

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

Approvato con	DM 17.07. 2009	GU 173 - 28.07.2009
Modificato con	DM 20.09.2010	G.U. 226 - 27.09.2010
Modificato con	DM 15.10.2010	G.U. 263 - 10.11.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 28.07.2014	G.U. 183 - 08.08.2014
Modificato con	DM 17.11.2014	G.U.275 - 26.11.2014

Articolo 1

Denominazione e vini

1. La denominazione d'origine controllata «Prosecco» e' 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.

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.

Articolo 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.

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.

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.

7. 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, 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 confinati 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, 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.

3. Può essere altresì consentito che le operazioni di elaborazione delle tipologie «Prosecco» spumante e «Prosecco» frizzante, 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.

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

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

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

«Prosecco»:

colore: giallo paglierino;

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

sapore: da secco ad amabile, fresco e caratteristico;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

«Prosecco» spumante:

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

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

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

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

acidità totale minima: 4,5 g/l

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

«Prosecco» frizzante:

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

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

sapore: da secco ad amabile, fresco e caratteristico;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

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

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

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

acidità totale minima: 4,0 g/l.

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», 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.

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.

Articolo 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 e' consentito anche l'uso del tappo a vite. E' 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 e forestali e' 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 comunitarie e nazionali che disciplinano la specifica materia. Tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,200 e' 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 comunitaria e nazionale che disciplina la specifica materia. E' 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» e' consentito anche l'uso del tappo corona.
4. Per il confezionamento dei vini spumanti e frizzanti e' consentito solo l'uso delle tradizionali bottiglie in vetro con gamma di colore variabile dalle tonalità del bianco, al giallo, al verde, al marrone, al grigio-nero di varia intensità.

Articolo 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 D.M. 31/12/1977. 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” (D.M. 17/07/2009).

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.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia srl

Sede Amministrativa: Via San Gaetano, 74

36016 - Thiene (Vicenza)

La Società Valoritalia è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).



*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

Prot. DG PQAI n. 0072605 del 27.10.2015

Decreto 27 ottobre 2015 concernente l'autorizzazione al Consorzio di tutela della denominazione di origine controllata "Prosecco", con sede in Treviso, per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOC "Prosecco", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 26.10.2015.

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. 607/09 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, in particolare, l'articolo 72, par. 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verifichino le condizioni di cui all'art. 38, par. 5, Regolamento CE n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'art. 96, par. 5 del Regolamento UE n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al par. 2 dell'art. 72 del medesimo Regolamento;

RITENUTO, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato art. 96, par. 5 del Regolamento (UE) n.

1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione;

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;

VISTO in particolare, l'art. 13 del citato DM 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

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, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato articolo 72;

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 conseguentemente 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 DM 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 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;

VISTO il provvedimento ministeriale 26.10.2015, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOC dei vini "Prosecco" e del documento unico riepilogativo, a conclusione della procedura nazionale preliminare di esame della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta presentata a questo Ministero dal citato Consorzio di tutela della denominazione di origine controllata "Prosecco" ai sensi dell'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art.

13 del D.M. 7 novembre 2012, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOP "Prosecco", relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare, anche nei riguardi delle partite di spumante DOC Prosecco in corso di elaborazione derivanti dalla corrente campagna vendemmiale;

VISTE le note n. 375666 del 21/09/2015 e n. 76574 del 21.10.2015, con le quali rispettivamente la Regione Veneto e la Regione Friuli Venezia Giulia hanno espresso parere favorevole all'accoglimento della richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea in questione, ai fini dell'intesa di cui all'art. 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che, a seguito dell'esame della predetta richiesta e dei documenti ad essa allegati è emerso che la stessa è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e all'art. 13 del DM 7 novembre 2012 e, in particolare, il soggetto richiedente ha presentato la dichiarazione con la quale esonera espressamente il Ministero e le competenti Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto, da qualunque responsabilità conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica di cui trattasi da parte della Commissione U.E.;

CONSIDERATO altresì che la proposta di modifica al disciplinare in questione non comporta alcuna modifica alla struttura del piano dei controlli a suo tempo approvato, con apposito decreto ministeriale, per la DOC "Prosecco", così come pubblicato sul sito internet del Ministero, e che, pertanto, ai fini della completezza documentale di cui al citato art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, si fa riferimento al predetto piano dei controlli, fatto salvo che per l'applicazione delle disposizioni di etichettatura transitoria di cui trattasi, i controlli devono verificare le condizioni di cui alla proposta di modifica del disciplinare allegata al presente decreto;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOC "Prosecco", prodotti in conformità alla proposta di modifica del disciplinare di cui al richiamato provvedimento ministeriale 26.10.2015 rendendo altresì applicabili, a determinate condizioni, le disposizioni di etichettatura temporanea in questione anche per le produzioni derivanti dalla campagna vendemmiale 2015/2016 che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella proposta di modifica del disciplinare di cui trattasi;

DECRETA

Articolo 1

1. Ai sensi dell'art. 13 del DM 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOC "Prosecco", ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 26.10.2015 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio di tutela della denominazione di origine controllata "Prosecco", con sede in Treviso, in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'art. 13 del richiamato DM 7 novembre 2012, e questo Ministero e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della DOC "Prosecco", da parte della Commissione U.E. Tale responsabilità resta in capo al citato Consorzio e, qualora si

verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.

3. Le disposizioni di etichettatura transitoria di cui al comma 1 entrano in vigore dalla data di pubblicazione del presente decreto e sono applicabili anche nei confronti delle produzioni riferite alle partite di vino DOC “Prosecco” in corso di elaborazione provenienti dalla campagna vendemmiale 2015/2016, che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell’allegata proposta di modifica del disciplinare.

4. L’elenco dei codici, previsto dall’articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato, in via transitoria, con l’inserimento dei codici relativi alle produzioni destinate alla pratica disciplinata all’articolo 5, comma 6, della proposta di modifica in questione.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP (ai sensi dell’art. 13, comma 2, del richiamato D.M. 7 novembre 2012) e ne sarà dato avviso sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 27 ottobre 2015

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Emilio Gatto

ALLEGATO

Disciplinare di produzione della DOP dei vini “Prosecco” consolidato con le modifiche di cui al Provvedimento ministeriale 26 ottobre 2015.

(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 ~~75~~80%. 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.



*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

Prot. n. 0091738

Decreto 7 dicembre 2016 concernente la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “Prosecco”.

(Pubblicato nella G.U.R.I. n. 294 del 17.12.2016)

IL DIRIGENTE

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, 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 di esame, di approvazione e di trasmissione alla Commissione U.E. delle proposte di modifica del disciplinare che non comportano alcuna modifica al documento unico, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del preesistente Reg. (CE) n. 1234/2007, art. 118 *octodecies*, par. 3, e del citato Reg. (CE) n. 607/2009;

RITENUTO che, nelle more dell'adozione dei predetti atti della Commissione UE e delle conseguenti norme applicative nazionali, continuano ad essere vigenti per la procedura preliminare nazionale di cui trattasi le disposizioni di cui al citato DM 7 novembre 2012, applicativo della citata preesistente normativa dell'Unione europea;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale delle Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, 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 DM 17.11.2014, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 275 del 26.11.2014 e sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOC;

VISTA la domanda presentata in data 25 ottobre 2016, per il tramite delle Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia, nel rispetto della procedura di cui all'articolo 6 del D.M. 7 novembre 2012, e previo pubblicazione sul Bollettino Ufficiale delle Regioni medesime dell'avviso relativo all'avvenuta presentazione della stessa domanda, su istanza del Consorzio tutela della DOC Prosecco, con sede in Treviso, intesa ad ottenere alcune modifiche agli articoli 4 e 8 del disciplinare di produzione dei vini a DOC "Prosecco", concernenti rispettivamente una modifica sostanziale delle condizioni tecniche di produzione delle uve e una modifica minore relativa alle disposizioni sul confezionamento della tipologia frizzante, che non comporta alcuna modifica al documento unico riepilogativo di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del Regolamento (UE) n. 1308/2013;

CONSIDERATO che per la citata modifica rilevante di cui all'articolo 4 del disciplinare si rimanda alla procedura di cui agli articoli 7, 8 e 9 del richiamato DM 7 novembre 2012, mentre per la predetta richiesta di modifica dell'articolo 8 del disciplinare in questione, sono applicabili le disposizioni procedurali nazionali semplificate di cui all'articolo 10, comma 8, del citato DM 7 novembre 2012;

ESAMINATA la documentazione tecnico-amministrativa presentata a supporto della modifica dell'articolo 8 del disciplinare in questione e ritenuto che la stessa documentazione è risultata conforme alle disposizioni previste dal citato art. 10, comma 8, del DM 7 novembre 2012 e, in particolare, per la medesima richiesta:

- in conformità all'articolo 6 del predetto decreto, è stata esperita l'intera procedura di valutazione e di pubblicizzazione da parte delle competenti Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia;
- ai sensi del comma 2 del citato art. 6 del citato decreto, sono state definite dalle citate Regioni le osservazioni presentate avverso la proposta di modifica in questione da parte di un soggetto interessato;

- ai sensi del comma 3 del citato art. 6 del citato decreto, è stato acquisito il parere favorevole delle citate Regioni;
- sono state ritenute valide le motivazioni tecnico-giuridiche relative alle modifiche proposte per il confezionamento, che, nel pieno rispetto delle vigenti norme in materia di imballaggi preconfezionati e di etichettatura e presentazione, tendono ad estendere i sistemi di chiusura delle bottiglie per la tipologia frizzante che non reca menzioni geografiche aggiuntive, nonché a consentire, sia per la tipologia frizzante che per la tipologia spumante, l'uso di un dispositivo di copertura della bottiglia che non sia tale da pregiudicare l'immagine della denominazione;

RITENUTO che a seguito dell'esito favorevole della predetta istruttoria sussistono i presupposti tecnico-giuridici per approvare con provvedimento nazionale la citata richiesta di modifica dell'articolo 8 del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Prosecco", in particolare nel rispetto dell'art. 118 *octodecies*, par. 3, lett. a) del Reg. (CE) n. 1234/2007;

RITENUTO altresì di dover pubblicare sul sito internet del Ministero la modifica del disciplinare in questione e di dover comunicare la stessa modifica alla Commissione U.E., ad aggiornamento del fascicolo tecnico inoltrato alla Commissione U.E., 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;

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'articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale 81653 del 3 novembre 2016 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'articolo 1, comma 5, 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;

D E C R E T A

Articolo unico

1. All'articolo 8 del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Prosecco", così come approvato con il D.M. 30.11.2011 e da ultimo aggiornato con il DM 17.11.2014 richiamati in premessa, sono apportate le modifiche evidenziate nell'allegato al presente decreto.
2. La modifica al disciplinare della DOP "Prosecco" di cui al comma 1, sarà inserita sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP - e comunicata alla Commissione U.E., ai fini dell'aggiornamento del relativo fascicolo tecnico già trasmesso alla stessa Commissione U.E., ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, 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 7 dicembre 2016

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

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

(N.B.: le modifiche sono evidenziate mediante la funzione revisione di word)

---- omissis ----

**Articolo 8
Confezionamento**

---- omissis ----

3. Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» nella tipologia frizzante deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie in vetro fino a 5 litri chiuse con tappo raso bocca, in sughero o con materiale inerte, o a vite, alle condizioni stabilite dalla normativa comunitaria e nazionale che disciplina la specifica materia. E' 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 corona. Per il vino frizzante che non è designato con i riferimenti geografici di cui all'articolo 7, comma 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 ~~con gamma di colore variabile dalle tonalità del bianco, al giallo, al verde, al marrone, al grigio nero di varia intensità.~~ 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.