodę Charmata, która opiera się na naturalnej fermentacji wtórnej wina bazowego w dużych pojemnikach lub autoklawach.

Za sprawą tej metody Prosecco osiąga pełny potencjał aromatyczny oraz przyjemny, charakterystyczny i świeży smak.

Należy również wspomnieć o ograniczonej produkcji niemusującego wina Prosecco, które ma podobny profil sensoryczny do wyżej wymienionych rodzajów, ale z charakterystycznymi owocowymi nutami i pełniejszym, bardziej aromatycznym smakiem.

Wina objęte ChNP „Prosecco" są uznawane przez konsumentów we Włoszech i w innych częściach świata.

Kategoria produktów sektora wina

4. Wino musujące

Streszczenie związku

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia omawianego związku

Obszar nazwy pochodzenia Prosecco, który znajduje się w północno-wschodnich Włoszech, charakteryzuje się płaskim ukształtowaniem, na którym gdzieniegdzie występują pagórkowate tereny. Klimat na tym obszarze Veneto i Friuli jest umiarkowany. Na północy Alpy stanowią barierę przed zimnymi, północnymi wiatrami, a na południu Morze Adriatyckie stanowi główną trasę wiatrów sirocco, powodując wystarczające opady, w szczególności w miesiącach letnich, łagodząc temperatury i zapewniając winoroślom niezbędną ilość wody podczas etapów powstawania pąków i gron.

Pod koniec lata, przy mniejszej liczbie godzin nasłonecznienia i przewadze suchych wiatrów bora ze wschodu, występują duże wahania temperatur między dniem i nocą, a w winogronach, które są właśnie na ostatnim etapie dojrzewania, można wykryć znaczną ilość substancji aromatycznych.

Obszar produkcji jest bogaty w minerały i pierwiastki śladowe. Gleby są głównie pochodzenia aluwialnego, mają przeważnie gliniasto-mulistą konsystencję i znaczną zawartość szkieletu gruntowego wynikającą z erozji dolomitów i osadów rzecznych, co umożliwia dobre odwadnianie gleby.

Czynniki historyczne i ludzkie

Najwcześniejsze dokumenty, w których wspomina się o winie Prosecco, pochodzą z XVII w. Opis dotyczy delikatnego białego wina pochodzącego z krasowego krajobrazu wokół Triestu, a zwłaszcza z obszaru Prosecco.

Produkcja tego wina została później przeniesiona, rozwijając się głównie w pagórkowatym regionie Veneto i Friuli.

Sukces Prosecco wynika przede wszystkim z faktu, że od pierwszych lat XX wieku wykwalifikowane podmioty opracowały najlepsze techniki prowadzenia winorośli bardzo żywotnej odmiany Glera w celu ograniczenia obciążenia produkcyjnego każdej rośliny, zapewniając winogronom właściwe dojrzewanie i zachowując ich potencjał aromatyczny. Opracowały także najlepsze techniki produkcji wina oparte na naturalnej fermentacji wtórnej, początkowo w butelce, a ostatnio w autoklawach.

W poprzednim stuleciu rozwinęła się sieć wysoko wykwalifikowanych naukowców i techników dysponujących wiedzą fachową w zakresie produkcji, której celem było udoskonalenie metody produkcji Prosecco. Pomogło to ulepszyć cechy, dzięki którym wino jest rozpoznawalne i doceniane zarówno przez konsumentów krajowych, jak i międzynarodowych. Kluczowym czynnikiem była zdolność podmiotów gospodarczych do testowania i doskonalenia technologii produkcji wina i produkcji wina musującego (również poprzez wykorzystanie czarnych winogron poddanych fermentacji na skórkach). Pozwoliło to zagwarantować szczególne cechy jakościowe również w przypadku różowego wina musującego rosé.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy środowiskiem geograficznym a specyficznym charakterem produktu

O prawidłowym rozwoju winorośli w sezonie wegetacyjnym decyduje łagodny klimat, w którym latem występuje deszcz i gorące wiatry sirocco.

Wahania temperatur między dniem i nocą oraz przeważające suche wiatry bora podczas końcowego etapu dojrzewania winogron sprzyjają utrzymywaniu się substancji „kwasowych" i wytwarzaniu znacznej liczby prekursorów aromatycznych, które określają nuty kwiatowe i owocowe typowe dla wina Prosecco.

Gleby aluwialne mają gliniasto-mulistą konsystencję i są bardzo żyzne. Pozwala to na uzyskanie doskonałych plonów pod względem ilościowym, co przyczynia się do osiągnięcia umiarkowanych poziomów nagromadzenia cukru oraz zapewnia minerały i pierwiastki śladowe potrzebne winogronom do uzyskania dobrze zrównoważonego składu chemicznego i sensorycznego. To z kolei umożliwia uzyskanie wina bazowego do win półmusujących i musujących o umiarkowanej zawartości alkoholu oraz świeżym, wytrawnym i owocowym profilu sensorycznym i smaku charakterystycznym dla Prosecco.

Produkowany rodzaj winogron – w szczególności odmiana Glera – charakteryzuje się zazwyczaj umiarkowanym nagromadzeniem cukru i optymalną zawartością kwasowości i substancji aromatycznych (dojrzałość). Zapewnia to uzyskanie przyjemnego aromatycznego wina bazowego o niskiej zawartości alkoholu.

Musujące i półmusujące wersje wina Prosecco są zazwyczaj wytrawne o profilu sensorycznym charakteryzującym się barwą jasną, słomkowożółtą lub w przypadku odmiany rosè barwą bladoróżową, a także równowagą między drobnymi pęcherzykami a trwałą pianką.

Zapach wina charakteryzuje się wyraźnymi nutami kwiatowymi (kwiatów białych, a w przypadku odmiany rosè kwiatów czerwonych) i owocowymi (jabłka, gruszki, owoców egzotycznych i cytrusów, a w przypadku odmiany rosè również truskawki i maliny) wyrażającymi elegancję i delikatność. Jeśli chodzi o smak, równowaga między składnikami słodkimi i kwasowymi oraz wyrazisty smak pozwalają podniebieniu poczuć nuty świeżości, łagodności i rześkości.

Aby dodatkowo poprawić właściwości tego szczególnego wina w wersji musującej, stosuje się metodę Charmata, która opiera się na naturalnej fermentacji wtórnej wina bazowego w dużych pojemnikach lub autoklawach.

Za sprawą tej metody Prosecco osiąga pełny potencjał aromatyczny oraz przyjemny, charakterystyczny i świeży smak.

Należy również wspomnieć o ograniczonej produkcji niemusującego wina Prosecco, które ma podobny profil sensoryczny do wyżej wymienionych rodzajów, ale z charakterystycznymi owocowymi nutami i pełniejszym, bardziej aromatycznym smakiem.

Wina objęte ChNP „Prosecco" są uznawane przez konsumentów we Włoszech i w innych częściach świata.

Kategoria produktów sektora wina

5. Gatunkowe wino musujące

Streszczenie związku

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia omawianego związku

Obszar nazwy pochodzenia Prosecco, który znajduje się w północno-wschodnich Włoszech, charakteryzuje się płaskim ukształtowaniem, na którym gdzieniegdzie występują pagórkowate tereny. Klimat na tym obszarze Veneto i Friuli jest umiarkowany. Na północy Alpy stanowią barierę przed zimnymi, północnymi wiatrami, a na południu Morze Adriatyckie stanowi główną trasę wiatrów sirocco, powodując wystarczające opady, w szczególności w miesiącach letnich, łagodząc temperatury i zapewniając winoroślom niezbędną ilość wody podczas etapów powstawania pąków i gron.

Pod koniec lata, przy mniejszej liczbie godzin nasłonecznienia i przewadze suchych wiatrów bora ze wschodu, występują duże wahania temperatur między dniem i nocą, a w winogronach, które są właśnie na ostatnim etapie dojrzewania, można wykryć znaczną ilość substancji aromatycznych.

Obszar produkcji jest bogaty w minerały i pierwiastki śladowe. Gleby są głównie pochodzenia aluwialnego, mają przeważnie gliniasto-mulistą konsystencję i znaczną zawartość szkieletu gruntowego wynikającą z erozji dolomitów i osadów rzecznych, co umożliwia dobre odwadnianie gleby.

Czynniki historyczne i ludzkie

Najwcześniejsze dokumenty, w których wspomina się o winie Prosecco, pochodzą z XVII w. Opis dotyczy delikatnego białego wina pochodzącego z krasowego krajobrazu wokół Triestu, a zwłaszcza z obszaru Prosecco.

Produkcja tego wina została później przeniesiona, rozwijając się głównie w pagórkowatym regionie Veneto i Friuli.

Sukces Prosecco wynika przede wszystkim z faktu, że od pierwszych lat XX wieku wykwalifikowane podmioty opracowały najlepsze techniki prowadzenia winorośli bardzo żywotnej odmiany Glera w celu ograniczenia obciążenia produkcyjnego każdej rośliny, zapewniając winogronom właściwe dojrzewanie i zachowując ich potencjał aromatyczny. Opracowały także najlepsze techniki produkcji wina oparte na naturalnej fermentacji wtórnej, początkowo w butelce, a ostatnio w autoklawach.

W poprzednim stuleciu rozwinęła się sieć wysoko wykwalifikowanych naukowców i techników dysponujących wiedzą fachową w zakresie produkcji, której celem było udoskonalenie metody produkcji Prosecco. Pomogło to ulepszyć cechy, dzięki którym wino jest rozpoznawalne i doceniane zarówno przez konsumentów krajowych, jak i międzynarodowych. Kluczowym czynnikiem była zdolność podmiotów gospodarczych do testowania i doskonalenia technologii produkcji wina i produkcji wina musującego (również poprzez wykorzystanie czarnych winogron poddanych fermentacji na skórkach). Pozwoliło to zagwarantować szczególne cechy jakościowe również w przypadku różowego wina musującego rosé.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy środowiskiem geograficznym a specyficznym charakterem produktu

O prawidłowym rozwoju winorośli w sezonie wegetacyjnym decyduje łagodny klimat, w którym latem występuje deszcz i gorące wiatry sirocco.

Wahania temperatur między dniem i nocą oraz przeważające suche wiatry bora podczas końcowego etapu dojrzewania winogron sprzyjają utrzymywaniu się substancji „kwasowych" i wytwarzaniu znacznej liczby prekursorów aromatycznych, które określają nuty kwiatowe i owocowe typowe dla wina Prosecco.

Gleby aluwialne mają gliniasto-mulistą konsystencję i są bardzo żyzne. Pozwala to na uzyskanie doskonałych plonów pod względem ilościowym, co przyczynia się do osiągnięcia umiarkowanych poziomów nagromadzenia cukru oraz zapewnia minerały i pierwiastki śladowe potrzebne winogronom do uzyskania dobrze zrównoważonego składu chemicznego i sensorycznego. To z kolei umożliwia uzyskanie wina bazowego do win półmusujących i musujących o umiarkowanej zawartości alkoholu oraz świeżym, wytrawnym i owocowym profilu sensorycznym i smaku charakterystycznym dla Prosecco.

Produkowany rodzaj winogron – w szczególności odmiana Glera – charakteryzuje się zazwyczaj umiarkowanym nagromadzeniem cukru i optymalną zawartością kwasowości i substancji aromatycznych (dojrzałość). Zapewnia to uzyskanie przyjemnego aromatycznego wina bazowego o niskiej zawartości alkoholu.

Musujące i półmusujące wersje wina Prosecco są zazwyczaj wytrawne o profilu sensorycznym charakteryzującym się barwą jasną, słomkowożółtą lub w przypadku odmiany rosè barwą bladoróżową, a także równowagą między drobnymi pęcherzykami a trwałą pianką.

Zapach wina charakteryzuje się wyraźnymi nutami kwiatowymi (kwiatów białych, a w przypadku odmiany rosè kwiatów czerwonych) i owocowymi (jabłka, gruszki, owoców egzotycznych i cytrusów, a w przypadku odmiany rosè również truskawki i maliny) wyrażającymi elegancję i delikatność. Jeśli chodzi o smak, równowaga między składnikami słodkimi i kwasowymi oraz wyrazisty smak pozwalają podniebieniu poczuć nuty świeżości, łagodności i rześkości.

Aby dodatkowo poprawić właściwości tego szczególnego wina w wersji musującej, stosuje się metodę Charmata, która opiera się na naturalnej fermentacji wtórnej wina bazowego w dużych pojemnikach lub autoklawach.

Za sprawą tej metody Prosecco osiąga pełny potencjał aromatyczny oraz przyjemny, charakterystyczny i świeży smak.

Należy również wspomnieć o ograniczonej produkcji niemusującego wina Prosecco, które ma podobny profil sensoryczny do wyżej wymienionych rodzajów, ale z charakterystycznymi owocowymi nutami i pełniejszym, bardziej aromatycznym smakiem.

Wina objęte ChNP „Prosecco" są uznawane przez konsumentów we Włoszech i w innych częściach świata.

Kategoria produktów sektora wina

6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące

Streszczenie związku

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia omawianego związku

Obszar nazwy pochodzenia Prosecco, który znajduje się w północno-wschodnich Włoszech, charakteryzuje się płaskim ukształtowaniem, na którym gdzieniegdzie występują pagórkowate tereny. Klimat na tym obszarze Veneto i Friuli jest umiarkowany. Na północy Alpy stanowią barierę przed zimnymi, północnymi wiatrami, a na południu Morze Adriatyckie stanowi główną trasę wiatrów sirocco, powodując wystarczające opady, w szczególności w miesiącach letnich, łagodząc temperatury i zapewniając winoroślom niezbędną ilość wody podczas etapów powstawania pąków i gron.

Pod koniec lata, przy mniejszej liczbie godzin nasłonecznienia i przewadze suchych wiatrów bora ze wschodu, występują duże wahania temperatur między dniem i nocą, a w winogronach, które są właśnie na ostatnim etapie dojrzewania, można wykryć znaczną ilość substancji aromatycznych.

Obszar produkcji jest bogaty w minerały i pierwiastki śladowe. Gleby są głównie pochodzenia aluwialnego, mają przeważnie gliniasto-mulistą konsystencję i znaczną zawartość szkieletu gruntowego wynikającą z erozji dolomitów i osadów rzecznych, co umożliwia dobre odwadnianie gleby.

Czynniki historyczne i ludzkie

Najwcześniejsze dokumenty, w których wspomina się o winie Prosecco, pochodzą z XVII w. Opis dotyczy delikatnego białego wina pochodzącego z krasowego krajobrazu wokół Triestu, a zwłaszcza z obszaru Prosecco.

Produkcja tego wina została później przeniesiona, rozwijając się głównie w pagórkowatym regionie Veneto i Friuli.

Sukces Prosecco wynika przede wszystkim z faktu, że od pierwszych lat XX wieku wykwalifikowane podmioty opracowały najlepsze techniki prowadzenia winorośli bardzo żywotnej odmiany Glera w celu ograniczenia obciążenia produkcyjnego każdej rośliny, zapewniając winogronom właściwe dojrzewanie i zachowując ich potencjał aromatyczny. Opracowały także najlepsze techniki produkcji wina oparte na naturalnej fermentacji wtórnej, początkowo w butelce, a ostatnio w autoklawach.

W poprzednim stuleciu rozwinęła się sieć wysoko wykwalifikowanych naukowców i techników dysponujących wiedzą fachową w zakresie produkcji, której celem było udoskonalenie metody produkcji Prosecco. Pomogło to ulepszyć cechy, dzięki którym wino jest rozpoznawalne i doceniane zarówno przez konsumentów krajowych, jak i międzynarodowych. Kluczowym czynnikiem była zdolność podmiotów gospodarczych do testowania i doskonalenia technologii produkcji wina i produkcji wina musującego (również poprzez wykorzystanie czarnych winogron poddanych fermentacji na skórkach). Pozwoliło to zagwarantować szczególne cechy jakościowe również w przypadku różowego wina musującego rosé.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy środowiskiem geograficznym a specyficznym charakterem produktu

O prawidłowym rozwoju winorośli w sezonie wegetacyjnym decyduje łagodny klimat, w którym latem występuje deszcz i gorące wiatry sirocco.

Wahania temperatur między dniem i nocą oraz przeważające suche wiatry bora podczas końcowego etapu dojrzewania winogron sprzyjają utrzymywaniu się substancji „kwasowych” i wytwarzaniu znacznej liczby prekursorów aromatycznych, które określają nuty kwiatowe i owocowe typowe dla wina Prosecco.

Gleby aluwialne mają gliniasto-mulistą konsystencję i są bardzo żyzne. Pozwala to na uzyskanie doskonałych plonów pod względem ilościowym, co przyczynia się do osiągnięcia umiarkowanych poziomów nagromadzenia cukru oraz zapewnia minerały i pierwiastki śladowe potrzebne winogronom do uzyskania dobrze zrównoważonego składu chemicznego i sensorycznego. To z kolei umożliwia uzyskanie wina bazowego do win półmusujących i musujących o umiarkowanej zawartości alkoholu oraz świeżym, wytrawnym i owocowym profilu sensorycznym i smaku charakterystycznym dla Prosecco.

Produkowany rodzaj winogron – w szczególności odmiana Glera – charakteryzuje się zazwyczaj umiarkowanym nagromadzeniem cukru i optymalną zawartością kwasowości i substancji aromatycznych (dojrzałość). Zapewnia to uzyskanie przyjemnego aromatycznego wina bazowego o niskiej zawartości alkoholu.

Musujące i półmusujące wersje wina Prosecco są zazwyczaj wytrawne o profilu sensorycznym charakteryzującym się barwą jasną, słomkowożółtą lub w przypadku odmiany rosè barwą bladoróżową, a także równowagą między drobnymi pęcherzykami a trwałą pianką.

Zapach wina charakteryzuje się wyraźnymi nutami kwiatowymi (kwiatów białych, a w przypadku odmiany rosè kwiatów czerwonych) i owocowymi (jabłka, gruszki, owoców egzotycznych i cytrusów, a w przypadku odmiany rosè również truskawki i maliny) wyrażającymi elegancję i delikatność. Jeśli chodzi o smak, równowaga między składnikami słodkimi i kwasowymi oraz wyrazisty smak pozwalają podniebieniu poczuć nuty świeżości, łagodności i rześkości.

Aby dodatkowo poprawić właściwości tego szczególnego wina w wersji musującej, stosuje się metodę Charmata, która opiera się na naturalnej fermentacji wtórnej wina bazowego w dużych pojemnikach lub autoklawach.

Za sprawą tej metody Prosecco osiąga pełny potencjał aromatyczny oraz przyjemny, charakterystyczny i świeży smak.

Należy również wspomnieć o ograniczonej produkcji niemusującego wina Prosecco, które ma podobny profil sensoryczny do wyżej wymienionych rodzajów, ale z charakterystycznymi owocowymi nutami i pełniejszym, bardziej aromatycznym smakiem.

Wina objęte ChNP „Prosecco" są uznawane przez konsumentów we Włoszech i w innych częściach świata.

Kategoria produktów sektora wina

8. Wino półmusujące

Streszczenie związku

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia omawianego związku

Obszar nazwy pochodzenia Prosecco, który znajduje się w północno-wschodnich Włoszech, charakteryzuje się płaskim ukształtowaniem, na którym gdzieniegdzie występują pagórkowate tereny. Klimat na tym obszarze Veneto i Friuli jest umiarkowany. Na północy Alpy stanowią barierę przed zimnymi, północnymi wiatrami, a na południu Morze Adriatyckie stanowi główną trasę wiatrów sirocco, powodując wystarczające opady, w szczególności w miesiącach letnich, łagodząc temperatury i zapewniając winoroślom niezbędną ilość wody podczas etapów powstawania pąków i gron.

Pod koniec lata, przy mniejszej liczbie godzin nasłonecznienia i przewadze suchych wiatrów bora ze wschodu, występują duże wahania temperatur między dniem i nocą, a w winogronach, które są właśnie na ostatnim etapie dojrzewania, można wykryć znaczną ilość substancji aromatycznych.

Obszar produkcji jest bogaty w minerały i pierwiastki śladowe. Gleby są głównie pochodzenia aluwialnego, mają przeważnie gliniasto-mulistą konsystencję i znaczną zawartość szkieletu gruntowego wynikającą z erozji dolomitów i osadów rzecznych, co umożliwia dobre odwadnianie gleby.

Czynniki historyczne i ludzkie

Najwcześniejsze dokumenty, w których wspomina się o winie Prosecco, pochodzą z XVII w. Opis dotyczy delikatnego białego wina pochodzącego z krasowego krajobrazu wokół Triestu, a zwłaszcza z obszaru Prosecco.

Produkcja tego wina została później przeniesiona, rozwijając się głównie w pagórkowatym regionie Veneto i Friuli.

Sukces Prosecco wynika przede wszystkim z faktu, że od pierwszych lat XX wieku wykwalifikowane podmioty opracowały najlepsze techniki prowadzenia winorośli bardzo żywotnej odmiany Glera w celu ograniczenia obciążenia produkcyjnego każdej rośliny, zapewniając winogronom właściwe dojrzewanie i zachowując ich potencjał aromatyczny. Opracowały także najlepsze techniki produkcji wina oparte na naturalnej fermentacji wtórnej, początkowo w butelce, a ostatnio w autoklawach.

W poprzednim stuleciu rozwinęła się sieć wysoko wykwalifikowanych naukowców i techników dysponujących wiedzą fachową w zakresie produkcji, której celem było udoskonalenie metody produkcji Prosecco. Pomogło to ulepszyć cechy, dzięki którym wino jest rozpoznawalne i doceniane zarówno przez konsumentów krajowych, jak i międzynarodowych. Kluczowym czynnikiem była zdolność podmiotów gospodarczych do testowania i doskonalenia technologii produkcji wina i produkcji wina musującego (również poprzez wykorzystanie czarnych winogron poddanych fermentacji na skórkach). Pozwoliło to zagwarantować szczególne cechy jakościowe również w przypadku różowego wina musującego rosé.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy środowiskiem geograficznym a specyficznym charakterem produktu

O prawidłowym rozwoju winorośli w sezonie wegetacyjnym decyduje łagodny klimat, w którym latem występuje deszcz i gorące wiatry sirocco.

Wahania temperatur między dniem i nocą oraz przeważające suche wiatry bora podczas końcowego etapu dojrzewania winogron sprzyjają utrzymywaniu się substancji „kwasowych" i wytwarzaniu znacznej liczby prekursorów aromatycznych, które określają nuty kwiatowe i owocowe typowe dla wina Prosecco.

Gleby aluwialne mają gliniasto-mulistą konsystencję i są bardzo żyzne. Pozwala to na uzyskanie doskonałych plonów pod względem ilościowym, co przyczynia się do osiągnięcia umiarkowanych poziomów nagromadzenia cukru oraz zapewnia minerały i pierwiastki śladowe potrzebne winogronom do uzyskania dobrze zrównoważonego składu chemicznego i sensorycznego. To z kolei umożliwia uzyskanie wina bazowego do win półmusujących i musujących o umiarkowanej zawartości alkoholu oraz świeżym, wytrawnym i owocowym profilu sensorycznym i smaku charakterystycznym dla Prosecco.

Produkowany rodzaj winogron – w szczególności odmiana Glera – charakteryzuje się zazwyczaj umiarkowanym nagromadzeniem cukru i optymalną zawartością kwasowości i substancji aromatycznych (dojrzałość). Zapewnia to uzyskanie przyjemnego aromatycznego wina bazowego o niskiej zawartości alkoholu.

Musujące i półmusujące wersje wina Prosecco są zazwyczaj wytrawne o profilu sensorycznym charakteryzującym się barwą jasną, słomkowożółtą lub w przypadku odmiany rosè barwą bladoróżową, a także równowagą między drobnymi pęcherzykami a trwałą pianką.

Zapach wina charakteryzuje się wyraźnymi nutami kwiatowymi (kwiatów białych, a w przypadku odmiany rosè kwiatów czerwonych) i owocowymi (jabłka, gruszki, owoców egzotycznych i cytrusów, a w przypadku odmiany rosè również truskawki i maliny) wyrażającymi elegancję i delikatność. Jeśli chodzi o smak, równowaga między składnikami słodkimi i kwasowymi oraz wyrazisty smak pozwalają podniebieniu poczuć nuty świeżości, łagodności i rześkości.

Aby dodatkowo poprawić właściwości tego szczególnego wina w wersji musującej, stosuje się metodę Charmata, która opiera się na naturalnej fermentacji wtórnej wina bazowego w dużych pojemnikach lub autoklawach.

Za sprawą tej metody Prosecco osiąga pełny potencjał aromatyczny oraz przyjemny, charakterystyczny i świeży smak.

Należy również wspomnieć o ograniczonej produkcji niemusującego wina Prosecco, które ma podobny profil sensoryczny do wyżej wymienionych rodzajów, ale z charakterystycznymi owocowymi nutami i pełniejszym, bardziej aromatycznym smakiem.

Wina objęte ChNP „Prosecco" są uznawane przez konsumentów we Włoszech i w innych częściach świata.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu / odstępstwa

Prosecco ChNP

Ramy prawne

przepisy UE

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

W drodze odstępstwa przewidzianego w art. 5 ust. 1 lit. a) rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 czynności mające na celu wytwarzanie wszystkich rodzajów win można również przeprowadzać na terytorium administracyjnym gmin w prowincji Werona sąsiadującej z wyznaczonym obszarem produkcji, o ile winogrona pochodzą z winnic, w których prowadzono aktywną uprawę w dniu 30 listopada 2011 r. Ponadto czynności te można przeprowadzać również w innych prowincjach sąsiadujących z wyznaczonym obszarem produkcji, jeśli posiada się indywidualne zezwolenia wydane przez ministerstwo.

Z zastrzeżeniem indywidualnych zezwoleń wydanych przez ministerstwo i biorąc pod uwagę tradycyjne miejsca produkcji, fermentację wtórną wina bazowego dla kategorii „półmusujące" i „musujące" można również przeprowadzać w bezpośrednim sąsiedztwie wyznaczonego obszaru geograficznego, zgodnie z art. 5 ust. 2 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

Tytuł wymogu / odstępstwa

Prosecco ChNP – dodatkowa jednostka geograficzna

Ramy prawne

przepisy UE

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

W przypadku oznaczenia Prosecco zezwala się na umieszczanie na etykiecie odniesienia do „prowincji Treviso" lub „Treviso", „prowincji Triest" lub „Triest", lub „Pokrajina Trst" lub „Trst", jeżeli odpowiednie partie składają się wyłącznie z winogron zebranych z winnic znajdujących się w stosownych prowincjach oraz jeżeli produkt jest wytwarzany i pakowany w tej samej prowincji, w której produkuje się winogrona, zgodnie z art. 55 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 i art. 120 ust. 1 lit. g) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013.

Tytuł wymogu / odstępstwa

Prosecco ChNP

Ramy prawne

przepisy UE

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Przepisy dotyczące butelkowania w obrębie wyznaczonego obszaru ustanowiono zgodnie z prawem Unii (art. 4 ust. 2 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33). Zgodnie z wyżej wspomnianymi przepisami prawnymi butelkowanie musi odbywać się w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego w celu ochrony jakości i renomy wina objętego ChNP „Prosecco", a także w celu zagwarantowania jego pochodzenia i zapewnienia skuteczności odpowiednich kontroli. Szczególne cechy i właściwości wina „Prosecco", które są związane z geograficznym obszarem pochodzenia i renomą nazwy, są w większym stopniu gwarantowane, jeśli wino jest butelkowane na obszarze produkcji, ponieważ za stosowanie i przestrzeganie wszystkich przepisów technicznych dotyczących transportu i butelkowania odpowiadają gospodarstwa na tym obszarze, które posiadają odpowiednią wiedzę fachową, a utrzymanie osiągniętej renomy leży w ich interesie. Ponadto wymóg ten gwarantuje, że producenci wina podlegają skutecznemu systemowi kontroli butelkowania prowadzonych przez właściwe organy, gdyż unika się w ten sposób wszystkich potencjalnych zagrożeń związanych z transportem produktu poza obszar w celu butelkowania. Przepis ten jest zatem korzystny dla samych producentów wina, którzy są odpowiedzialni za ochronę jakości i renomy nazwy i świadomi konieczności tej ochrony.

Tytuł wymogu / odstępstwa

Prosecco ChNP - Spumante Rosé

Ramy prawne

przepisy UE

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Na etykiecie podaje się rok zbioru winogron zgodnie z art. 49 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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