DECRETO 8 agosto 2019.

**Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Prosecco».**

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

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 in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, 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 regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 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 decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è stato approvato il disciplinare consolidato della DOP «Prosecco»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero - Sezione qualità - vini DOP e IGP, con il quale è stato aggiornato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Prosecco»;

Visto il decreto ministeriale 28 luglio 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero - Sezione qualità - vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 183 dell'8 agosto 2014 concernente modifiche minori al disciplinare consolidato della DOP «Prosecco»;

Visto il decreto ministeriale 17 novembre 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero - Sezione qualità - vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 26 novembre 2014, concernente modifiche minori al disciplinare consolidato della DOP «Prosecco»;

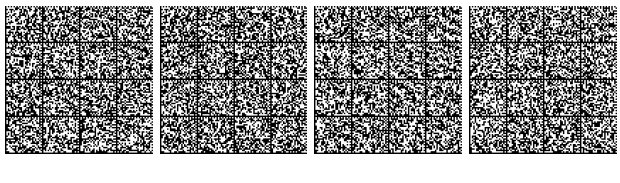
Visto il provvedimento ministeriale del 26 ottobre 2015, pubblicato sul citato sito del Ministero, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Prosecco», del relativo documento unico riepilogativo e la trasmissione alla Commissione dell'Unione europea;

Visto il decreto ministeriale 27 ottobre 2015, pubblicato sul citato sito del Ministero, concernente l'autorizzazione al Consorzio tutela del vino «Prosecco», con sede in Treviso, per consentire l'etichettatura transitoria della DOC dei vini «Prosecco», ai sensi dell'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 26 ottobre 2015;

Visto il decreto ministeriale 7 dicembre 2016, pubblicato sul citato sito internet del Ministero - Sezione qualità - vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 294 del 17 dicembre 2016, concernente modifiche minori al disciplinare di produzione della DOP «Prosecco»;

Vista la proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP «Prosecco», relativa a talune condizioni di viticoltura di cui all'art. 4, comma 3, del disciplinare di produzione, pubblicata sul citato sito internet del Ministero - Sezione qualità - vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 184 dell'8 agosto 2017 e inviata alla Commissione dell'Unione europea tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» in data 2 gennaio 2019, unificandola con la precedente modifica di cui al citato provvedimento del 26 ottobre 2015;





Vista la comunicazione della Commissione dell'Unione europea, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea n. C 225 del 5 luglio 2019, concernente la pubblicazione dell'elenco delle «modifiche ordinarie» ai disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP italiani, ai sensi dell'art. 61, paragrafo 6, del regolamento UE n. 2019/33, e le relative informazioni agli operatori del settore, nel cui ambito sono state inserite anche le modifiche «non minore» del disciplinare della DOP dei vini «Prosecco» di cui alla citata comunicazione 2 gennaio 2019;

Visto il provvedimento ministeriale 12 luglio 2019, pubblicato sul citato sito del Ministero e della cui pubblicazione ne è stata data comunicazione nella *Gazzetta Ufficiale* n. 178 del 31 luglio 2019, con il quale sono state fornite informazioni agli operatori del settore in merito alle disposizioni applicative da seguire conseguentemente alla pubblicazione della predetta comunicazione della Commissione dell'Unione europea;

Ritenuto che a decorrere dalla data della richiamata pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, la predetta modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Prosecco», è da ritenere approvata e applicabile nel territorio dell'Unione europea e che in tal senso è da ritenere superato il richiamato decreto ministeriale 26 ottobre 2015 di autorizzazione all'etichettatura transitoria;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Veneto, su istanza del Consorzio tutela del vino «Prosecco», con sede in Treviso, intesa ad ottenere le modifiche del disciplinare di produzione della DOP «Prosecco», rispettivamente degli articoli 5 e 6, relativamente al tenore degli zuccheri residui per la tipologia «Prosecco» spumante, e dell'art. 8, relativamente ai sistemi di chiusura previsti per la medesima tipologia, nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il parere favorevole della Regione Veneto e della Regione Friuli-Venezia Giulia sulla citata proposta di modifica;

Atteso che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche «non minori» ai sensi del regolamento CE n. 607/2009, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10 e, in particolare è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 27 marzo 2019;

Considerato che ai sensi dei richiamati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» sono da considerare «modifiche ordinarie» e per le quali, ai fini della conclusione della procedura nazionale, si è ritenuto necessario pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana la proposta di modifica in questione per un periodo di almeno trenta giorni, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni;

Atteso che, a seguito della pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* n. 110 del 13 maggio 2019, entro il termine previsto di trenta giorni dalla citata data di pubblicazione non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17 del regolamento UE n. 33/2019 e all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le «modifiche ordinarie» contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Prosecco» e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle «modifiche ordinarie» del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse «modifiche ordinarie» alla Commissione dell'Unione europea, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, paragrafo 1, lettera *a)* del regolamento UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Vista la direttiva direttoriale n. 19899 del 19 marzo 2019 della direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Vista la nota del Ministro prot. n. 8326/2019 GAB del 1° agosto 2019, con la quale sono state fornite indicazioni al fine di assicurare la continuità dell'azione amministrativa e, in particolare, i dirigenti titolari degli uffici dirigenziali generali, i cui incarichi sono giunti in scadenza, sono stati autorizzati, per un periodo non superiore ai quarantacinque giorni, «a svolgere le attività amministrative e gestionali connesse alle funzioni allocate negli uffici dagli stessi diretti, anche in relazione alle relative direttive»;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Prosecco» sono approvate le «modifiche ordinarie» di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 110 del 13 maggio 2019.

2. All'allegato *A* è riportato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Prosecco» consolidato con:

le «modifiche minori», approvate con i decreti ministeriali richiamati in premessa;

le «modifiche non minori» di cui ai provvedimenti ministeriali richiamati in premessa, considerate «modifiche ordinarie» e rese applicabili nel territorio dell'Unione europea ai sensi dell'art. 61, paragrafo 6, del regolamento UE n. 2019/33;

le «modifiche ordinarie» di cui al comma 1.

3. All'allegato *B* è riportato il documento unico consolidato del disciplinare della DOP dei vini «Prosecco».

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1, comma 1, sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione dell'Unione europea tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, paragrafo 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1, comma 1, sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2019/2020. Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili anche nei riguardi delle partite di vino atte a diventare DOP «Prosecco» provenienti dalle campagne 2018/2019 e precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare consolidato.

4. L'elenco dei codici, previsto dall'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato in relazione alle modifiche di cui all'art. 1.

5. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP «Prosecco», di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - vini DOP e IGP.

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

Roma, 8 agosto 2019

*Il dirigente:* POLIZZI

---

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
DEI VINI «PROSECCO»

Art. 1.
*Denominazione e vini*

1. La denominazione d'origine controllata «Prosecco» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

«Prosecco»;

«Prosecco» spumante;

«Prosecco» frizzante.

Art. 2.
*Base ampelografica*

1. Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Glera; possono concorrere, in ambito aziendale, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%, i seguenti vitigni: Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco), idonei alla coltivazione per la zona di produzione delle uve di cui all'art. 3 del presente disciplinare.

2. I prodotti destinati alla pratica disciplinata dal successivo art. 5, comma 6, devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti costituiti dai vitigni Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco), da soli o congiuntamente, ubicati all'interno dell'area di produzione di cui all'art. 3 e idonei a essere iscritti nell'apposita sezione dello schedario viticolo. Tali vigneti devono rispondere alle caratteristiche di cui al successivo art. 4.

Art. 3.
*Zona di produzione delle uve*

1. Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» devono essere prodotte nella zona che comprende le Province di: Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia e Vicenza.

Art. 4.
*Norme per la viticoltura*

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Prosecco» devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni ben esposti ad esclusione di quelli ad alta dotazione idrica con risalita della falda e quelli torbosi.

3. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. Per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare sono ammesse solo le forme di allevamento a spalliera semplice e doppia e la densità minima di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 2.300 ceppi. Sono esclusi gli impianti espansi come le pergole o quelli a raggi. Tuttavia tali vigneti, se piantati prima dell'entrata in vigore del disciplinare di produzione approvato con decreto ministeriale 17 luglio 2009, possono essere autorizzati alla produzione della denominazione a condizione che sia garantita con la tradizionale potatura una carica massima di 80.000 gemme ad ettaro.

4. Le Regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia su proposta del consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici all'apposito albo dei vigneti. Le regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo ed al competente organismo di controllo.

5. È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

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, forestali e del turismo ed al competente organismo di controllo.

7. In annate particolarmente favorevoli, le Regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia — su proposta del consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate — prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono altresì aumentare, anche per singole tipologie, sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente, fermo restando il limite massimo di cui al comma 6, oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei predetti mosti e dei vini è regolamentato secondo quanto previsto al successivo art. 5 (commi 7 e 8). Le regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari, forestali e del turismo ed al competente organismo di controllo.

8. Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,50% vol. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Prosecco» spumante e frizzante devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,0% vol., purché la destinazione delle uve atte ad essere elaborate venga espressamente indicata nei documenti ufficiali di cantina e nella denuncia annuale delle uve.

Art. 5.
*Norme per la vinificazione*

1. Le operazioni di vinificazione delle uve di cui all'art. 2, ivi comprese le operazioni di elaborazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione nelle tipologie ove ammessa, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, devono essere effettuate nel territorio di cui all'art. 3 del presente disciplinare. Tali operazioni possono essere altresì effettuate in cantine aziendali o cooperative situate nel territorio amministrativo dei comuni della Provincia di Verona confinanti con la zona di produzione delimitata all'art. 3, limitatamente alle uve provenienti da vigneti in conduzione al 30 novembre 2011.

2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le operazioni di elaborazione delle tipologie «Prosecco» spumante e «Prosecco» frizzante, ivi compresa la pratica prevista dal comma 6 del presente articolo, nelle tipologie ove è ammessa, nonché il relativo imbottigliamento, possono essere effettuate, con autorizzazioni individuali, rilasciate dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, previo parere delle Regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia, anche in stabilimenti situati nelle province confinanti con l'area di cui al primo comma, a condizione che le relative ditte presentino richiesta motivata, corredata da apposita documentazione atta a provare l'uso delle tradizionali pratiche di cui trattasi in maniera continuativa da almeno 5 campagne vitivinicole antecedenti all'entrata in vigore del presente disciplinare approvato con decreto ministeriale 17 luglio 2009.

3. Può essere altresì consentito che le operazioni di elaborazione delle tipologie «Prosecco» spumante e «Prosecco» frizzante, ivi compresa la pratica prevista dal comma 6 del presente articolo, nelle tipologie ove è ammessa, nonché il relativo imbottigliamento, qualora si tratti di pratiche tradizionali, in essere in una determinata zona, antecedenti al 1° marzo 1986, conformemente alla specifica normativa comunitaria, siano effettuate anche al di fuori della zona di cui al comma 2, con specifiche autorizzazioni individuali rilasciate dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, previo parere delle Regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia, a condizione che:

la richiesta sia presentata dalle ditte interessate entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del decreto di approvazione del presente disciplinare;

la richiesta di cui sopra sia corredata da una motivata documentazione atta a provare l'uso delle tradizionali pratiche di cui trattasi in maniera continuativa da almeno 5 campagne vitivinicole antecedenti l'entrata in vigore del disciplinare approvato con decreto ministeriale 17 luglio 2009.

4. La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale a mezzo autoclave, utilizzando i mosti o vini ottenuti dalle uve delle varietà indicate all'art. 2 aventi un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 9% vol. Tale tipologia deve essere commercializzata nei tipi brut nature, extra brut, brut, extra dry, dry e demisec. La tipologia frizzante deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale in bottiglia o a mezzo autoclave, utilizzando i mosti o vini ottenuti dalle uve delle varietà indicate all'art. 2 aventi un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 9% vol.

5. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 75%. Qualora tale resa superi i limiti di cui sopra indicati, ma non oltre l'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 l'80% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

6. Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione del vino spumante di cui all'art. 1 è consentita l'aggiunta di prodotti ottenuti dalla vinificazione di uve Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco), da sole o congiuntamente, in quantità non superiore al 15%, a condizione che il vigneto, dal quale provengono le uve Glera impiegate nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale o comunque che la presenza di uve delle varietà minori, di cui all'art. 2, comma 1, in aggiunta a quelle consentite per tale pratica, non superi la percentuale del 15%.

7. I mosti ed i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa di cui all'art. 4, comma 6, secondo capoverso, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma.

8. Le Regioni Friuli-Venezia Giulia e Veneto, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, su proposta del consorzio di tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvedono a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti e vini di cui al precedente comma, alla certificazione a denominazione di origine controllata. In assenza dei provvedimenti delle Regioni Friuli-Venezia Giulia e Veneto tutti i mosti e vini eccedenti la resa di cui sopra, oppure la parte di essi non interessata dai provvedimenti, sono classificati secondo le disposizioni di cui all'art. 4, comma 6, primo capoverso, terza frase.

Art. 6.
*Caratteristiche al consumo*

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 nature 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.

Art. 7.
*Etichettatura*

1. Nella designazione dei vini di cui all'art. 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari. È tuttavia consentito il riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

2. Nella designazione dei vini di cui all'art. 1, è consentito riportare in etichetta il riferimento a «Provincia di Treviso» o «Treviso», qualora la partita di vino sia costituita esclusivamente da uve raccolte da vigneti ubicati nella medesima provincia e la elaborazione e confezionamento del prodotto abbiano luogo sempre nella stessa provincia.

3. Nella designazione dei vini di cui all'art. 1, è consentito riportare in etichetta il riferimento a «Provincia di Trieste» o «Trieste» o «Pokrajina Trst» o «Trst», qualora la partita di vino sia costituita esclusivamente da uve raccolte da vigneti ubicati nella medesima provincia e la elaborazione e confezionamento del prodotto abbiano luogo nella Regione autonoma Friuli-Venezia Giulia.

4. Fatto salvo quanto previsto ai commi 2 e 3, è vietato il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative o frazioni, aree, zone, località, dalle quali provengono le uve.

5. Le menzioni facoltative, esclusi i marchi e nomi aziendali, possono essere riportati in etichetta soltanto in caratteri non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine controllata, fatte salve le norme generali più restrittive.

6. I vini di cui all'art. 1 in fase di commercializzazione possono facoltativamente riportare in etichetta l'annata di produzione delle uve se presente anche nella documentazione prevista dalla specifica normativa in materia di registri e documenti di accompagnamento.

7. Nella designazione del vino spumante, qualora si riporti il termine millesimato, a condizione che il prodotto sia ottenuto con almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento, è obbligatorio riportare in etichettatura l'anno di produzione delle uve.

Art. 8.
*Confezionamento*

1. Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie di vetro chiuse con tappo raso bocca; tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,375 è consentito anche l'uso del tappo a vite. È altresì consentita la tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino «Prosecco» condizionato in damigiane in vetro fino a 60 litri.

2. Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» nella tipologia spumante deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie di vetro fino a 9 litri. Su richiesta degli operatori interessati, con apposita autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo è consentito, in occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, l'uso temporaneo di contenitori aventi volumi diversi. Per la tappatura dei vini spumanti si applicano le norme dell'Unione europea e nazionali che disciplinano la specifica materia, in ogni caso è escluso l'uso di tappi con una percentuale di sughero inferiore al 51% (in peso) e, comunque, la parte del tappo che va a contatto con il vino non deve avere una percentuale di sughero inferiore al 51% (in peso).Tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,200 è consentito anche l'uso del tappo a vite, eventualmente con sovratappo a fungo, oppure a strappo in plastica.

3. Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» nella tipologia frizzante deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie vetro fino a 5 litri chiuse con tappo raso bocca, in sughero o con materiale inerte, o a vite, alle condizioni stabilite dalla normativa dell'Unione europea e nazionale che disciplina la specifica materia. È altresì ammesso l'utilizzo del tappo cilindrico di sughero o altro materiale inerte trattenuto dalla tradizionale chiusura in spago. Per il vino frizzante che riporta in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia» è consentito anche l'uso del tappo a corona. Per il vino frizzante che non è designato con i riferimenti geografici di cui all'art. 7, commi 2 e 3, è consentito anche l'uso del tappo a corona personalizzato con il marchio dell'imbottigliatore o del tappo a corona ricoperto da capsula.

4. Per il confezionamento dei vini spumanti e frizzanti è consentito solo l'uso delle tradizionali bottiglie in vetro di un unico colore e tonalità. Tuttavia è consentito l'utilizzo di dispositivi ricoprenti la bottiglia di un unico colore e tonalità. In tal caso, fatto salvo il rispetto delle norme di etichettatura e presentazione delle indicazioni obbligatorie e facoltative, sui predetti dispositivi ricoprenti la bottiglia sono ammessi segni, indicazioni e immagini a norma di legge, di colore diverso da quello del dispositivo ricoprente, che devono essere ricompresi in un'area di dimensione quadrata, il cui lato non deve essere superiore al diametro maggiore della bottiglia.

Art. 9.
*Legame con l'ambiente geografico*

*a)* Specificità della zona geografica:

fattori naturali: l'areale della denominazione «Prosecco», situato nella parte nord orientale dell'Italia, è caratterizzato da una giacitura di tipo pianeggiante con alcune zone collinari. Il clima di quest'area veneto-friulana è temperato: a nord la catena montuosa delle Alpi funge da barriera alle correnti fredde settentrionali e a sud il mare Adriatico è la via principale attraverso la quale arrivano i venti di scirocco, determinando una sufficiente piovosità soprattutto durante i mesi estivi, mitigando la temperatura e apportando la quantità idrica necessaria alla vite nelle fasi di accrescimento dei germogli e dei grappoli.

A fine estate, con il diminuire delle ore di sole e con la prevalenza dei venti secchi di bora da est, si verificano elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte, nonché si rileva una buona presenza di sostanze aromatiche nell'uva, proprio nella fase conclusiva della maturazione.

L'area di produzione è ricca di minerali e microelementi; i suoli sono prevalentemente di origine alluvionale e mostrano una tessitura dominante argillosa-limosa, con una buona presenza di scheletro derivante dell'erosione delle dolomiti e dai depositi fluviali, che permette un buon drenaggio dei terreni;

fattori storici e umani: i primi documenti in cui si cita un vino «Prosecco» risalgono alla fine del '600 e descrivono un vino bianco, delicato, che ha origine sul carso triestino e in particolare nel territorio di «Prosecco», evidenziato tutt'ora con la possibilità di adottare la menzione «Trieste».

In seguito nel '700 e '800, la produzione di questo vino si è spostata e sviluppata prevalentemente nell'area collinare veneto friulana, come citato dal «Roccolo» nel 1754 «Di Monteberico questo perfetto "Prosecco" …» e confermato, poi, nel 1869 nella «Collezione ampelografia provinciale trevigiana», in cui si cita: «fra le migliori uve bianche per le qualità aromatiche adatte alla produzione di vino dal fine profilo sensoriale».

In questi territori pedemontani ed in particolare nelle colline trevigiane, il «Prosecco» trova il suo terroir d'elezione, dove la conformazione e i terreni declivi della fascia collinare, i suoli e il clima, permettono di valorizzare le peculiarità del vitigno. Grazie alla fama della DOC «Prosecco di Conegliano Valdobbiadene», riconosciuta dal Ministero nazionale nel 1969, la coltivazione delle uve idonee a produrre spumanti e frizzanti ha cominciato a interessare anche i territori pianeggianti, diffondendosi prima nella Provincia di Treviso, evidenziata con la possibilità di adottare la menzione «Treviso», e successivamente in altre province del Veneto e del Friuli-Venezia Giulia.

Negli anni '70 la crescente domanda e la rinomanza della qualità del «Prosecco» ha reso necessario tutelare il nome del prodotto, a difesa sia dei produttori che dei consumatori; il «Prosecco» è stato pertanto inserito nell'elenco dei «Vini da tavola a indicazione geografica», in attuazione del decreto ministeriale 31 dicembre 1977. L'ulteriore miglioramento della qualità negli ultimi decenni e la necessità di una maggiore tutela del nome a livello internazionale, hanno portato nel 2009 ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata «Prosecco» (decreto ministeriale 17 luglio 2009).

Il viticoltore deve adottare la giusta tecnica colturale per l'allevamento di una varietà così vigorosa come la Glera, che prevede, oltre all'orientamento verticale dei germogli e alla soppressione di quelli in sovrannumero, anche interventi di cimatura e legatura, al fine di ottenere un particolare microclima in prossimità del grappolo che consenta la corretta maturazione del potenziale aromatico della bacca, limitando il carico produttivo per ceppo.

Il successo del «Prosecco» è dovuto essenzialmente alla capacità degli operatori di sviluppare, a partire dai primi anni del 1900, idonee tecniche di rifermentazione naturale, prima in bottiglia, poi in autoclave, come è citato in testi del 1937 «Prosecco (…) messo in botte si vende all'inizio della primavera destinandolo alla bottiglia ove riesce spumante».

Nell'ultimo secolo si è sviluppato nell'area di produzione una rete di alte professionalità tecnico-scientifiche finalizzata a perfezionare il metodo di produzione ed elaborazione del «Prosecco» consentendo di esaltare le caratteristiche che lo rendono riconoscibile e apprezzato dai consumatori nazionali ed internazionali. Determinante è stata la capacità degli operatori nello sperimentare e migliorare le tecnologie di vinificazione e di spumantizzazione del «Prosecco» attraverso le quali gli enologi riescono a preservare gli aromi dell'uva nel profilo aromatico del vino.

La capacità professionali degli operatori di esaltare al meglio le peculiarità del «Prosecco», ha consentito a questo vino di ottenere numerosi premi a livello nazionale ed internazionale e di essere presente sulle migliori guide internazionali eno-gastronomiche.

*b)* Specificità del prodotto: il vitigno base da cui si ottiene il «Prosecco» è il Glera, semi-aromatico; possono concorrere poi, fino ad un massimo del 15%, altri otto vitigni, dagli autoctoni Bianchetta, Perera, Verdiso, Glera lunga agli internazionali Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero.

La tipologia di uve prodotte e della Glera in particolare, è caratterizzata da un moderato accumulo di zuccheri e da una buona presenza (maturità) di acidità e sostanze aromatiche, che permettono di ottenere un vino base, per la produzione di «Prosecco», poco alcolico e dalla piacevole aromaticità.

Il vino «Prosecco», nelle versioni spumante e frizzante, è tipicamente secco, con un profilo sensoriale dal colore giallo paglierino brillante con perlage fine, in equilibrio con la persistenza della spuma.

All'olfatto, il vino è caratterizzato da spiccate note floreali (fiori bianchi) e fruttate (mela, pera, frutta esotica e agrumi) che esprimono eleganza e finezza. Al gusto, presenta un equilibrio tra le componenti zuccherina ed acidica, che unite alla sapidità conferiscono note di freschezza, morbidezza e vivacità al palato.

Per esaltare le caratteristiche di questo particolare vino nella versione spumante si adotta il metodo «Martinotti» che prevede la rifermentazione naturale del vino base in grandi recipienti o autoclavi, dove il «Prosecco» acquista quel brio che lo rende vivace al palato.

Il «Prosecco» esprime così al meglio il proprio potenziale aromatico e di piacevolezza, tipicità e freschezza che lo rendono un vino apprezzato e richiesto dai consumatori nazionali ed internazionali.

Degna di nota è la produzione, benché contenuta, di vino «Prosecco» fermo, che presenta un profilo sensoriale analogo alle precedenti tipologie, ma dai marcati sentori di frutta e dal gusto impostato su una maggior sapidità e pienezza.

*c)* Legame causa-effetto tra ambiente e «Prosecco»: il clima temperato, con la presenza di piogge e venti caldi di scirocco durante l'estate, determinano il corretto sviluppo della pianta durante la fase vegetativa.

Le escursioni termiche tra giorno e notte e i venti prevalentemente secchi di bora nella fase finale di maturazione della bacca, favoriscono la persistenza delle sostanze «acide» nonché la produzione di significative quantità di precursori aromatici che definiscono i sentori floreali e fruttati tipici del vino «Prosecco».

I suoli alluvionali, con tessitura argillosa-limosa, presentano una buona fertilità che consente di ottenere ottime produzioni in termini quantitativi, favorendo un moderato accumulo degli zuccheri e rendendo disponibili minerali e microelementi necessari all'ottenimento dell'equilibrata composizione chimico-sensoriale della bacca.

Questi terreni, con il contributo climatico particolare della zona, sono adatti alla coltivazione delle varietà destinate alla produzione di «Prosecco», perché permettono di ottenere un vino base spumante non eccessivamente alcolico e dal profilo sensoriale/gustativo fresco, secco e fruttato, caratteristico del «Prosecco», rendendolo riconoscibile ai consumatori nazionali ed internazionali.

Art. 10.
*Riferimenti alla struttura di controllo*

«Valoritalia S.r.l.», sede amministrativa: via San Gaetano n. 74 - 36016 Thiene (Vicenza).

La società «Valoritalia» è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e del turismo, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, in conformità alla vigente normativa dell'Unione europea, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 253 del 30 ottobre 2018.

ALLEGATO *B*

# DOCUMENTO UNICO RIEPILOGATIVO DEL DISCIPLINARE CONSOLIDATO DELLA DOP DEI VINI "PROSECCO"

**Denominazione e tipo** (indicazione obbligatoria)

| | |
|---|---|
| Nome/i da registrare | Prosecco |
| Tipo di Indicazione geografica | *Indicare se trattasi di:*<br>- DOP (Denominazione di Origine Protetta) |
| Lingua | Italiana |

**Categoria di prodotti viticoli** (indicazione obbligatoria)

| |
|---|
| *Indicare una o più delle seguenti categorie presenti nel disciplinare:*<br>Vino (1)<br>Vino spumante (4)<br>Vino spumante di qualità (5)<br>Vino spumante di qualità del tipo aromatico (6)<br>Vino frizzante (8) |

**Descrizione di vini** (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

| Titolo - Nome del prodotto | *Vino - Prosecco DOC* |
|---|---|
| Breve descrizione testuale | Colore: giallo paglierino;<br>Odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;<br>Sapore: da secco ad amabile, fresco e caratteristico;<br>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.<br>Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.<br>*Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.* |
| Caratteristiche analitiche generali<br>(se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle) | |
| Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol) | |
| Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) | |
| Acidità totale minima (g/l) | *4,5* |
| Acidità volatile massima (meq/l) | |
| Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l) | |

| Titolo - Nome del prodotto | *Vino spumante, vino spumante di qualità e vino spumante di qualità del tipo aromatico - Prosecco DOC* |
|---|---|
| Breve descrizione testuale | Colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;<br>Odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;<br>Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco e caratteristico;<br>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% |

| | |
|---|---|
| | vol.<br>*Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.*<br>*Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.* |
| Caratteristiche analitiche generali<br>(se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle) | |
| Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol) | |
| | |
| Acidità totale minima (g/l) | *4,5* |
| Acidità volatile massima (meq/l) | |
| Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l) | |

| | |
|---|---|
| Titolo - Nome del prodotto | *Vino frizzante - Prosecco DOC* |
| Breve descrizione testuale | Colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con evidente sviluppo di bollicine;<br>Odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;<br>Sapore: da secco ad amabile, fresco e caratteristico;<br>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.<br>Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.<br>Nella tipologia frizzante prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, le caratteristiche organolettiche al consumo possono variare:<br>Colore: possibile presenza di una velatura;<br>Odore: gradevole e caratteristico con possibili sentori di crosta di pane e lievito;<br>Sapore: secco, frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;<br>*Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.* |
| Caratteristiche analitiche generali<br>(se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle) | |
| Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol) | |
| Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) | |
| Acidità totale minima (g/l) | *4,0* |
| Acidità volatile massima (meq/l) | |
| Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l) | |

**Pratiche di vinificazione**

Pratica enologiche specifiche (indicare obbligatoriamente "si" o "no")

| | |
|---|---|
| | *Indicare:*<br>- Si |

Se indicato "si", procedere con la descrizione (questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

| | |
|---|---|
| Titolo | Pratica enologica per le partite di prodotto destinate alla |

| | |
|---|---|
| | preparazione del vino spumante, vino spumante di qualità |
| Tipo di pratica enologica | *Indicare una delle seguenti pratiche:*<br>- Pratica enologica specifica |
| Descrizione della pratica | Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione del vino spumante e vino spumante di qualità è consentita l'aggiunta di prodotti ottenuti dalla vinificazione di uve Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco), da sole o congiuntamente, in quantità non superiore al 15%, a condizione che il vigneto, dal quale provengono le uve Glera impiegate nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale o comunque che la presenza di uve delle varietà minori, in aggiunta a quelle consentite per tale pratica, non superi la percentuale del 15%. |

Rese massime (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

| Titolo - Nome del prodotto | *Prosecco* |
|---|---|
| Resa massima | *solo caratteri numerici con eventuale virgola* |
| | *Indicare se trattasi di*:<br>- Ettolitri per ettaro 135,0<br>- Chilogrammi di uve per ettaro: 18.000,0 |

**Zona geografica delimitata** (indicazione obbligatoria: questa sezione non può essere ripetuta più volte)

| | |
|---|---|
| Descrizione sintetica della zona geografica delimitata | Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» devono essere prodotte nella zona che comprende le province di: Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia e Vicenza. |

**Varietà principali di uve da vino** (indicazione obbligatoria)

| | |
|---|---|
| Varietà principali di uve da vino | Glera. |

**Legame con la zona geografica** (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

| Titolo - Nome del prodotto | *Prosecco* |
|---|---|
| Breve descrizione | Il clima temperato, con la presenza di una buona piovosità e di venti freschi nel periodo estivo, determina il corretto sviluppo vegetativo della vite. Le escursioni termiche tra giorno e notte nella fase finale di maturazione della bacca favoriscono la persistenza delle sostanze acidiche e aromatiche. La fertilità dei suoli di origine alluvionale favorisce l'ottenimento di buone produzioni e di un'equilibrata composizione organolettica dell'uva. La produzione del vino Prosecco è nota fin dal 1700, nel "*Roccolo"*, del 1754, si legge *"questo perfetto Prosecco"*, poi l'affermarsi della denominazione è iniziato tra l'800 e il '900, con lo sviluppo di precise tecniche di rifermentazione naturale. |

**Ulteriori condizioni** (indicare obbligatoriamente "si" o "no")

| | |
|---|---|
| | *Indicare:*<br>- Si |

Se indicato “si”, procedere con la descrizione della condizione (questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

| Titolo | Menzioni geografiche aggiuntive |
|---|---|
| Quadro di riferimento giuridico | *Indicare se regolamentata da:*<br>- Legislazione unionale |
| Tipo di condizione supplementare | *Indicare una delle seguenti condizioni:*<br>- Disposizioni supplementari in materia di etichettatura |
| Descrizione della condizione | Nella designazione del Prosecco è consentito riportare in etichetta il riferimento a “provincia di Treviso” o “Treviso” oppure a “provincia di Trieste” o “Trieste” o “Pokrajina Trst” o “Trst”, qualora le rispettive partite siano costituite esclusivamente da uve raccolte da vigneti ubicati nelle pertinenti provincie e l’elaborazione e confezionamento del prodotto abbiano luogo, per la prima, nella Provincia di Treviso, per la seconda, nella Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia. |

**19A05398**

# ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

## AUTORITÀ DI BACINO DISTRETTUALE DELL’APPENNINO MERIDIONALE

### Avviso relativo all’adozione del progetto di variante al Piano stralcio per l’assetto idrogeologico - rischio frana (PsAI-rf) del bacino idrografico interregionale del fiume Sele, relativamente all’ambito territoriale del centro urbano di Felitto.

Si comunica che sul sito web istituzionale dell’Autorità di bacino distrettuale dell’Appennino Meridionale (http://www.distrettoappenninomeridionale.it) è stato pubblicato lo Stralcio della «Carta del Rischio da frana», contenente la modifica/aggiornamento alla perimetrazione delle aree a rischio da frana relativamente all’ambito territoriale del centro urbano di Felitto (SA), così come definito nella seduta della Conferenza Programmatica, tenutasi presso la Regione Campania il giorno 24 luglio 2019.

**19A05412**

### Adozione della Variante al «Piano stralcio per l’assetto idrogeologico - rischio idraulico» della ex Autorità di Bacino Regionale della Campania centrale relativamente al Comune di Nocera Inferiore.

Si rende noto che in data 23 luglio 2019 il segretario generale dell’Autorità di bacino dell’Appennino Meridionale con decreto n. 492, ha adottato, ai sensi dell’art. 12, comma 7 del decreto ministeriale n. 294 del 25 ottobre 2016, il progetto di variante al Piano stralcio per l’assetto idrogeologico-rischio idraulico dell’ex AdB regionale della Campania Sud (ambito UoM regionale Campania centrale) relativo al reticolo idrografico ricadente nei territori del Comune di Nocera Inferiore (SA).

Il progetto di piano unitamente alla documentazione allegata è pubblicato sul sito istituzionale dell’AdB distrettuale dell’Appennino Meridionale www.distrettoappenninomeridionale.it

Dalla data di pubblicazione del presente avviso decorrono quarantacinque giorni per la consultazione e successivi quarantacinque giorni. Per la presentazione di eventuali osservazioni da trasmettere all’indirizzo protocollo@pec.distrettoappenninomeridionale.it

**19A05378**

## BANCA D’ITALIA

### REV - Gestione Crediti S.p.a. - Approvazione delle deleghe attribuite all’amministratore delegato

La Banca d’Italia, con provvedimento del 23 luglio 2019, ha approvato le nuove deleghe attribuite in occasione delle riunioni del 15 maggio e del 15 luglio 2019 dal consiglio di amministrazione all’amministratore delegato di REV - Gestione Crediti S.p.a., ai sensi dell’art. 45, comma 2, lettera *b)*, del decreto legislativo n. 180/2015.

Il provvedimento ha efficacia a far data dal 15 luglio 2019.

**19A05384**

## ENTE NAZIONALE PER L’AVIAZIONE CIVILE

### Regolamentazione tecnica aviazione civile.

L’Ente nazionale per l’aviazione civile (ENAC), istituito con decreto legislativo 25 luglio 1997, n. 250, informa che nella riunione del consiglio di amministrazione del 24 luglio 2019 è stata adottata l’Edizione 1 del regolamento «Esercizio del potere sanzionatorio per la violazione del regolamento (UE) n. 2018/1139 e del regolamento (UE) n. 255/2010».

Il documento adottato è pubblicato sul sito istituzionale dell’Ente www.enac.gov.it

**19A05385**