ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(2020/C 362/06)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1])

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”PROSECCO”

PDO-IT-A0516-AM07

Datum för inlämning: 14 augusti 2020

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosecco” – Spumante Rosé – kategorierna mousserande vin och mousserande kvalitetsvin**

   Typen mousserande rosévin har lagts till så att beteckningen omfattar även mousserande vin som framställts av druvsorterna glera B. och pinot nero jäst med druvskalen.

   Denna typ av vin producerades redan i hög grad i det berörda området, dock under ett annat produktnamn.

   Ändringen gäller artiklarna 1, 2, 4, 5, 8 och 9 i produktspecifikationen och avsnitten 4, 5, 8 och 9 i det sammanfattande dokumentet.

2. **Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosecco” – Spumante Rosé – druvsorter**

   Typen mousserande rosévin består av druvsorterna glera B. (minst 85 %, högst 90 %) och pinot nero, jäst med druvskalen (minst 10 %, högst 15 %). Denna sammansättning möjliggör roséfärgen.

   Denna ändring rör artikel 2 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. **Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosecco” – Spumante Rosé – druvavkastning per hektar och lägsta naturliga alkoholhalt i volymprocent**

   Den högsta avkastningen för druvsorten pinot nero har fastställts till 13 500 kg/ha i syfte att öka färgämnets koncentration och stabilitet.

   Vinernas lägsta naturliga alkoholhalt har fastställts till 9,0 volymprocent.

   Denna ändring rör artikel 4 i produktspecifikationen och avsnitten 4 och 5 b i det sammanfattande dokumentet.

4. **Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosecco” – Spumante Rosé – framställning**

   Denna typ av vin måste framställas endast genom naturlig jäsning i autoklaver i minst 60 dagar. Denna framställningsmetod gör så att jästen frisätter föreningar såsom mannoprotein, som skyddar färgämnet (föreningar av antocyanin och tanniner med låg molekylvikt) mot oxidering och svaveldioxid, och ger också en mer komplex doft och smak.

   Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. **Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosecco” – Spumante Rosé – oenologiska metoder**

   När det gäller de partier av produkten som används för att framställa mousserande roséviner och mousserande kvalitetsroséviner är det tillåtet att lägga till minst 10 % och högst 15 % av produkter som framställts av druvsorten pinot nero (jäst med druvskal), under förutsättning att de druvor av sorten glera B. 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 %. Denna oenologiska metod överensstämmer med den som redan har fastställts för mousserande viner och som omfattas av och uppfyller EU-lagstiftning.

   Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen och avsnitt 5 a i det sammanfattande dokumentet.

6. **Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosecco” – Spumante Rosé – konsumtionsegenskaper**

   Till följd av införandet av typen mousserande vin har vinets fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper angivits.

   Denna ändring rör artikel 6 i produktspecifikationen och avsnitt 4 i det sammanfattande dokumentet.

7. **Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosecco” – Spumante Rosé – uttrycket ”Millesimato” vid märkning**

   Uttrycket ”Millesimato” (årgång) och det år då druvorna plockades ska anges på etiketten till denna typ av vin, i enlighet med artikel 49.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

   Denna ändring rör artikel 7 i produktspecifikationen och avsnitt 9 i det sammanfattande dokumentet.

8. **Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosecco” – Spumante Rosé – frisläppande för konsumtion**

   Vinet släpps fritt för konsumtion den 1 januari året efter skörd så att det kan lagras under en längre tidsperiod.

   Denna ändring rör artikel 7 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

   Prosecco

2. **Typ av geografisk beteckning**

   SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

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

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

   ”Prosecco” – vin

   Färg: halmgul.

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

   Smak: torr till halvsöt, frisk och distinkt.

   Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50 %.

   Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14,0 g/l.

   Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

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

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

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

Smak: från brut nature till demi-sec, frisk och distinkt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

”Prosecco” – pärlande vin

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

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

Smak: torr till halvsöt, frisk och distinkt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14,0 g/l.

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, skummig och fruktig, ibland med inslag av brödskorpa och jäst.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

”Prosecco” – Spumante Rosé – mousserande vin och mousserande kvalitetsvin

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

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

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

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

a) *Särskilda oenologiska metoder*

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

Specifika oenologiska metoder

När det gäller den del av produkten som används för framställning av 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 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 %.

b) *Högsta avkastning*

”Prosecco”

18 000,0 kg druvor per hektar

”Prosecco”

135,0 hektoliter per hektar

”Prosecco” Spumante Rosé (druvsorten glera)

18 000 kg druvor per hektar

”Prosecco” Spumante Rosé (druvsorten glera)

135,0 hektoliter per hektar

”Prosecco” Spumante Rosé (druvsorten pinot nero)

13 500 kg druvor per hektar

”Prosecco” Spumante Rosé (druvsorten pinot nero)

101,25 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

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

7. **Huvudsakliga druvsorter**

Glera B. – serprino

8. **Beskrivning av sambandet**

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosecco” – alla vinkategorier

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 erosionen av dolomit och förekomsten av fluviala avlagringar, vilket säkerställer en 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 växtsäsongen.

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 ganska 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 återjäsning av basvinet. Denna andra jäsning sker 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.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosecco”

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag från produktion i det avgränsade geografiska området.

Beskrivning av villkoret:

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.

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosecco” – ytterligare geografisk enhet

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

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 eller 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 förordning (EU) nr 1308/2013.

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosecco”

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Tappning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

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 aktörer 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.

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosecco” – Spumante Rosé

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

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.

Länk till produktspecifikationen

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15890