

PROSECCO

D.O.C.

D.D.17 Luglio 2009

Art 1 La denominazione di origine controllata “**Prosecco**” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

“**Prosecco**”

“**Prosecco spumante**”

“**Prosecco frizzante**”

Art 2 Il vino a DOC “**Prosecco**” deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno:

Glera minimo 85%

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

Pinot nero (vinificato in bianco)

Idonei alla coltivazione per la zona di produzione delle uve di cui all’articolo 3 del presente disciplinare.

Art 3 Le uve destinate alla produzione del vino a DOC “**Prosecco**” devono essere prodotte nella zona che comprende i territori delle seguenti provincie:

Belluno,

Gorizia,

Padova,

Pordenone,

Treviso,

Trieste,

Udine,

Venezia,

Vicenza

Art 4 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC “**Prosecco**”, devono essere quelle tradizionali della zona e, in ogni caso, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

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

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare in negativo le caratteristiche delle uve e del vino.

Per i vigneti piantati dopo l’approvazione del presente disciplinare di produzione sono ammesse solo le forme di allevamento a spalliera semplice o 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 di produzione, possono essere iscritti all’Albo della DOC “**Prosecco**” 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 per ettaro.

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 e Forestali.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a DOC "**Prosecco**", in vigneto specializzato, non deve essere superiore a:

18,00 tonn./ettaro

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata con un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del **20%** i limiti medesimi.

Le regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia su proposta del Consorzio di Tutela della denominazione, sentite le categorie interessate prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione dei vini a DOC "**Prosecco**" inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione.

Le regioni sono tenute a dare immediata comunicazione al Ministero per le Politiche Agricole e Forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Le uve destinate alla vinificazione del vino a DOC "**Prosecco**" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9,50% vol.

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC "**Prosecco spumante e frizzante**" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9,00% vol.

Purché la destinazione delle uve atte ad essere elaborate venga espressamente indicata nei documenti ufficiali di cantine e nella denuncia annuale delle uve.

Art 5 Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le quelle di elaborazione per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione nelle tipologie ove è ammessa, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, devono essere effettuate nel territorio di cui all'articolo 3 del presente disciplinare di produzione.

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 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 di produzione.

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, conforme alla specifica normativa comunitaria, siano effettuate anche al di fuori della zona di cui al comma 2, con specifiche autorizzazioni individuali rilasciate dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, previo parere delle regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia.

La richiesta presentata dalle ditte interessate entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del decreto di approvazione del presente disciplinare di produzione.

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 di produzione.

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'articolo 2 aventi un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a

9,00% vol.

Tale tipologia deve essere commercializzata nei tipi:

Brut,

Extra dry,

Dry,

Demi-sec

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'articolo 2 aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9,00% vol.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al **70%**.

Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non il **80%**, anche se la produzione per ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Art 6 I vini di cui all'articolo 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Prosecco"

colore:	giallo paglierino;
profumo:	fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;
sapore:	secco o amabile, fresco e caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	10,50% vol.;
acidità totale minima:	5,00 gr./l.;
estratto non riduttore minimo:	14,00 gr./l.;

"Prosecco spumante"

spuma:	fine e persistente;
colore:	giallo paglierino più o meno intenso, brillante;
profumo:	fine, caratteristiche delle uve di provenienza;
sapore:	secco o amabile (vedi tipologia), fresco, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	11,00% vol.;
acidità totale minima:	5,00 gr./l.;
estratto non riduttore minimo:	14,00 gr./l.;

"Prosecco frizzante"

spuma:	lieve ed evanescente;
colore:	giallo paglierino più o meno intenso, brillante;
profumo:	fine, caratteristico, tipico dell'uva di provenienza;
sapore:	secco o amabile, fresco e caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	10,50% vol.;
acidità totale minima:	5,00 gr./l.;
estratto non riduttore minimo:	14,00 gr./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 massima sono le seguenti:

profumo:	gradevole e caratteristico con possibili sentori di crosta di pane;
sapore:	secco, frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;
acidità totale minima:	4,00 gr./l.;

Art 7 Nella etichettatura designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, riserva, selezionato e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a località geografiche, nomi, ragioni sociali, marchi privati, non avente significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Nella designazione dei vini di cui all'articolo 1, è 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.

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

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.

I vini di cui all'articolo 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.

Art 8 Il vino a DOC **“Prosecco”** deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie di vetro chiuse con tappo raso bocca; tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,375 è consentito l’uso del tappo a vite. E’ altresì consentita la tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino a DOC **“Prosecco”** condizionato in damigiane in vetro fino a 60,000 litri.

Il vino a DOC **“Prosecco”** nella tipologia **“spumante”** deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie di vetro fino a 9,000 litri.

Su richiesta degli operatori interessati, con apposita autorizzazione del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali è consentito, in occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, l’uso temporaneo di contenitori aventi volumi diversi.

Per la tappatura dei vini spumanti si applicano le norme comunitarie e nazionali che disciplinano la specifica materia.

Tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,200 è consentito anche l’uso del tappo a vite, eventualmente con sovra tappo a fungo, oppure a strappo in plastica.

Il vino a DOC **Prosecco frizzante** deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie di vetro fino a 5,000 litri chiuse con tappo raso bocca, in sughero o 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 a corona.

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 dal bianco, al giallo, al verde, al marrone, al grigio-nero di varia intensità.