



*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  
PQAI IV

**DG PQAI Prot. n. 0072343**

**Provvedimento 26 ottobre 2015 concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “Prosecco” e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta.**

**IL DIRETTORE GENERALE**

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 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;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 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 D.lgs. n. 61/2010;

CONSIDERATO che il predetto DM 7 novembre 2012 contempla anche disposizioni applicative del citato Reg. (CE) n. 607/2009, in particolare per quanto concerne talune modalità procedurali di esame e di comunicazione relative alle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, par. 3, e dall'articolo 110 del citato Reg. (UE) n. 1308/2013, in particolare per quanto concerne le modalità procedurali per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, con particolare riguardo alla relativa modulistica, nonché alle modalità e tempistiche di trasmissione delle stesse domande, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l’approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati 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 e l’approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell’inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP “Prosecco”;

VISTO il D.M. 07.03.2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOC;

VISTA la domanda presentata in data 29.05.2015, tramite la Regione Veneto, dal Consorzio di tutela della denominazione di origine controllata “Prosecco”, con sede in Treviso, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “Prosecco”, nel rispetto della procedura di cui all’art. 10 del citato DM 7 novembre 2012;

ATTESO che la richiesta di modifica in questione è stata esaminata, nell’ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato DM 7 novembre 2012, articolo 10, comma 1, e, in particolare:

- è stato acquisito, ai sensi dell’art. 7, comma 5, del citato DM 7 novembre 2012, il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all’art. 16 del Decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 15.07.2015 sulla predetta proposta di modifica del disciplinare di produzione;

- la citata proposta di modifica del disciplinare, ai sensi dell’art. 8 del citato DM 7 novembre 2012, è stata pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 182 del 07.08.2015;

- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione, è pervenuta un’istanza contenente osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte dell’Azienda Agricola Posenato Carlo Alberto - Montecchia di Crosara (VR), che riguarda un aspetto derogatorio di cui all’articolo 5, comma 1, (concernente la possibilità di effettuare le operazioni di vinificazione, elaborazione ed imbottigliamento in stabilimenti *situati nel territorio amministrativo dei comuni della provincia di Verona confinati con la zona di produzione delimitata all’art. 3, limitatamente alle uve provenienti da vigneti in conduzione al 30 novembre 2011*);

- la predetta istanza non rientra nell’ambito delle modifiche inserite nella citata proposta di modifica pubblicata sulla G.U. del 7.8.2015, in quanto la disposizione derogatoria in questione costituisce un aspetto già definito e disciplinato con precedente D.M. del 17 novembre 2014, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale – Serie generale - n. 272 del 26 novembre 2014;

- per motivi di trasparenza e completezza di valutazione della domanda di modifica del disciplinare di produzione in questione, nell’ambito dell’intero procedimento amministrativo preliminare nazionale, con nota ministeriale n. 70926 del 21.10.2015 è stata data comunicazione dell’avvenuta presentazione della predetta istanza e chiesto il relativo parere al soggetto richiedente (Consorzio di tutela della DOC Prosecco) e alle competenti Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia e ne è stata data altresì informazione alla citata Azienda istante;

- in riscontro alla citata nota ministeriale n. 70926 il Consorzio di tutela della DOC Prosecco e le Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia, rispettivamente con note del 21 e 23 ottobre 2015, hanno ritenuto che l’istanza non rientra nell’ambito delle modifiche inserite nella citata proposta di modifica pubblicata sulla G.U. del 7.8.2015 e, pertanto, la stessa istanza non è stata accolta per carenza dei richiamati presupposti tecnico-amministrativi previsti dalla richiamata normativa nazionale e dell’Unione europea;

RITENUTO che è stata conclusa con esito positivo, nei termini sopra specificati, la procedura nazionale preliminare relativa all’esame della richiesta di modifica del disciplinare in questione e che la stessa richiesta risulta conforme alle condizioni stabilite nella parte II, titolo II, capo I, sezione 2 del Regolamento (UE) n. 1308/2013, e che pertanto sussistono i requisiti per procedere alla pubblicazione della proposta di modifica del documento unico e del disciplinare di produzione della DOP dei vini “Prosecco”, nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di modifica in questione;

## **DISPONE**

ai sensi dell'articolo 9 del DM 7 novembre 2012 richiamato in premessa:

1) la pubblicazione sul sito internet del Ministero - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP, dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Prosecco", così come consolidato con il D.M. 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il DM. 7 marzo 2014 richiamati in premessa, e della relativa modifica al documento unico;

2) la trasmissione alla Commissione UE della richiesta di modifica in questione e della relativa documentazione, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n.607/2009.

Roma, 26 ottobre 2015

**IL DIRETTORE GENERALE**  
*Firmato* Emilio Gatto

## A) Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della DOP dei vini “Prosecco”

*(Le modifiche sono evidenziate con la funzione “revisione”).*

Gli articoli 2, 4, 5 e 7 sono modificati come segue:

### Articolo 2

#### Base ampelografia

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 articolo 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'articolo 3 e idonei a essere iscritti nell'apposita sezione dello schedario viticolo. Tali vigneti devono rispondere alle caratteristiche di cui al successivo articolo 4.

### Articolo 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 sestri 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'approvazione del presente disciplinare, possono essere iscritti all'albo della denominazione per un periodo transitorio massimo di 10 anni, a condizione che sia garantita con la tradizionale potatura con 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 per le politiche agricole alimentari e forestali ed al competente Organismo di controllo.

5. E' vietata ogni pratica di forzatura; e' 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 e forestali 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 e forestali ed al competente Organismo di controllo.

87. 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.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione delle uve di cui all'articolo 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 e forestali, 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 D.M. 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 e forestali, 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 presente disciplinare approvato con D.M. 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, 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 750%. 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.

6. Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione del vino spumante di cui all'articolo 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'articolo 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'articolo 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.

## **Articolo 7 Etichettatura**

1. Nella designazione dei vini di cui all'art. 1, e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari. E' 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, e' consentito riportare in etichetta il riferimento a «provincia di Treviso» o ~~più semplicemente~~ «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, e' consentito riportare in etichetta il riferimento a «provincia di Trieste» o ~~più semplicemente~~ «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 ~~sempre nella stessa provincia~~ nella Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.

4. Fatto salvo quanto previsto ai comma 2 e 3, e' 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.

## B) Proposta di modifica del documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Prosecco" – Fascicolo tecnico PDO / IT-A0516

**(Le modifiche sono evidenziate in giallo).**

### Denominazione e tipo (indicazione obbligatoria)

Nome/i da registrare	Prosecco (it)
Tipo di Indicazione geografica	DOP - Denominazione di origine protetta
Lingua	Italiana

### Categoria di prodotti viticoli (indicazione obbligatoria)

<i>Indicare una o più delle seguenti categorie presenti nel disciplinare:</i> Vino (1) Vino spumante di qualità del tipo aromatico (6) Vino frizzante (8)
--

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

Titolo - Nome del prodotto	"Prosecco", anche nelle versioni spumante e frizzante
Breve descrizione testuale	Il Prosecco è un vino di colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente nella tipologia spumante o con evidente sviluppo di bollicine nella versione frizzante. E' caratterizzato da un aroma peculiare, fine ed aromatico, tipico delle uve di provenienza, con possibili sentori di crosta di pane e lievito se fermentato in bottiglia. Il sapore è fresco, aromatico, caratteristico e può variare da amabile, demisec o brut, a seconda della tipologia.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	Prosecco frizzante 10,50% vol; Prosecco spumante 11,00% vol.
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,0 g/l

### Rese massime

Titolo - Nome del prodotto	<i>Prosecco</i>
Resa massima	Uva/ha 18 t
	vino/ha: 426 135 hl

### Zona delimitata

Breve descrizione della zona delimitata	L'area di produzione dei vini della denominazione "Prosecco" comprende i territori delle seguenti province: Vicenza, Belluno, Treviso, Venezia, Padova, Pordenone, Udine, Gorizia, Trieste.
---	---

### Vitigni principali

Vitigni principali della base ampelografica	Glera B.
---	----------

## Descrizione del legame/dei legami

Titolo - Nome del prodotto	Prosecco
Breve descrizione	Il clima temperato con 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 acide 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". L'affermarsi della denominazione è iniziata tra l'800 e il '900, con lo sviluppo delle tecniche di rifermentazione naturale.

## Ulteriori condizioni essenziali

Titolo	Prosecco
Quadro di riferimento giuridico	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare	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" qualora le rispettive partite siano costituite esclusivamente da uve raccolte da vigneti ubicati nelle pertinenti province e la loro elaborazione e confezionamento del <del>prodotto</del> abbiano luogo <del>nella medesima provincia di produzione delle uve</del> <b>rispettivamente in Provincia di Treviso e in Regione Friuli Venezia Giulia</b>

## ALTRE INFORMAZIONI

### Informazioni generali (indicazione obbligatoria)

Termine/i equivalente/i	
Denominazione tradizionalmente usata	- No
Tipo di modifica	- Modifica (articolo 118 octodecies, par. 2, prima frase, Reg. (CE) 1234/2007)
Ragioni della modifica	Titolo: Modifica disciplinare di produzione DOC Prosecco È stata adeguata la percentuale di resa di uva in vino tenuto conto delle caratteristiche intrinseche delle uve Glera e delle innovazioni tecnologiche del processo di vinificazione. Consentire alle aziende che raccolgono le uve in provincia di Trieste di fare elaborare i prodotti in tutta la Regione Friuli Venezia Giulia, in quanto non dispongono della necessaria tecnologia
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	Lo Stato membro dichiara che la domanda presentata dal richiedente per la DOP/IGP "Prosecco" soddisfa le condizioni di cui al Reg. (UE) n. 1308/2013

### Contatti

Estremi del richiedente

Nome e titolo del richiedente	Consorzio per la tutela della denominazione di origine controllata "Prosecco"
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Consorzio volontario di tutela dei vini a DO (istituito ai sensi del D.lgs. n. 61/2010)
Nazionalità	Italia
Numero civico	3



Via	Piazza Filodrammatici
Codice postale	31100
Località	Treviso
Paese	Italia
Telefono	+39 0422 1572383
Fax	+39 0422 1572385
e-mail	info@consorziosecco.it

#### Estremi dell'intermediario

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Numero civico	20
Via	XX Settembre
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-0646656048; +39-0646656030; +39-0646656127; +39-0646656029
Fax	
e-mail	s.valeri@mpaag.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,s.valeri@mpaaf.gov.it

#### Estremi della parte interessata

Nome e titolo della parte interessata	Regione del Veneto – Dipartimento agricoltura sviluppo rurale
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Ente pubblico Regione
Nazionalità	Italia
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	
Numero civico	110
Via	Via Torino
Codice postale	30172
Località	Venezia - Mestre
Paese	Italia
Telefono	+39 041279.5413
Fax	
e-mail	dip.agricolturasvilupporurale@regione.veneto.it

#### Informazioni sulle autorità di controllo competenti

Nome dell'autorità di controllo competente	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Numero civico	42
Via	Quintino sella
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-064883043; +39-064886616; +39- 064886623
Fax	
e-mail	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

#### Informazioni sugli organismi di controllo

Nome dell'organismo di controllo	Valoritalia srl
Tipo di organismo di controllo	Privato
Numero civico	24
Via	Via Piave
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39.06 45437975

Fax	
e-mail	info@valoritalia.it

**Menzioni tradizionali**

**Punto a)**

Denominazione di origine controllata (D.O.C.) – Kontrolirano poreklo
--

**Punto b)**

--

**Zona NUTS** (indicazione obbligatoria)

ITD44	Trieste
ITD43	Gorizia
ITD42	Udine
ITD41	Pordenone
ITD4	Friuli-Venezia Giulia
ITD36	Padova
ITD35	Venezia
ITD34	Treviso
ITD33	Belluno
ITD32	Vicenza
ITD3	Veneto
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

**Vitigni secondari** (indicazione obbligatoria se presenti)

** Verdiso B (OIV)
** Bianchetta Trevigiana B (OIV)
** Glera Lunga (OTHER)
** Perera B (OIV)
* PINOT NERO N. (MAIN)
* PINOT GRIGIO G. (MAIN)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)
Chardonnay

**Documentazione**

Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

Allegato	
Nome del documento	DOC Prosecco - Track change.doc

Prova della protezione nel paese d'origine (allegato obbligatorio)

Base giuridica	Prosecco DOC - DM 17 luglio 2009 di riconoscimento a DOC.doc
----------------	--

**Link al disciplinare del prodotto** (indicazione obbligatoria)

Link	<a href="https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/8292">https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/8292</a>
------	---