Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/6773

23.12.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6773)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Prosecco”

EU:s referensnummer: PDO-IT-A0516-AM09 – 7.10.2025

1. **Produktens namn**

”Prosecco”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk)

6. **Klassificering som standardändring**

Vi bekräftar att godkännandet av och meddelandet om denna standardändring uppfyller villkoren för godkännande av en standardändring enligt förordning (EU) 2024/1143 och de bestämmelser som antagits i enlighet med den förordningen.

Denna ändring omfattas av definitionen av ”standardändring” i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom den

— inte innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

— inte riskerar att upphäva det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet,

— inte innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Tillägg av den oenologiska metoden blandning genom tillsats av vinprodukter framställda av druvsorterna pinot och chardonnay (upp till 15 %) för typen pärlande vin

Beskrivning

I enlighet med de oenologiska metoder som är tillåtna för mousserande vin och mousserande kvalitetsvin föreslås det att den oenologiska metod som består i att lägga till produkter som i enlighet med produktspecifikationen har framställts av druvsorterna chardonnay, pinot bianco, pinot grigio och pinot nero (jästa utan skal), enskilda eller i kombination, upp till högst 15 %, även ska tillåtas för pärlande vin, under förutsättning att de druvor av sorten glera som används vid vinframställningen odlas på vingårdar med en enda sort eller på vingårdar där förekomsten av andra mindre druvsorter än de som är tillåtna för denna metod inte överstiger 15 %.

Denna ändring rör artiklarna 2 och 5 i produktspecifikationen.

Denna ändring rör avsnittet ”Vinframställningsmetoder” i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Anpassning till användningen av expeditionslikör för mousserande vin och mousserande kvalitetsvin

Beskrivning

Must, delvis jäst must och vin (produkter) som ska användas för framställning av expeditionslikör för mousserande vin och mousserande kvalitetsvin ska komma från druvor som lämpar sig för beteckningen Prosecco. Användning av sackaros och rektifierad koncentrerad druvmust och/eller blandningar av dessa är fortfarande tillåten vid framställning av expeditionslikör.

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Uppdatering av kontrollorganets kontaktuppgifter

Beskrivning

Efter ändringarna av förordning (EU) nr 1308/2013 i samband med ikraftträdandet av förordning (EU) 2024/1143 är det inte längre obligatoriskt att i produktspecifikationen ange namn på och adresser till de myndigheter eller organ som kontrollerar efterlevnaden av bestämmelserna i produktspecifikationen och deras särskilda arbetsuppgifter.

Dessutom ska medlemsstaterna numera, i enlighet med artikel 40.1 i förordning (EU) 2024/1143, offentliggöra namn på och adresser till de behöriga myndigheter, organ med delegerade uppgifter och fysiska personer som avses i artikel 39.3 i den förordningen för varje produkt med en geografisk beteckning och hålla de uppgifterna uppdaterade.

Den artikel som innehåller en hänvisning till kontrollorganet har därför ändrats, och informationen i denna har ersatts av en hänvisning till offentliggörandet på den officiella webbplatsen för medlemsstatens behöriga myndighet.

Denna ändring rör artikel 10 i produktspecifikationen.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Prosecco”

EU:s referensnummer: PDO-IT-A0516-AM09 – 7.10.2025

1. **Namn**

Prosecco

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin
4. Mousserande vin
5. Mousserande kvalitetsvin
6. Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ
8. Pärlande vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Prosecco – vin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgul.

Arom

Doft: fin, distinkt, typisk för de druvor som används vid framställningen.

Smak

Smak: från torr till halvsöt, frisk och distinkt.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper:

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	-
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	-

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Prosecco Spumante – mousserande vin, mousserande kvalitetsvin och mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgul av varierande intensitet, ljus, med varaktigt skum.

Arom

Doft: fin, distinkt, typisk för de druvor som används vid framställningen.

Smak

Smak: från brut nature till halvtorr, frisk och distinkt.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper:

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	-
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	-

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Prosecco – pärlande vin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgul av varierande intensitet, ljus, med synlig bildning av bubblor.

Arom

Doft: fin, distinkt, typisk för de druvor som används vid framställningen.

Smak

Smak: från torr till halvsöt, frisk och distinkt.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

De organoleptiska egenskaperna kan variera vid konsumtion hos den typ av pärlande vin som traditionellt framställs genom jäsning på flaska.

Färg: kan eventuellt vara grumlig.

Doft: behaglig och distinkt, ibland med inslag av brödskorpa och jäst.

Smak: torr, pärlande och fruktig, ibland med inslag av brödskorpa och jäst.

Analytiska egenskaper:

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta totala syrahalt:	4,0
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	-
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	-

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Prosecco Spumante Rosé – mousserande vin och mousserande kvalitetsvin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: blekrosa av varierande intensitet, ljus, med varaktigt skum.

Arom

Doft: fin, distinkt, typisk för de druvor som används vid framställningen.

Smak

Smak: från brut nature till extra torr, frisk och distinkt.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper:

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	-
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	-

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

Oenologisk metod som inbegriper den del av produkten som är avsedd för framställning av pärlande vin, mousserande vin eller mousserande kvalitetsvin, inklusive rosévin.

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

När det gäller den del av produkten som används för framställning av pärlande vin, mousserande vin eller mousserande kvalitetsvin är det tillåtet att lägga till produkter som framställts av druvsorterna chardonnay, pinot bianco, pinot grigio och pinot nero (jästa utan skal), enskilda eller i kombination, upp till högst 15 %, under förutsättning att de druvor av sorten glera som används vid vinframställningen odlas på vingårdar med en enda sort eller på vingårdar där förekomsten av andra mindre druvsorter än de som är tillåtna för denna metod inte överstiger 15 %.

När det gäller den del av produkten som används för framställning av mousserande rosévin och mousserande kvalitetsvin av typen rosé är det tillåtet att lägga till minst 10 % och högst 15 % av produkter som framställts av sorten pinot nero (jäst med druvskal), under förutsättning att de druvor av sorten glera som används vid vinframställningen odlas på vingårdar med en enda sort eller på vingårdar där förekomsten av druvor av sorten pinot nero utöver de som är tillåtna för denna metod inte överstiger 15 %.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Prosecco

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	18 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Prosecco

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	135,0
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Prosecco Spumante Rosé (druvsorten glera)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	18 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Prosecco Spumante Rosé (druvsorten glera)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	135,0
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Prosecco Spumante Rosé (druvsorten pinot nero)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	13 500
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Prosecco Spumante Rosé (druvsorten pinot nero)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	101,25
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

Glera B. – serprino

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Druvor som används för att framställa vin som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosecco” måste odlas inom det område som utgörs av följande provinser: Belluno, Gorizia, Padua, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venedig och Vicenza.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukt

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

Produktionsområdet för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Prosecco ligger i nordöstra Italien och kännetecknas av ett platt landskap med en del kuperade områden. Klimatet i detta område av regionerna Veneto och Friuli är tempererat. I norr ligger Alperna som en barriär mot den kalla nordanvinden, och i söder fungerar Adriatiska havet som en huvudled för siroccovindarna. Detta gör att området får tillräcklig nederbörd, i synnerhet under sommarmånaderna, att temperaturen är måttlig och att vinstockarna får tillräckligt med vatten under knopparnas och klasarnas tillväxtfaser.

I slutet av sommaren, när antalet soltimmar minskar och de torra boravindarna blåser från öster, är det stora temperaturvariationer mellan dag och natt. Under denna period bildas betydande mängder av aromatiska ämnen i druvorna, som befinner sig i sin sista mognadsfas.

Produktionsområdet är rikt på mineraler och spårämnen. Jordmånen är mestadels av alluvialt ursprung och har en övervägande siltig, lerartad struktur. En betydande andel av jorden utgörs av partiklar som är större än 2 mm. Detta beror på erosion av dolomitkalksten och på fluviala avlagringar, vilket ger god dränering av marken.

Historiska och mänskliga faktorer

De tidigaste dokumenten där vin av typen Prosecco omnämns går ända tillbaka till slutet av 1600-talet. I dessa beskrivs ett utsökt vitt vin som kommer från karstlandskapet i närheten av Trieste och i synnerhet från området Prosecco.

Produktionsområdet för detta vin flyttades efterhand till de kuperade regionerna Veneto och Friuli.

Framgångarna för vinerna med beteckningen Prosecco beror främst på att skickliga vinodlare redan under 1900-talets början utvecklade de mest passande uppbindningsteknikerna för vinstockar av den mycket livskraftiga druvsorten glera. Syftet var att begränsa produktionen för varje vinstock, så att druvorna kunde mogna på ordentligt och bevara sin aromatiska potential. Vinodlarna utformade även passande vinframställningstekniker med användning av naturlig andra jäsning, inledningsvis på flaska och senare i autoklaver.

Under det förra århundradet utvecklades det i produktionsområdet ett nätverk av mycket skickliga vetenskapliga och tekniska experter som arbetade med att fullända framställningsmetoderna för viner av typen Prosecco. Detta bidrog till att förstärka de egenskaper som gör vinet uppskattat av kunderna, både inom landet och utanför. En avgörande faktor var tillverkarnas förmåga att experimentera med och förbättra teknikerna för vinframställning och den andra jäsningen, bland annat genom att använda blå druvor jästa med druvskal. Det gör det möjligt att säkerställa att även mousserande rosévin får beteckningens distinkta, kvalitativa egenskaper.

Orsakssamband mellan den geografiska miljön och produktens specifika egenskaper

Det milda klimatet, med regn och varma sciroccovindar under sommaren, är avgörande för att vinstockarna ska kunna utvecklas på bästa sätt under sin tillväxtfas.

Temperaturvariationerna mellan dag och natt och de torra förhärskande boravindarna under det sista skedet av druvornas mognadsprocess bidrar till bevarandet av sura ämnen och ansamlingen av de aromatiska prekursorer som ger vinerna deras typiska blommiga och fruktiga toner.

Den alluviala jordmånen har en siltig, lerartad struktur och är mycket bördig. Detta gör det möjligt att få utmärkta skördar i kvantitativa termer, måttlig sockerackumulering och tillräckligt av de mineraler och spårelement som behövs för att druvorna ska få en välbalanserad kemisk och sensorisk sammansättning. Detta gör i sin tur att det går att få fram ett basvin med måttlig alkoholhalt för framställning av pärlande och mousserande viner med den friska, torra och fruktiga sensoriska profil som kännetecknar viner med beteckningen Prosecco.

De druvsorter som odlas – framför allt glera – har vanligen en måttlig sockerackumulering och ett optimalt innehåll av syra och aromatiska ämnen. Detta ger ett behagligt aromatiskt basvin med låg alkoholhalt.

De pärlande och mousserande versionerna av Prosecco är vanligen torra med en sensorisk profil som kännetecknas av en ljust halmgul färg, eller blekrosa när det gäller mousserande rosévin, och en bra balans mellan fina bubblor och varaktigt skum.

Vinerna har fina och eleganta dofter med distinkta blommiga inslag (vita blommor; i mousserande rosévin även röda blommor) och fruktiga inslag (äpple, päron, exotiska frukter och citrus; i mousserande rosévin även inslag av jordgubb och hallon). Smaken kännetecknas av en god balans mellan söta och sura komponenter, som skapar en frisk, mjuk och livlig karaktär.

För att ytterligare förstärka egenskaperna hos den mousserande versionen av detta vin används charmatmetoden för naturlig andra jäsning av basvinet i stora behållare eller autoklaver.

Det är denna metod som gör att viner med beteckningen Prosecco kan uppnå sin fulla aromatiska potential och sin behagligt friska och karakteristiska smak.

Nämnas bör också icke-mousserande vin med beteckningen Prosecco, som dock framställs i begränsad mängd. Detta vin har en sensorisk profil som liknar de typer som beskrivs ovan, men med en säregen fruktig och fyllig smak.

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosecco” uppskattas av konsumenter både i Italien och i andra delar av världen.

Kategori av vinprodukt

4. Mousserande vin

Sammanfattning av sambandet

Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

Produktionsområdet för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Prosecco ligger i nordöstra Italien och kännetecknas av ett platt landskap med en del kuperade områden. Klimatet i detta område av regionerna Veneto och Friuli är tempererat. I norr ligger Alperna som en barriär mot den kalla nordanvinden, och i söder fungerar Adriatiska havet som en huvudled för siroccovindarna. Detta gör att området får tillräcklig nederbörd, i synnerhet under sommarmånaderna, att temperaturen är måttlig och att vinstockarna får tillräckligt med vatten under knopparnas och klasarnas tillväxtfaser.

I slutet av sommaren, när antalet soltimmar minskar och de torra boravindarna blåser från öster, är det stora temperaturvariationer mellan dag och natt. Under denna period bildas betydande mängder av aromatiska ämnen i druvorna, som befinner sig i sin sista mognadsfas.

Produktionsområdet är rikt på mineraler och spårämnen. Jordmånen är mestadels av alluvialt ursprung och har en övervägande siltig, lerartad struktur. En betydande andel av jorden utgörs av partiklar som är större än 2 mm. Detta beror på erosion av dolomitkalksten och på fluviala avlagringar, vilket ger god dränering av marken.

Historiska och mänskliga faktorer

De tidigaste dokumenten där vin av typen Prosecco omnämns går ända tillbaka till slutet av 1600-talet. I dessa beskrivs ett utsökt vitt vin som kommer från karstlandskapet i närheten av Trieste och i synnerhet från området Prosecco.

Produktionsområdet för detta vin flyttades efterhand till de kuperade regionerna Veneto och Friuli.

Framgångarna för vinerna med beteckningen Prosecco beror främst på att skickliga vinodlare redan under 1900-talets början utvecklade de mest passande uppbindningsteknikerna för vinstockar av den mycket livskraftiga druvsorten glera. Syftet var att begränsa produktionen för varje vinstock, så att druvorna kunde mogna på ordentligt och bevara sin aromatiska potential. Vinodlarna utformade även passande vinframställningstekniker med användning av naturlig andra jäsning, inledningsvis på flaska och senare i autoklaver.

Under det förra århundradet utvecklades det i produktionsområdet ett nätverk av mycket skickliga vetenskapliga och tekniska experter som arbetade med att fullända framställningsmetoderna för viner av typen Prosecco. Detta bidrog till att förstärka de egenskaper som gör vinet uppskattat av kunderna, både inom landet och utanför. En avgörande faktor var tillverkarnas förmåga att experimentera med och förbättra teknikerna för vinframställning och den andra jäsningen, bland annat genom att använda blå druvor jästa med druvskal. Det gör det möjligt att säkerställa att även mousserande rosévin får beteckningens distinkta, kvalitativa egenskaper.

Orsakssamband mellan den geografiska miljön och produktens specifika egenskaper

Det milda klimatet, med regn och varma sciroccovindar under sommaren, är avgörande för att vinstockarna ska kunna utvecklas på bästa sätt under sin tillväxtfas.

Temperaturvariationerna mellan dag och natt och de torra förhärskande boravindarna under det sista skedet av druvornas mognadsprocess bidrar till bevarandet av sura ämnen och ansamlingen av de aromatiska prekursorer som ger vinerna deras typiska blommiga och fruktiga toner.

Den alluviala jordmånen har en siltig, lerartad struktur och är mycket bördig. Detta gör det möjligt att få utmärkta skördar i kvantitativa termer, måttlig sockerackumulering och tillräckligt av de mineraler och spårelement som behövs för att druvorna ska få en välbalanserad kemisk och sensorisk sammansättning. Detta gör i sin tur att det går att få fram ett basvin med måttlig alkoholhalt för framställning av pärlande och mousserande viner med den friska, torra och fruktiga sensoriska profil som kännetecknar viner med beteckningen Prosecco.

De druvsorter som odlas – framför allt glera – har vanligen en måttlig sockerackumulering och ett optimalt innehåll av syra och aromatiska ämnen. Detta ger ett behagligt aromatiskt basvin med låg alkoholhalt.

De pärlande och mousserande versionerna av Prosecco är vanligen torra med en sensorisk profil som kännetecknas av en ljust halmgul färg, eller blekrosa när det gäller mousserande rosévin, och en bra balans mellan fina bubblor och varaktigt skum.

Vinerna har fina och eleganta dofter med distinkta blommiga inslag (vita blommor; i mousserande rosévin även röda blommor) och fruktiga inslag (äpple, päron, exotiska frukter och citrus; i mousserande rosévin även inslag av jordgubb och hallon). Smaken kännetecknas av en god balans mellan söta och sura komponenter, som skapar en frisk, mjuk och livlig karaktär.

För att ytterligare förstärka egenskaperna hos den mousserande versionen av detta vin används charmatmetoden för en naturlig andra jäsning av basvinet i stora behållare eller autoklaver.

Det är denna metod som gör att viner med beteckningen Prosecco kan uppnå sin fulla aromatiska potential och få sin behagligt friska och karakteristiska smak.

Nämnas bör också icke-mousserande vin med beteckningen Prosecco, som dock framställs i begränsad mängd. Detta vin har en sensorisk profil som liknar de typer som beskrivs ovan, men med en säregen fruktig och fyllig smak.

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosecco” uppskattas av konsumenter både i Italien och i andra delar av världen.

Kategori av vinprodukt

5. Mousserande kvalitetsvin

Sammanfattning av sambandet

Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

Produktionsområdet för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Prosecco ligger i nordöstra Italien och kännetecknas av ett platt landskap med en del kuperade områden. Klimatet i detta område av regionerna Veneto och Friuli är tempererat. I norr ligger Alperna som en barriär mot den kalla nordanvinden, och i söder fungerar Adriatiska havet som en huvudled för siroccovindarna. Detta gör att området får tillräcklig nederbörd, i synnerhet under sommarmånaderna, att temperaturen är måttlig och att vinstockarna får tillräckligt med vatten under knopparnas och klasarnas tillväxtfaser.

I slutet av sommaren, när antalet soltimmar minskar och de torra boravindarna blåser från öster, är det stora temperaturvariationer mellan dag och natt. Under denna period bildas betydande mängder av aromatiska ämnen i druvorna, som befinner sig i sin sista mognadsfas.

Produktionsområdet är rikt på mineraler och spårämnen. Jordmånen är mestadels av alluvialt ursprung och har en övervägande siltig, lerartad struktur. En betydande andel av jorden utgörs av partiklar som är större än 2 mm. Detta beror på erosion av dolomitkalksten och på fluviala avlagringar, vilket ger god dränering av marken.

Historiska och mänskliga faktorer

De tidigaste dokumenten där vin av typen Prosecco omnämns går ända tillbaka till slutet av 1600-talet. I dessa beskrivs ett utsökt vitt vin som kommer från karstlandskapet i närheten av Trieste och i synnerhet från området Prosecco.

Produktionsområdet för detta vin flyttades efterhand till de kuperade regionerna Veneto och Friuli.

Framgångarna för vinerna med beteckningen Prosecco beror främst på att skickliga vinodlare redan under 1900-talets början utvecklade de mest passande uppbindningsteknikerna för vinstockar av den mycket livskraftiga druvsorten glera. Syftet var att begränsa produktionen för varje vinstock, så att druvorna kunde mogna på ordentligt och bevara sin aromatiska potential. Vinodlarna utformade även passande vinframställningstekniker med användning av naturlig andra jäsning, inledningsvis på flaska och senare i autoklaver.

Under det förra århundradet utvecklades det i produktionsområdet ett nätverk av mycket skickliga vetenskapliga och tekniska experter som arbetade med att fullända framställningsmetoderna för viner av typen Prosecco. Detta bidrog till att förstärka de egenskaper som gör vinet uppskattat av kunderna, både inom landet och utanför. En avgörande faktor var tillverkarnas förmåga att experimentera med och förbättra teknikerna för vinframställning och den andra jäsningen, bland annat genom att använda blå druvor jästa med druvskal. Det gör det möjligt att säkerställa att även mousserande rosévin får beteckningens distinkta, kvalitativa egenskaper.

Orsakssamband mellan den geografiska miljön och produktens specifika egenskaper

Det milda klimatet, med regn och varma sciroccovindar under sommaren, är avgörande för att vinstockarna ska kunna utvecklas på bästa sätt under sin tillväxtfas.

Temperaturvariationerna mellan dag och natt och de torra förhärskande boravindarna under det sista skedet av druvornas mognadsprocess bidrar till bevarandet av sura ämnen och ansamlingen av de aromatiska prekursorer som ger vinerna deras typiska blommiga och fruktiga toner.

Den alluviala jordmånen har en siltig, lerartad struktur och är mycket bördig. Detta gör det möjligt att få utmärkta skördar i kvantitativa termer, måttlig sockerackumulering och tillräckligt av de mineraler och spårelement som behövs för att druvorna ska få en välbalanserad kemisk och sensorisk sammansättning. Detta gör i sin tur att det går att få fram ett basvin med måttlig alkoholhalt för framställning av pärlande och mousserande viner med den friska, torra och fruktiga sensoriska profil som kännetecknar viner med beteckningen Prosecco.

De druvsorter som odlas – framför allt glera – har vanligen en måttlig sockerackumulering och ett optimalt innehåll av syra och aromatiska ämnen. Detta ger ett behagligt aromatiskt basvin med låg alkoholhalt.

De pärlande och mousserande versionerna av Prosecco är vanligen torra med en sensorisk profil som kännetecknas av en ljust halmgul färg, eller blekrosa när det gäller mousserande rosévin, och en bra balans mellan fina bubblor och varaktigt skum.

Vinerna har fina och eleganta dofter med distinkta blommiga inslag (vita blommor; i mousserande rosévin även röda blommor) och fruktiga inslag (äpple, päron, exotiska frukter och citrus; i mousserande rosévin även inslag av jordgubb och hallon). Smaken kännetecknas av en god balans mellan söta och sura komponenter, som skapar en frisk, mjuk och livlig karaktär.

För att ytterligare förstärka egenskaperna hos den mousserande versionen av detta vin används charmatmetoden för naturlig andra jäsning av basvinet i stora behållare eller autoklaver.

Det är denna metod som gör att viner med beteckningen Prosecco kan uppnå sin fulla aromatiska potential och sin behagligt friska och karakteristiska smak.

Nämnas bör också icke-mousserande vin med beteckningen Prosecco, som dock framställs i begränsad mängd. Detta vin har en sensorisk profil som liknar de typer som beskrivs ovan, men med en säregen fruktig och fyllig smak.

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosecco” uppskattas av konsumenter både i Italien och i andra delar av världen.

Kategori av vinprodukt

6. Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ

Sammanfattning av sambandet

Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

Produktionsområdet för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Prosecco ligger i nordöstra Italien och kännetecknas av ett platt landskap med en del kuperade områden. Klimatet i detta område av regionerna Veneto och Friuli är tempererat. I norr ligger Alperna som en barriär mot den kalla nordanvinden, och i söder fungerar Adriatiska havet som en huvudled för siroccovindarna. Detta gör att området får tillräcklig nederbörd, i synnerhet under sommarmånaderna, att temperaturen är måttlig och att vinstockarna får tillräckligt med vatten under knopparnas och klasarnas tillväxtfaser.

I slutet av sommaren, när antalet soltimmar minskar och de torra boravindarna blåser från öster, är det stora temperaturvariationer mellan dag och natt. Under denna period bildas betydande mängder av aromatiska ämnen i druvorna, som befinner sig i sin sista mognadsfas.

Produktionsområdet är rikt på mineraler och spårämnen. Jordmånen är mestadels av alluvialt ursprung och har en övervägande siltig, lerartad struktur. En betydande andel av jorden utgörs av partiklar som är större än 2 mm. Detta beror på erosion av dolomitkalksten och på fluviala avlagringar, vilket ger god dränering av marken.

Historiska och mänskliga faktorer

De tidigaste dokumenten där vin av typen Prosecco omnämns går ända tillbaka till slutet av 1600-talet. I dessa beskrivs ett utsökt vitt vin som kommer från karstlandskapet i närheten av Trieste och i synnerhet från området Prosecco.

Produktionsområdet för detta vin flyttades efterhand till de kuperade regionerna Veneto och Friuli.

Framgångarna för vinerna med beteckningen Prosecco beror främst på att skickliga vinodlare redan under 1900-talets början utvecklade de mest passande uppbindningsteknikerna för vinstockar av den mycket livskraftiga druvsorten glera. Syftet var att begränsa produktionen för varje vinstock, så att druvorna kunde mogna på ordentligt och bevara sin aromatiska potential. Vinodlarna utformade även passande vinframställningstekniker med användning av naturlig andra jäsning, inledningsvis på flaska och senare i autoklaver.

Under det förra århundradet utvecklades det i produktionsområdet ett nätverk av mycket skickliga vetenskapliga och tekniska experter som arbetade med att fullända framställningsmetoderna för viner av typen Prosecco. Detta bidrog till att förstärka de egenskaper som gör vinet uppskattat av kunderna, både inom landet och utanför. En avgörande faktor var tillverkarnas förmåga att experimentera med och förbättra teknikerna för vinframställning och den andra jäsningen, bland annat genom att använda blå druvor jästa med druvskal. Det gör det möjligt att säkerställa att även mousserande rosévin får beteckningens distinkta, kvalitativa egenskaper.

Orsakssamband mellan den geografiska miljön och produktens specifika egenskaper

Det milda klimatet, med regn och varma sciroccovindar under sommaren, är avgörande för att vinstockarna ska kunna utvecklas på bästa sätt under sin tillväxtfas.

Temperaturvariationerna mellan dag och natt och de torra förhärskande boravindarna under det sista skedet av druvornas mognadsprocess bidrar till bevarandet av sura ämnen och ansamlingen av de aromatiska prekursorer som ger vinerna deras typiska blommiga och fruktiga toner.

Den alluviala jordmånen har en siltig, lerartad struktur och är mycket bördig. Detta gör det möjligt att få utmärkta skördar i kvantitativa termer, måttlig sockerackumulering och tillräckligt av de mineraler och spårelement som behövs för att druvorna ska få en välbalanserad kemisk och sensorisk sammansättning. Detta gör i sin tur att det går att få fram ett basvin med måttlig alkoholhalt för framställning av pärlande och mousserande viner med den friska, torra och fruktiga sensoriska profil som kännetecknar viner med beteckningen Prosecco.

De druvsorter som odlas – framför allt glera – har vanligen en måttlig sockerackumulering och ett optimalt innehåll av syra och aromatiska ämnen. Detta ger ett behagligt aromatiskt basvin med låg alkoholhalt.

De pärlande och mousserande versionerna av Prosecco är vanligen torra med en sensorisk profil som kännetecknas av en ljust halmgul färg, eller blekrosa när det gäller mousserande rosévin, och en bra balans mellan fina bubblor och varaktigt skum.

Vinerna har fina och eleganta dofter med distinkta blommiga inslag (vita blommor; i mousserande rosévin även röda blommor) och fruktiga inslag (äpple, päron, exotiska frukter och citrus; i mousserande rosévin även inslag av jordgubb och hallon). Smaken kännetecknas av en god balans mellan söta och sura komponenter, som skapar en frisk, mjuk och livlig karaktär.

För att ytterligare förstärka egenskaperna hos den mousserande versionen av detta vin används charmatmetoden för naturlig andra jäsning av basvinet i stora behållare eller autoklaver.

Det är denna metod som gör att viner med beteckningen Prosecco kan uppnå sin fulla aromatiska potential och sin behagligt friska och karakteristiska smak.

Nämnas bör också icke-mousserande vin med beteckningen Prosecco, som dock framställs i begränsad mängd. Detta vin har en sensorisk profil som liknar de typer som beskrivs ovan, men med en säregen fruktig och fyllig smak.

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosecco” uppskattas av konsumenter både i Italien och i andra delar av världen.

Kategori av vinprodukt

8. Pärlande vin

Sammanfattning av sambandet

Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

Produktionsområdet för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Prosecco ligger i nordöstra Italien och kännetecknas av ett platt landskap med en del kuperade områden. Klimatet i detta område av regionerna Veneto och Friuli är tempererat. I norr ligger Alperna som en barriär mot den kalla nordanvinden, och i söder fungerar Adriatiska havet som en huvudled för siroccovindarna. Detta gör att området får tillräcklig nederbörd, i synnerhet under sommarmånaderna, att temperaturen är måttlig och att vinstockarna får tillräckligt med vatten under knopparnas och klasarnas tillväxtfaser.

I slutet av sommaren, när antalet soltimmar minskar och de torra boravindarna blåser från öster, är det stora temperaturvariationer mellan dag och natt. Under denna period bildas betydande mängder av aromatiska ämnen i druvorna, som befinner sig i sin sista mognadsfas.

Produktionsområdet är rikt på mineraler och spårämnen. Jordmånen är mestadels av alluvialt ursprung och har en övervägande siltig, lerartad struktur. En betydande andel av jorden utgörs av partiklar som är större än 2 mm. Detta beror på erosion av dolomitkalksten och på fluviala avlagringar, vilket ger god dränering av marken.

Historiska och mänskliga faktorer

De tidigaste dokumenten där vin av typen Prosecco omnämns går ända tillbaka till slutet av 1600-talet. I dessa beskrivs ett utsökt vitt vin som kommer från karstlandskapet i närheten av Trieste och i synnerhet från området Prosecco.

Produktionsområdet för detta vin flyttades efterhand till de kuperade regionerna Veneto och Friuli.

Framgångarna för vinerna med beteckningen Prosecco beror främst på att skickliga vinodlare redan under 1900-talets början utvecklade de mest passande uppbindningsteknikerna för vinstockar av den mycket livskraftiga druvsorten glera. Syftet var att begränsa produktionen för varje vinstock, så att druvorna kunde mogna på ordentligt och bevara sin aromatiska potential. Vinodlarna utformade även passande vinframställningstekniker med användning av naturlig andra jäsning, inledningsvis på flaska och senare i autoklaver.

Under det förra århundradet utvecklades det i produktionsområdet ett nätverk av mycket skickliga vetenskapliga och tekniska experter som arbetade med att fullända framställningsmetoderna för viner av typen Prosecco. Detta bidrog till att förstärka de egenskaper som gör vinet uppskattat av kunderna, både inom landet och utanför. En avgörande faktor var tillverkarnas förmåga att experimentera med och förbättra teknikerna för vinframställning och den andra jäsningen, bland annat genom att använda blå druvor jästa med druvskal. Det gör det möjligt att säkerställa att även mousserande rosévin får beteckningens distinkta, kvalitativa egenskaper.

Orsakssamband mellan den geografiska miljön och produktens specifika egenskaper

Det milda klimatet, med regn och varma sciroccovindar under sommaren, är avgörande för att vinstockarna ska kunna utvecklas på bästa sätt under sin tillväxtfas.

Temperaturvariationerna mellan dag och natt och de torra förhärskande boravindarna under det sista skedet av druvornas mognadsprocess bidrar till bevarandet av sura ämnen och ansamlingen av de aromatiska prekursorer som ger vinerna deras typiska blommiga och fruktiga toner.

Den alluviala jordmånen har en siltig, lerartad struktur och är mycket bördig. Detta gör det möjligt att få utmärkta skördar i kvantitativa termer, måttlig sockerackumulering och tillräckligt av de mineraler och spårelement som behövs för att druvorna ska få en välbalanserad kemisk och sensorisk sammansättning. Detta gör i sin tur att det går att få fram ett basvin med måttlig alkoholhalt för framställning av pärlande och mousserande viner med den friska, torra och fruktiga sensoriska profil som kännetecknar viner med beteckningen Prosecco.

De druvsorter som odlas – framför allt glera – har vanligen en måttlig sockerackumulering och ett optimalt innehåll av syra och aromatiska ämnen. Detta ger ett behagligt aromatiskt basvin med låg alkoholhalt.

De pärlande och mousserande versionerna av Prosecco är vanligen torra med en sensorisk profil som kännetecknas av en ljust halmgul färg, eller blekrosa när det gäller mousserande rosévin, och en bra balans mellan fina bubblor och varaktigt skum.

Vinerna har fina och eleganta dofter med distinkta blommiga inslag (vita blommor; i mousserande rosévin även röda blommor) och fruktiga inslag (äpple, päron, exotiska frukter och citrus; i mousserande rosévin även inslag av jordgubb och hallon). Smaken kännetecknas av en god balans mellan söta och sura komponenter, som skapar en frisk, mjuk och livlig karaktär.

För att ytterligare förstärka egenskaperna hos den mousserande versionen av detta vin används charmatmetoden för naturlig andra jäsning av basvinet i stora behållare eller autoklaver.

Det är denna metod som gör att viner med beteckningen Prosecco kan uppnå sin fulla aromatiska potential och sin behagligt friska och karakteristiska smak.

Nämnas bör också icke-mousserande vin med beteckningen Prosecco, som dock framställs i begränsad mängd. Detta vin har en sensorisk profil som liknar de typer som beskrivs ovan, men med en säregen fruktig och fyllig smak.

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosecco” uppskattas av konsumenter både i Italien och i andra delar av världen.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Den skyddade ursprungsbeteckningen Prosecco

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Undantag med avseende på produktion i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Genom det undantag som föreskrivs i artikel 5.1 a i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 kan verksamheten för framställning av alla typerna av vin även utföras inom det administrativa territoriet i de kommuner i provinsen Verona som ligger intill det avgränsade produktionsområdet, under förutsättning att druvorna kommer från vingårdar som brukades aktivt den 30 november 2011. Dessa verksamheter kan även utföras i andra provinser i anslutning till det avgränsade produktionsområdet om ett enskilt tillstånd har beviljats av ministeriet.

Under förutsättning att enskilda tillstånd har beviljats av ministeriet och att hänsyn tas till de traditionella framställningsplatserna kan den andra jäsningen av det basvin som används för framställning av kategorierna pärlande och mousserande vin även utföras i det avgränsade geografiska områdets omedelbara närhet i enlighet med artikel 5.2 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

Rubrik för kravet/undantaget

Den skyddade ursprungsbeteckningen Prosecco – ytterligare geografisk enhet

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

På etiketterna till viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Prosecco är det tillåtet att hänvisa till ”provinsen Treviso” eller ”Treviso”, till ”provinsen Trieste” eller ”Trieste” eller ”Pokrajina Trst” eller ”Trst” om de respektive partierna endast består av druvor som skördats på vingårdar i de relevanta provinserna och om produkten har framställts och förpackats i samma provins som druvorna odlades, i enlighet med artikel 55 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 och artikel 120.1 g i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013.

Rubrik för kravet/undantaget

Den skyddade ursprungsbeteckningen Prosecco

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Tappning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Bestämmelserna om tappning inom det avgränsade området har fastställts i linje med EU:s lagstiftning (artikel 4.2 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33). I enlighet med lagstiftningen måste tappningen äga rum i det avgränsade geografiska området för att skydda kvaliteten och anseendet hos vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen Prosecco och för att garantera deras ursprung och säkerställa effektiviteten i de relevanta kontrollerna. Vin av typen Prosecco har särskilda egenskaper och kvaliteter som är kopplade till det geografiska ursprungsområdet och beteckningens anseende, och dessa kan garanteras på ett bättre sätt om vinet tappas i produktionsområdet, eftersom tillämpningen och efterlevnaden av alla tekniska bestämmelser om transport och tappning anförtros företag i området som har nödvändig kunskap och kännedom, såväl som ett intresse av att bevara det anseende som har uppnåtts. Dessutom gör kraven att vinproducenterna omfattas av ett effektivt system för tappningskontroller av de behöriga organen, så att man kan undvika alla eventuella risker med att transportera produkten utanför tappningsområdet. Denna bestämmelse gynnar därför vinproducenterna själva, som är måna om och ansvariga för att skydda beteckningens kvalitet och anseende.

Rubrik för kravet/undantaget

Den skyddade ursprungsbeteckningen Prosecco – Spumante Rosé

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Det år då druvorna har skördats ska anges på etiketten till denna typ av vin, i enlighet med artikel 49.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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