C/2025/6773

23.12.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/6773)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Prosecco“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-A0516-AM09 – 7.10.2025

1. **Názov výrobku**

„Prosecco“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Víno

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesného hospodárstva

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Potvrdzujeme, že schválenie a oznámenie tejto štandardnej zmeny spĺňa podmienky na schválenie štandardnej zmeny podľa nariadenia (EÚ) 2024/1143 a je v súlade s ustanoveniami podľa neho.

Táto zmena zodpovedá definícii „štandardnej zmeny“ v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože:

— nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením,

— nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente;

— nemá za následok ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Rozšírenie enologického postupu pri kupážach pridaním vinárskych výrobkov z odrôd Pinot a Chardonnay (maximálne do 15 %) pri výrobe perlivého vína.

Opis

V súlade s enologickými postupmi povolenými pre šumivé vína a akostné šumivé vína sa navrhuje, aby sa aj pri výrobe perlivých vín používal enologický postup, ktorý spočíva v pridávaní vinárskych výrobkov získaných v súlade zo špecifikáciou z vinifikácie hrozna odrôd Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio a Pinot Nero (spracovaných na biele víno, tzv. vinificato in bianco), a to samostatne alebo v kombinácii, pričom platí podmienka, že hrozno odrody Glera využívané pri vinifikácii pochádza jednoodrodových vinohradov, alebo že prítomnosť minoritných odrôd dopestovaných v podniku pridávaných k povolených odrodám nepresahuje 15 %.

Zmena sa týka článkov 2 a 5 špecifikácie výrobku.

Zmena sa týka oddielu „Enologické postupy“ jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Úprava týkajúca sa používania expedičného likéru pri výrobe šumivých a akostných šumivých vín

Opis

Mušty, čiastočne skvasené mušty a vína (výrobky), ktoré sa majú používať na výrobu expedičného likéru pre šumivé a akostné šumivé vína, musia pochádzať v hrozna vhodného pre označenie „Prosecco“. Na výrobu expedičného likéru možno používať aj sacharózu a rektifikovaný zahustený hroznový mušt a/alebo ich zmesi.

Zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu

Predmet zmeny

Aktualizácia údajov o kontrolnom orgáne

Opis

V nadväznosti na zmeny nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 vykonané po nadobudnutí účinnosti nariadenia (EÚ) 2024/1143 už povinné informácie, ktoré majú byť uvedené v špecifikácii výrobku, nezahŕňajú názov a adresu úradov ani orgánov, ktoré overujú súlad s ustanoveniami v špecifikácii výrobku, ani ich osobitné úlohy.

Podľa článku 40 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143 sú členské štáty okrem toho povinné zverejniť názvy a adresy príslušných orgánov, delegovaných orgánov a mená a adresy fyzických osôb uvedených v článku 39 ods. 3 uvedeného nariadenia pre každý výrobok označený zemepisným označením a tieto informácie budú priebežne aktualizovať.

Mení sa preto článok s odkazmi na kontrolný orgán a informácie, ktoré sú v ňom uvedené, sa nahrádzajú odkazom na uverejnenie na oficiálnom webovom sídle príslušného orgánu členského štátu.

Zmena sa týka článku 10 špecifikácie výrobku.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Prosecco“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-A0516-AM09 – 7.10.2025

1. **Názov (názvy)**

„Prosecco“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno
4. Šumivé víno
5. Akostné šumivé víno
6. Akostné aromatické šumivé víno
8. Perlivé víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Prosecco – víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamová.

Aróma

Vôňa: jemná, charakteristická, typická pre hrozno, z ktorého sa víno vyrába.

Chuť

Chuť: suchá až polosladká, svieža a charakteristická.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5.

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Prosecco Spumante – šumivé víno, akostné šumivé víno a akostné aromatické šumivé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamová rôznej intenzity, žiarivý vzhľad, s perzistentnou perlivosťou.

Aróma

Vôňa: jemná, charakteristická, typická pre hrozno, z ktorého sa víno vyrába.

Chuť

Chuť: „brut nature“ až polosuchá, svieža a charakteristická.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11.

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Prosecco – perlivé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamová rôznej intenzity, žiarivý vzhľad a viditeľné bublinky.

Aróma

Vôňa: jemná, charakteristická, typická pre hrozno, z ktorého sa víno vyrába.

Chuť

Chuť: suchá až polosladká, svieža a charakteristická.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

V prípade perlivého typu tradične vyrábaného kvasením vo fľaši sa môžu organoleptické vlastnosti pri konzumácii líšiť.

Farba: možný zákal.

Vôňa: príjemná a charakteristická s možným nádychom chlebovej kôrky a kvasníc.

Chuť: suchá, poloperlivá, ovocná s možným nádychom chlebovej kôrky a kvasníc

Analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	4,0
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5.

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Prosecco Spumante Rosé – šumivé víno a akostné šumivé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamová rôznej intenzity, žiarivý vzhľad, s perzistentnou perlivosťou.

Aróma

Vôňa: jemná, charakteristická, typická pre hrozno, z ktorého sa víno vyrába.

Chuť

Chuť: „brut nature“ až extra suchá, svieža a charakteristická.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11.

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Enologický postup

Enologický postup v prípade šarží výrobku používaných na výrobu šumivého vína a akostného šumivého vína vrátane ružového.

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

V prípade šarží výrobku používaných na výrobu perlivého vína a akostného šumivého vína je povolené pridať najviac 15 % výrobkov získaných z vinifikácie hrozna odrôd Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio a Pinot Nero (nakvášaného bez šupiek) samostatne alebo v kombinácii, a to pod podmienkou, že hrozno odrody Glera využívané v procese výroby vína sa pestuje v jednoodrodových vinohradoch alebo vo vinohradoch, kde prítomnosť iných menšinových odrôd ako tých, ktoré sú povolené v tomto postupe, neprevyšuje 15 %.

V prípade šarží výrobku používaných na výrobu ružového šumivého a ružového akostného šumivého vína je povolené pridať najmenej 10 % a najviac 15 % výrobkov získaných z vinifikácie hrozna odrody Pinot Nero (nakvášaného na šupkách) pod podmienkou, že hrozno odrody Glera používané v procese výroby vína sa pestuje v jednoodrodových vinohradoch alebo vo vinohradoch, kde prítomnosť odrody Pinot Nero okrem tých odrôd, ktoré sú povolené v tomto postupe, neprevyšuje 15 %.

7.2. *Maximálny výnos*

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Prosecco

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	18 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Prosecco

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	135,0
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Prosecco Spumante Rosé (odroda Glera)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	18 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Prosecco Spumante Rosé (odroda Glera)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	135,0
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Prosecco Spumante Rosé (odroda Pinot Nero)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	13 500
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Prosecco Spumante Rosé (odroda Pinot Nero)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	101,25
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

Glera B. – Serprino

9. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Hrozno používané na výrobu vína s chráneným označením pôvodu „Prosecco“ sa musí dopestovať v oblasti, ktorá pozostáva z týchto provincií: Belluno, Gorizia, Padua, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venice a Vicenza.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Pre oblasť označenia „Prosecco“, ktorá sa nachádza v severovýchodnom Taliansku, je charakteristická rovinatá krajina s niekoľkými kopcovitými oblasťami. Podnebie v oblasti Benátska a Furlanska je mierne. Alpy na severe slúžia ako bariéra proti studeným severným vetrom a Jadranské more na juhu predstavuje hlavnú trasu vetra scirocco, ktorý prináša dostatočné zrážky, a to najmä počas letných mesiacov, zmierňuje teploty a poskytuje viniču nevyhnutné množstvo vody vo fázach rastu pukov a strapcov.

Na konci leta, t. j. v období s nižším počtom hodín slnečného svitu a prevládajúceho suchého vetra bóra z východu, dochádza k veľkým teplotným rozdielom medzi dňom a nocou a hrozno, ktoré je práve v poslednej fáze dozrievania, obsahuje značné množstvo aromatických látok.

Oblasť výroby je bohatá na minerály a stopové prvky. Pôdy sú zväčša aluviálneho pôvodu s prevažne prachovito-ílovitou štruktúrou a značným obsahom pôdneho skeletu, ktorý je výsledkom erózie dolomitov a riečnych naplavenín, čo umožňuje dobré odvodňovanie pôdy.

Historické a ľudské faktory

Najstaršie dokumenty, v ktorých sa spomína víno „Prosecco“, pochádzajú z konca 17. storočia. Opisuje sa v nich lahodné biele víno s pôvodom v krasovej krajine v okolí mesta Terst, a to najmä v oblasti Prosecco.

Výroba tohto vína sa neskôr presunula a rozvíjala sa predovšetkým v kopcovitom regióne Benátska a Furlanska.

Prosecco za svoj úspech v podstate vďačí skutočnosti, že od začiatku 20. storočia zruční výrobcovia vyvíjali systémy vedenia viniča vhodné pre veľmi plodnú odrodu Glera s cieľom obmedziť produkciu jednotlivých krov a zabezpečiť optimálne dozrievanie hrozna a zachovanie jeho aromatického potenciálu. Navrhli aj vhodné techniky výroby vína založené na prirodzenom druhotnom kvasení, spočiatku vo fľaši, neskôr v autoklávoch.

V minulom storočí vznikla v oblasti výroby sieť kvalifikovaných odborníkov z vedecko-technickej oblasti, ktorej cieľom je zdokonaľovať metódy výroby vína „Prosecco“, vďaka čomu vynikli vlastnosti, vďaka ktorým toto víno oceňujú domáci, ako aj medzinárodní spotrebitelia. Kľúčovým faktorom bola schopnosť výrobcov experimentovať s technológiami výroby vína a zlepšovať ich používaním modrého hrozna na výrobu bieleho vína, vďaka čomu možno zaručiť rovnaké charakteristické kvalitatívne vlastnosti označenia aj pri ružovom šumivom víne.

Príčinná súvislosť medzi zemepisným prostredím a osobitnými vlastnosťami výrobku

Pre správny vývoj viniča počas vegetačného obdobia je rozhodujúce mierne podnebie, v lete s výskytom dažďa a teplého vetra scirocco.

Rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami a prevládajúci suchý vietor bóra počas poslednej fázy dozrievania hrozna podporujú zachovanie „kyslých“ látok a tvorbu značného množstva aromatických prekurzorov, ktoré sú určujúce pre kvetinový a ovocný nádych typický pre víno „Prosecco“.

Aluviálne pôdy majú prachovito-ílovitú štruktúru a sú veľmi úrodné, čo umožňuje dosiahnuť vynikajúce množstevné výnosy, priaznivo ovplyvňuje miernu koncentráciu cukru a poskytuje minerály a stopové prvky potrebné na to, aby malo hrozno dobre vyvážené chemické a senzorické zloženie. Vďaka tomu možno získavať základné víno pre perlivé a šumivé vína s miernym obsahom alkoholu a sviežim, suchým a ovocným senzorickým profilom, ktorý je pre víno „Prosecco“ charakteristický.

Pestované hrozno, najmä odroda Glera, sa vyznačuje miernou koncentráciou cukrov a optimálnym obsahom kyslých a aromatických látok. Vzniká tak príjemne aromatické základné víno s nízkym obsahom alkoholu.

Šumivé a perlivé verzie vína „Prosecco“ sú typicky suché a pre ich senzorický profil je charakteristická jasná slamová farba, resp. bledoružová farba v prípade šumivého ružového vína, a dobrá vyváženosť medzi jemnými bublinkami a perzistentnou perlivosťou.

Vôňa je jemná a elegantná s charakteristickým nádychom kvetov (biele kvety, pri type „spumante rosé“ aj červené kvety) a nádychom ovocia (jablko, hruška, exotické ovocie a citrusy, pri type „spumante rosé“ aj náznaky jahôd a malín). Pokiaľ ide o chuť, dobrá vyváženosť medzi cukornatými a kyslými zložkami spolu s lahodnosťou dodávajú vínu nádych sviežosti, jemnosti a živosti v ústach.

Aby ešte lepšie vynikli vlastnosti tohto výnimočného vína v šumivej verzii, sa na prirodzené druhotné kvasenie základného vína vo veľkých nádobách alebo autoklávoch využíva Charmatova metóda.

Práve táto metóda umožňuje vínu „Prosecco“ naplno rozvinúť svoj aromatický potenciál a príjemne sviežu a charakteristickú chuť.

Treba spomenúť aj výrobu (hoci objemovo nízku) nešumivého vína „Prosecco“, ktoré má podobný senzorický profil ako vyššie uvedené druhy, ale s výraznými ovocnými tónmi a lahodnejšou, plnšou chuťou.

Vína s CHOP „Prosecco“ oceňujú spotrebitelia v Taliansku aj za jeho hranicami.

Kategória vinárskych výrobkov

4. Šumivé víno

Zhrnutie súvislosti

Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Pre oblasť označenia „Prosecco“, ktorá sa nachádza v severovýchodnom Taliansku, je charakteristická rovinatá krajina s niekoľkými kopcovitými oblasťami. Podnebie v oblasti Benátska a Furlanska je mierne. Alpy na severe slúžia ako bariéra proti studeným severným vetrom a Jadranské more na juhu predstavuje hlavnú trasu vetra scirocco, ktorý prináša dostatočné zrážky, a to najmä počas letných mesiacov, zmierňuje teploty a poskytuje viniču nevyhnutné množstvo vody vo fázach rastu pukov a strapcov.

Na konci leta, t. j. v období s nižším počtom hodín slnečného svitu a prevládajúceho suchého vetra bóra z východu, dochádza k veľkým teplotným rozdielom medzi dňom a nocou a hrozno, ktoré je práve v poslednej fáze dozrievania, obsahuje značné množstvo aromatických látok.

Oblasť výroby je bohatá na minerály a stopové prvky. Pôdy sú zväčša aluviálneho pôvodu s prevažne prachovito-ílovitou štruktúrou a značným obsahom pôdneho skeletu, ktorý je výsledkom erózie dolomitov a riečnych naplavenín, čo umožňuje dobré odvodňovanie pôdy.

Historické a ľudské faktory

Najstaršie dokumenty, v ktorých sa spomína víno „Prosecco“, pochádzajú z konca 17. storočia. Opisuje sa v nich lahodné biele víno s pôvodom v krasovej krajine v okolí mesta Terst, a to najmä v oblasti Prosecco.

Výroba tohto vína sa neskôr presunula a rozvíjala sa predovšetkým v kopcovitom regióne Benátska a Furlanska.

Prosecco za svoj úspech v podstate vďačí skutočnosti, že od začiatku 20. storočia zruční výrobcovia vyvíjali systémy vedenia viniča vhodné pre veľmi plodnú odrodu Glera s cieľom obmedziť produkciu jednotlivých krov a zabezpečiť optimálne dozrievanie hrozna a zachovanie jeho aromatického potenciálu. Navrhli aj vhodné techniky výroby vína založené na prirodzenom druhotnom kvasení, spočiatku vo fľaši, neskôr v autoklávoch.

V minulom storočí vznikla v oblasti výroby sieť kvalifikovaných odborníkov z vedecko-technickej oblasti, ktorej cieľom je zdokonaľovať metódy výroby vína „Prosecco“, vďaka čomu vynikli vlastnosti, vďaka ktorým toto víno oceňujú domáci, ako aj medzinárodní spotrebitelia. Kľúčovým faktorom bola schopnosť výrobcov experimentovať s technológiami výroby vína a zlepšovať ich používaním modrého hrozna na výrobu bieleho vína, vďaka čomu možno zaručiť rovnaké charakteristické kvalitatívne vlastnosti označenia aj pri ružovom šumivom víne.

Príčinná súvislosť medzi zemepisným prostredím a osobitnými vlastnosťami výrobku

Pre správny vývoj viniča počas vegetačného obdobia je rozhodujúce mierne podnebie, v lete s výskytom dažďa a teplého vetra scirocco.

Rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami a prevládajúci suchý vietor bóra počas poslednej fázy dozrievania hrozna podporujú zachovanie „kyslých“ látok a tvorbu značného množstva aromatických prekurzorov, ktoré sú určujúce pre kvetinový a ovocný nádych typický pre víno „Prosecco“.

Aluviálne pôdy majú prachovito-ílovitú štruktúru a sú veľmi úrodné, čo umožňuje dosiahnuť vynikajúce množstevné výnosy, priaznivo ovplyvňuje miernu koncentráciu cukru a poskytuje minerály a stopové prvky potrebné na to, aby malo hrozno dobre vyvážené chemické a senzorické zloženie. Vďaka tomu možno získavať základné víno pre perlivé a šumivé vína s miernym obsahom alkoholu a sviežim, suchým a ovocným senzorickým profilom, ktorý je pre víno „Prosecco“ charakteristický.

Pestované hrozno, najmä odroda Glera, sa vyznačuje miernou koncentráciou cukrov a optimálnym obsahom kyslých a aromatických látok. Vzniká tak príjemne aromatické základné víno s nízkym obsahom alkoholu.

Šumivé a perlivé verzie vína „Prosecco“ sú typicky suché a pre ich senzorický profil je charakteristická jasná slamová farba, resp. bledoružová farba v prípade šumivého ružového vína, a dobrá vyváženosť medzi jemnými bublinkami a perzistentnou perlivosťou.

Vôňa je jemná a elegantná s charakteristickým nádychom kvetov (biele kvety, pri type „spumante rosé“ aj červené kvety) a nádychom ovocia (jablko, hruška, exotické ovocie a citrusy, pri type „spumante rosé“ aj náznaky jahôd a malín). Pokiaľ ide o chuť, dobrá vyváženosť medzi cukornatými a kyslými zložkami spolu s lahodnosťou dodávajú vínu nádych sviežosti, jemnosti a živosti v ústach.

Aby ešte lepšie vynikli vlastnosti tohto výnimočného vína v šumivej verzii, sa na prirodzené druhotné kvasenie základného vína vo veľkých nádobách alebo autoklávoch využíva Charmatova metóda.

Práve táto metóda umožňuje vínu „Prosecco“ naplno rozvinúť svoj aromatický potenciál a príjemne sviežu a charakteristickú chuť.

Treba spomenúť aj výrobu (hoci objemovo nízku) nešumivého vína „Prosecco“, ktoré má podobný senzorický profil ako vyššie uvedené druhy, ale s výraznými ovocnými tónmi a lahodnejšou, plnšou chuťou.

Vína s CHOP „Prosecco“ oceňujú spotrebitelia v Taliansku aj za jeho hranicami.

Kategória vinárskych výrobkov

5. Akostné šumivé víno

Zhrnutie súvislosti

Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Pre oblasť označenia „Prosecco“, ktorá sa nachádza v severovýchodnom Taliansku, je charakteristická rovinatá krajina s niekoľkými kopcovitými oblasťami. Podnebie v oblasti Benátska a Furlanska je mierne. Alpy na severe slúžia ako bariéra proti studeným severným vetrom a Jadranské more na juhu predstavuje hlavnú trasu vetra scirocco, ktorý prináša dostatočné zrážky, a to najmä počas letných mesiacov, zmierňuje teploty a poskytuje viniču nevyhnutné množstvo vody vo fázach rastu pukov a strapcov.

Na konci leta, t. j. v období s nižším počtom hodín slnečného svitu a prevládajúceho suchého vetra bóra z východu, dochádza k veľkým teplotným rozdielom medzi dňom a nocou a hrozno, ktoré je práve v poslednej fáze dozrievania, obsahuje značné množstvo aromatických látok.

Oblasť výroby je bohatá na minerály a stopové prvky. Pôdy sú zväčša aluviálneho pôvodu s prevažne prachovito-ílovitou štruktúrou a značným obsahom pôdneho skeletu, ktorý je výsledkom erózie dolomitov a riečnych naplavenín, čo umožňuje dobré odvodňovanie pôdy.

Historické a ľudské faktory

Najstaršie dokumenty, v ktorých sa spomína víno „Prosecco“, pochádzajú z konca 17. storočia. Opisuje sa v nich lahodné biele víno s pôvodom v krasovej krajine v okolí mesta Terst, a to najmä v oblasti Prosecco.

Výroba tohto vína sa neskôr presunula a rozvíjala sa predovšetkým v kopcovitom regióne Benátska a Furlanska.

Prosecco za svoj úspech v podstate vďačí skutočnosti, že od začiatku 20. storočia zruční výrobcovia vyvíjali systémy vedenia viniča vhodné pre veľmi plodnú odrodu Glera s cieľom obmedziť produkciu jednotlivých krov a zabezpečiť optimálne dozrievanie hrozna a zachovanie jeho aromatického potenciálu. Navrhli aj vhodné techniky výroby vína založené na prirodzenom druhotnom kvasení, spočiatku vo fľaši, neskôr v autoklávoch.

V minulom storočí vznikla v oblasti výroby sieť kvalifikovaných odborníkov z vedecko-technickej oblasti, ktorej cieľom je zdokonaľovať metódy výroby vína „Prosecco“, vďaka čomu vynikli vlastnosti, vďaka ktorým toto víno oceňujú domáci, ako aj medzinárodní spotrebitelia. Kľúčovým faktorom bola schopnosť výrobcov experimentovať s technológiami výroby vína a zlepšovať ich používaním modrého hrozna na výrobu bieleho vína, vďaka čomu možno zaručiť rovnaké charakteristické kvalitatívne vlastnosti označenia aj pri ružovom šumivom víne.

Príčinná súvislosť medzi zemepisným prostredím a osobitnými vlastnosťami výrobku

Pre správny vývoj viniča počas vegetačného obdobia je rozhodujúce mierne podnebie, v lete s výskytom dažďa a teplého vetra scirocco.

Rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami a prevládajúci suchý vietor bóra počas poslednej fázy dozrievania hrozna podporujú zachovanie „kyslých“ látok a tvorbu značného množstva aromatických prekurzorov, ktoré sú určujúce pre kvetinový a ovocný nádych typický pre víno „Prosecco“.

Aluviálne pôdy majú prachovito-ílovitú štruktúru a sú veľmi úrodné, čo umožňuje dosiahnuť vynikajúce množstevné výnosy, priaznivo ovplyvňuje miernu koncentráciu cukru a poskytuje minerály a stopové prvky potrebné na to, aby malo hrozno dobre vyvážené chemické a senzorické zloženie. Vďaka tomu možno získavať základné víno pre perlivé a šumivé vína s miernym obsahom alkoholu a sviežim, suchým a ovocným senzorickým profilom, ktorý je pre víno „Prosecco“ charakteristický.

Pestované hrozno, najmä odroda Glera, sa vyznačuje miernou koncentráciou cukrov a optimálnym obsahom kyslých a aromatických látok. Vzniká tak príjemne aromatické základné víno s nízkym obsahom alkoholu.

Šumivé a perlivé verzie vína „Prosecco“ sú typicky suché a pre ich senzorický profil je charakteristická jasná slamová farba, resp. bledoružová farba v prípade šumivého ružového vína, a dobrá vyváženosť medzi jemnými bublinkami a perzistentnou perlivosťou.

Vôňa je jemná a elegantná s charakteristickým nádychom kvetov (biele kvety, pri type „spumante rosé“ aj červené kvety) a nádychom ovocia (jablko, hruška, exotické ovocie a citrusy, pri type „spumante rosé“ aj náznaky jahôd a malín). Pokiaľ ide o chuť, dobrá vyváženosť medzi cukornatými a kyslými zložkami spolu s lahodnosťou dodávajú vínu nádych sviežosti, jemnosti a živosti v ústach.

Aby ešte lepšie vynikli vlastnosti tohto výnimočného vína v šumivej verzii, sa na prirodzené druhotné kvasenie základného vína vo veľkých nádobách alebo autoklávoch využíva Charmatova metóda.

Práve táto metóda umožňuje vínu „Prosecco“ naplno rozvinúť svoj aromatický potenciál a príjemne sviežu a charakteristickú chuť.

Treba spomenúť aj výrobu (hoci objemovo nízku) nešumivého vína „Prosecco“, ktoré má podobný senzorický profil ako vyššie uvedené druhy, ale s výraznými ovocnými tónmi a lahodnejšou, plnšou chuťou.

Vína s CHOP „Prosecco“ oceňujú spotrebitelia v Taliansku aj za jeho hranicami.

Kategória vinárskych výrobkov

6. Akostné aromatické šumivé víno

Zhrnutie súvislosti

Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Pre oblasť označenia „Prosecco“, ktorá sa nachádza v severovýchodnom Taliansku, je charakteristická rovinatá krajina s niekoľkými kopcovitými oblasťami. Podnebie v oblasti Benátska a Furlanska je mierne. Alpy na severe slúžia ako bariéra proti studeným severným vetrom a Jadranské more na juhu predstavuje hlavnú trasu vetra scirocco, ktorý prináša dostatočné zrážky, a to najmä počas letných mesiacov, zmierňuje teploty a poskytuje viniču nevyhnutné množstvo vody vo fázach rastu pukov a strapcov.

Na konci leta, t. j. v období s nižším počtom hodín slnečného svitu a prevládajúceho suchého vetra bóra z východu, dochádza k veľkým teplotným rozdielom medzi dňom a nocou a hrozno, ktoré je práve v poslednej fáze dozrievania, obsahuje značné množstvo aromatických látok.

Oblasť výroby je bohatá na minerály a stopové prvky. Pôdy sú zväčša aluviálneho pôvodu s prevažne prachovito-ílovitou štruktúrou a značným obsahom pôdneho skeletu, ktorý je výsledkom erózie dolomitov a riečnych naplavenín, čo umožňuje dobré odvodňovanie pôdy.

Historické a ľudské faktory

Najstaršie dokumenty, v ktorých sa spomína víno „Prosecco“, pochádzajú z konca 17. storočia. Opisuje sa v nich lahodné biele víno s pôvodom v krasovej krajine v okolí mesta Terst, a to najmä v oblasti Prosecco.

Výroba tohto vína sa neskôr presunula a rozvíjala sa predovšetkým v kopcovitom regióne Benátska a Furlanska.

Prosecco za svoj úspech v podstate vďačí skutočnosti, že od začiatku 20. storočia zruční výrobcovia vyvíjali systémy vedenia viniča vhodné pre veľmi plodnú odrodu Glera s cieľom obmedziť produkciu jednotlivých krov a zabezpečiť optimálne dozrievanie hrozna a zachovanie jeho aromatického potenciálu. Navrhli aj vhodné techniky výroby vína založené na prirodzenom druhotnom kvasení, spočiatku vo fľaši, neskôr v autoklávoch.

V minulom storočí vznikla v oblasti výroby sieť kvalifikovaných odborníkov z vedecko-technickej oblasti, ktorej cieľom je zdokonaľovať metódy výroby vína „Prosecco“, vďaka čomu vynikli vlastnosti, vďaka ktorým toto víno oceňujú domáci, ako aj medzinárodní spotrebitelia. Kľúčovým faktorom bola schopnosť výrobcov experimentovať s technológiami výroby vína a zlepšovať ich používaním modrého hrozna na výrobu bieleho vína, vďaka čomu možno zaručiť rovnaké charakteristické kvalitatívne vlastnosti označenia aj pri ružovom šumivom víne.

Príčinná súvislosť medzi zemepisným prostredím a osobitnými vlastnosťami výrobku

Pre správny vývoj viniča počas vegetačného obdobia je rozhodujúce mierne podnebie, v lete s výskytom dažďa a teplého vetra scirocco.

Rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami a prevládajúci suchý vietor bóra počas poslednej fázy dozrievania hrozna podporujú zachovanie „kyslých“ látok a tvorbu značného množstva aromatických prekurzorov, ktoré sú určujúce pre kvetinový a ovocný nádych typický pre víno „Prosecco“.

Aluviálne pôdy majú prachovito-ílovitú štruktúru a sú veľmi úrodné, čo umožňuje dosiahnuť vynikajúce množstevné výnosy, priaznivo ovplyvňuje miernu koncentráciu cukru a poskytuje minerály a stopové prvky potrebné na to, aby malo hrozno dobre vyvážené chemické a senzorické zloženie. Vďaka tomu možno získavať základné víno pre perlivé a šumivé vína s miernym obsahom alkoholu a sviežim, suchým a ovocným senzorickým profilom, ktorý je pre víno „Prosecco“ charakteristický.

Pestované hrozno, najmä odroda Glera, sa vyznačuje miernou koncentráciou cukrov a optimálnym obsahom kyslých a aromatických látok. Vzniká tak príjemne aromatické základné víno s nízkym obsahom alkoholu.

Šumivé a perlivé verzie vína „Prosecco“ sú typicky suché a pre ich senzorický profil je charakteristická jasná slamová farba, resp. bledoružová farba v prípade šumivého ružového vína, a dobrá vyváženosť medzi jemnými bublinkami a perzistentnou perlivosťou.

Vôňa je jemná a elegantná s charakteristickým nádychom kvetov (biele kvety, pri type „spumante rosé“ aj červené kvety) a nádychom ovocia (jablko, hruška, exotické ovocie a citrusy, pri type „spumante rosé“ aj náznaky jahôd a malín). Pokiaľ ide o chuť, dobrá vyváženosť medzi cukornatými a kyslými zložkami spolu s lahodnosťou dodávajú vínu nádych sviežosti, jemnosti a živosti v ústach.

Aby ešte lepšie vynikli vlastnosti tohto výnimočného vína v šumivej verzii, sa na prirodzené druhotné kvasenie základného vína vo veľkých nádobách alebo autoklávoch využíva Charmatova metóda.

Práve táto metóda umožňuje vínu „Prosecco“ naplno rozvinúť svoj aromatický potenciál a príjemne sviežu a charakteristickú chuť.

Treba spomenúť aj výrobu (hoci objemovo nízku) nešumivého vína „Prosecco“, ktoré má podobný senzorický profil ako vyššie uvedené druhy, ale s výraznými ovocnými tónmi a lahodnejšou, plnšou chuťou.

Vína s CHOP „Prosecco“ oceňujú spotrebitelia v Taliansku aj za jeho hranicami.

Kategória vinárskych výrobkov

8. Perlivé víno

Zhrnutie súvislosti

Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Pre oblasť označenia „Prosecco“, ktorá sa nachádza v severovýchodnom Taliansku, je charakteristická rovinatá krajina s niekoľkými kopcovitými oblasťami. Podnebie v oblasti Benátska a Furlanska je mierne. Alpy na severe slúžia ako bariéra proti studeným severným vetrom a Jadranské more na juhu predstavuje hlavnú trasu vetra scirocco, ktorý prináša dostatočné zrážky, a to najmä počas letných mesiacov, zmierňuje teploty a poskytuje viniču nevyhnutné množstvo vody vo fázach rastu pukov a strapcov.

Na konci leta, t. j. v období s nižším počtom hodín slnečného svitu a prevládajúceho suchého vetra bóra z východu, dochádza k veľkým teplotným rozdielom medzi dňom a nocou a hrozno, ktoré je práve v poslednej fáze dozrievania, obsahuje značné množstvo aromatických látok.

Oblasť výroby je bohatá na minerály a stopové prvky. Pôdy sú zväčša aluviálneho pôvodu s prevažne prachovito-ílovitou štruktúrou a značným obsahom pôdneho skeletu, ktorý je výsledkom erózie dolomitov a riečnych naplavenín, čo umožňuje dobré odvodňovanie pôdy.

Historické a ľudské faktory

Najstaršie dokumenty, v ktorých sa spomína víno „Prosecco“, pochádzajú z konca 17. storočia. Opisuje sa v nich lahodné biele víno s pôvodom v krasovej krajine v okolí mesta Terst, a to najmä v oblasti Prosecco.

Výroba tohto vína sa neskôr presunula a rozvíjala sa predovšetkým v kopcovitom regióne Benátska a Furlanska.

Prosecco za svoj úspech v podstate vďačí skutočnosti, že od začiatku 20. storočia zruční výrobcovia vyvíjali systémy vedenia viniča vhodné pre veľmi plodnú odrodu Glera s cieľom obmedziť produkciu jednotlivých krov a zabezpečiť optimálne dozrievanie hrozna a zachovanie jeho aromatického potenciálu. Navrhli aj vhodné techniky výroby vína založené na prirodzenom druhotnom kvasení, spočiatku vo fľaši, neskôr v autoklávoch.

V minulom storočí vznikla v oblasti výroby sieť kvalifikovaných odborníkov z vedecko-technickej oblasti, ktorej cieľom je zdokonaľovať metódy výroby vína „Prosecco“, vďaka čomu vynikli vlastnosti, vďaka ktorým toto víno oceňujú domáci, ako aj medzinárodní spotrebitelia. Kľúčovým faktorom bola schopnosť výrobcov experimentovať s technológiami výroby vína a zlepšovať ich používaním modrého hrozna na výrobu bieleho vína, vďaka čomu možno zaručiť rovnaké charakteristické kvalitatívne vlastnosti označenia aj pri ružovom šumivom víne.

Príčinná súvislosť medzi zemepisným prostredím a osobitnými vlastnosťami výrobku

Pre správny vývoj viniča počas vegetačného obdobia je rozhodujúce mierne podnebie, v lete s výskytom dažďa a teplého vetra scirocco.

Rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami a prevládajúci suchý vietor bóra počas poslednej fázy dozrievania hrozna podporujú zachovanie „kyslých" látok a tvorbu značného množstva aromatických prekurzorov, ktoré sú určujúce pre kvetinový a ovocný nádych typický pre víno „Prosecco".

Aluviálne pôdy majú prachovito-ílovitú štruktúru a sú veľmi úrodné, čo umožňuje dosiahnuť vynikajúce množstevné výnosy, priaznivo ovplyvňuje miernu koncentráciu cukru a poskytuje minerály a stopové prvky potrebné na to, aby malo hrozno dobre vyvážené chemické a senzorické zloženie. Vďaka tomu možno získavať základné víno pre perlivé a šumivé vína s miernym obsahom alkoholu a sviežim, suchým a ovocným senzorickým profilom, ktorý je pre víno „Prosecco" charakteristický.

Pestované hrozno, najmä odroda Glera, sa vyznačuje miernou koncentráciou cukrov a optimálnym obsahom kyslých a aromatických látok. Vzniká tak príjemne aromatické základné víno s nízkym obsahom alkoholu.

Šumivé a perlivé verzie vína „Prosecco" sú typicky suché a pre ich senzorický profil je charakteristická jasná slamová farba, resp. bledoružová farba v prípade šumivého ružového vína, a dobrá vyváženosť medzi jemnými bublinkami a perzistentnou perlivosťou.

Vôňa je jemná a elegantná s charakteristickým nádychom kvetov (biele kvety, pri type „spumante rosé" aj červené kvety) a nádychom ovocia (jablko, hruška, exotické ovocie a citrusy, pri type „spumante rosé" aj náznaky jahôd a malín). Pokiaľ ide o chuť, dobrá vyváženosť medzi cukornatými a kyslými zložkami spolu s lahodnosťou dodávajú vínu nádych sviežosti, jemnosti a živosti v ústach.

Aby ešte lepšie vynikli vlastnosti tohto výnimočného vína v šumivej verzii, sa na prirodzené druhotné kvasenie základného vína vo veľkých nádobách alebo autoklávoch využíva Charmatova metóda.

Práve táto metóda umožňuje vínu „Prosecco" naplno rozvinúť svoj aromatický potenciál a príjemne sviežu a charakteristickú chuť.

Treba spomenúť aj výrobu (hoci objemovo nízku) nešumivého vína „Prosecco", ktoré má podobný senzorický profil ako vyššie uvedené druhy, ale s výraznými ovocnými tónmi a lahodnejšou, plnšou chuťou.

Vína s CHOP „Prosecco" oceňujú spotrebitelia v Taliansku aj za jeho hranicami.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet podmienky/výnimky

CHOP Prosecco

Právny rámec

právne predpisy EÚ

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Na základe výnimky uvedenej v článku 5 ods. 1 písm. a) delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 možno operácie výroby všetkých druhov vín uskutočňovať aj na správnom území obcí v provincii Verona susediacich s vymedzenou oblasťou výroby, pokiaľ hrozno pochádza z vinohradov, ktoré boli obhospodarované k 30. novembru 2011. Tieto operácie možno vykonávať aj v iných provinciách susediacich s vymedzenou oblasťou výroby, ktorým ministerstvo udelilo individuálne povolenie.

Podľa článku 5 ods. 2 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 platí, že za podmienok stanovených v individuálnych povoleniach udelených ministerstvom a s prihliadnutím na tradičné miesta výroby možno druhotné kvasenie základného vína na výrobu vína kategórii „perlivé vína“ a „šumivé vína“ uskutočňovať aj v bezprostrednej blízkosti vymedzenej zemepisnej oblasti.

Predmet podmienky/výnimky

CHOP Prosecco – Ďalšie zemepisné označenie

Právny rámec

Právne predpisy EÚ

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky/výnimky

V prípade označenia „Prosecco“ je povolené uviesť na etikete odkaz na názov zemepisnej jednotky „provincia Treviso“ alebo „Treviso“, „provincia Terst“ alebo „Terst“ alebo „Pokrajina Trst“ alebo „Trst“, ak príslušné šarže obsahujú výlučne hrozno zo zberu vo vinohradoch, ktoré sa nachádzajú v daných provinciách, alebo ak je výrobok spracovaný a balený v rovnakej provincii, kde bolo vypestované hrozno, ako sa stanovuje v článku 55 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 a v článku 120 ods. 1 písm. g) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013.

Predmet podmienky/výnimky

CHOP Prosecco

Právny rámec

Právne predpisy EÚ

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Ustanovenia o fľašovaní vo vymedzenej oblasti sú založené na právnych predpisoch EÚ [článok 4 ods. 2 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33]. V súlade s uvedeným právnym predpisom sa fľašovanie musí uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti s cieľom zabezpečiť kvalitu, chrániť dobrú povesť vína s CHOP „Prosecco“, zaručiť jeho pôvod a zaistiť účinnosť príslušných kontrol. Jedinečné charakteristiky a vlastnosti vína „Prosecco“, ktoré sú spojené so zemepisnou oblasťou pôvodu a dobrou povesťou označenia, možno lepšie zaručiť, ak sa víno plní do fliaš v oblasti výroby, keďže uplatňovanie a dodržiavanie všetkých technických pravidiel, ktoré sa týkajú prepravy a plnenia do fliaš, sa zverujú prevádzkovateľom v danej oblasti, ktoré majú potrebné vedomosti a know-how, ako aj záujem na zachovaní dobrej povesti tohto vína. Navyše táto požiadavka predstavuje záruku, že príslušné orgány vykonávajú u vinárov efektívny systém kontrol fľašovania, čím sa predchádza všetkým potenciálnym rizikám pri preprave výrobku mimo oblasti na účel fľašovania. Z tohto ustanovenia majú teda prospech aj samotní výrobcovia vína, ktorí dbajú na zachovanie kvality a dobrej povesti označenia a zodpovedajú za ne.

Predmet podmienky/výnimky

CHOP Prosecco – Spumante Rosé

Právny rámec

Právne predpisy EÚ

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky/výnimky

Rok, v ktorom bolo hrozno dopestované, musí byť uvedený na etikete tohto druhu vína v súlade s článkom 49 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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