



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

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

Prot.58296

Decreto 28 luglio 2014 concernente la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Prosecco”.

IL DIRETTORE GENERALE

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

VISTO il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTI i decreti applicativi del predetto D.lgs. 8 aprile 2010, n. 61, ed in particolare il D.M. 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

VISTO il DM 17.07.2009, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale delle Repubblica italiana n. 173 del 28.07.2009, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini “Prosecco” ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTO il DM 30.11.2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale delle Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Mipaaf - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP, con il quale è stato approvato il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini “Prosecco”, così come consolidato con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all’articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007;

VISTO il DM 07.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOCG;

VISTA la domanda presentata per il tramite delle Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia, nel rispetto della procedura di cui all’articolo 6 del D.M. 7 novembre 2012, e previo pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione medesima dell’avviso relativo all’avvenuta presentazione della stessa domanda, su istanza del Consorzio tutela del Vino Prosecco, con sede in Treviso, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Prosecco”;

CONSIDERATO che detta richiesta di modifica non comporta alcuna modifica al documento unico riepilogativo di cui all’articolo 118 *quater*, paragrafo 1, lettera d), del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e che pertanto per l’esame della stessa richiesta si applica la procedura semplificata di cui al citato Decreto Ministeriale 7 novembre 2012, articolo 10, comma 8, conformemente alle disposizioni di cui all’articolo 118 *octodecies*, paragrafo 3, lettera a), del Regolamento (CE) n. 1234/2007;

VISTO il parere favorevole delle Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia sulla citata proposta di modifica del disciplinare di produzione;

VISTO il parere favorevole espresso dal Comitato nazionale vini DOP ed IGP sulla citata domanda nella riunione del 23 luglio 2014;

RITENUTO di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Prosecco” in conformità alla citata proposta;

RITENUTO altresì di dover pubblicare sul sito internet del Ministero la modifica del disciplinare in questione, apportando la conseguente modifica al disciplinare di produzione consolidato del vino DOP “Prosecco” così come approvato con il citato D.M. 30 novembre 2011, da ultimo aggiornato con il DM 07.03.2014, e di dover comunicare la modifica in questione alla Commissione U.E., ad aggiornamento del fascicolo tecnico inoltrato alla Commissione U.E. ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione U.E., ai sensi dell’articolo 70 bis, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009;

D E C R E T A

Articolo unico

1. Al disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Prosecco”, consolidato con le modifiche introdotte per conformare lo stesso alla previsione degli elementi di cui all’articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, così come

approvato con il D.M. 30.11.2011 e da ultimo aggiornato con il DM 07.03.2014 richiamati in premessa, sono apportate le modifiche evidenziate nell'allegato al presente decreto.

2. La modifica al disciplinare consolidato della DOP "Prosecco" di cui al comma 1, sarà inserita sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP - e comunicata alla Commissione U.E., ai fini dell'aggiornamento del relativo fascicolo tecnico già trasmesso alla stessa Commissione U.E., ai sensi dell'articolo 118 vices, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, nel rispetto delle procedure richiamate in premessa.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, lì 28 luglio 2014

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Emilio Gatto

Modifiche al disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini “Prosecco”.

Gli articoli 4, 5 e 6 sono modificati come segue:

Articolo 4 - Norme per la viticoltura - il comma 6 è sostituito con il seguente testo:

“6. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a tonnellate 18 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. **Tale quota di prodotto non può in ogni caso essere destinata alla produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varietà Glera oppure a vino spumante varietale sempre con il nome della medesima varietà.** Inoltre le regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire ulteriori diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve.

Le regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono, altresì, stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Prosecco» inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. Le regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali.”:

Articolo 5 - Norme per la vinificazione – il comma 5 è sostituito con il seguente testo:

“5. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi i limiti di cui sopra indicati, ma non oltre il 80%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine. **Tale quota di prodotto non può in ogni caso essere destinata alla produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varietà Glera oppure a vino spumante varietale sempre con il nome della medesima varietà.** Qualora la resa uva/vino superi il 80% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.”.

Articolo 6 – Caratteristiche al consumo – L'intero articolo è sostituito con il seguente testo:

“1. I vini di cui all'art. 1, all'atto della loro immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Prosecco»:

colore: giallo paglierino;

odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;

sapore: **da secco ad amabile**, fresco e caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: **4,5 g/l**;

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

«Prosecco» spumante:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;

odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;

sapore: da brut a demi-sec, fresco e caratteristico;

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

acidità totale minima: **4,5** g/l

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

«Prosecco» frizzante:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con evidente sviluppo di bollicine;

odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;

sapore: **da secco ad amabile**, fresco e caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: **4,5** g/l;

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

Nella tipologia prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia». Le caratteristiche dell'odore e del sapore per detto vino e l'acidità totale minima sono le seguenti:

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

sapore: secco, frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

acidità totale minima: 4,0 g/l.”.