

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2020/C 362/06)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

## „PROSECCO”

## PDO-IT-A0516-AM07

Data przekazania informacji: 14.8.2020

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

**1. ChNP Prosecco – Spumante Rosè – W kategorii win musujących i gatunkowych win musujących**

Dodaje się nazwę „Spumante Rosè” jako określenie wina musującego produkowanego z odmian winorośli Glera B. i Pinot nero fermentowanego na skórkach.

Niniejszy rodzaj wina był już rozpowszechniony na tym obszarze geograficznym, znany był jednak pod inną nazwą produktu.

Zmiana dotyczy art. 1, 2, 4, 5, 8 i 9 specyfikacji produktu oraz sekcji 4, 5, 8 i 9 jednolitego dokumentu.

**2. ChNP Prosecco – Spumante Rosè – Odmiany winorośli**

Wino musujące „Spumante Rosè” otrzymuje się z następujących odmian winorośli: Glera B. – minimalnie 85 %, maksymalnie 90 %; Pinot nero fermentowany na skórkach – minimalnie 10 %, maksymalnie 15 %. Powyższy skład pozwala uzyskać barwę rosè (różową).

Zmiana dotyczy art. 2 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

**3. ChNP Prosecco – Spumante Rosè – Wydajność z hektara i minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu**

Ustalona maksymalna wydajność winogron odmiany Pinot Nero wynosi 13 500 kg/ha. Pozwala to osiągnąć wyższe stężenie substancji barwiącej oraz jej większą stabilność.

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 9 % obj.

Zmiana dotyczy art. 4 specyfikacji produktu oraz sekcji 4 i 5 b) jednolitego dokumentu.

**4. ChNP Prosecco – Spumante Rosè – Produkcja wina**

Niniejszy rodzaj wina wytwarzany jest wyłącznie poprzez fermentację naturalną w autoklawach trwającą co najmniej 60 dni. Taki sposób produkcji umożliwia drożdżom uwalnianie związków takich jak mannoproteiny, które ochraniają substancję barwiącą (związki antocyjaniny i taniny o niskiej masie cząsteczkowej) przed utlenianiem oraz dwutlenkiem siarki. Pozwala on również na uzyskanie większej złożoności zapachowej i smakowej.

Zmiana ta dotyczy art. 5 specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

#### 5. ChNP Prosecco – Spumante Rosè – Praktyki enologiczne

W przypadku części produktu przeznaczonej do przygotowania wina musującego rosé i gatunkowego wina musującego rosé dozwolone jest dodawanie produktów wytwarzanych z winogron Pinot Nero (fermentowanego razem ze skórkami) w ilości nie mniejszej niż 10 % i nie większej niż 15 % zawartości, pod warunkiem że winogrona odmiany Glera B. stosowane w procesie produkcji wina uprawia się w winnicach zajmujących się uprawą jednej odmiany lub w winnicach, w których obecność winogron Pinot nero, przy uwzględnieniu ilości dozwolonej przez tę praktykę, nie przekracza 15 %. Ta praktyka enologiczna jest analogiczna do praktyki przewidzianej dla obecnych już win musujących, a także zgodna z przepisami Unii Europejskiej.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji oraz sekcji 5 a) jednolitego dokumentu.

#### 6. ChNP Prosecco – Spumante Rosè – Właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu

Po wprowadzeniu rodzaju wina musującego rosé, przedstawia się jego właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne.

Zmiana dotyczy art. 6 specyfikacji oraz sekcji 4 jednolitego dokumentu.

#### 7. ChNP Prosecco – Spumante Rosè – Etykietowanie – Termin „Millesimato”

Na etykiecie umieszcza się termin „Millesimato”, po którym podaje się rok zbioru winogron zgodnie z art. 49 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji oraz sekcji 9 jednolitego dokumentu.

#### 8. ChNP „Prosecco” – Spumante Rosè – Wprowadzenie do obrotu

Przewiduje się wprowadzanie do obrotu od dnia 1 stycznia roku następującego po roku zbiorów w celu umożliwienia dłuższego dojrzewania produktu.

Zmiana ta dotyczy art. 7 specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa produktu

Prosecco

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
4. Wino musujące
5. Gatunkowe wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące

#### 4. Opis wina lub win

*Prosecco – wino*

Barwa: słomkowożółta;

Zapach: elegancki, charakterystyczny, typowy dla winogron, z których jest produkowane;

Smak: od wytrawnego do półsłodkiego, świeży i charakterystyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 g na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

*Prosecco – wino musujące, gatunkowe wino musujące i aromatyczne gatunkowe wino musujące*

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, lśniąca, z trwałą pianką;

Zapach: elegancki, charakterystyczny, typowy dla winogron, z których jest produkowane;

Smak: od *brut nature* po *demi-sec*, świeży i charakterystyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 g na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

*Prosecco – wino półmusujące*

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, lśniąca, z widocznym powstawaniem pęcherzyków;

Zapach: elegancki, charakterystyczny, typowy dla winogron, z których jest produkowane;

Smak: od wytrawnego do półsłodkiego, świeży i charakterystyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

W przypadku rodzaju półmusującego wytwarzanego tradycyjnie przez fermentację w butelce organoleptyczne cechy charakterystyczne przy spożyciu mogą się różnić:

Barwa: możliwa obecność zmętnienia;

Zapach: przyjemny i charakterystyczny, potencjalnie z nutami skórki chleba i drożdży;

Smak: wytrawny, półmusujący, owocowy, potencjalnie z nutami skórki chleba i drożdży.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4 g na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

*Prosecco Spumante Rosé* – wino musujące, gatunkowe wino musujące

Barwa: Bładoróżowa o różnej intensywności, lśniąca, z trwałą pianką;

Zapach: elegancki, charakterystyczny, typowy dla winogron, z których jest produkowane;

Smak: od *brut nature* po *extra dry*, świeży i charakterystyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

## 5. Praktyki winiarskie

### a) Szczególne praktyki enologiczne

Praktyka enologiczna wykorzystująca część produktu przeznaczoną do przygotowania wina musującego lub gatunkowego wina musującego, w tym wina *rosé*.

Szczególna praktyka enologiczna

W przypadku części produktu przeznaczonej do przygotowania wina musującego i gatunkowego wina musującego dozwolone jest dodawanie produktów wytwarzanych z winogron Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio i Pinot Nero (fermentowane bez skórek), samodzielnie lub wraz z innymi odmianami do maksymalnej zawartości 15 %, pod warunkiem że winogrona odmiany Glera stosowane w procesie produkcji wina uprawia się w winnicach zajmujących się uprawą jednej odmiany lub w winnicach, w których obecność odmian winorośli stanowiących mniejszość innych niż dozwolone przez tę praktykę nie przekracza 15 %.

W przypadku części produktu przeznaczonej do przygotowania wina musującego *rosé* i gatunkowego wina musującego *rosé* dozwolone jest dodawanie produktów wytwarzanych z winogron Pinot Nero (fermentowanego na skórkach) w ilości nie mniejszej niż 10 % i nie większej niż 15 % zawartości, pod warunkiem że winogrona odmiany Glera stosowane w procesie produkcji wina uprawia się w winnicach zajmujących się uprawą jednej odmiany lub w winnicach, w których obecność winogron Pinot nero, przy uwzględnieniu ilości dozwolonej przez tę praktykę nie przekracza 15 %.

### b) Maksymalna wydajność

Prosecco

18 000 kg winogron z hektara

Prosecco

1 35 hektolitrow z hektara

Prosecco – Spumante Rosè (odmiana Glera)

18 000 kg winogron z hektara

Prosecco – Spumante Rosè (odmiana Glera)

1 35 hektolitrow z hektara

Prosecco – Spumante Rosè (odmiana Pinot Nero)

1 35 000 kg winogron z hektara

Prosecco – Spumante Rosè (odmiana Pinot Nero)

101 250 hektolitrow z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Winogrona użyte do produkcji wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Prosecco” muszą być produkowane na obszarze utworzonym przez prowincje Belluno, Gorycja, Padwa, Pordenone, Treviso, Triest, Udine, Wenecja i Vicenza.

## 7. Główne odmiany winorośli

Glera B. – Serprino

## 8. Opis związku lub związków

ChNP Prosecco – wszystkie kategorie win

### *Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia omawianego związku*

Obszar nazwy pochodzenia Prosecco, który znajduje się w północno-wschodnich Włoszech, charakteryzuje się płaskim ukształtowaniem, na którym gdzieś występują pagórkowate tereny. Klimat na tym obszarze Veneto i Friuli jest umiarkowany. Na północy Alpy stanowią barierę przed zimnymi, północnymi wiatrami, a na południu Morze Adriatyckie stanowi główną trasę wiatrów sirocco, powodując wystarczające opady, w szczególności w miesiącach letnich, łagodząc temperatury i zapewniając winoroślom niezbędną ilość wody na etapie powstawania pąków i gron.

Pod koniec lata, przy mniejszej liczbie godzin nasłonecznienia i przewadze suchych wiatrów bora ze wschodu, występują duże wahania temperatur między dniem i nocą, a w winogronach, które są właśnie na ostatnim etapie dojrzewania, można wykryć znaczną ilość substancji aromatycznych.

Obszar produkcji jest bogaty w minerały i pierwiastki śladowe. Gleby są głównie pochodzenia aluwialnego, mają przeważnie gliniasto-mulistą konsystencję i znaczną zawartość szkieletu gruntowego wynikającą z erozji dolomitów i osadów rzecznych, co umożliwia dobre odwadnianie gleby.

### *Czynniki historyczne i ludzkie*

Najwcześniejsze dokumenty, w których wspomina się o winie Prosecco, pochodzą z VII w. n.e. Opis dotyczy delikatnego białego wina pochodzącego z krasowego krajobrazu wokół Triestu, a zwłaszcza z obszaru Prosecco.

Produkcja tego wina została później przeniesiona, rozwijając się głównie w pagórkowatym regionie Veneto i Friuli.

Sukces Prosecco wynika przede wszystkim z faktu, że od pierwszych lat XX wieku wykwalifikowane podmioty opracowały najlepsze techniki prowadzenia winorośli bardzo żywotnej odmiany Glera w celu ograniczenia obciążenia produkcyjnego każdej rośliny, zapewniając winogronom właściwe dojrzewanie i zachowując ich potencjał aromatyczny. Opracowały także najlepsze techniki produkcji wina oparte na naturalnej fermentacji wtórnej, początkowo w butelce, a ostatnio w autoklawach.

W poprzednim stuleciu rozwinęła się sieć wysoko wykwalifikowanych naukowców i techników dysponujących wiedzą fachową w zakresie produkcji, której celem było udoskonalenie metody produkcji Prosecco. Pomogło to ulepszyć cechy, dzięki którym wino jest doceniane zarówno przez konsumentów krajowych, jak i międzynarodowych. Kluczowym czynnikiem była zdolność podmiotów gospodarczych do testowania i doskonalenia technologii produkcji wina i produkcji wina musującego (również poprzez wykorzystanie czarnych winogron poddanych fermentacji na skórkach). Pozwoliło to zagwarantować szczególne cechy jakościowe również w przypadku różowego wina musującego rosé.

### *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy środowiskiem geograficznym a specyficznym charakterem produktu*

O prawidłowym rozwoju winorośli w sezonie wegetacyjnym decyduje łagodny klimat, w którym latem występuje deszcz i gorące wiatry sirocco.

Wahania temperatur między dniem i nocą oraz przeważające suche wiatry bora podczas końcowego etapu dojrzewania winogron sprzyjają utrzymywaniu się substancji „kwasowych” i wytwarzaniu znacznej liczby prekursorów aromatycznych, które określają nuty kwiatowe i owocowe typowe dla wina Prosecco.

Gleby aluwialne mają gliniasto-mulistą konsystencję i są dość żyzne. Pozwala to na uzyskanie doskonałych plonów pod względem ilościowym, co przyczynia się do osiągnięcia umiarkowanych poziomów nagromadzenia cukru oraz zapewnienia minerały i pierwiastki śladowe potrzebne winogronom do uzyskania dobrze zrównoważonego składu chemicznego i sensorycznego. To z kolei umożliwia uzyskanie wina bazowego do win półmusujących i musujących o umiarkowanej zawartości alkoholu oraz świeżym, wytrawnym i owocowym profilem sensorycznym i smaku charakterystycznym dla Prosecco.

Produkowany rodzaj winogron – w szczególności odmiana Glera – charakteryzuje się zazwyczaj umiarkowanym nagromadzeniem cukru i optymalną zawartością kwasowości i substancji aromatycznych. Zapewnia to uzyskanie przyjemnego aromatycznego wina bazowego o niskiej zawartości alkoholu.

Musujące i półmusujące wersje wina Prosecco są zazwyczaj wytrawne o profilu sensorycznym charakteryzującym się barwą jasną, słomkowożółtą lub w przypadku odmiany *rosè* barwą bladuróżową, a także równowagą między drobnymi pęcherzykami a trwałą pianką.

Zapach wina charakteryzuje się wyraźnymi nutami kwiatowymi (kwiatów białych, a w przypadku odmiany *rosè* kwiatów czerwonych) i owocowymi (jabłka, gruszki, owoców egzotycznych i cytrusów, a w przypadku odmiany *rosè* również truskawki i maliny) wyrażającymi elegancję i delikatność. Jeśli chodzi o smak, równowaga między składnikami słodkimi i kwasowymi oraz wyrazisty smak pozwalają podniebieniu poczuć nuty świeżości, łagodności i rześkości.

Aby dodatkowo poprawić właściwości tego szczególnego wina w wersji musującej, stosuje się metodę Charmata, która opiera się na ponownej naturalnej fermentacji wina bazowego w dużych pojemnikach lub autoklawach.

Za sprawą tej metody Prosecco osiąga pełny potencjał aromatyczny oraz przyjemny, charakterystyczny i świeży smak.

Należy również wspomnieć o ograniczonej produkcji niemusującego wina Prosecco, które ma podobny profil sensoryczny do wyżej wymienionych rodzajów. Posiada ono charakterystyczne owocowe nuty i pełniejszy, bardziej aromatyczny smak.

Wina objęte ChNP „Prosecco” są rozpoznawalne przez konsumentów we Włoszech i w innych częściach świata.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

ChNP Prosecco

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie unijnym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na określonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

W drodze odstępstwa przewidzianego w art. 5 ust. 1 lit. a) rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 czynności mające na celu wytwarzanie wszystkich rodzajów win można również przeprowadzać na terytorium administracyjnym gmin w prowincji Werona sąsiadującej z wyznaczonym obszarem produkcji, o ile winogrona pochodzą z winnic, w których prowadzono aktywną uprawę w dniu 30 listopada 2011 r. Ponadto czynności te można przeprowadzać również w innych prowincjach sąsiadujących z wyznaczonym obszarem produkcji, jeśli posiada się indywidualne zezwolenia wydane przez ministerstwo.

Z zastrzeżeniem indywidualnych zezwoleń wydanych przez ministerstwo i biorąc pod uwagę tradycyjne miejsca produkcji, fermentację wtórną wina bazowego dla kategorii „półmusujące” i „musujące” można również przeprowadzać w bezpośrednim sąsiedztwie wyznaczonego obszaru geograficznego, zgodnie z art. 5 ust. 2 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

ChNP Prosecco – Dodatkowa jednostka geograficzna

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie unijnym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W przypadku oznaczenia Prosecco zezwala się na umieszczenie na etykiecie odniesienia do „provincia di Treviso” lub „Treviso”, „provincia di Trieste” lub „Trieste”, „Pokrajina Trst” lub „Trst”, jeżeli odpowiednie partie składają się wyłącznie z winogron zebranych z winnic znajdujących się w stosownych prowincjach lub jeżeli produkt jest wytwarzany i pakowany w tej samej prowincji, w której produkuje się winogrona, zgodnie z art. 55 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 i art. 120 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (UE) nr 1308/2015.

ChNP Prosecco

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie unijnym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym

**Opis wymogu:**

Przepisy dotyczące butelkowania w obrębie wyznaczonego obszaru ustanowiono zgodnie z prawem Unii (art. 4 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 2019/33). Zgodnie z wyżej wspomnianymi przepisami prawnymi butelkowanie musi odbywać się w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego w celu ochrony jakości i renomy wina objętego ChNP „Prosecco” a także w celu zagwarantowania jego pochodzenia i zapewnienia skuteczności odpowiednich kontroli. Szczególne cechy i właściwości wina „Prosecco”, które są związane z geograficznym obszarem pochodzenia i renomą nazwy, są w większym stopniu gwarantowane, jeżeli wino jest butelkowane na obszarze produkcji, gdyż za stosowanie i przestrzeganie wszystkich przepisów technicznych dotyczących transportu i butelkowania są odpowiedzialne gospodarstwa na tym obszarze, które posiadają odpowiednią wiedzę fachową, a utrzymanie osiągniętej renomy leży w ich interesie. Ponadto wymóg ten gwarantuje, że producenci wina będą podlegali skutecznemu systemowi kontroli butelkowania prowadzonych przez właściwe organy, gdyż unika się w ten sposób wszystkich potencjalnych zagrożeń związanych z transportem produktu poza obszar butelkowania. Przepis ten jest zatem korzystny dla samych producentów wina, którzy są odpowiedzialni za ochronę jakości i renomy nazwy i świadomi konieczności tej ochrony.

ChNP Prosecco – Spumante Rosè

**Ramy prawne:**

określone w prawodawstwie unijnym

**Rodzaj wymogów dodatkowych:**

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

**Opis wymogu:**

Na etykiecie umieszcza się termin „Millesimato”, po którym podaje się rok zbioru winogron zgodnie z art. 49 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

**Link do specyfikacji produktu**

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

---