



*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.58302**

Decreto 28 luglio 2014 concernente la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Conegliano Valdobbiadene - 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 e Garantita dei vini “Conegliano Valdobbiadene - 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 e Garantita dei vini “Conegliano Valdobbiadene - 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 della Regione Veneto, 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 Conegliano Valdobbiadene Prosecco – Pieve di Soligo (TV), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Conegliano Valdobbiadene - 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 della Regione Veneto citata domanda;

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 e Garantita “Conegliano Valdobbiadene - 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 “Conegliano Valdobbiadene - 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 e Garantita “Conegliano Valdobbiadene - 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, agli articoli 4, 5, 6 e 8 sono apportate le modifiche evidenziate nell'allegato al presente decreto.

2. La modifica al disciplinare consolidato della DOP "Conegliano Valdobbiadene - 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 e Garantita dei vini “Conegliano Valdobbiadene - Prosecco”

Articolo 4 - Norme per la viticoltura – il comma 7 è sostituito con il seguente testo:

“7. Resa a ettaro e gradazione minima naturale.

Per i vini a Denominazione di origine controllata e garantita “Conegliano Valdobbiadene - Prosecco” di cui all’articolo 1, comma 1, la resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a tonnellate 13,50, ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere di 9,50 vol.

Per i vini DOCG “Conegliano Valdobbiadene - Prosecco” spumante superiore designati con la menzione “Rive” di cui all’art. 7 comma 7, la resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a tonnellate 13,00 ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere di 9,50 vol.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco " spumante superiore e frizzante possono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 9,00% vol, purché la destinazione delle uve atte ad essere elaborate, venga espressamente indicata nei documenti ufficiali di cantina e nella denuncia annuale delle uve. Tuttavia qualora si verificano condizioni climatiche sfavorevoli può essere concessa la deroga di cui **all'allegato II, punto C, comma 2, del Reg. CE n. 606/2009.**

Per i vino spumante avente diritto alla menzione “Superiore di Cartizze”, di cui all’articolo 1, comma 2, la resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a tonnellate 12,00, ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere di 9,50 vol.

Anche in annate eccezionalmente favorevoli, i quantitativi di uva per ettaro da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di origine controllata e garantita “Conegliano Valdobbiadene - Prosecco” dovranno essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.

Fatte salve le altre destinazioni consentite dalla normativa vigente, 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 vino spumante varietale, sempre con il nome della medesima varietà. Inoltre, con riferimento sempre al prodotto di cui al precedente capoverso, la Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela della presente denominazione di origine e sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire ulteriori diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve.

La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela della presente denominazione di origine e sentito il parere delle categorie interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può, **in attuazione a quanto stabilito dall’Art. 14, commi 10 e 11 del Decreto Legislativo 61/2010:**

- ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile, anche con riferimento a singole zone geografiche, rispetto a quelli fissati nel presente comma;
- adottare altre disposizioni per migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini, comprese le uve, i mosti da cui sono ottenuti o per superare squilibri congiunturali, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Limitatamente alle tipologie spumante in annate particolarmente favorevoli la Regione Veneto, su proposta del Consorzio di Tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può aumentare sino ad un massimo del 20% la resa massima ad ettaro, fermo restando il limite massimo di cui al quinto capoverso, oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei mosti e dei vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa massima per ettaro di cui al presente comma ed in particolare al quinto capoverso è regolamentata secondo quanto previsto al successivo art. 5.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Articolo 5 - Norme per la vinificazione - I commi 1, 3 e 4 sono sostituiti con il seguente testo:

“ 1. *Vinificazione.*

Le operazioni di vinificazione delle uve, di cui all'articolo 2, devono essere effettuate all'interno dei comuni della zona di produzione delimitata all'art. 3, comma 1, lett. A), anche se compresi soltanto in parte nella zona delimitata.

Le uve delle varietà Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, da destinare alla tradizionale pratica di cui al comma 3 del presente articolo, possono essere vinificate in tutta la zona prevista dall'articolo 3, comma 1, lett. C); inoltre, tenuto conto delle situazioni tradizionali, le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo del Comune di Orsago e **Arcade** in provincia di Treviso.

Per quanto riguarda la sottozona "Superiore di Cartizze", le operazioni di vinificazione devono essere effettuate entro il territorio del Comune di Valdobbiadene.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona atte a conferire ai vini le caratteristiche peculiari.”

3. *Pratiche tradizionali.* **Nei vini destinati alla preparazione del vino spumante di cui all'art. 1** è consentita la tradizionale pratica correttiva con vini ottenuti dalla vinificazione di uve Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero e Chardonnay, da sole o congiuntamente, in quantità non superiore al 15%, provenienti dai vigneti iscritti all'apposito albo, ubicati nella zona delimitata nel precedente art. 3, comma 1, lettera C), a condizione che il vigneto, dal quale provengono le uve di Glera usate nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale e, comunque, che la presenza di uve della varietà minori, di cui all'articolo 2, sommata a quelle dei Pinot e Chardonnay, non superi la percentuale del 15% sopra indicata. Per il prodotto tranquillo, il vino aggiunto con l'esecuzione di tale tradizionale pratica correttiva dovrà, comunque, sempre sostituire un'eguale aliquota di vino di cui all'art. 1, che non potrà essere preso in carico per la **produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varietà Glera, oppure vino spumante varietale, sempre con il nome della medesima varietà.**

4. *Resa uva/vino e vino/ettaro.* La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'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 vino spumante varietale, sempre con il nome della medesima varietà.** Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine per tutta la partita.”.

Articolo 5 - Sono aggiunti i seguenti commi 5 e 6:

- “5. I mosti ed i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa di cui all'articolo 4, comma 7, ottavo capoverso, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma.
6. La Regione Veneto, con proprio/i provvedimento/i da assumere entro la vendemmia successiva a quella di produzione dei mosti e dei vini interessati, su proposta del Consorzio di Tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte i quantitativi dei mosti e vini di cui al precedente comma, alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. In assenza di provvedimento/i della Regione Veneto tutti i mosti e vini eccedenti la resa di cui sopra, oppure la parte di esse non interessata da provvedimento, sono classificati secondo le disposizioni di cui al comma 7 dell'art. 4.”.

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

- “1. I vini "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" di cui all'articolo 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Conegliano Valdobbiadene - Prosecco”

colore: giallo paglierino più o meno intenso, **brillante**;
odore: vinoso, caratteristico con profumo leggero di fruttato;
sapore: gradevolmente amarognolo e giustamente sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: **4,5 g/l**;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

“Conegliano Valdobbiadene - Prosecco” frizzante

colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con evidente sviluppo di bollicine.
odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore: fresco, armonico, piacevolmente frizzante, fruttato;
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 di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;
sapore: fresco, armonico, piacevolmente frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

"Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" spumante superiore

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

odore: gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore: fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico

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

acidità totale minima: **4,5 g/l**

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

"Conegliano Valdobbiadene" Superiore di Cartizze o "Valdobbiadene" Superiore di Cartizze

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

odore: gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore: fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: **4,5 g/l**;

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

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti dell'acidità totale minima e dell'estratto non riduttore minimo.”.

Articolo 8 – Confezionamento – I commi 2 e 3 sono sostituiti con il seguente testo:

“2. *Volumi nominali, forma e colore.* I vini a Denominazione di origine controllata e garantita "ConeglianoValdobbiadene - Prosecco" possono essere presentati al consumo in recipienti di vetro di qualunque capienza prevista per legge.

Fino a 12 litri sono ammesse solo le bottiglie in vetro, per colore e forma, tradizionalmente usate nella zona, la cui gamma colorimetrica può variare nelle diverse tonalità dal trasparente bianco/mezzo bianco, al giallo foglia morta, al verde, al marrone, al nero di varia intensità.

Non è ammesso l'uso di materiali/dispositivi di alcuna forma e dimensione (es. slive) che modifichino la gamma colorimetrica sopra prevista.

Inoltre, su richiesta degli operatori interessati o del Consorzio di Tutela, può essere consentito, con apposita autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, l'utilizzo di contenitori tradizionali della capacità superiore a 12 litri, in occasione di eventi espositivi o promozionali.

3. *Chiusure.* Per i vini tranquilli sono consentite le chiusure con tappo raso bocca in sughero.

Per i frizzanti è consentito l'uso delle chiusure sopra menzionate o del tappo a fungo in sughero, inoltre è consentito che il tappo cilindrico di sughero sia trattenuto dalla tradizionale chiusura in spago.

Per la tipologia spumante i recipienti devono essere chiusi con il tappo a fungo di sughero marchiato con il nome della denominazione. **Per la tipologia spumante confezionata in recipienti di capacità non superiore a 0,200 litri è consentito l'uso del tappo a vite, o di altra forma di chiusura autorizzata ad esclusione del tappo corona, provviste o meno di sovratappo a fungo in plastica.”.**