



A tutte le aziende iscritte al  
sistema di controllo della DO  
Prosecco

LORO SEDI

Treviso, 29 ottobre 2015

**OGGETTO: modifica del disciplinare di produzione della DOC Prosecco.**

Carissimi produttori,

il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha concluso l'iter nazionale per l'approvazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione. In attesa dell'approvazione da parte della Commissione U.E., lo stesso Ministero ha provveduto all'adozione del Decreto che autorizza l'etichettatura transitoria.

La modifica del disciplinare, in conclusione, è attiva con il **Decreto del 27/10/2015** e, quindi, è possibile operare:

- Il trasferimento dei superi di cantina del 5%;
- La pratica correttiva del taglio con prodotti Pinot/Chardonnay;
- L'elaborazione e confezionamento in tutta la Regione autonoma Friuli Venezia Giulia dei vini Prosecco con l'indicazione geografica "Trieste" o "provincia di Trieste" o "Trst" o "Pokrajina Trst";

inoltre:

- L'obbligo di indicare l'annata, qualora venga utilizzato in etichettatura dei vini spumanti il termine "Millesimato".

**Resa uva vino al 75%**

La resa dell'uva in vino passa dal 70 al 75%. Ora è possibile trasferire, con l'indicazione del decreto, la quota di vino finito presa in carico nella colonna dei superi di cantina della DOC Prosecco (pari al 5%) in quella del vino atto a Prosecco DOC.

Esempio di produzione di 1 ettaro di vigneto atto a Prosecco DOC	"Vino atto a Prosecco DOC" Glera al 100%, con resa al 70%		"Supero di cantina Prosecco DOC con resa da 70 a 75%" Glera a 100%	
	Carico	Scarico	Carico	Scarico
Operazione				
Vinificazione	126 hl (= 180 x 0,7)		9 hl (=180 x 0,05)	
Trasferimento da Decreto del 27/10/15	9 hl			9 hl
Totale	135 hl (=126 +9)		0	

Tale modalità è valida per:

- Vino atto a Prosecco DOC (ottenuto con Glera al 100%)
- Vino atto a Prosecco DOC con complementari al 15% (Glera 85% + max complementari 15%)
- Vino (PB, PG, PN e CHA) atto al taglio Prosecco DOC

Nel caso si detenga ancora del prodotto a monte del vino (mosto e VNF) è possibile applicare direttamente la resa di trasformazione del 75%.

## Pratica correttiva del taglio al 15%

Per la produzione della sola tipologia spumante, è consentito il taglio fino al massimo del 15% con prodotti provenienti dai vitigni coltivati all'interno dell'area definita dall'articolo 3 del disciplinare di produzione. Per mantenere la possibilità di indicare "Treviso" o "Trieste" in etichettatura, anche i prodotti atti al taglio devono rispettare quanto indicato nell'art. 7 punti 2 e 3 del disciplinare di produzione. I vini utilizzabili, per la pratica del taglio, sono:

- Vino Chardonnay atto al taglio Prosecco DOC;
- Vino Pinot bianco atto al taglio Prosecco DOC;
- Vino Pinot grigio atto al taglio Prosecco DOC;
- Vino Pinot nero (vinificato in bianco) atto al taglio Prosecco DOC.

I vini, o prodotti a monte del vino, utilizzati per il taglio devono essere ottenuti dalla vendemmia 2015, non si possono utilizzare quelli ottenuti nelle annate precedenti.

Il taglio può essere operato dalle figure che vanno dal vinificatore all'imbottigliatore.

Nel caso di cessione di vino atto Prosecco DOC con taglio varietale, indicare nel documento di accompagnamento:

- La dicitura **"Vino atto a Prosecco DOC spumante con taglio varietale"**;
- La **manipolazione 7**;
- La **percentuale di taglio** (altrimenti sarà considerata al 15%). Al fine di evitare numerose contabilizzazioni nei registri di carico e scarico, con le conseguenti difficoltà di immagazzinamento del prodotto tagliato nelle diverse %, si consiglia di effettuare tagli al 15%.

Si ricorda inoltre di inviare all'ente certificatore l'apposito modulo di taglio scaricabile alla voce: TAD\_V\_006\_20130801, del seguente link:

<http://www.valoritalia.it/Special/Download-Pubblico.aspx?path=01+-+controlli+vini+dop+e+ig+-+modulistica>

## Menzione "Trieste" o "provincia di Trieste" o "Trst" o "Pokrajina Trst"

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

## Utilizzo del termine "millesimato"

Nella designazione del vino spumante è consentito riportare il termine millesimato, purché il prodotto sia ottenuto con almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento, che va indicata in etichetta. Tale misura si applica per i prodotti ottenuti dalla vendemmia 2015 e precedenti a partire dai volumi imbottigliati successivamente alla data del 27 ottobre 2015.

Esempio di corretto uso del termine millesimato:



È possibile scaricare il Decreto di etichettatura transitoria del 27/10/2015 al seguente link:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/8292>

---

### CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO

Piazza Filodrammatici 3 - 31100 TREVISO IT - t +39 0422 1572383 - f +39 0422 1572385  
info@consorzio.prosecco.it - www.consorzio.prosecco.it  
c.f. 04339160261 - p.iva 04484620267

## INDICAZIONI AGGIUNTIVE

### Produzione vini spumanti

Si ricorda alle aziende imbottigliatrici che, in riferimento alla normativa vigente (Reg. 606/2009 allegato II, lettera C), si possono ottenere 3 tipi di Prosecco DOC spumante:

#### 1- VINO SPUMANTE DOP

- a. Base di partenza: mosto/mpf/vino Glera in purezza o mosto/mpf/vino Glera (min 85%) + complementari (max 15%)
- b. Durata della fermentazione e della permanenza del vino sulle fecce: 30 giorni (autoclave con agitatore)
- c. Durata periodo di magazzino: non previsto
- d. Sciroppo zuccherino: si (aumento del titolo alcol. totale fino ad un massimo di 1,5% Vol\*)
- e. Sciroppo di dosaggio: si (aumento del titolo alcol. effettivo fino ad un massimo di 0,5% Vol)
- f. Pressione: min 3,5 bar
- g. Anidride solforosa: max 235 mg/l

#### 2- VINO SPUMANTE DI QUALITA' DOP

- a. Base di partenza: mosto/mpf/vino Glera in purezza o mosto/mpf/vino Glera (min 85%) + complementari (max 15%)
- b. Durata elaborazione (fermentazione + invecchiamento in azienda): 6 mesi di cui 30 giorni di fermentazione (autoclave con agitatore)
- c. Sciroppo zuccherino: si (aumento del titolo alcol. totale fino ad un massimo di 1,5% Vol\*)
- d. Sciroppo di dosaggio: si (aumento del titolo alcol. effettivo fino ad un massimo di 0,5% Vol)
- e. Pressione: min 3,5 bar
- f. Anidride solforosa: max 185 mg/l

#### 3- VINO SPUMANTE DI QUALITA' DEL TIPO AROMATICO DOP

- a. Base di partenza: mosto/mpf/vino Glera in purezza (NO complementari)
- b. Durata elaborazione (fermentazione + invecchiamento in azienda): 30 giorni
- c. Sciroppo zuccherino: si (aumento del titolo alcol. totale fino ad un massimo di 1,5% Vol\*)
- d. Sciroppo di dosaggio: no
- e. Pressione: min 3,0 bar
- f. Anidride solforosa: max 185 mg/l

\*: *eventuale arricchimento speciale, in caso di partite non arricchite* (aumento del titolo alcol. totale fino ad un massimo di 3,0% Vol).

**Si ricorda, inoltre, che la categoria del prodotto vitivinicolo può essere omessa in etichettatura in riferimento all'articolo 119 punto 2, del Regolamento (UE) 1308/2013.**

### **ATTENZIONE A QUANTO DI SEGUITO INDICATO:**

Il tema, relativo alla destinazione dei superi di cantina (resa da 70 a 75%) delle DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco e Asolo Prosecco, è attualmente oggetto di valutazione a livello nazionale.

In attesa di chiarimento, il quale sarà tempestivamente comunicato dallo scrivente Consorzio, i volumi di cui sopra, nell'interesse delle aziende, devono essere contabilizzati separatamente e non devono essere commercializzati come vino atto a Prosecco DOC.

Inoltre, per i SOLI VINIFICATORI, al fine di una corretta e tempestiva verifica della partita in fase di certificazione, si chiede di compilare il "Prospetto riepilogativo di vinificazione 2015 della DOC Prosecco", allegato a questo documento.

Il Consorzio