C/2025/6773

23.12.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2025/6773)

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Prosecco”

Numărul de referință UE: PDO-IT-A0516-AM09 – 7.10.2025

1. **Denumirea produsului**

„Prosecco”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor

6. **Calificarea drept modificare standard**

Se atestă că aprobarea și comunicarea prezentei modificări standard îndeplinesc condițiile pentru aprobarea unei modificări standard prevăzute în Regulamentul (UE) 2024/1143 și în dispozițiile adoptate în temeiul acestuia.

Se declară că prezenta modificare se încadrează în definiția „modificării standard” prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece:

— nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică;

— nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică menționată în documentul unic;

— nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Utilizarea în mai mare măsură a practicii cupajării, prin adăugarea la tipul „Frizzante” a unor produse din soiul Pinot/Chardonnay, într-o proporție maximă de 15 %

Descriere

Date fiind practicile oenologice admise pentru vinurile spumante și vinurile spumante de calitate, s-a propus ca, în cazul vinurilor petiante, să fie permisă practica oenologică ce constă în adăugarea unor produse obținute, în conformitate cu caietul de sarcini, prin vinificarea strugurilor Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio și Pinot nero (cu producție de vin alb), singure sau împreună, în proporție de maximum 15 %, cu condiția ca pe plantațiile viticole de pe care provin strugurii Glera utilizați în procesul de vinificație să se cultive câte un singur soi sau, dacă există struguri din soiuri minoritare, obținuți în cadrul exploatației, în plus față de cei admiși pentru această practică, prezența acestora să nu depășească 15 %.

Această modificare vizează articolele 2 și 5 din caietul de sarcini al produsului.

Această modificare vizează punctul intitulat „Practici vitivinicole” din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Reglementarea utilizării licorii de expediție la elaborarea vinurilor spumante și a vinurilor spumante de calitate

Descriere

Dispoziție conform căreia musturile, musturile parțial fermentate și vinurile (produse) destinate producției licorii de expediție pentru vinurile spumante și vinurile spumante de calitate trebuie să fie obținute din struguri adecvați pentru producția cu denumirea „Prosecco”. În plus, rămân admise, pentru producerea licorii de expediție, zaharoza și mustul concentrat rectificat și/sau amestecurile acestora.

Această modificare vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

Această modificare nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Actualizarea indicațiilor referitoare la organismul de control

Descriere

În urma modificărilor aduse Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 prin intrarea în vigoare a Regulamentului (UE) 2024/1143, nu mai sunt prevăzute, printre elementele care trebuie indicate în mod obligatoriu în caietul de sarcini, numele și adresele autorităților sau organismelor care verifică respectarea dispozițiilor din caietul de sarcini al produsului, și nici atribuțiile aferente.

În plus, în temeiul articolului 40 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143, statele membre trebuie să publice numele și adresele autorităților competente, ale organismelor delegate și ale persoanelor fizice menționate la articolul 39 alineatul (3) din regulamentul respectiv, pentru fiecare produs desemnat printr-o indicație geografică, și să actualizeze informațiile respective.

Așadar, articolul cu referirile la organismul de control a fost modificat, informațiile respective fiind înlocuite cu o trimitere la publicarea pe site-ul oficial al autorității competente a statului membru.

Această modificare vizează articolul 10 din caietul de sarcini al produsului.

Această modificare nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice ale vinului

„Prosecco”

Numărul de referință UE: PDO-IT-A0516-AM09 – 7.10.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Prosecco”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Italia

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categorii de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

4. Vin spumant

5. Vin spumant de calitate

6. Vin spumant de calitate de tip aromat

8. Vin petiant

6. **Descrierea vinului sau a vinurilor**

Produs viticol

„Prosecco” - Vin

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-pai.

Aromă

Miros: fin, caracteristic, tipic pentru strugurii din care este obținut vinul.

Gust

Gust: de la sec la demidulce, proaspăt și caracteristic.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

-

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	-
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	-
Aciditatea totală minimă:	4,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	-
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	-

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Prosecco" „Spumante"- Vin spumant, vin spumant de calitate și vin spumant de calitate de tip aromat

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-pai mai mult sau mai puțin intens, strălucitor, cu spumă persistentă.

Aromă

Miros: fin, caracteristic, tipic pentru strugurii din care este obținut vinul.

Gust

Gust: de la brut natur la demisec, proaspăt și caracteristic.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

-

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	-
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	-
Aciditatea totală minimă:	4,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	-
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	-

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Prosecco” - Vin petiant

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-pai mai mult sau mai puțin intens, strălucitor, cu formare evidentă de bule mici.

Aromă

Miros: fin, caracteristic, tipic pentru strugurii din care este obținut vinul.

Gust

Gust: de la sec la demidulce, proaspăt și caracteristic.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

În cazul tipului petiant produs în mod tradițional prin fermentare în sticlă, caracteristicile organoleptice la momentul consumului pot varia:

Culoare: posibil aspect tulbure.

Miros: plăcut și caracteristic, cu posibile note de coajă de pâine și drojdie.

Gust: sec, efervescent, fructat, cu posibile note de coajă de pâine și drojdie.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	-
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	-
Aciditatea totală minimă:	4,0
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	-
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	-

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Prosecco - „Spumante rosé” - Vin spumant, vin spumant de calitate

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roz pal mai mult sau mai puțin intens, strălucitor, cu spumă persistentă.

Aromă

Miros: fin, caracteristic, tipic pentru strugurii din care este obținut vinul.

Gust

Gust: de la brut natur la extrasec, proaspăt și caracteristic.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

-

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	-
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	-
Aciditatea totală minimă:	4,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	-
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	-

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practicile oenologice specifice utilizate la producerea vinului sau a vinurilor, restricții relevante aplicabile producției*

Practică vitivinicolă

Practica oenologică pentru loturile de produs destinate producției de vin petiant, vin spumant și vin spumant de calitate, inclusiv tipul roze

Tipul practicii oenologice

Practică oenologică specifică

Descriere

În cazul loturilor de produs destinate producției de vin petiant, vin spumant și vin spumant de calitate, este permisă adăugarea unor produse obținute prin vinificarea strugurilor Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio și Pinot nero (cu producție de vin alb), singure sau împreună, în cantități de maximum 15 %, cu condiția ca pe plantațiile viticole de pe care provin strugurii Glera utilizați în procesul de vinificație să se cultive câte un singur soi sau, dacă există struguri din soiuri minoritare, în plus față de cele admise pentru această practică, prezența acestora să nu depășească 15 %.

În cazul loturilor de produs destinate producției de vin spumant roze și vin spumant de calitate roze, este permisă adăugarea unor produse obținute prin vinificarea strugurilor Pinot nero (vinificat pe tescovină), în proporție de minimum 10 % și de maximum 15 %, cu condiția ca pe plantațiile viticole de pe care provin strugurii Glera utilizați în procesul de vinificație să se cultive un singur soi sau, dacă există și struguri Pinot nero, în plus față de strugurii admiși pentru această practică, prezența lor să nu depășească 15 %.

7.2. *Producții maxime*

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Prosecco”

Producție maximă:

Producție maximă:	18 000
Unitatea de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Prosecco”

Randament maxim:

Randament maxim:	135,0
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Prosecco" - „Spumante rosè" (soiul Glera)

Producție maximă:

Producție maximă:	18 000
Unitatea de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Prosecco" - „Spumante rosè" (soiul Glera)

Randament maxim:

Randament maxim:	135,0
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Prosecco" - „Spumante rosè" (soiul Pinot nero)

Producție maximă:

Producție maximă:	13 500
Unitatea de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Prosecco" - „Spumante rosè" (soiul Pinot nero)

Randament maxim:

Randament maxim:	101,25
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vinificație din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

Glera B. – Serprino

9. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Strugurii destinați producției de vin cu denumirea de origine controlată „Prosecco" trebuie să fie produși în arealul care cuprinde provinciile următoare: Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Veneția și Vicenza.

10. **Legătura cu arealul geografic**

Categoria de produse viticole

1. Vin

Rezumatul legăturii

Factori naturali relevanți pentru legătură

Arealul denumirii „Prosecco”, situat în partea de nord-est a Italiei, este caracterizat de un relief plan, cu câteva zone de deal. Clima zonei Veneto-Friuli este temperată: la nord, lanțul muntos al Alpilor este o barieră în calea curenților reci dinspre nord, iar la sud, Marea Adriatică este calea principală de pătrundere pentru siroco, oferind și precipitații suficiente mai ales în lunile de vară, atenuând temperatura și asigurând cantitatea de apă necesară pentru vița-de-vie în fazele în care se dezvoltă mugurii și ciorchinii.

La sfârșitul verii, când scade numărul orelor de soare și predomină bora, un vânt uscat ce bate dinspre est, se înregistrează amplitudini termice mari între zi și noapte, precum și o prezență semnificativă a substanțelor aromatice în struguri, tocmai în faza finală a coacerii.

Arealul de producție este bogat în minerale și microelemente. Solurile sunt mai ales de origine aluvionară și prezintă o textură dominantă argiloasă-lutoasă, bogată în schelet format datorită eroziunii dolomitelor și depozitelor fluviale, ceea ce permite o bună drenare a terenurilor.

Factori istorici și umani

Primele documente în care este menționat un vin „Prosecco” datează de la sfârșitul secolului al XVII-lea și descriu un vin alb, delicat, originar de pe platoul carstic din apropierea orașului Trieste (*Carso triestino*) și, în special, din arealul „Prosecco”.

Apoi, producția acestui vin s-a mutat și s-a dezvoltat mai ales în partea deluroasă a zonei Veneto-Friuli.

Succesul vinului „Prosecco” este datorat, în esență, capacității operatorilor de a dezvolta, din primii ani ai secolului al XX-lea, tehnici de cultivare adecvate pentru conducerea soiului Glera, care este foarte viguros, pentru a limita producția de struguri per butuc și pentru a se permite coacerea corectă a strugurilor și menținerea potențialului aromatic al boabelor, precum și tehnici corespunzătoare de preparare a vinurilor, cu ajutorul refermentării naturale, întâi în sticle, apoi în autoclavă.

În ultimul secol, în arealul de producție s-a dezvoltat o rețea de profesioniști înalt calificați din punct de vedere tehnic și științific al cărei scop este perfecționarea metodei de producție a vinului „Prosecco”, permițându-se evidențierea caracteristicilor datorită cărora produsul este apreciat de consumatorii naționali și internaționali. A fost determinantă capacitatea operatorilor de a experimenta și a îmbunătăți tehnologiile de vinificare și de transformare în vin spumant grație utilizării unor struguri cu boabe negre pentru vinificare pe tescovină, putându-se astfel garanta aceleași caracteristici calitative distincte ale denumirii, inclusiv pentru un spumant roze.

Legătura cauzală dintre mediul geografic și specificitatea produselor

Clima temperată, cu ploi și cu vântul estival cald numit siroco, determină dezvoltarea corectă a viței-de-vie în timpul fazei vegetative.

Amplitudinea termică dintre zi și noapte și bora, un vânt predominant uscat, din faza finală a coacerii boabelor favorizează persistența substanțelor „acide”, precum și producția unor cantități semnificative de precursori aromatici care conferă notele florale și fructate tipice pentru vinul „Prosecco”.

Solurile aluvionare, cu textură argiloasă-lutoasă, sunt fertile și permit obținerea unor producții optime din punct de vedere cantitativ, favorizând o acumulare moderată a zaharurilor și punând la dispoziție mineralele și microelementele necesare pentru obținerea compoziției chimico-senzoriale echilibrate a boabelor, ceea ce permite obținerea unui vin de bază pentru vinurile petiante și spumante care nu este deosebit de alcoolic și care are un profil senzorial proaspăt, sec și fructat, caracteristic pentru „Prosecco”.

Tipul de struguri produs, în special Glera, este caracterizat de o acumulare moderată a zaharurilor și de o prezență bună a aciditații și a substanțelor aromatice, care permit obținerea unui vin de bază puțin alcoolic și aromat în mod plăcut.

Vinurile „Prosecco" „Spumante" și „Prosecco" „Frizzante" sunt, în mod tipic, seci, cu un profil senzorial caracterizat de o culoare galben-pai strălucitor sau (în cazul tipului „Spumante rosé") roz pal, și de bule fine, în echilibru cu persistența spumei.

Din punct de vedere olfactiv, vinul este caracterizat de note florale (flori albe și, în cazul tipului „Spumante rosé", inclusiv flori roșii) și fructate (mere, pere, fructe exotice și citrice și, în cazul tipului „Spumante rosé", inclusiv note de căpșuni și zmeură) puternice, care exprimă eleganță și finețe. Din punctul de vedere al gustului, prezintă un echilibru între zaharuri și aciditate care, împreună cu gustul, conferă note proaspete, fine și vivace pe palat.

Pentru evidențierea caracteristicilor acestui vin deosebit, în cazul tipului „Spumante" se adoptă metoda „Martinotti" („Charmat"), care implică refermentarea naturală a vinului de bază în recipiente mari sau autoclave.

Astfel, „Prosecco" își exprimă la maximum propriul potențial aromatic și de a oferi plăcere, caracter tipic și prospețime.

Merită menționată producția, deși limitată, de vin „Prosecco" liniștit, care prezintă un profil senzorial similar celor ale tipurilor precedente, dar cu note fructate puternice și cu un gust mai plin, bazat pe arome mai puternice.

Astfel, vinurile „Prosecco" DOP sunt ușor de recunoscut de către consumatorii naționali și internaționali.

Categoria de produse viticole

4. Vin spumant

Rezumatul legăturii

Factori naturali relevanți pentru legătură

Arealul denumirii „Prosecco", situat în partea de nord-est a Italiei, este caracterizat de un relief plan, cu câteva zone de deal. Clima zonei Veneto-Friuli este temperată: la nord, lanțul muntos al Alpilor este o barieră în calea curenților reci dinspre nord, iar la sud, Marea Adriatică este calea principală de pătrundere pentru siroco, oferind și precipitații suficiente mai ales în lunile de vară, atenuând temperatura și asigurând cantitatea de apă necesară pentru vița-de-vie în fazele în care se dezvoltă mugurii și ciorchinii.

La sfârșitul verii, când scade numărul orelor de soare și predomină bora, un vânt uscat ce bate dinspre est, se înregistrează amplitudini termice mari între zi și noapte, precum și o prezență semnificativă a substanțelor aromatice în struguri, tocmai în faza finală a coacerii.

Arealul de producție este bogat în minerale și microelemente. Solurile sunt mai ales de origine aluvionară și prezintă o textură dominantă argiloasă-lutoasă, bogată în schelet format datorită eroziunii dolomitelor și depozitelor fluviale, ceea ce permite o bună drenare a terenurilor.

Factori istorici și umani

Primele documente în care este menționat un vin „Prosecco" datează de la sfârșitul secolului al XVII-lea și descriu un vin alb, delicat, originar de pe platoul carstic din apropierea orașului Trieste (*Carso triestino*) și, în special, din arealul „Prosecco".

Apoi, producția acestui vin s-a mutat și s-a dezvoltat mai ales în partea deluroasă a zonei Veneto-Friuli.

Succesul vinului „Prosecco" este datorat, în esență, capacității operatorilor de a dezvolta, din primii ani ai secolului al XX-lea, tehnici de cultivare adecvate pentru conducerea soiului Glera, care este foarte viguros, pentru a limita producția de struguri per butuc și pentru a se permite coacerea corectă a strugurilor și menținerea potențialului aromatic al boabelor, precum și tehnici corespunzătoare de preparare a vinurilor, cu ajutorul refermentării naturale, întâi în sticle, apoi în autoclavă.

În ultimul secol, în arealul de producție s-a dezvoltat o rețea de profesioniști înalt calificați din punct de vedere tehnic și științific al cărei scop este perfecționarea metodei de producție a vinului „Prosecco”, permițându-se evidențierea caracteristicilor datorită cărora produsul este apreciat de consumatorii naționali și internaționali. A fost determinantă capacitatea operatorilor de a experimenta și a îmbunătăți tehnologiile de vinificare și de transformare în vin spumant grație utilizării unor struguri cu boabe negre pentru vinificare pe tescovină, putându-se astfel garanta aceleași caracteristici calitative distincte ale denumirii, inclusiv pentru un spumant roze.

Legătura cauzală dintre mediul geografic și specificitatea produselor

Clima temperată, cu ploi și cu vântul estival cald numit siroco, determină dezvoltarea corectă a viței-de-vie în timpul fazei vegetative.

Amplitudinea termică dintre zi și noapte și bora, un vânt predominant uscat, din faza finală a coacerii boabelor favorizează persistența substanțelor „acide”, precum și producția unor cantități semnificative de precursori aromatici care conferă notele florale și fructate tipice pentru vinul „Prosecco”.

Solurile aluvionare, cu textură argiloasă-lutoasă, sunt fertile și permit obținerea unor producții optime din punct de vedere cantitativ, favorizând o acumulare moderată a zaharurilor și punând la dispoziție mineralele și microelementele necesare pentru obținerea compoziției chimico-senzoriale echilibrate a boabelor, ceea ce permite obținerea unui vin de bază pentru vinurile petiante și spumante care nu este deosebit de alcoolic și care are un profil senzorial proaspăt, sec și fructat, caracteristic pentru „Prosecco”.

Tipul de struguri produs, în special Glera, este caracterizat de o acumulare moderată a zaharurilor și de o prezență bună a aciditații și a substanțelor aromatice, care permit obținerea unui vin de bază puțin alcoolic și aromat în mod plăcut.

Vinurile „Prosecco” „Spumante” și „Prosecco” „Frizzante” sunt, în mod tipic, seci, cu un profil senzorial caracterizat de o culoare galben-pai strălucitor sau (în cazul tipului „Spumante rosé”) roz pal, și de bule fine, în echilibru cu persistența spumei.

Din punct de vedere olfactiv, vinul este caracterizat de note florale (flori albe și, în cazul tipului „Spumante rosé”, inclusiv flori roșii) și fructate (mere, pere, fructe exotice și citrice și, în cazul tipului „Spumante rosé”, inclusiv note de căpșuni și zmeură) puternice, care exprimă eleganță și finețe. Din punctul de vedere al gustului, prezintă un echilibru între zaharuri și aciditate care, împreună cu gustul, conferă note proaspete, fine și vivace pe palat.

Pentru evidențierea caracteristicilor acestui vin deosebit, în cazul tipului „Spumante” se adoptă metoda „Martinotti” („Charmat”), care implică refermentarea naturală a vinului de bază în recipiente mari sau autoclave.

Astfel, „Prosecco” își exprimă la maximum propriul potențial aromatic și de a oferi plăcere, caracter tipic și prospețime.

Merită menționată producția, deși limitată, de vin „Prosecco” liniștit, care prezintă un profil senzorial similar celor ale tipurilor precedente, dar cu note fructate puternice și cu un gust mai plin, bazat pe arome mai puternice.

Astfel, vinurile „Prosecco” DOP sunt ușor de recunoscut de către consumatorii naționali și internaționali.

Categoria de produse viticole

5. Vin spumant de calitate

Rezumatul legăturii

Factori naturali relevanți pentru legătură

Arealul denumirii „Prosecco”, situat în partea de nord-est a Italiei, este caracterizat de un relief plan, cu câteva zone de deal. Clima zonei Veneto-Friuli este temperată: la nord, lanțul muntos al Alpilor este o barieră în calea curenților reci dinspre nord, iar la sud, Marea Adriatică este calea principală de pătrundere pentru siroco, oferind și precipitații suficiente mai ales în lunile de vară, atenuând temperatura și asigurând cantitatea de apă necesară pentru vița-de-vie în fazele în care se dezvoltă mugurii și ciorchinii.

La sfârșitul verii, când scade numărul orelor de soare și predomină bora, un vânt uscat ce bate dinspre est, se înregistrează amplitudini termice mari între zi și noapte, precum și o prezență semnificativă a substanțelor aromatice în struguri, tocmai în faza finală a coacerii.

Arealul de producție este bogat în minerale și microelemente. Solurile sunt mai ales de origine aluvionară și prezintă o textură dominantă argiloasă-lutoasă, bogată în schelet format datorită eroziunii dolomitelor și depozitelor fluviale, ceea ce permite o bună drenare a terenurilor.

Factori istorici și umani

Primele documente în care este menționat un vin „Prosecco" datează de la sfârșitul secolului al XVII-lea și descriu un vin alb, delicat, originar de pe platoul carstic din apropierea orașului Trieste (*Carso triestino*) și, în special, din arealul „Prosecco".

Apoi, producția acestui vin s-a mutat și s-a dezvoltat mai ales în partea deluroasă a zonei Veneto-Friuli.

Succesul vinului „Prosecco" este datorat, în esență, capacității operatorilor de a dezvolta, din primii ani ai secolului al XX-lea, tehnici de cultivare adecvate pentru conducerea soiului Glera, care este foarte viguros, pentru a limita producția de struguri per butuc și pentru a se permite coacerea corectă a strugurilor și menținerea potențialului aromatic al boabelor, precum și tehnici corespunzătoare de preparare a vinurilor, cu ajutorul refermentării naturale, întâi în sticle, apoi în autoclavă.

În ultimul secol, în arealul de producție s-a dezvoltat o rețea de profesioniști înalt calificați din punct de vedere tehnic și științific al cărei scop este perfecționarea metodei de producție a vinului „Prosecco", permițându-se evidențierea caracteristicilor datorită cărora produsul este apreciat de consumatorii naționali și internaționali. A fost determinantă capacitatea operatorilor de a experimenta și a îmbunătăți tehnologiile de vinificare și de transformare în vin spumant grație utilizării unor struguri cu boabe negre pentru vinificare pe tescovină, putându-se astfel garanta aceleași caracteristici calitative distincte ale denumirii, inclusiv pentru un spumant roze.

Legătura cauzală dintre mediul geografic și specificitatea produselor

Clima temperată, cu ploi și cu vântul estival cald numit siroco, determină dezvoltarea corectă a viței-de-vie în timpul fazei vegetative.

Amplitudinea termică dintre zi și noapte și bora, un vânt predominant uscat, din faza finală a coacerii boabelor favorizează persistența substanțelor „acide", precum și producția unor cantități semnificative de precursori aromatici care conferă notele florale și fructate tipice pentru vinul „Prosecco".

Solurile aluvionare, cu textură argiloasă-lutoasă, sunt fertile și permit obținerea unor producții optime din punct de vedere cantitativ, favorizând o acumulare moderată a zaharurilor și punând la dispoziție mineralele și microelementele necesare pentru obținerea compoziției chimico-senzoriale echilibrate a boabelor, ceea ce permite obținerea unui vin de bază pentru vinurile petiante și spumante care nu este deosebit de alcoolic și care are un profil senzorial proaspăt, sec și fructat, caracteristic pentru „Prosecco".

Tipul de struguri produs, în special Glera, este caracterizat de o acumulare moderată a zaharurilor și de o prezență bună a aciditații și a substanțelor aromatice, care permit obținerea unui vin de bază puțin alcoolic și aromat în mod plăcut.

Vinurile „Prosecco" „Spumante" și „Prosecco" „Frizzante" sunt, în mod tipic, seci, cu un profil senzorial caracterizat de o culoare galben-pai strălucitor sau (în cazul tipului „Spumante rosé") roz pal, și de bule fine, în echilibru cu persistența spumei.

Din punct de vedere olfactiv, vinul este caracterizat de note florale (flori albe și, în cazul tipului „Spumante rosé", inclusiv flori roșii) și fructate (mere, pere, fructe exotice și citrice și, în cazul tipului „Spumante rosé", inclusiv note de căpșuni și zmeură) puternice, care exprimă eleganță și finețe. Din punctul de vedere al gustului, prezintă un echilibru între zaharuri și aciditate care, împreună cu gustul, conferă note proaspete, fine și vivace pe palat.

Pentru evidențierea caracteristicilor acestui vin deosebit, în cazul tipului „Spumante" se adoptă metoda „Martinotti" („Charmat"), care implică refermentarea naturală a vinului de bază în recipiente mari sau autoclave.

Astfel, „Prosecco" își exprimă la maximum propriul potențial aromatic și de a oferi plăcere, caracter tipic și prospețime.

Merită menționată producția, deși limitată, de vin „Prosecco" liniștit, care prezintă un profil senzorial similar celor ale tipurilor precedente, dar cu note fructate puternice și cu un gust mai plin, bazat pe arome mai puternice.

Astfel, vinurile „Prosecco" DOP sunt ușor de recunoscut de către consumatorii naționali și internaționali.

Categoria de produse viticole

6. Vin spumant de calitate de tip aromat

Rezumatul legăturii

Factori naturali relevanți pentru legătură

Arealul denumirii „Prosecco”, situat în partea de nord-est a Italiei, este caracterizat de un relief plan, cu câteva zone de deal. Clima zonei Veneto-Friuli este temperată: la nord, lanțul muntos al Alpilor este o barieră în calea curenților reci dinspre nord, iar la sud, Marea Adriatică este calea principală de pătrundere pentru siroco, oferind și precipitații suficiente mai ales în lunile de vară, atenuând temperatura și asigurând cantitatea de apă necesară pentru vița-de-vie în fazele în care se dezvoltă mugurii și ciorchinii.

La sfârșitul verii, când scade numărul orelor de soare și predomină bora, un vânt uscat ce bate dinspre est, se înregistrează amplitudini termice mari între zi și noapte, precum și o prezență semnificativă a substanțelor aromatice în struguri, tocmai în faza finală a coacerii.

Arealul de producție este bogat în minerale și microelemente. Solurile sunt mai ales de origine aluvionară și prezintă o textură dominantă argiloasă-lutoasă, bogată în schelet format datorită eroziunii dolomitelor și depozitelor fluviale, ceea ce permite o bună drenare a terenurilor.

Factori istorici și umani

Primele documente în care este menționat un vin „Prosecco” datează de la sfârșitul secolului al XVII-lea și descriu un vin alb, delicat, originar de pe platoul carstic din apropierea orașului Trieste (*Carso triestino*) și, în special, din arealul „Prosecco”.

Apoi, producția acestui vin s-a mutat și s-a dezvoltat mai ales în partea deluroasă a zonei Veneto-Friuli.

Succesul vinului „Prosecco” este datorat, în esență, capacității operatorilor de a dezvolta, din primii ani ai secolului al XX-lea, tehnici de cultivare adecvate pentru conducerea soiului Glera, care este foarte viguros, pentru a limita producția de struguri per butuc și pentru a se permite coacerea corectă a strugurilor și menținerea potențialului aromatic al boabelor, precum și tehnici corespunzătoare de preparare a vinurilor, cu ajutorul refermentării naturale, întâi în sticle, apoi în autoclavă.

În ultimul secol, în arealul de producție s-a dezvoltat o rețea de profesioniști înalt calificați din punct de vedere tehnic și științific al cărei scop este perfecționarea metodei de producție a vinului „Prosecco”, permițându-se evidențierea caracteristicilor datorită cărora produsul este apreciat de consumatorii naționali și internaționali. A fost determinantă capacitatea operatorilor de a experimenta și a îmbunătăți tehnologiile de vinificare și de transformare în vin spumant grație utilizării unor struguri cu boabe negre pentru vinificare pe tescovină, putându-se astfel garanta aceleași caracteristici calitative distincte ale denumirii, inclusiv pentru un spumant roze.

Legătura cauzală dintre mediul geografic și specificitatea produselor

Clima temperată, cu ploi și cu vântul estival cald numit siroco, determină dezvoltarea corectă a viței-de-vie în timpul fazei vegetative.

Amplitudinea termică dintre zi și noapte și bora, un vânt predominant uscat, din faza finală a coacerii boabelor favorizează persistența substanțelor „acide”, precum și producția unor cantități semnificative de precursori aromatici care conferă notele florale și fructate tipice pentru vinul „Prosecco”.

Solurile aluvionare, cu textură argiloasă-lutoasă, sunt fertile și permit obținerea unor producții optime din punct de vedere cantitativ, favorizând o acumulare moderată a zaharurilor și punând la dispoziție mineralele și microelementele necesare pentru obținerea compoziției chimico-senzoriale echilibrate a boabelor, ceea ce permite obținerea unui vin de bază pentru vinurile petiante și spumante care nu este deosebit de alcoolic și care are un profil senzorial proaspăt, sec și fructat, caracteristic pentru „Prosecco”.

Tipul de struguri produs, în special Glera, este caracterizat de o acumulare moderată a zaharurilor și de o prezență bună a aciditații și a substanțelor aromatice, care permit obținerea unui vin de bază puțin alcoolic și aromat în mod plăcut.

Vinurile „Prosecco” „Spumante” și „Prosecco” „Frizzante” sunt, în mod tipic, seci, cu un profil senzorial caracterizat de o culoare galben-pai strălucitor sau (în cazul tipului „Spumante rosé”) roz pal, și de bule fine, în echilibru cu persistența spumei.

Din punct de vedere olfactiv, vinul este caracterizat de note florale (flori albe și, în cazul tipului „Spumante rosé”, inclusiv flori roșii) și fructate (mere, pere, fructe exotice și citrice și, în cazul tipului „Spumante rosé”, inclusiv note de căpșuni și zmeură) puternice, care exprimă eleganță și finețe. Din punctul de vedere al gustului, prezintă un echilibru între zaharuri și aciditate care, împreună cu gustul, conferă note proaspete, fine și vivace pe palat.

Pentru evidențierea caracteristicilor acestui vin deosebit, în cazul tipului „Spumante” se adoptă metoda „Martinotti” („Charmat”), care implică refermentarea naturală a vinului de bază în recipiente mari sau autoclave.

Astfel, „Prosecco” își exprimă la maximum propriul potențial aromatic și de a oferi plăcere, caracter tipic și prospețime.

Merită menționată producția, deși limitată, de vin „Prosecco” liniștit, care prezintă un profil senzorial similar celor ale tipurilor precedente, dar cu note fructate puternice și cu un gust mai plin, bazat pe arome mai puternice.

Astfel, vinurile „Prosecco” DOP sunt ușor de recunoscut de către consumatorii naționali și internaționali.

Categoria de produse viticole

8. Vin petiant

Rezumatul legăturii

Factori naturali relevanți pentru legătură

Arealul denumirii „Prosecco”, situat în partea de nord-est a Italiei, este caracterizat de un relief plan, cu câteva zone de deal. Clima zonei Veneto-Friuli este temperată: la nord, lanțul muntos al Alpilor este o barieră în calea curenților reci dinspre nord, iar la sud, Marea Adriatică este calea principală de pătrundere pentru siroco, oferind și precipitații suficiente mai ales în lunile de vară, atenuând temperatura și asigurând cantitatea de apă necesară pentru vița-de-vie în fazele în care se dezvoltă mugurii și ciorchinii.

La sfârșitul verii, când scade numărul orelor de soare și predomină bora, un vânt uscat ce bate dinspre est, se înregistrează amplitudini termice mari între zi și noapte, precum și o prezență semnificativă a substanțelor aromatice în struguri, tocmai în faza finală a coacerii.

Arealul de producție este bogat în minerale și microelemente. Solurile sunt mai ales de origine aluvionară și prezintă o textură dominantă argiloasă-lutoasă, bogată în schelet format datorită eroziunii dolomitelor și depozitelor fluviale, ceea ce permite o bună drenare a terenurilor.

Factori istorici și umani

Primele documente în care este menționat un vin „Prosecco” datează de la sfârșitul secolului al XVII-lea și descriu un vin alb, delicat, originar de pe platoul carstic din apropierea orașului Trieste (*Carso triestino*) și, în special, din arealul „Prosecco”.

Apoi, producția acestui vin s-a mutat și s-a dezvoltat mai ales în partea deluroasă a zonei Veneto-Friuli.

Succesul vinului „Prosecco” este datorat, în esență, capacității operatorilor de a dezvolta, din primii ani ai secolului al XX-lea, tehnici de cultivare adecvate pentru conducerea soiului Glera, care este foarte viguros, pentru a limita producția de struguri per butuc și pentru a se permite coacerea corectă a strugurilor și menținerea potențialului aromatic al boabelor, precum și tehnici corespunzătoare de preparare a vinurilor, cu ajutorul refermentării naturale, întâi în sticle, apoi în autoclavă.

În ultimul secol, în arealul de producție s-a dezvoltat o rețea de profesioniști înalt calificați din punct de vedere tehnic și științific al cărei scop este perfecționarea metodei de producție a vinului „Prosecco”, permițându-se evidențierea caracteristicilor datorită cărora produsul este apreciat de consumatorii naționali și internaționali. A fost determinantă capacitatea operatorilor de a experimenta și a îmbunătăți tehnologiile de vinificare și de transformare în vin spumant grație utilizării unor struguri cu boabe negre pentru vinificare pe tescovină, putându-se astfel garanta aceleași caracteristici calitative distincte ale denumirii, inclusiv pentru un spumant roze.

Legătura cauzală dintre mediul geografic și specificitatea produselor

Clima temperată, cu ploi și cu vântul estival cald numit siroco, determină dezvoltarea corectă a viței-de-vie în timpul fazei vegetative.

Amplitudinea termică dintre zi și noapte și bora, un vânt predominant uscat, din faza finală a coacerii boabelor favorizează persistența substanțelor „acide", precum și producția unor cantități semnificative de precursori aromatici care conferă notele florale și fructate tipice pentru vinul „Prosecco".

Solurile aluvionare, cu textură argiloasă-lutoasă, sunt fertile și permit obținerea unor producții optime din punct de vedere cantitativ, favorizând o acumulare moderată a zaharurilor și punând la dispoziție mineralele și microelementele necesare pentru obținerea compoziției chimico-senzoriale echilibrate a boabelor, ceea ce permite obținerea unui vin de bază pentru vinurile petiante și spumante care nu este deosebit de alcoolic și care are un profil senzorial proaspăt, sec și fructat, caracteristic pentru „Prosecco".

Tipul de struguri produs, în special Glera, este caracterizat de o acumulare moderată a zaharurilor și de o prezență bună a aciditații și a substanțelor aromatice, care permit obținerea unui vin de bază puțin alcoolic și aromat în mod plăcut.

Vinurile „Prosecco" „Spumante" și „Prosecco" „Frizzante" sunt, în mod tipic, seci, cu un profil senzorial caracterizat de o culoare galben-pai strălucitor sau (în cazul tipului „Spumante rosé") roz pal, și de bule fine, în echilibru cu persistența spumei.

Din punct de vedere olfactiv, vinul este caracterizat de note florale (flori albe și, în cazul tipului „Spumante rosé", inclusiv flori roșii) și fructate (mere, pere, fructe exotice și citrice și, în cazul tipului „Spumante rosé", inclusiv note de căpșuni și zmeură) puternice, care exprimă eleganță și finețe. Din punctul de vedere al gustului, prezintă un echilibru între zaharuri și aciditate care, împreună cu gustul, conferă note proaspete, fine și vivace pe palat.

Pentru evidențierea caracteristicilor acestui vin deosebit, în cazul tipului „Spumante" se adoptă metoda „Martinotti" („Charmat"), care implică refermentarea naturală a vinului de bază în recipiente mari sau autoclave.

Astfel, „Prosecco" își exprimă la maximum propriul potențial aromatic și de a oferi plăcere, caracter tipic și prospețime.

Merită menționată producția, deși limitată, de vin „Prosecco" liniștit, care prezintă un profil senzorial similar celor ale tipurilor precedente, dar cu note fructate puternice și cu un gust mai plin, bazat pe arome mai puternice.

Astfel, vinurile „Prosecco" DOP sunt ușor de recunoscut de către consumatorii naționali și internaționali.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței / derogării

„Prosecco" DOP

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul cerinței suplimentare / derogării

Derogare privind producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea cerinței / derogării

În conformitate cu derogarea menționată la articolul 5 alineatul (1) litera (a) din Regulamentul (UE) 2019/33, operațiunile de producție a tuturor tipurilor de vin pot fi efectuate și pe teritoriul administrativ al comunelor din provincia Verona care se învecinează cu arealul de producție delimitat, dar numai în cazul strugurilor obținuți pe plantații viticole aflate în exploatare la 30 noiembrie 2011. În plus, pe baza unor autorizații individuale eliberate de minister, aceste operațiuni pot fi efectuate și în celelalte provincii care se învecinează cu arealul de producție delimitat.

De asemenea, în temeiul articolului 5 alineatul (2) din Regulamentul (UE) 2019/33, pe baza unor autorizații individuale eliberate de minister și ținând seama de condițiile producției tradiționale, operațiunile de formare a spumei vinului de bază în cazul categoriilor „Frizzante” și „Spumante” pot fi efectuate și dincolo de imediata vecinătate a arealului geografic delimitat.

Titlul cerinței / derogării

„Prosecco” DOP - Unitate geografică suplimentară

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul cerinței suplimentare / derogării

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea cerinței / derogării

În cazul denumirii „Prosecco”, este permisă indicarea pe etichetă a referirii la „provincia di Treviso” sau „Treviso” sau la „provincia di Trieste” sau „Trieste” sau „Pokrajina Trst” sau „Trst”, dacă loturile în cauză sunt obținute doar din struguri recoltați pe plantații viticole aflate în provinciile respective și dacă prelucrarea strugurilor respectivi și ambalarea produsului se desfășoară în aceeași provincie în care au fost produși strugurii, în conformitate cu articolul 55 din Regulamentul (UE) 2019/33 și cu articolul 120 alineatul (1) litera (g) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului.

Titlul cerinței / derogării

„Prosecco” DOP

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul cerinței suplimentare / derogării

Îmbutelierea în arealul geografic delimitat

Descrierea cerinței / derogării

Dispozițiile privind îmbutelierea în arealul delimitat au fost stabilite în conformitate cu legislația UE [articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (UE) 2019/33]. În conformitate cu legislația sus-menționată, îmbutelierea trebuie să se desfășoare în arealul geografic delimitat, pentru a se menține calitatea și reputația DOP „Prosecco”, pentru a se garanta originea acestui produs și pentru a se asigura eficacitatea controalelor aferente. Caracteristicile și calitățile particulare ale vinului „Prosecco”, care sunt legate de arealul geografic de origine și de reputația denumirii, sunt mai bine garantate dacă vinul este îmbuteliat în arealul de producție, deoarece aplicarea și respectarea tuturor normelor tehnice privind transportul și îmbutelierea sunt încredințate exploatațiilor din zonă care dețin cunoștințele și expertiza necesare, precum și un interes în menținerea reputației câștigate. Mai mult, această obligație garantează că operatorii vitivinicoli sunt supuși unui sistem eficient de controlare a îmbutelierii de către organismele competente, evitându-se toate riscurile potențiale aferente transportului produsului în afara arealului. Prin urmare, această dispoziție aduce beneficii producătorilor de vin înșiși, care sunt conștienți și responsabili de protejarea calității și reputației denumirii.

Titlul cerinței / derogării

„Prosecco” DOP – „Spumante rosé”

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul cerinței suplimentare / derogării

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea cerinței / derogării

În cazul acestui tip, este obligatorie indicarea pe etichetă a anului de recoltă în care au fost produși strugurii, în conformitate cu articolul 49 alineatul (1) din Regulamentul (UE) nr. 2019/33.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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