C/2025/6773

23.12.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6773)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Prosecco“

Referenčna številka EU: PDO-IT-A0516-AM09 – 7. oktober 2025

1. **Ime proizvoda**

„Prosecco“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Potrjujemo, da odobritev standardne spremembe in obvestilo o njej izpolnjujeta pogoje za odobritev standardne spremembe v skladu z Uredbo (EU) 2024/1143 in predpisi, sprejetimi na njeni podlagi.

Ta sprememba ustreza opredelitvi standardne spremembe iz člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ne:

— vključuje spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo,

— more izničiti povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta,

— vključuje nobenih dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih sprememb**

Naslov

Razširitev enološkega postopka mešanja z dodajanjem proizvodov vinske trte iz sort pinot in chardonnay (do največ 15 %) na biser vino

Opis

V skladu z enološkimi postopki, dovoljenimi za peneče vino in kakovostno peneče vino, se predlaga, da se enološki postopek dodajanja vinskih proizvodov, pridobljenih v skladu s specifikacijo proizvoda iz grozdja sort chardonnay, pinot bianco, pinot grigio in pinot nero (pridelanega v belo vino), samostojno ali skupaj z drugimi, do največ 15 % dovoli tudi za biser vino, če se grozdje sorte glera, uporabljeno v enološkem postopku, goji v vinogradih, v katerih se upošteva zahteva po sortni čistosti, ali vinogradih, v katerih količina grozdja manj pomembnih sort vinske trte, ki se gojijo na kmetijskem gospodarstvu poleg tistih, dovoljenih s tem postopkom, ne presega 15 %.

Ta sprememba se nanaša na člena 2 in 5 specifikacije proizvoda.

Ta sprememba se nanaša na oddelek Enološki postopki v enotnem dokumentu.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Prilagoditev uporabe sladilnega likerja za peneče vino in kakovostno peneče vino

Opis

Mošt, delno prevreti mošt in vino (proizvodi vinske trte) za proizvodnjo sladilnega likerja za peneče vino in kakovostno peneče vino mora izvirati iz grozdja, primernega za označbo „Prosecco“. Poleg tega se lahko sladilni liker še vedno proizvaja iz saharoze, prečiščenega zgoščenega mošta in/ali njunih mešanic.

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Posodobitev podatkov o nadzornem organu

Opis

Po spremembah Uredbe (EU) št. 1308/2013, ki so začele veljati z Uredbo (EU) 2024/1143, v specifikaciji proizvoda ni več treba navesti imena in naslova organov ali teles, ki preverjajo skladnost z določbami iz specifikacije proizvoda, in opisa njihovih specifičnih nalog.

Poleg tega morajo države članice v skladu s členom 40(1) Uredbe (EU) 2024/1143 zdaj objaviti imena in naslove pristojnih organov, pooblaščenih teles in fizičnih oseb iz člena 39(3) navedene uredbe za vsak proizvod z geografsko označbo ter te informacije posodabljati.

Zato je bil člen s podatki o nadzornem organu spremenjen, informacije v njem pa so bile nadomeščene s sklicem na objavo na uradnem spletišču pristojnega organa države članice.

Ta sprememba se nanaša na člen 10 specifikacije proizvoda.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Prosecco“

Referenčna številka EU: PDO-IT-A0516-AM09 – 7. oktober 2025

1. **Ime**

„Prosecco“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Italija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino
4. Peneče vino
5. Kakovostno peneče vino
6. Kakovostno aromatično peneče vino
8. Biser vino

6. **Opis vina**

Proizvod vinske trte

„Prosecco“– vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: slamnato rumena.

Vonj

Vonj: nežen, razpoznaven, značilen za grozdje, iz katerega je proizvedeno.

Okus

Okus: suh do polsladek, svež in razpoznaven.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Peneče vino „Prosecco“ – peneče vino, kakovostno peneče vino in kakovostno aromatično peneče vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti, sijoča, z obstojno peno.

Vonj

Vonj: nežen, razpoznaven, značilen za grozdje, iz katerega je proizvedeno.

Okus

Okus: od popolnoma suhega do polsladkega, svež in razpoznaven.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

„Prosecco“ – biser vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti, sijoča, z vidnim iskrenjem.

Vonj

Vonj: nežen, razpoznaven, značilen za grozdje, iz katerega je proizvedeno.

Okus

Okus: suh do polsladek, svež in razpoznaven.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Pri biser vinih, tradicionalno proizvedenih z vrenjem v steklenici, se lahko organoleptične lastnosti pri dajanju na trg razlikujejo.

Barva: morebitna motnost.

Vonj: prijeten in razpoznaven z morebitnimi notami krušne skorje in kvasa.

Okus: suh, polpeneč, saden, z morebitnimi notami krušne skorje in kvasa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,0
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Peneče vino rosé „Prosecco“ – peneče vino in kakovostno peneče vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: bledo rožnata različne intenzivnosti, sijoča, z obstojno peno.

Vonj

Vonj: nežen, razpoznaven, značilen za grozdje, iz katerega je proizvedeno.

Okus

Okus: od popolnoma suhega do suhega, svež in razpoznaven.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

Enološki postopki za serije proizvoda, ki se uporabljajo za pridelavo biser vina, penečega vina in kakovostnega penečega vina, vključno z vinom rosé.

Vrsta enološkega postopka

Poseben enološki postopek

Opis

V serije proizvodov, ki so namenjene za pridelavo biser vina, penečega vina in kakovostnega penečega vina, je dovoljeno dodajati vinske proizvode iz grozdja sort chardonnay, pinot bianco, pinot grigio in pinot nero (pridelanega v belo vino), samostojno ali skupaj z drugimi, do največ 15 %, če se grozdje sorte glera, uporabljeno v enološkem postopku, goji v vinogradih, v katerih se upošteva zahteva po sortni čistosti, ali vinogradih, v katerih količina grozdja manj pomembnih sort vinske trte, ki se v tem postopku dodaja dovoljenim sortam vinske trte, ne presega 15 %.

V serije proizvodov, ki so namenjene za pridelavo penečega vina rosé in kakovostnega penečega vina rosé, je dovoljeno dodajati vinske proizvode iz grozdja sorte pinot nero (pridelanega v rdeče vino) v količini najmanj 10 % in največ 15 %, če se grozdje sorte glera, uporabljeno v enološkem postopku, goji v vinogradih, v katerih se upošteva zahteva po sortni čistosti, ali vinogradih, v katerih količina grozdja sorte pinot nero, ki se v tem postopku dodaja dovoljenim sortam vinske trte, ne presega 15 %.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

„Prosecco“

Največji donos:

Največji donos	18 000
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

„Prosecco“

Največji donos:

Največji donos	135,0
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Peneče vino rosé „Prosecco“ (sorta glera)

Največji donos:

Največji donos	18 000
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Peneče vino rosé „Prosecco“ (sorta glera)

Največji donos:

Največji donos	135,0
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Peneče vino rosé „Prosecco“ (sorta pinot nero)

Največji donos:

Največji donos	13 500
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Peneče vino rosé „Prosecco“ (sorta pinot nero)

Največji donos:

Največji donos	101,25
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

Glera B – serprino

9. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Grozdje, ki se uporablja za pridelavo vina z zaščiteno označbo porekla „Prosecco“, se mora pridelati na območju, ki zajema naslednje pokrajine: Belluno, Gorica, Padova, Pordenone, Treviso, Trst, Videm, Benetke in Vicenza.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Za območje označbe „Prosecco“, ki leži na severovzhodu Italije, so značilne nižine z nekaj gričevnatimi območji. Podnebje tega beneško-furlanskega območja je zmerno: na severu gorska veriga Alp preprečuje vdor hladnih severnih vetrov, na jugu pa zlasti z Jadranskega morja piha široko, ki prinaša dovolj padavin, zlasti poleti, znižuje temperaturo ter omogoča, da ima vinska trta med rastjo brstov in grozdov dovolj vode.

Ob koncu poletja, ko se osončenost zmanjša in prevladuje suh veter burja, ki piha z vzhoda, so med dnevom in nočjo velike temperaturne razlike, grozdje, ki je v zadnji dobi zorenja, pa razvije precej aromatičnih snovi.

Območje proizvodnje je bogato z minerali in mikrohranili; tla so pretežno aluvialnega izvora s prevladujočo meljastoglinasto teksturo, in močno skeletna, kar je posledica erozije dolomitskih kamnin in rečnih nanosov, zaradi česar so dobro odcedna.

Zgodovinski in človeški dejavniki

Vino „Prosecco“ je prvič omenjeno v dokumentih s konca 17. stoletja, v katerih je opisano nežno belo vino, ki prihaja s tržaškega krasa, zlasti z območja vasi Prosek.

Pridelava tega vina se je pozneje premaknila ter se razvijala zlasti na gričevnatem območju Benečije in Furlanije.

Uspeh vina „Prosecco“ je treba pripisati predvsem sposobnosti proizvajalcev, ki so od začetka 20. stoletja razvijali ustrezne tehnike gojenja za pridelavo sorte vinske trte glera, ki je zelo bujna, da bi omejili obremenitev trte ter omogočili dobro zorenje grozdja in ohranjanje aromatičnega potenciala grozdnih jagod, pa tudi ustrezne tehnike pridelave vina, ki temeljijo na naravnem sekundarnem vrenju, najprej v steklenici in nato v avtoklavih.

V zadnjem stoletju se je na območju pridelave razvila zelo strokovna tehnična in znanstvena mreža za izboljšanje metode proizvodnje vina „Prosecco“, s katero se poudarijo njegove lastnosti, ki jih cenijo domači in mednarodni potrošniki. Odločilni dejavnik je bila tudi sposobnost proizvajalcev za preskušanje in izboljšanje tehnologij pridelave vina in sekundarnega vrenja, med drugim z uporabo rdečega grozdja, pridelanega v rdeče vino. Tako je mogoče zagotoviti, da ima tudi peneče vino rosé posebno kakovost in značilnosti označbe.

Vzročna povezava med geografskim območjem in posebnostmi proizvoda

Zmerno podnebje, za katero sta značilna deževje in topli veter široko poleti, omogoča dober razvoj vinske trte v rastni dobi.

Temperaturne razlike med dnevom in nočjo ter večinoma suh veter burja v zadnji fazi zorenja grozdnih jagod so ugodni za ohranjanje kislih snovi in nastajanje precejšnje količine predhodnikov arom, ki opredeljujejo cvetne in sadne note, značilne za vino „Prosecco“.

Aluvialna tla z meljastoglinasto teksturo so precej rodovitna, zato omogočajo zelo velik donos, spodbujajo zmerno kopičenje sladkorja ter dajejo minerale in mikrohranila, potrebne za pridobivanje uravnotežene kemične sestave in senzoričnih lastnosti groznih jagod. To pa omogoča pridobivanje osnovnega vina, ki se uporablja pri pridelavi biser in penečih vin z zmernim deležem alkohola ter svežim, suhim in sadnim senzoričnim profilom, značilnim za vino „Prosecco“.

Za pridelano sorto vinske trte, zlasti sorto glera, sta značilna zmerno kopičenje sladkorja ter optimalna vsebnost kislin in aromatičnih snovi, s čimer se pridobi osnovno vino, ki je prijetno aromatično in ima majhen delež alkohola.

Peneče in biser vino „Prosecco“ je običajno polsuho oziroma suho, po senzoričnem profilu je svetlo slamnato rumene barve ali pri penečem vinu rosé bledo rožnate barve, z dobrim ravnotežjem med drobnimi mehurčki in obstojno peno.

Vonj vina je fin in eleganten, z izrazitimi cvetličnimi notami (belo cvetje, pri penečem vinu rosé tudi rdeče cvetje) in sadnimi notami (jabolko, hruška, tropsko sadje in agrumi, pri penečem vinu rosé tudi s pridihom jagod in malin). V ustih se čutita dobra uravnoteženost sladkorjev in kislin ter mineralnost, kar daje vinu sveže, mehke in živahne note.

Da bi se poudarile lastnosti tega posebnega vina v različici penečega vina, se uporablja metoda charmat, ki vključuje naravno sekundarno vrenje osnovnega vina v velikih posodah ali avtoklavih.

Vino „Prosecco“ tako popolnoma razvije svoj aromatični potencial ter prijeten, značilen in svež značaj.

Omeniti je treba tudi sicer skromno pridelavo mirnega vina „Prosecco“, ki ima podoben senzorični profil kot navedene vrste vina, vendar z značilnejšimi sadnimi notami ter bolj mineralnim in izrazitejšim okusom.

Vina z ZOP „Prosecco“ cenijo potrošniki v Italiji in drugod po svetu.

Kategorije proizvodov vinske trte

4. Peneče vino

Povzetek povezave

Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Za območje označbe „Prosecco“, ki leži na severovzhodu Italije, so značilne nižine z nekaj gričevnatimi območji. Podnebje tega beneško-furlanskega območja je zmerno: na severu gorska veriga Alp preprečuje vdor hladnih severnih vetrov, na jugu pa zlasti z Jadranskega morja piha široko, ki prinaša dovolj padavin, zlasti poleti, znižuje temperaturo ter omogoča, da ima vinska trta med rastjo brstov in grozdov dovolj vode.

Ob koncu poletja, ko se osončenost zmanjša in prevladuje suh veter burja, ki piha z vzhoda, so med dnevom in nočjo velike temperaturne razlike, grozdje, ki je v zadnji dobi zorenja, pa razvije precej aromatičnih snovi.

Območje proizvodnje je bogato z minerali in mikrohranili; tla so pretežno aluvialnega izvora s prevladujočo meljastoglinasto teksturo, in močno skeletna, kar je posledica erozije dolomitskih kamnin in rečnih nanosov, zaradi česar so dobro odcedna.

Zgodovinski in človeški dejavniki

Vino „Prosecco“ je prvič omenjeno v dokumentih s konca 17. stoletja, v katerih je opisano nežno belo vino, ki prihaja s tržaškega krasa, zlasti z območja vasi Prosek.

Pridelava tega vina se je pozneje premaknila ter se razvijala zlasti na gričevnatem območju Benečije in Furlanije.

Uspeh vina „Prosecco“ je treba pripisati predvsem sposobnosti proizvajalcev, ki so od začetka 20. stoletja razvijali ustrezne tehnike gojenja za pridelavo sorte vinske trte glera, ki je zelo bujna, da bi omejili obremenitev trte ter omogočili dobro zorenje grozdja in ohranjanje aromatičnega potenciala grozdnih jagod, pa tudi ustrezne tehnike pridelave vina, ki temeljijo na naravnem sekundarnem vrenju, najprej v steklenici in nato v avtoklavih.

V zadnjem stoletju se je na območju pridelave razvila zelo strokovna tehnična in znanstvena mreža za izboljšanje metode proizvodnje vina „Prosecco“, s katero se poudarijo njegove lastnosti, ki jih cenijo domači in mednarodni potrošniki. Odločilni dejavnik je bila tudi sposobnost proizvajalcev za preskušanje in izboljšanje tehnologij pridelave vina in sekundarnega vrenja, med drugim z uporabo rdečega grozdja, pridelanega v rdeče vino. Tako je mogoče zagotoviti, da ima tudi peneče vino rosé posebno kakovost in značilnosti označbe.

Vzročna povezava med geografskim območjem in posebnostmi proizvoda

Zmerno podnebje, za katero sta značilna deževje in topli veter široko poleti, omogoča dober razvoj vinske trte v rastni dobi.

Temperaturne razlike med dnevom in nočjo ter večinoma suh veter burja v zadnji fazi zorenja grozdnih jagod so ugodni za ohranjanje kislih snovi in nastajanje precejšnje količine predhodnikov arom, ki opredeljujejo cvetne in sadne note, značilne za vino „Prosecco“.

Aluvialna tla z meljastoglinasto teksturo so precej rodovitna, zato omogočajo zelo velik donos, spodbujajo zmerno kopičenje sladkorja ter dajejo minerale in mikrohranila, potrebne za pridobivanje uravnotežene kemične sestave in senzoričnih lastnosti groznih jagod. To pa omogoča pridobivanje osnovnega vina, ki se uporablja pri pridelavi biser in penečih vin z zmernim deležem alkohola ter svežim, suhim in sadnim senzoričnim profilom, značilnim za vino „Prosecco“.

Za pridelano sorto vinske trte, zlasti sorto glera, sta značilna zmerno kopičenje sladkorja ter optimalna vsebnost kislin in aromatičnih snovi, s čimer se pridobi osnovno vino, ki je prijetno aromatično in ima majhen delež alkohola.

Peneče in biser vino „Prosecco“ je običajno polsuho oziroma suho, po senzoričnem profilu je svetlo slamnato rumene barve ali pri penečem vinu rosé bledo rožnate barve, z dobrim ravnotežjem med drobnimi mehurčki in obstojno peno.

Vonj vina je fin in eleganten, z izrazitimi cvetličnimi notami (belo cvetje, pri penečem vinu rosé tudi rdeče cvetje) in sadnimi notami (jabolko, hruška, tropsko sadje in agrumi, pri penečem vinu rosé tudi s pridihom jagod in malin). V ustih se čutita dobra uravnoteženost sladkorjev in kislin ter mineralnost, kar daje vinu sveže, mehke in živahne note.

Da bi se poudarile lastnosti tega posebnega vina v različici penečega vina, se uporablja metoda charmat, ki vključuje naravno sekundarno vrenje osnovnega vina v velikih posodah ali avtoklavih.

Vino „Prosecco“ tako popolnoma razvije svoj aromatični potencial ter prijeten, značilen in svež značaj.

Omeniti je treba tudi sicer skromno pridelavo mirnega vina „Prosecco“, ki ima podoben senzorični profil kot navedene vrste vina, vendar z značilnejšimi sadnimi notami ter bolj mineralnim in izrazitejšim okusom.

Vina z ZOP „Prosecco“ cenijo potrošniki v Italiji in drugod po svetu.

Kategorije proizvodov vinske trte

5. Kakovostno peneče vino

Povzetek povezave

Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Za območje označbe „Prosecco“, ki leži na severovzhodu Italije, so značilne nižine z nekaj gričevnatimi območji. Podnebje tega beneško-furlanskega območja je zmerno: na severu gorska veriga Alp preprečuje vdor hladnih severnih vetrov, na jugu pa zlasti z Jadranskega morja piha široko, ki prinaša dovolj padavin, zlasti poleti, znižuje temperaturo ter omogoča, da ima vinska trta med rastjo brstov in grozdov dovolj vode.

Ob koncu poletja, ko se osončenost zmanjša in prevladuje suh veter burja, ki piha z vzhoda, so med dnevom in nočjo velike temperaturne razlike, grozdje, ki je v zadnji dobi zorenja, pa razvije precej aromatičnih snovi.

Območje proizvodnje je bogato z minerali in mikrohranili; tla so pretežno aluvialnega izvora s prevladujočo meljastoglinasto teksturo, in močno skeletna, kar je posledica erozije dolomitskih kamnin in rečnih nanosov, zaradi česar so dobro odcedna.

Zgodovinski in človeški dejavniki

Vino „Prosecco“ je prvič omenjeno v dokumentih s konca 17. stoletja, v katerih je opisano nežno belo vino, ki prihaja s tržaškega krasa, zlasti z območja vasi Prosek.

Pridelava tega vina se je pozneje premaknila ter se razvijala zlasti na gričevnatem območju Benečije in Furlanije.

Uspeh vina „Prosecco“ je treba pripisati predvsem sposobnosti proizvajalcev, ki so od začetka 20. stoletja razvijali ustrezne tehnike gojenja za pridelavo sorte vinske trte glera, ki je zelo bujna, da bi omejili obremenitev trte ter omogočili dobro zorenje grozdja in ohranjanje aromatičnega potenciala grozdnih jagod, pa tudi ustrezne tehnike pridelave vina, ki temeljijo na naravnem sekundarnem vrenju, najprej v steklenici in nato v avtoklavih.

V zadnjem stoletju se je na območju pridelave razvila zelo strokovna tehnična in znanstvena mreža za izboljšanje metode proizvodnje vina „Prosecco“, s katero se poudarijo njegove lastnosti, ki jih cenijo domači in mednarodni potrošniki. Odločilni dejavnik je bila tudi sposobnost proizvajalcev za preskušanje in izboljšanje tehnologij pridelave vina in sekundarnega vrenja, med drugim z uporabo rdečega grozdja, pridelanega v rdeče vino. Tako je mogoče zagotoviti, da ima tudi peneče vino rosé posebno kakovost in značilnosti označbe.

Vzročna povezava med geografskim območjem in posebnostmi proizvoda

Zmerno podnebje, za katero sta značilna deževje in topli veter široko poleti, omogoča dober razvoj vinske trte v rastni dobi.

Temperaturne razlike med dnevom in nočjo ter večinoma suh veter burja v zadnji fazi zorenja grozdnih jagod so ugodni za ohranjanje kislih snovi in nastajanje precejšnje količine predhodnikov arom, ki opredeljujejo cvetne in sadne note, značilne za vino „Prosecco“.

Aluvialna tla z meljastoglinasto teksturo so precej rodovitna, zato omogočajo zelo velik donos, spodbujajo zmerno kopičenje sladkorja ter dajejo minerale in mikrohranila, potrebne za pridobivanje uravnotežene kemične sestave in senzoričnih lastnosti groznih jagod. To pa omogoča pridobivanje osnovnega vina, ki se uporablja pri pridelavi biser in penečih vin z zmernim deležem alkohola ter svežim, suhim in sadnim senzoričnim profilom, značilnim za vino „Prosecco“.

Za pridelano sorto vinske trte, zlasti sorto glera, sta značilna zmerno kopičenje sladkorja ter optimalna vsebnost kislin in aromatičnih snovi, s čimer se pridobi osnovno vino, ki je prijetno aromatično in ima majhen delež alkohola.

Peneče in biser vino „Prosecco“ je običajno polsuho oziroma suho, po senzoričnem profilu je svetlo slamnato rumene barve ali pri penečem vinu rosé bledo rožnate barve, z dobrim ravnotežjem med drobnimi mehurčki in obstojno peno.

Vonj vina je fin in eleganten, z izrazitimi cvetličnimi notami (belo cvetje, pri penečem vinu rosé tudi rdeče cvetje) in sadnimi notami (jabolko, hruška, tropsko sadje in agrumi, pri penečem vinu rosé tudi s pridihom jagod in malin). V ustih se čutita dobra uravnoteženost sladkorjev in kislin ter mineralnost, kar daje vinu sveže, mehke in živahne note.

Da bi se poudarile lastnosti tega posebnega vina v različici penečega vina, se uporablja metoda charmat, ki vključuje naravno sekundarno vrenje osnovnega vina v velikih posodah ali avtoklavih.

Vino „Prosecco“ tako popolnoma razvije svoj aromatični potencial ter prijeten, značilen in svež značaj.

Omeniti je treba tudi sicer skromno pridelavo mirnega vina „Prosecco“, ki ima podoben senzorični profil kot navedene vrste vina, vendar z značilnejšimi sadnimi notami ter bolj mineralnim in izrazitejšim okusom.

Vina z ZOP „Prosecco“ cenijo potrošniki v Italiji in drugod po svetu.

Kategorije proizvodov vinske trte

6. Kakovostno aromatično peneče vino

Povzetek povezave

Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Za območje označbe „Prosecco“, ki leži na severovzhodu Italije, so značilne nižine z nekaj gričevnatimi območji. Podnebje tega beneško-furlanskega območja je zmerno: na severu gorska veriga Alp preprečuje vdor hladnih severnih vetrov, na jugu pa zlasti z Jadranskega morja piha široko, ki prinaša dovolj padavin, zlasti poleti, znižuje temperaturo ter omogoča, da ima vinska trta med rastjo brstov in grozdov dovolj vode.

Ob koncu poletja, ko se osončenost zmanjša in prevladuje suh veter burja, ki piha z vzhoda, so med dnevom in nočjo velike temperaturne razlike, grozdje, ki je v zadnji dobi zorenja, pa razvije precej aromatičnih snovi.

Območje proizvodnje je bogato z minerali in mikrohranili; tla so pretežno aluvialnega izvora s prevladujočo meljastoglinasto teksturo, in močno skeletna, kar je posledica erozije dolomitskih kamnin in rečnih nanosov, zaradi česar so dobro odcedna.

Zgodovinski in človeški dejavniki

Vino „Prosecco“ je prvič omenjeno v dokumentih s konca 17. stoletja, v katerih je opisano nežno belo vino, ki prihaja s tržaškega krasa, zlasti z območja vasi Prosek.

Pridelava tega vina se je pozneje premaknila ter se razvijala zlasti na gričevnatem območju Benečije in Furlanije.

Uspeh vina „Prosecco“ je treba pripisati predvsem sposobnosti proizvajalcev, ki so od začetka 20. stoletja razvijali ustrezne tehnike gojenja za pridelavo sorte vinske trte glera, ki je zelo bujna, da bi omejili obremenitev trte ter omogočili dobro zorenje grozdja in ohranjanje aromatičnega potenciala grozdnih jagod, pa tudi ustrezne tehnike pridelave vina, ki temeljijo na naravnem sekundarnem vrenju, najprej v steklenici in nato v avtoklavih.

V zadnjem stoletju se je na območju pridelave razvila zelo strokovna tehnična in znanstvena mreža za izboljšanje metode proizvodnje vina „Prosecco“, s katero se poudarijo njegove lastnosti, ki jih cenijo domači in mednarodni potrošniki. Odločilni dejavnik je bila tudi sposobnost proizvajalcev za preskušanje in izboljšanje tehnologij pridelave vina in sekundarnega vrenja, med drugim z uporabo rdečega grozdja, pridelanega v rdeče vino. Tako je mogoče zagotoviti, da ima tudi peneče vino rosé posebno kakovost in značilnosti označbe.

Vzročna povezava med geografskim območjem in posebnostmi proizvoda

Zmerno podnebje, za katero sta značilna deževje in topli veter široko poleti, omogoča dober razvoj vinske trte v rastni dobi.

Temperaturne razlike med dnevom in nočjo ter večinoma suh veter burja v zadnji fazi zorenja grozdnih jagod so ugodni za ohranjanje kislih snovi in nastajanje precejšnje količine predhodnikov arom, ki opredeljujejo cvetne in sadne note, značilne za vino „Prosecco“.

Aluvialna tla z meljastoglinasto teksturo so precej rodovitna, zato omogočajo zelo velik donos, spodbujajo zmerno kopičenje sladkorja ter dajejo minerale in mikrohranila, potrebne za pridobivanje uravnotežene kemične sestave in senzoričnih lastnosti groznih jagod. To pa omogoča pridobivanje osnovnega vina, ki se uporablja pri pridelavi biser in penečih vin z zmernim deležem alkohola ter svežim, suhim in sadnim senzoričnim profilom, značilnim za vino „Prosecco“.

Za pridelano sorto vinske trte, zlasti sorto glera, sta značilna zmerno kopičenje sladkorja ter optimalna vsebnost kislin in aromatičnih snovi, s čimer se pridobi osnovno vino, ki je prijetno aromatično in ima majhen delež alkohola.

Peneče in biser vino „Prosecco“ je običajno polsuho oziroma suho, po senzoričnem profilu je svetlo slamnato rumene barve ali pri penečem vinu rosé bledo rožnate barve, z dobrim ravnotežjem med drobnimi mehurčki in obstojno peno.

Vonj vina je fin in eleganten, z izrazitimi cvetličnimi notami (belo cvetje, pri penečem vinu rosé tudi rdeče cvetje) in sadnimi notami (jabolko, hruška, tropsko sadje in agrumi, pri penečem vinu rosé tudi s pridihom jagod in malin). V ustih se čutita dobra uravnoteženost sladkorjev in kislin ter mineralnost, kar daje vinu sveže, mehke in živahne note.

Da bi se poudarile lastnosti tega posebnega vina v različici penečega vina, se uporablja metoda charmat, ki vključuje naravno sekundarno vrenje osnovnega vina v velikih posodah ali avtoklavih.

Vino „Prosecco“ tako popolnoma razvije svoj aromatični potencial ter prijeten, značilen in svež značaj.

Omeniti je treba tudi sicer skromno pridelavo mirnega vina „Prosecco“, ki ima podoben senzorični profil kot navedene vrste vina, vendar z značilnejšimi sadnimi notami ter bolj mineralnim in izrazitejšim okusom.

Vina z ZOP „Prosecco“ cenijo potrošniki v Italiji in drugod po svetu.

Kategorije proizvodov vinske trte

8. Biser vino

Povzetek povezave

Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Za območje označbe „Prosecco“, ki leži na severovzhodu Italije, so značilne nižine z nekaj gričevnatimi območji. Podnebje tega beneško-furlanskega območja je zmerno: na severu gorska veriga Alp preprečuje vdor hladnih severnih vetrov, na jugu pa zlasti z Jadranskega morja piha široko, ki prinaša dovolj padavin, zlasti poleti, znižuje temperaturo ter omogoča, da ima vinska trta med rastjo brstov in grozdov dovolj vode.

Ob koncu poletja, ko se osončenost zmanjša in prevladuje suh veter burja, ki piha z vzhoda, so med dnevom in nočjo velike temperaturne razlike, grozdje, ki je v zadnji dobi zorenja, pa razvije precej aromatičnih snovi.

Območje proizvodnje je bogato z minerali in mikrohranili; tla so pretežno aluvialnega izvora s prevladujočo meljastoglinasto teksturo, in močno skeletna, kar je posledica erozije dolomitskih kamnin in rečnih nanosov, zaradi česar so dobro odcedna.

Zgodovinski in človeški dejavniki

Vino „Prosecco“ je prvič omenjeno v dokumentih s konca 17. stoletja, v katerih je opisano nežno belo vino, ki prihaja s tržaškega krasa, zlasti z območja vasi Prosek.

Pridelava tega vina se je pozneje premaknila ter se razvijala zlasti na gričevnatem območju Benečije in Furlanije.

Uspeh vina „Prosecco“ je treba pripisati predvsem sposobnosti proizvajalcev, ki so od začetka 20. stoletja razvijali ustrezne tehnike gojenja za pridelavo sorte vinske trte glera, ki je zelo bujna, da bi omejili obremenitev trte ter omogočili dobro zorenje grozdja in ohranjanje aromatičnega potenciala grozdnih jagod, pa tudi ustrezne tehnike pridelave vina, ki temeljijo na naravnem sekundarnem vrenju, najprej v steklenici in nato v avtoklavih.

V zadnjem stoletju se je na območju pridelave razvila zelo strokovna tehnična in znanstvena mreža za izboljšanje metode proizvodnje vina „Prosecco“, s katero se poudarijo njegove lastnosti, ki jih cenijo domači in mednarodni potrošniki. Odločilni dejavnik je bila tudi sposobnost proizvajalcev za preskušanje in izboljšanje tehnologij pridelave vina in sekundarnega vrenja, med drugim z uporabo rdečega grozdja, pridelanega v rdeče vino. Tako je mogoče zagotoviti, da ima tudi peneče vino rosé posebno kakovost in značilnosti označbe.

Vzročna povezava med geografskim območjem in posebnostmi proizvoda

Zmerno podnebje, za katero sta značilna deževje in topli veter široko poleti, omogoča dober razvoj vinske trte v rastni dobi.

Temperaturne razlike med dnevom in nočjo ter večinoma suh veter burja v zadnji fazi zorenja grozdnih jagod so ugodni za ohranjanje kislih snovi in nastajanje precejšnje količine predhodnikov arom, ki opredeljujejo cvetne in sadne note, značilne za vino „Prosecco“.

Aluvialna tla z meljastoglinasto teksturo so precej rodovitna, zato omogočajo zelo velik donos, spodbujajo zmerno kopičenje sladkorja ter dajejo minerale in mikrohranila, potrebne za pridobivanje uravnotežene kemične sestave in senzoričnih lastnosti groznih jagod. To pa omogoča pridobivanje osnovnega vina, ki se uporablja pri pridelavi biser in penečih vin z zmernim deležem alkohola ter svežim, suhim in sadnim senzoričnim profilom, značilnim za vino „Prosecco“.

Za pridelano sorto vinske trte, zlasti sorto glera, sta značilna zmerno kopičenje sladkorja ter optimalna vsebnost kislin in aromatičnih snovi, s čimer se pridobi osnovno vino, ki je prijetno aromatično in ima majhen delež alkohola.

Peneče in biser vino „Prosecco“ je običajno polsuho oziroma suho, po senzoričnem profilu je svetlo slamnato rumene barve ali pri penečem vinu rosé bledo rožnate barve, z dobrim ravnotežjem med drobnimi mehurčki in obstojno peno.

Vonj vina je fin in eleganten, z izrazitimi cvetličnimi notami (belo cvetje, pri penečem vinu rosé tudi rdeče cvetje) in sadnimi notami (jabolko, hruška, tropsko sadje in agrumi, pri penečem vinu rosé tudi s pridihom jagod in malin). V ustih se čutita dobra uravnoteženost sladkorjev in kislin ter mineralnost, kar daje vinu sveže, mehke in živahne note.

Da bi se poudarile lastnosti tega posebnega vina v različici penečega vina, se uporablja metoda charmat, ki vključuje naravno sekundarno vrenje osnovnega vina v velikih posodah ali avtoklavih.

Vino „Prosecco“ tako popolnoma razvije svoj aromatični potencial ter prijeten, značilen in svež značaj.

Omeniti je treba tudi sicer skromno pridelavo mirnega vina „Prosecco“, ki ima podoben senzorični profil kot navedene vrste vina, vendar z značilnejšimi sadnimi notami ter bolj mineralnim in izrazitejšim okusom.

Vina z ZOP „Prosecco“ cenijo potrošniki v Italiji in drugod po svetu.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

ZOP „Prosecco“

Pravni okvir

zakonodaja EU

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

V skladu z odstopanjem iz člena 5(1), točka (a), Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 lahko postopki proizvodnje vseh vrst vina potekajo tudi na upravnem ozemlju občin pokrajine Verona, ki mejijo na razmejeno območje proizvodnje, če je grozdje iz vinogradov, ki so se gospodarsko izkoriščali že 30. novembra 2011. Poleg tega lahko te dejavnosti potekajo tudi v drugih občinah, ki mejijo na opredeljeno območje proizvodnje, če je ministrstvo izdalo posamezno dovoljenje.

V skladu s členom 5(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 lahko postopki po sekundarnem vrenju osnovnega vina za kategoriji peneče in biser vino potekajo tudi zunaj neposredne bližine opredeljenega geografskega območja, če je ministrstvo izdalo posamezno dovoljenje in se upoštevajo tradicionalni kraji proizvodnje.

Naslov zahteve/odstopanja

ZOP „Prosecco“ – dodatna geografska enota

Pravni okvir

zakonodaja EU

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Na etiketi označbe „Prosecco“ je lahko navedba „Provincia di Treviso“ ali „Treviso“ ali „Provincia di Trieste“ ali „Trieste“ oziroma „Pokrajina Trst“ ali „Trst“, če zadevne serije sestavlja izključno grozdje, trgano v vinogradih teh pokrajin, ter če proizvodnja in pakiranje proizvoda potekata v pokrajini pridelave grozdja, kot je določeno v členu 55 Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 in členu 120(1), točka (g), Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta.

Naslov zahteve/odstopanja

ZOP „Prosecco“

Pravni okvir

zakonodaja EU

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

stekleničenje na opredeljenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Določbe o stekleničenju na opredeljenem območju so določene v skladu s pravom EU (člen 4(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33). V skladu z zakonodajo mora stekleničenje potekati na opredeljenem geografskem območju, da se zaščitita kakovost in sloves vina z ZOP „Prosecco“ ter jamčita za njegovo poreklo in učinkovitost ustreznih pregledov. Posebne lastnosti in kakovost vina „Prosecco“, ki so povezane z geografskim območjem porekla in slovesom označbe, so bolje zagotovljene, če se vino stekleniči na območju proizvodnje, saj sta uporaba vseh tehničnih pravil glede prevoza in stekleničenja vina ter skladnost z njimi zaupana gospodarstvom na tem območju, ki imajo potrebno znanje in izkušnje ter interes za ohranjanje pridobljenega slovesa. Z zahtevo se poleg tega proizvajalcem vina omogoči učinkovit sistem preverjanja stekleničenja vina, ki ga izvajajo pristojni organi, saj se s tem izognejo morebitnim tveganjem pri prevozu proizvoda z območja stekleničenja vina. Ta določba torej koristi proizvajalcem vina, ki se zavedajo kakovosti in slovesa označbe ter so odgovorni za njuno zaščito.

Naslov zahteve/odstopanja

ZOP „Prosecco“ – peneče vino rosé

Pravni okvir

zakonodaja EU

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

V skladu s členom 49(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 mora biti pri tej vrsti vina na etiketi naveden letnik pridelave grozdja.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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