C/2025/6773

23.12.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/6773)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Prosecco»

Número de referência da UE: PDO-IT-A0516-AM09 — 7.10.2025

1. **Nome do produto**

«Prosecco»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinho

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Confirmamos que a aprovação e a comunicação da alteração normalizada cumprem as condições de aprovação de uma alteração normalizada nos termos do Regulamento (UE) 2024/1143 e as disposições adotadas em conformidade com o mesmo.

A alteração corresponde à definição de «alteração normalizada» estabelecida no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, uma vez que:

— não inclui uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica,

— não apresenta o risco de anular a relação com a área geográfica referida no documento único,

— não implica novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Alargamento da prática enológica de lotação, adicionando produtos vitivinícolas das castas *pinot* e *chardonnay* (até um máximo de 15 %), para abranger o tipo frisante

Descrição

De acordo com as práticas enológicas permitidas para os vinhos espumantes naturais e os vinhos espumantes naturais de qualidade, propõe-se autorizar a adição aos lotes destinados à elaboração de vinho espumante e vinho espumante de qualidade os produtos resultantes, em conformidade com o caderno de especificações, da vinificação de uvas *chardonnay*, *pinot-bianco*, *pinot-grigio* e *pinot-nero* (vinificadas em branco), em estreme ou mistura, em quantidades não superiores a 15 %, desde que esteja garantida a pureza varietal dos vinhedos de que provêm as uvas *glera* utilizadas na vinificação ou que a presença de uvas das castas menores, acrescentadas às castas autorizadas para essa prática, não exceda os 15 %.

Esta alteração diz respeito aos artigos 2.º e 5.º do caderno de especificações.

A alteração diz respeito à rubrica «Práticas de vinificação» do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Adaptação da utilização de licor de expedição para os vinhos espumantes e os vinhos espumantes de qualidade

Descrição

Os mostos, os mostos parcialmente fermentados e os vinhos (produtos) destinados à produção de licor de expedição para os vinhos espumantes e os vinhos espumantes de qualidade devem provir de uvas adequadas para a produção da denominação Prosecco. Além disso, a sacarose e o mosto concentrado retificado e/ou misturas de ambos também podem ser utilizados para produzir licor de expedição.

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações.

Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Atualização dos dados da estrutura de controlo

Descrição

Na sequência das alterações introduzidas no Regulamento (UE) n.º 1308/2013 com a entrada em vigor do Regulamento (UE) 2024/1143, o caderno de especificações deixou de incluir obrigatoriamente o nome e o endereço das autoridades ou organismos que verificam o cumprimento das disposições do caderno de especificações e as suas atribuições específicas.

Além disso, nos termos do artigo 40.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143, os Estados-Membros devem agora tornar públicos os nomes e os endereços das autoridades competentes, dos organismos delegados e das pessoas singulares a que se refere o artigo 39.º, n.º 3, do mesmo regulamento para cada produto designado por uma indicação geográfica e manter essa informação atualizada.

Por conseguinte, o artigo com referências ao organismo de controlo foi alterado e as informações nele contidas substituídas por uma referência à publicação no sítio Web oficial da autoridade competente do Estado-Membro.

Esta alteração diz respeito ao artigo 10.º do caderno de especificações.

Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Prosecco»

Número de referência da UE: PDO-IT-A0516-AM09 — 7.10.2025

1. **Nome(s)**

Prosecco

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho
4. Vinho espumante natural
5. Vinho espumante de qualidade
6. Vinho espumante de qualidade aromático
8. Vinho frisante natural

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Prosecco — vinho

Características organoléticas

Aspeto

Cor: amarelo-palha.

Nariz

Aroma: fino, característico, típico das uvas utilizadas.

Boca

Sabor: seco a meio-doce, fresco e característico.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas:

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	-
Acidez total mínima:	4,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	-
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	-

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %.

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Prosecco Spumante — vinho espumante, vinho espumante de qualidade e vinho espumante aromático de qualidade

Características organoléticas

Aspeto

Cor: amarelo-palha de intensidade variável, brilhante; espuma persistente.

Nariz

Aroma: fino, característico, típico das uvas utilizadas.

Boca

Sabor: bruto natural a meio-seco, fresco e característico.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas:

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	-
Acidez total mínima:	4,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	-
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	-

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %.

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Prosecco — vinho frisante natural

Características organoléticas

Aspeto

Cor: amarelo-palha de intensidade variável, brilhante, com evidente formação de bolha.

Nariz

Aroma: fino, característico, típico das uvas utilizadas.

Boca

Sabor: seco a meio-doce, fresco e característico.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

As características organoléticas do tipo frisante natural produzido tradicionalmente por fermentação em garrafa podem variar na fase de consumo.

Cor: possível turbidez.

Nariz: agradável e característico, com possíveis notas de côdea de pão e levedura.

Boca: seco, frisante, frutado com eventuais notas de côdea de pão e levedura.

Características analíticas:

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	-
Acidez total mínima:	4,0
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	-
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	-

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %.

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Prosecco Spumante Rosé — vinho espumante e vinho espumante de qualidade

Características organoléticas

Aspeto

Cor: rosa-claro de intensidade variável, brilhante; espuma persistente.

Nariz

Aroma: fino, característico, típico das uvas utilizadas.

Boca

Sabor: bruto natural a extrasseco, fresco e característico.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas:

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	-
Acidez total mínima:	4,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	-
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	-

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %.

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Prática de vinificação

Prática enológica aplicável aos lotes de produtos destinados à elaboração de vinhos frisantes naturais, vinhos espumantes naturais e vinhos espumantes de qualidade, incluindo o tipo rosé.

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

É permitido juntar aos lotes destinados à elaboração de vinho frisante, vinho espumante e vinho espumante de qualidade os produtos resultantes da vinificação de uvas *chardonnay*, *pinot-bianco*, *pinot-grigio* e *pinot-nero* (vinificadas em branco), em estreme ou mistura, em quantidades não superiores a 15 %, desde que esteja garantida a pureza varietal dos vinhedos de que provêm as uvas *glera* utilizadas na vinificação ou que a presença de uvas das castas menores, acrescentadas às castas autorizadas para essa prática, não exceda os 15 %.

É permitido juntar aos lotes destinados à elaboração de vinho espumante rosé e vinho espumante de qualidade rosé os produtos resultantes da vinificação de uvas *pinot-nero* (vinificadas em tinto), em quantidades não inferiores a 10 % e não superiores a 15 %, desde que esteja garantida a pureza varietal dos vinhedos de que provêm as uvas *glera* utilizadas na vinificação ou que a presença de *pinot-nero*, acrescentada às castas autorizadas para essa prática, não exceda os 15 %.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Prosecco

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	18 000
Unidade de medida do rendimento máximo:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Prosecco

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	135,0
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Prosecco Spumante Rosé (casta *glera*)

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	18 000
Unidade de medida do rendimento máximo:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Prosecco Spumante Rosé (casta *glera*)

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	135,0
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Prosecco Spumante Rosé (casta *pinot-nero*)

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	13 500
Unidade de medida do rendimento máximo:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Prosecco Spumante Rosé (casta *pinot-nero*)

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	101,25
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

Glera B. — *Serprino*

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

As uvas destinadas à produção de vinho com denominação de origem protegida «Prosecco» devem ser cultivadas nas seguintes províncias: Belluno, Gorizia, Padua, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venice e Vicenza.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produto vitivinícola

1. Vinho

Resumo da relação

Fatores naturais que contribuem para a relação

A área da denominação Prosecco, situada no nordeste da Itália, caracteriza-se pela paisagem plana, com algumas zonas montanhosas. O clima desta região do Veneto e do Friul é temperado: a norte, a cordilheira dos Alpes forma uma barreira natural contra os ventos frios setentrionais. A sul, o siroco chega, essencialmente, pelo mar Adriático provocando a pluviosidade necessária, sobretudo durante os meses de verão, mitigando a temperatura e fornecendo a água indispensável à vinha durante o crescimento dos rebentos e dos cachos.

No final do verão, com a redução do número de horas de sol e a prevalência do bora, um vento seco que sopra do leste, verificam-se grandes variações de temperatura entre o dia e a noite. É nesta fase final de maturação que as uvas produzem as substâncias aromáticas.

A área de produção é rica em minerais e oligoelementos. Os solos são sobretudo de origem aluvial e apresentam uma textura predominantemente argilolimosa, com boa presença de esqueleto resultante da erosão de dolomitos e depósitos fluviais. É este esqueleto que garante a boa drenagem dos terrenos.

Fatores históricos e humanos

Os primeiros documentos que mencionam o Prosecco remontam ao final do século XVII e descrevem um vinho branco e delicado, originário do planalto cársico de Trieste e, em particular, do território de produção do Prosecco.

A área de produção do vinho deslocou-se, tendo-se desenvolvido sobretudo nas zonas acidentadas do Veneto e do Friul.

O sucesso do Prosecco explica-se sobretudo pela capacidade que os produtores tiveram de desenvolver, a partir do início do século XX, técnicas de cultivo adequadas à produção da *glera*, uma casta particularmente robusta, que permitiram limitar a carga produtiva por cepa, propiciar a correta maturação das uvas e preservar o potencial aromático dos bagos, bem como técnicas de vinificação assentes na refermentação natural, primeiro em garrafa e depois em autoclave.

No século passado, surgiu nas zonas de produção uma rede de profissionais altamente qualificados nos domínios técnico e científico, empenhados em aperfeiçoar os métodos de produção do Prosecco e valorizar as características que tornam o vinho apreciado tanto por consumidores nacionais como internacionais. A capacidade de experimentação e de aperfeiçoamento das tecnologias de vinificação e de transformação em vinho espumante, bem como o recurso a uvas tintas vinificadas em tinto, foram determinantes para garantir no espumante rosé as mesmas características qualitativas dos vinhos da denominação.

Relação causal entre o meio geográfico e as características específicas do produto

O clima temperado, marcado pelas chuvas e pelo vento quente de verão — o siroco —, permite o desenvolvimento correto da vinha durante a fase vegetativa.

A amplitude térmica entre o dia e a noite, e os ventos secos de nordeste, na fase final de maturação das uvas, favorecem a preservação das substâncias «ácidas» e a produção de quantidades significativas de precursores aromáticos, que definem as notas frutadas e florais típicas do Prosecco.

Os solos de aluvião, de textura argilolimosa, apresentam boa fertilidade e, consequentemente, ótimos rendimentos, favorecem a acumulação moderada de açúcares nas uvas e disponibilizam os minerais e oligoelementos necessários à composição química e sensorial equilibrada dos bagos, permitindo obter o vinho que servirá de base à produção dos vinhos frisantes e espumantes, de baixo teor alcoólico e perfil sensorial/gustativo fresco, seco e frutado, característico do Prosecco.

O tipo de uvas produzidas — em particular, a *glera* — caracteriza-se por uma acumulação moderada de açúcares e uma boa presença de acidez e substâncias aromáticas que permitem a criação de um vinho de base pouco alcoólico e agradavelmente aromático.

O Prosecco, nas suas versões espumante e frisante, é um vinho tipicamente seco, com perfil sensorial característico: tom amarelo-palha brilhante ou rosa-claro, no espumante rosé, e bom equilíbrio entre a bolha fina e a persistência da espuma.

O nariz é fino e elegante, com notas florais pronunciadas (flores brancas e, na versão espumante rosé, flores vermelhas) e frutadas (maçã, pera, frutos exóticos e citrinos e, na versão espumante rosé, notas de morango e framboesa). No palato, o equilíbrio entre o açúcar e a acidez, aliado à sapidez do vinho, conferem-lhe notas de frescura, suavidade e vivacidade.

Para reforçar as características deste vinho na sua versão espumante, utiliza-se o método Charmat, que prevê a refermentação natural do vinho de base em grandes contentores ou autoclaves.

O Prosecco exprime assim plenamente o seu potencial aromático e apaladado, típico e fresco.

Refira-se ainda a produção, ainda que limitada, de Prosecco tranquilo. Este vinho tem um perfil sensorial semelhante ao dos tipos precedentes, embora se distinga pelas notas frutadas e um sabor mais pleno e acentuado.

Os vinhos da DOP «Prosecco» são reconhecidos pelos consumidores nacionais e internacionais.

Categoria de produto vitivinícola

4. Vinho espumante natural

Resumo da relação

Fatores naturais que contribuem para a relação

A área da denominação Prosecco, situada no nordeste da Itália, caracteriza-se pela paisagem plana, com algumas zonas montanhosas. O clima desta região do Veneto e do Friul é temperado: a norte, a cordilheira dos Alpes forma uma barreira natural contra os ventos frios setentrionais. A sul, o siroco chega, essencialmente, pelo mar Adriático provocando a pluviosidade necessária, sobretudo durante os meses de verão, mitigando a temperatura e fornecendo a água indispensável à vinha durante o crescimento dos rebentos e dos cachos.

No final do verão, com a redução do número de horas de sol e a prevalência do bora, um vento seco que sopra do leste, verificam-se grandes variações de temperatura entre o dia e a noite. É nesta fase final de maturação que as uvas produzem as substâncias aromáticas.

A área de produção é rica em minerais e oligoelementos. Os solos são sobretudo de origem aluvial e apresentam uma textura predominantemente argilolimosa, com boa presença de esqueleto resultante da erosão de dolomitos e depósitos fluviais. É este esqueleto que garante a boa drenagem dos terrenos.

Fatores históricos e humanos

Os primeiros documentos que mencionam o Prosecco remontam ao final do século XVII e descrevem um vinho branco e delicado, originário do planalto cársico de Trieste e, em particular, do território de produção do Prosecco.

A área de produção do vinho deslocou-se, tendo-se desenvolvido sobretudo nas zonas acidentadas do Veneto e do Friul.

O sucesso do Prosecco explica-se sobretudo pela capacidade que os produtores tiveram de desenvolver, a partir do início do século XX, técnicas de cultivo adequadas à produção da *glera*, uma casta particularmente robusta, que permitiram limitar a carga produtiva por cepa, propiciar a correta maturação das uvas e preservar o potencial aromático dos bagos, bem como técnicas de vinificação assentes na refermentação natural, primeiro em garrafa e depois em autoclave.

No século passado, surgiu nas zonas de produção uma rede de profissionais altamente qualificados nos domínios técnico e científico, empenhados em aperfeiçoar os métodos de produção do Prosecco e valorizar as características que tornam o vinho apreciado tanto por consumidores nacionais como internacionais. A capacidade de experimentação e de aperfeiçoamento das tecnologias de vinificação e de transformação em vinho espumante, bem como o recurso a uvas tintas vinificadas em tinto, foram determinantes para garantir no espumante rosé as mesmas características qualitativas dos vinhos da denominação.

Relação causal entre o meio geográfico e as características específicas do produto

O clima temperado, marcado pelas chuvas e pelo vento quente de verão — o siroco —, permite o desenvolvimento correto da vinha durante a fase vegetativa.

A amplitude térmica entre o dia e a noite, e os ventos secos de nordeste, na fase final de maturação das uvas, favorecem a preservação das substâncias «ácidas» e a produção de quantidades significativas de precursores aromáticos, que definem as notas frutadas e florais típicas do Prosecco.

Os solos de aluvião, de textura argilolimosa, apresentam boa fertilidade e, consequentemente, ótimos rendimentos, favorecem a acumulação moderada de açúcares nas uvas e disponibilizam os minerais e oligoelementos necessários à composição química e sensorial equilibrada dos bagos, permitindo obter o vinho que servirá de base à produção dos vinhos frisantes e espumantes, de baixo teor alcoólico e perfil sensorial/gustativo fresco, seco e frutado, característico do Prosecco.

O tipo de uvas produzidas — em particular, a *glera* — caracteriza-se por uma acumulação moderada de açúcares e uma boa presença de acidez e substâncias aromáticas que permitem a criação de um vinho de base pouco alcoólico e agradavelmente aromático.

O Prosecco, nas suas versões espumante e frisante, é um vinho tipicamente seco, com perfil sensorial característico: tom amarelo-palha brilhante ou rosa-claro, no espumante rosé, e bom equilíbrio entre a bolha fina e a persistência da espuma.

O nariz é fino e elegante, com notas florais pronunciadas (flores brancas e, na versão espumante rosé, flores vermelhas) e frutadas (maçã, pera, frutos exóticos e citrinos e, na versão espumante rosé, notas de morango e framboesa). No palato, o equilíbrio entre o açúcar e a acidez, aliado à sapidez do vinho, conferem-lhe notas de frescura, suavidade e vivacidade.

Para reforçar as características deste vinho na sua versão espumante, utiliza-se o método Charmat, que prevê a refermentação natural do vinho de base em grandes contentores ou autoclaves.

O Prosecco exprime assim plenamente o seu potencial aromático e apaladado, típico e fresco.

Refira-se ainda a produção, ainda que limitada, de Prosecco tranquilo. Este vinho tem um perfil sensorial semelhante ao dos tipos precedentes, embora se distinga pelas notas frutadas e um sabor mais pleno e acentuado.

Os vinhos da DOP «Prosecco» são reconhecidos pelos consumidores nacionais e internacionais.

Categoria de produto vitivinícola

5. Vinho espumante de qualidade

Resumo da relação

Fatores naturais que contribuem para a relação

A área da denominação Prosecco, situada no nordeste da Itália, caracteriza-se pela paisagem plana, com algumas zonas montanhosas. O clima desta região do Veneto e do Friul é temperado: a norte, a cordilheira dos Alpes forma uma barreira natural contra os ventos frios setentrionais. A sul, o siroco chega, essencialmente, pelo mar Adriático provocando a pluviosidade necessária, sobretudo durante os meses de verão, mitigando a temperatura e fornecendo a água indispensável à vinha durante o crescimento dos rebentos e dos cachos.

No final do verão, com a redução do número de horas de sol e a prevalência do bora, um vento seco que sopra do leste, verificam-se grandes variações de temperatura entre o dia e a noite. É nesta fase final de maturação que as uvas produzem as substâncias aromáticas.

A área de produção é rica em minerais e oligoelementos. Os solos são sobretudo de origem aluvial e apresentam uma textura predominantemente argilolimosa, com boa presença de esqueleto resultante da erosão de dolomitos e depósitos fluviais. É este esqueleto que garante a boa drenagem dos terrenos.

Fatores históricos e humanos

Os primeiros documentos que mencionam o Prosecco remontam ao final do século XVII e descrevem um vinho branco e delicado, originário do planalto cársico de Trieste e, em particular, do território de produção do Prosecco.

A área de produção do vinho deslocou-se, tendo-se desenvolvido sobretudo nas zonas acidentadas do Veneto e do Friul.

O sucesso do Prosecco explica-se sobretudo pela capacidade que os produtores tiveram de desenvolver, a partir do início do século XX, técnicas de cultivo adequadas à produção da *glera*, uma casta particularmente robusta, que permitiram limitar a carga produtiva por cepa, propiciar a correta maturação das uvas e preservar o potencial aromático dos bagos, bem como técnicas de vinificação assentes na refermentação natural, primeiro em garrafa e depois em autoclave.

No século passado, surgiu nas zonas de produção uma rede de profissionais altamente qualificados nos domínios técnico e científico, empenhados em aperfeiçoar os métodos de produção do Prosecco e valorizar as características que tornam o vinho apreciado tanto por consumidores nacionais como internacionais. A capacidade de experimentação e de aperfeiçoamento das tecnologias de vinificação e de transformação em vinho espumante, bem como o recurso a uvas tintas vinificadas em tinto, foram determinantes para garantir no espumante rosé as mesmas características qualitativas dos vinhos da denominação.

Relação causal entre o meio geográfico e as características específicas do produto

O clima temperado, marcado pelas chuvas e pelo vento quente de verão — o siroco —, permite o desenvolvimento correto da vinha durante a fase vegetativa.

A amplitude térmica entre o dia e a noite, e os ventos secos de nordeste, na fase final de maturação das uvas, favorecem a preservação das substâncias «ácidas» e a produção de quantidades significativas de precursores aromáticos, que definem as notas frutadas e florais típicas do Prosecco.

Os solos de aluvião, de textura argilolimosa, apresentam boa fertilidade e, consequentemente, ótimos rendimentos, favorecem a acumulação moderada de açúcares nas uvas e disponibilizam os minerais e oligoelementos necessários à composição química e sensorial equilibrada dos bagos, permitindo obter o vinho que servirá de base à produção dos vinhos frisantes e espumantes, de baixo teor alcoólico e perfil sensorial/gustativo fresco, seco e frutado, característico do Prosecco.

O tipo de uvas produzidas — em particular, a *glera* — caracteriza-se por uma acumulação moderada de açúcares e uma boa presença de acidez e substâncias aromáticas que permitem a criação de um vinho de base pouco alcoólico e agradavelmente aromático.

O Prosecco, nas suas versões espumante e frisante, é um vinho tipicamente seco, com perfil sensorial característico: tom amarelo-palha brilhante ou rosa-claro, no espumante rosé, e bom equilíbrio entre a bolha fina e a persistência da espuma.

O nariz é fino e elegante, com notas florais pronunciadas (flores brancas e, na versão espumante rosé, flores vermelhas) e frutadas (maçã, pera, frutos exóticos e citrinos e, na versão espumante rosé, notas de morango e framboesa). No palato, o equilíbrio entre o açúcar e a acidez, aliado à sapidez do vinho, conferem-lhe notas de frescura, suavidade e vivacidade.

Para reforçar as características deste vinho na sua versão espumante, utiliza-se o método Charmat, que prevê a refermentação natural do vinho de base em grandes contentores ou autoclaves.

O Prosecco exprime assim plenamente o seu potencial aromático e apaladado, típico e fresco.

Refira-se ainda a produção, ainda que limitada, de Prosecco tranquilo. Este vinho tem um perfil sensorial semelhante ao dos tipos precedentes, embora se distinga pelas notas frutadas e um sabor mais pleno e acentuado.

Os vinhos da DOP «Prosecco» são reconhecidos pelos consumidores nacionais e internacionais.

Categoria de produto vitivinícola

6. Vinho espumante de qualidade aromático

Resumo da relação

Fatores naturais que contribuem para a relação

A área da denominação Prosecco, situada no nordeste da Itália, caracteriza-se pela paisagem plana, com algumas zonas montanhosas. O clima desta região do Veneto e do Friul é temperado: a norte, a cordilheira dos Alpes forma uma barreira natural contra os ventos frios setentrionais. A sul, o siroco chega, essencialmente, pelo mar Adriático provocando a pluviosidade necessária, sobretudo durante os meses de verão, mitigando a temperatura e fornecendo a água indispensável à vinha durante o crescimento dos rebentos e dos cachos.

No final do verão, com a redução do número de horas de sol e a prevalência do bora, um vento seco que sopra do leste, verificam-se grandes variações de temperatura entre o dia e a noite. É nesta fase final de maturação que as uvas produzem as substâncias aromáticas.

A área de produção é rica em minerais e oligoelementos. Os solos são sobretudo de origem aluvial e apresentam uma textura predominantemente argilolimosa, com boa presença de esqueleto resultante da erosão de dolomitos e depósitos fluviais. É este esqueleto que garante a boa drenagem dos terrenos.

Fatores históricos e humanos

Os primeiros documentos que mencionam o Prosecco remontam ao final do século XVII e descrevem um vinho branco e delicado, originário do planalto cársico de Trieste e, em particular, do território de produção do Prosecco.

A área de produção do vinho deslocou-se, tendo-se desenvolvido sobretudo nas zonas acidentadas do Veneto e do Friul.

O sucesso do Prosecco explica-se sobretudo pela capacidade que os produtores tiveram de desenvolver, a partir do início do século XX, técnicas de cultivo adequadas à produção da *glera*, uma casta particularmente robusta, que permitiram limitar a carga produtiva por cepa, propiciar a correta maturação das uvas e preservar o potencial aromático dos bagos, bem como técnicas de vinificação assentes na refermentação natural, primeiro em garrafa e depois em autoclave.

No século passado, surgiu nas zonas de produção uma rede de profissionais altamente qualificados nos domínios técnico e científico, empenhados em aperfeiçoar os métodos de produção do Prosecco e valorizar as características que tornam o vinho apreciado tanto por consumidores nacionais como internacionais. A capacidade de experimentação e de aperfeiçoamento das tecnologias de vinificação e de transformação em vinho espumante, bem como o recurso a uvas tintas vinificadas em tinto, foram determinantes para garantir no espumante rosé as mesmas características qualitativas dos vinhos da denominação.

Relação causal entre o meio geográfico e as características específicas do produto

O clima temperado, marcado pelas chuvas e pelo vento quente de verão — o siroco —, permite o desenvolvimento correto da vinha durante a fase vegetativa.

A amplitude térmica entre o dia e a noite, e os ventos secos de nordeste, na fase final de maturação das uvas, favorecem a preservação das substâncias «ácidas» e a produção de quantidades significativas de precursores aromáticos, que definem as notas frutadas e florais típicas do Prosecco.

Os solos de aluvião, de textura argilolimosa, apresentam boa fertilidade e, consequentemente, ótimos rendimentos, favorecem a acumulação moderada de açúcares nas uvas e disponibilizam os minerais e oligoelementos necessários à composição química e sensorial equilibrada dos bagos, permitindo obter o vinho que servirá de base à produção dos vinhos frisantes e espumantes, de baixo teor alcoólico e perfil sensorial/gustativo fresco, seco e frutado, característico do Prosecco.

O tipo de uvas produzidas — em particular, a *glera* — caracteriza-se por uma acumulação moderada de açúcares e uma boa presença de acidez e substâncias aromáticas que permitem a criação de um vinho de base pouco alcoólico e agradavelmente aromático.

O Prosecco, nas suas versões espumante e frisante, é um vinho tipicamente seco, com perfil sensorial característico: tom amarelo-palha brilhante ou rosa-claro, no espumante rosé, e bom equilíbrio entre a bolha fina e a persistência da espuma.

O nariz é fino e elegante, com notas florais pronunciadas (flores brancas e, na versão espumante rosé, flores vermelhas) e frutadas (maçã, pera, frutos exóticos e citrinos e, na versão espumante rosé, notas de morango e framboesa). No palato, o equilíbrio entre o açúcar e a acidez, aliado à sapidez do vinho, conferem-lhe notas de frescura, suavidade e vivacidade.

Para reforçar as características deste vinho na sua versão espumante, utiliza-se o método Charmat, que prevê a refermentação natural do vinho de base em grandes contentores ou autoclaves.

O Prosecco exprime assim plenamente o seu potencial aromático e apaladado, típico e fresco.

Refira-se ainda a produção, ainda que limitada, de Prosecco tranquilo. Este vinho tem um perfil sensorial semelhante ao dos tipos precedentes, embora se distinga pelas notas frutadas e um sabor mais pleno e acentuado.

Os vinhos da DOP «Prosecco» são reconhecidos pelos consumidores nacionais e internacionais.

Categoria de produto vitivinícola

8. Vinho frisante natural

Resumo da relação

Fatores naturais que contribuem para a relação

A área da denominação Prosecco, situada no nordeste da Itália, caracteriza-se pela paisagem plana, com algumas zonas montanhosas. O clima desta região do Veneto e do Friul é temperado: a norte, a cordilheira dos Alpes forma uma barreira natural contra os ventos frios setentrionais. A sul, o siroco chega, essencialmente, pelo mar Adriático provocando a pluviosidade necessária, sobretudo durante os meses de verão, mitigando a temperatura e fornecendo a água indispensável à vinha durante o crescimento dos rebentos e dos cachos.

No final do verão, com a redução do número de horas de sol e a prevalência do bora, um vento seco que sopra do leste, verificam-se grandes variações de temperatura entre o dia e a noite. É nesta fase final de maturação que as uvas produzem as substâncias aromáticas.

A área de produção é rica em minerais e oligoelementos. Os solos são sobretudo de origem aluvial e apresentam uma textura predominantemente argilolimosa, com boa presença de esqueleto resultante da erosão de dolomitos e depósitos fluviais. É este esqueleto que garante a boa drenagem dos terrenos.

Fatores históricos e humanos

Os primeiros documentos que mencionam o Prosecco remontam ao final do século XVII e descrevem um vinho branco e delicado, originário do planalto cársico de Trieste e, em particular, do território de produção do Prosecco.

A área de produção do vinho deslocou-se, tendo-se desenvolvido sobretudo nas zonas acidentadas do Veneto e do Friul.

O sucesso do Prosecco explica-se sobretudo pela capacidade que os produtores tiveram de desenvolver, a partir do início do século XX, técnicas de cultivo adequadas à produção da *glera*, uma casta particularmente robusta, que permitiram limitar a carga produtiva por cepa, propiciar a correta maturação das uvas e preservar o potencial aromático dos bagos, bem como técnicas de vinificação assentes na refermentação natural, primeiro em garrafa e depois em autoclave.

No século passado, surgiu nas zonas de produção uma rede de profissionais altamente qualificados nos domínios técnico e científico, empenhados em aperfeiçoar os métodos de produção do Prosecco e valorizar as características que tornam o vinho apreciado tanto por consumidores nacionais como internacionais. A capacidade de experimentação e de aperfeiçoamento das tecnologias de vinificação e de transformação em vinho espumante, bem como o recurso a uvas tintas vinificadas em tinto, foram determinantes para garantir no espumante rosé as mesmas características qualitativas dos vinhos da denominação.

Relação causal entre o meio geográfico e as características específicas do produto

O clima temperado, marcado pelas chuvas e pelo vento quente de verão — o siroco —, permite o desenvolvimento correto da vinha durante a fase vegetativa.

A amplitude térmica entre o dia e a noite, e os ventos secos de nordeste, na fase final de maturação das uvas, favorecem a preservação das substâncias «ácidas» e a produção de quantidades significativas de precursores aromáticos, que definem as notas frutadas e florais típicas do Prosecco.

Os solos de aluvião, de textura argilolimosa, apresentam boa fertilidade e, consequentemente, ótimos rendimentos, favorecem a acumulação moderada de açúcares nas uvas e disponibilizam os minerais e oligoelementos necessários à composição química e sensorial equilibrada dos bagos, permitindo obter o vinho que servirá de base à produção dos vinhos frisantes e espumantes, de baixo teor alcoólico e perfil sensorial/gustativo fresco, seco e frutado, característico do Prosecco.

O tipo de uvas produzidas — em particular, a *glera* — caracteriza-se por uma acumulação moderada de açúcares e uma boa presença de acidez e substâncias aromáticas que permitem a criação de um vinho de base pouco alcoólico e agradavelmente aromático.

O Prosecco, nas suas versões espumante e frisante, é um vinho tipicamente seco, com perfil sensorial característico: tom amarelo-palha brilhante ou rosa-claro, no espumante rosé, e bom equilíbrio entre a bolha fina e a persistência da espuma.

O nariz é fino e elegante, com notas florais pronunciadas (flores brancas e, na versão espumante rosé, flores vermelhas) e frutadas (maçã, pera, frutos exóticos e citrinos e, na versão espumante rosé, notas de morango e framboesa). No palato, o equilíbrio entre o açúcar e a acidez, aliado à sapidez do vinho, conferem-lhe notas de frescura, suavidade e vivacidade.

Para reforçar as características deste vinho na sua versão espumante, utiliza-se o método Charmat, que prevê a refermentação natural do vinho de base em grandes contentores ou autoclaves.

O Prosecco exprime assim plenamente o seu potencial aromático e apaladado, típico e fresco.

Refira-se ainda a produção, ainda que limitada, de Prosecco tranquilo. Este vinho tem um perfil sensorial semelhante ao dos tipos precedentes, embora se distinga pelas notas frutadas e um sabor mais pleno e acentuado.

Os vinhos da DOP «Prosecco» são reconhecidos pelos consumidores nacionais e internacionais.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

DOP Prosecco

Quadro jurídico de referência

Legislação da UE

Tipo de requisito/derrogação adicional

Derrogação à produção na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

Nos termos da derrogação prevista no artigo 5.º, n.º 1, alínea a), do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão, as operações de transformação de todos os tipos de vinho podem igualmente efetuar-se no território administrativo dos municípios da província de Verona, contíguos à área de produção delimitada, desde que as uvas provenham de vinhas em exploração em 30 de novembro de 2011. Desde que individualmente autorizadas pelo Ministério, estas operações podem também ser efetuadas noutras províncias contíguas à área de produção delimitada.

Além disso, nos termos do artigo 5.º, n.º 2, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão, o Ministério pode autorizar as operações de fermentação secundária do vinho de base para as categorias «frisante» e «espumante» noutras áreas que não as contíguas à área geográfica delimitada, desde que se respeitem os métodos tradicionais de produção.

Título do requisito/derrogação

DOP Prosecco — Unidade geográfica suplementar

Quadro jurídico de referência

Legislação da UE

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Pode figurar no rótulo do Prosecco a «província de Treviso», ou «Treviso», a «província de Trieste» ou «Triste», «Pokrajina Trst», ou «Trst», desde que os respetivos lotes sejam exclusivamente constituídos por uvas vindimadas nas províncias em causa e que a produção e acondicionamento do produto tenham lugar na província de produção das uvas, em conformidade com o artigo 55.º do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão e o artigo 120.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho.

Título do requisito/derrogação

DOP Prosecco

Quadro jurídico de referência

Legislação da UE

Tipo de requisito/derrogação adicional

Engarrafamento na área geográfica delimitada.

Descrição do requisito/derrogação

As disposições aplicáveis ao engarrafamento na área delimitada foram estabelecidas em conformidade com a legislação europeia [artigo 4.º, n.º 2, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão], nos termos da qual o engarrafamento deve realizar-se na área geográfica delimitada, a fim de salvaguardar a qualidade e a reputação da DOP Prosecco, garantir a sua origem e assegurar a eficácia dos controlos previstos. Mais facilmente se preservam as características e qualidades específicas do vinho Prosecco associadas à área geográfica de origem e ao prestígio da denominação, se o vinho for engarrafado na zona de produção, já que o cumprimento das normas técnicas de transporte e engarrafamento ficará a cargo de explorações locais, que têm, não só os conhecimentos e a experiência necessários, mas também todo o interesse em manter a reputação conquistada. Esta exigência garante ainda um sistema eficaz de controlo do engarrafamento por parte dos organismos competentes, a que estão sujeitos os produtores, já que se evitam todos os riscos do transporte do produto fora da zona de engarrafamento. Esta disposição beneficia, assim, os produtores de vinho, ciosos da qualidade e da reputação da denominação e responsáveis pela sua defesa.

Título do requisito/derrogação

Prosecco DOP — Spumante Rosé

Quadro jurídico de referência

Legislação da UE

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Para este tipo de vinho, é obrigatório indicar no rótulo o ano de produção das uvas, conforme estipulado no artigo 49.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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