



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
PQAI IV

Proposta di modifica ordinaria del disciplinare di produzione della DOP "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco"

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi del Decreto Ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (UE) n. 1308/2013 e del Decreto Legislativo n. 61/2010, tuttora vigente ai sensi dell'articolo 90, comma 3, della Legge n. 238 del 12 dicembre 2016, nelle more dell'adozione del nuovo decreto sulla procedura in questione, in applicazione della citata L. n. 238/2016, nonché del regolamento delegato UE n. 33/2019 UE della Commissione e del regolamento di esecuzione UE 2019/34 della Commissione, applicativi del regolamento UE del Parlamento europeo e del Consiglio n. 1308/2013;

VISTO il D.M. 17.07.2009, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 173 del 28.07.2009 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTO il D.M. 04.02.2010, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 39 del 17.02.2010, con il quale è stato modificato il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco";

VISTO il D.M. 30.11.2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20.12.2011, con il quale è stato approvato il disciplinare consolidato della DOP "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco";

VISTO il D.M. 07.03.2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero Sezione Qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOP "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco";

VISTO D.M. 3 novembre 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero Sezione Qualità - Vini DOP e IGP, concernente l'autorizzazione al Consorzio Tutela Vini Montello Colli Asolani, con sede in Montebelluna (TV), per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOCG "Asolo - Prosecco", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica della denominazione e del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 16 ottobre 2014;

ESAMINATA la documentata domanda trasmessa in data 13.12.2018, per il tramite della regione Veneto su istanza del Consorzio tutela vini Asolo Montello, con sede in Montebelluna (TV) e successive integrazioni, intesa ad ottenere la modifica del nome della DOP "Asolo - Prosecco", così come autorizzato in via transitoria con il predetto decreto 3.11.2014, e del relativo disciplinare di produzione nel rispetto della procedura di cui al citato D.M. 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui agli articoli 6, 7 e 10 del D.M. 7 novembre 2012, relativa alle modifiche "non minori" dei disciplinari di cui alla preesistente normativa dell'Unione europea e, in particolare:

- è stato acquisito il parere favorevole della Regione Veneto;
- è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 27.03.2019, nell'ambito della quale il citato Comitato ha approvato la proposta di modifica del nome della denominazione di origine controllata dei vini in "Asolo Prosecco" o "Asolo" e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione;

CONSIDERATO che ai sensi del citato Reg. UE n. 33/2019, entrato in vigore il 14 gennaio 2019, la predetta domanda di modifica contiene sia "modifiche ordinarie" che "modifiche unionali", le quali ai sensi dell'articolo 15, par. 3, del citato Reg. UE n. 33/2019 sono da separare ai fini del successivo iter procedurale;

CONSIDERATO altresì che ai sensi del citato Reg. UE n. 33/2019, le predette "modifiche ordinarie" sono approvate dallo Stato membro e rese applicabili nel territorio nazionale, previa pubblicazione ed invio alla Commissione UE della relativa decisione nazionale, analogamente a quanto previsto dall'articolo 10, comma 8, del citato DM 7 novembre 2012, per le modifiche "minori";

RITENUTO tuttavia di dover provvedere, nelle more dell'adozione del richiamato decreto concernente la procedura nazionale, preliminarmente all'adozione del decreto di approvazione della "modifica ordinaria" del disciplinare di cui trattasi, alla pubblicizzazione della proposta di modifica medesima per un periodo di trenta giorni, al fine di dar modo ai soggetti interessati di presentare le eventuali osservazioni;

PROVVEDE alla pubblicazione dell'allegata proposta di "modifica ordinaria" del disciplinare di produzione della DOP "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco", così come attualmente iscritta nel registro delle DOP dei vini comunitario;

Le eventuali osservazioni alla suddetta proposta di modifica, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo - Ufficio PQAI IV - Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: saq4@pec.politicheagricole.gov.it - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta ufficiale della predetta proposta.

IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(Firmato digitalmente ai sensi del CAD)

S.V.

PROPOSTA DI MODIFICA ORDINARIA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "COLLI ASOLANI - PROSECCO" O "ASOLO - PROSECCO"

Il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco", così come consolidato con il DM 30.11.2011 e da ultimo modificato con il DM 7.3.2014 richiamati in premessa, è modificato come segue:

a) L'articolo 1, è sostituito con il seguente testo:

“1. La denominazione di origine controllata e garantita “Colli Asolani – Prosecco” o "Asolo - Prosecco" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- “Colli Asolani – Prosecco” o "Asolo - Prosecco" (categoria vino);
- “Colli Asolani – Prosecco” o "Asolo - Prosecco" frizzante (categoria vino frizzante);
- “Colli Asolani – Prosecco” o "Asolo - Prosecco" spumante superiore (Categoria Vino Spumante, Vino Spumante di Qualità e Vino Spumante di Qualità del tipo aromatico), tale tipologia può essere accompagnato dalla menzione “sui lieviti”.”.

b) All'articolo 5, comma 4, dopo il primo capoverso sono inseriti i seguenti capoversi:

“Il “Colli Asolani – Prosecco” o "Asolo - Prosecco" superiore elaborato nelle categorie spumanti e ottenuto per fermentazione in bottiglia senza separazione dei residui di fermentazione deve riportare in etichetta il riferimento “sui lieviti”. Tale spumante è ottenuto con vini di una sola vendemmia con fermentazione in bottiglia da avviare nel periodo dal 1° marzo al 30 giugno successivi alla raccolta delle uve. All'atto dell'avvio della fermentazione in bottiglia, la partita non deve avere una sovrappressione superiore a 0,5 bar.

Lo spumante con il riferimento “sui lieviti” deve essere messo in commercio nella tipologia “Brut Nature” e relative traduzioni.

Lo spumante con il riferimento “sui lieviti” deve essere immesso al consumo decorsi almeno novanta giorni di fermentazione e di permanenza sulle fecce dell'intera partita.”.

c) All'articolo 6, sono inserite le seguenti caratteristiche al consumo per lo spumante superiore con il riferimento “sui lieviti”:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso e possibile presenza di velatura;

odore: gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

sapore: fresco, armonico, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. “.

d) All'articolo 7, sono inseriti i seguenti commi 6 e 7:

- “6. Nella designazione del vino spumane è consentito riportare il termine Millesimato, seguito dall’anno di raccolta delle uve. La menzione “Millesimato” non è utilizzabile per la tipologia “sui lieviti”.
7. La menzione “sui lieviti” deve essere associata dall’anno di raccolta delle uve. Le menzioni “Superiore”, “Millesimato”, “sui lieviti” e l’indicazione dell’annata, devono utilizzare caratteri di dimensioni massime pari a due terzi del nome della denominazione.”.