

non oltre il termine di trenta giorni dal ricevimento della medesima, all'affidamento del servizio idrico integrato al gestore unico d'ambito;

Vista la nota del Presidente della Regione Siciliana prot. n. 21536 del 18 ottobre 2024, di riscontro della suddetta diffida, con cui è stata dichiarata l'impossibilità di adempiere alla stessa non sussistendo le condizioni tecnico-economiche per l'affidamento del servizio idrico integrato per l'ATI di Trapani;

Ritenuto opportuno, pertanto, esercitare i poteri sostitutivi previsti dall'art. 14, comma 4, del decreto-legge 9 agosto 2022, n. 115;

Ritenuto che l'esercizio dei poteri sostitutivi, da attivare ai sensi dell'art. 14, comma 4, del decreto-legge 9 agosto 2022, n. 115, dovrebbe essere limitato alle competenze del Commissario regionale individuato con decreto del Presidente della Regione Siciliana 4 gennaio 2023, n. 504, relative all'affidamento del servizio idrico integrato dell'ATI Trapani. A tal fine, la sua gestione dovrebbe essere temporaneamente affidata in via diretta alla società Invitalia S.p.a., per un periodo di quattro anni, rinnovabile ex art. 14, comma 4, decreto-legge 9 agosto 2022, n. 115, rimanendo, invece, in capo al suddetto Commissario regionale tutte le altre prerogative attribuitegli in forza del decreto del Presidente della Regione Siciliana 4 gennaio 2023, n. 504, ivi compresa la redazione del piano d'ambito, nonché i poteri connessi alla gestione del servizio diversi dall'affidamento;

Vista la proposta del Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica;

Sentito il Presidente della Regione Siciliana;

Delibera:

Art. 1.

1. La gestione del servizio idrico integrato nell'Assemblea territoriale idrica (ATI) di Trapani, come individuata ai sensi della legge regionale Siciliana 11 agosto 2015,

n. 19, è affidata in via transitoria alla società a partecipazione interamente pubblica Invitalia S.p.a., nei termini specificati in apposita convenzione da stipularsi con la Regione, ai sensi dell'art. 14, comma 3, del decreto-legge 9 agosto 2022, n. 115, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 settembre 2022, n. 142, successivamente all'adozione della presente delibera.

2. Le infrastrutture idriche di proprietà degli enti locali ai sensi dell'art. 143 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, sono affidate in concessione d'uso gratuito, per tutta la durata della gestione, alla suddetta società affidataria, la quale ne assume i relativi oneri nei termini previsti dalla convenzione di cui al comma 1.

3. Nelle more dell'adozione, da parte del Commissario nominato con il decreto del Presidente della Regione Siciliana 4 gennaio 2023, n. 504, del piano d'ambito previsto dall'art. 149 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, il gestore esercita il servizio in conformità ai principi stabiliti dal decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, con particolare riferimento alla Sezione III della Parte terza del medesimo decreto legislativo.

Art. 2.

1. L'affidamento ha una durata di quattro anni, rinnovabili ai sensi dell'art. 14, comma 4, del decreto-legge 9 agosto 2022, n. 115, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 settembre 2022, n. 142.

La presente deliberazione è trasmessa ai competenti organi per il controllo e pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

*Il Presidente  
del Consiglio dei ministri  
MELONI*

*Registrato alla Corte dei conti il 29 gennaio 2025  
Ufficio di controllo sugli atti della Presidenza del Consiglio dei ministri, del Ministero della giustizia e del Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale, n. 311*

25A05312

## DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

### MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 22 settembre 2025.

**Approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Prosecco».**

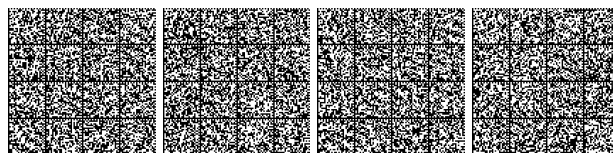
IL DIRIGENTE DELLA PQA I  
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spi-

ritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

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, così come da ultimo modificato dal regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali



garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione, così come da ultimo modificato dal regolamento delegato (UE) 2025/28 della Commissione, del 30 ottobre 2024;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli, così come da ultimo modificato dal regolamento di esecuzione (UE) 2025/26;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/935 della Commissione, del 16 aprile 2019, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i metodi di analisi per determinare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti vitivinicoli e la notifica delle decisioni degli Stati membri relative all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, avente ad oggetto riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, avente ad oggetto codice dell'amministrazione digitale, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 agosto 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 200 del 28 agosto 2012, recante disposizioni nazionali applicative del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, avente ad oggetto riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni, così come modificato dal correttivo previsto dal decreto legislativo 25 maggio 2016, n. 97 e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, concernente disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 83 dell'8 aprile 2022, avente ad oggetto disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016, concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 25 febbraio 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 192 del 18 agosto 2022, concernente disposizioni applicative della legge 12 dicembre 2016, n. 238: schedario viticolo, idoneità tecnico- produttiva dei vigneti e rivendicazione annuale delle produzioni, nell'ambito delle misure del SIAN recate dall'art. 43, comma 1, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 settembre 2020, n. 120, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri, in particolare, l'art. 3, comma 3, del predetto decreto, ai sensi del quale le de-



nominazioni «Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» e «Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» sostituiscono, a ogni effetto e ovunque presenti, le denominazioni «Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali» e «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, che adotta il regolamento recante la riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 31 gennaio 2024, registrato dalla Corte dei conti il 23 febbraio 2024 al n. 288, recante individuazione degli uffici dirigenziali non generali del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178;

Vista la direttiva del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste prot. n. 38839 del 29 gennaio 2025, registrata alla Corte dei conti al n. 193 in data 16 febbraio 2025, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025, e successive modifiche e integrazioni;

Vista la direttiva del Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica prot. n. 99324 del 4 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 195 in data 4 marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2025», rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 178/2023;

Vista la direttiva del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare prot. n. 112479 dell'11 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste al n. 228 in data 16 marzo 2025, con la quale sono stati assegnati, ai titolari degli uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, gli obiettivi e le risorse umane e finanziarie, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro, nonché dalla direttiva dipartimentale, sopra citate;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 dicembre 2023, registrato dal Ministero dell'economia e delle finanze in data 10 gennaio 2024 con n. 10 e presso la Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, reg. 68, concernente il conferimento, a decorrere dalla data del decreto e per il periodo di tre anni, dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 19, commi 3 e 6, del decreto legislativo n. 165 del 2001, al dott. Marco Lupo, dirigente di prima fascia appartenente ai ruoli del medesimo Ministero, estraneo all'amministrazione, fermo restando il disposto dell'art. 19, comma 8, del citato decreto legislativo;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4, del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, e dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato alla Corte dei conti al n. 999 in data 4 giugno 2024, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della direzione;

Visto il decreto del 17 luglio 2009, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 173 del 28 luglio 2009, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Prosecco» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto del 19 giugno 2023, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 148 del 27 giugno 2023, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine protetta dei vini «Prosecco»;

Esaminata la documentata domanda presentata dal Consorzio di tutela della denominazione di origine controllata Prosecco acquisita al prot. ingresso n. 0137195 del 22 marzo 2024, intesa ad ottenere la modifica degli articoli 2 e 5 del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Prosecco», nel rispetto della procedura di cui al sopra citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che il Consorzio di tutela della denominazione di origine controllata Prosecco è riconosciuto ai sensi dell'art. 41, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 ed è incaricato di svolgere le funzioni previste dall'art. 41, commi 1 e 4, della predetta legge per la denominazione di origine controllata dei vini «Prosecco»;

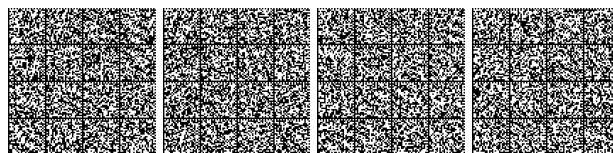
Ritenuto che la modifica del disciplinare di produzione, di cui è richiesta l'approvazione con la sopra citata domanda, è considerata una modifica ordinaria di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, in quanto non rientra tra i casi previsti dal paragrafo 3 del medesimo articolo, e comporta una modifica del documento unico;

Considerato che, in ottemperanza al disposto dell'art. 4 del regolamento delegato (UE) 2025/27, la sopra citata domanda di approvazione di una modifica ordinaria è stata esaminata nell'ambito della procedura nazionale prevista dall'art. 13 del decreto ministeriale 6 dicembre 2021 e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Veneto;

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Friuli-Venezia Giulia;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 15 luglio 2025, nell'ambito della quale il citato Comitato





ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della D.O.C. dei vini «Prosecco»;

la suddetta proposta di modifica del disciplinare è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 184 del 9 agosto 2025, a fini di opposizione a livello nazionale ai sensi dell'art. 4, paragrafo 2, primo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 6, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

entro il termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione della suddetta proposta di modifica non sono pervenute opposizioni;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della suddetta procedura nazionale, risultano soddisfatti i requisiti del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate in virtù dello stesso;

Ritenuto pertanto, di dover approvare la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Prosecco», che comporta una modifica del documento unico, richiesta con la sopra citata domanda, conformemente all'art. 4, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e all'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Ritenuto altresì, di dover procedere, ai sensi dell'art. 4, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, alla pubblicazione del presente decreto di approvazione, contenente il disciplinare di produzione consolidato modificato ed il relativo documento unico consolidato modificato, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito *internet* del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, nonché di dover procedere, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto di approvazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, alla comunicazione dell'approvazione della modifica ordinaria in questione alla Commissione europea, tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, in conformità a quanto disposto dall'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dall'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dall'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Decreta:

Art. 1.

*Approvazione modifica ordinaria*

1. La modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Prosecco», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 184 del 9 agosto 2025, è approvata.

2. La modifica ordinaria approvata, di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 184 del 9 agosto 2025, figura all'allegato A del presente decreto.

3. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Prosecco», consolidato con

la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo e riportata all'allegato A del presente decreto, ed il relativo documento unico consolidato modificato figurano, rispettivamente, negli allegati B e C al presente decreto.

Art. 2.

*Entrata in vigore nel territorio nazionale*

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana.

Art. 3.

*Comunicazione alla Commissione europea ed applicazione nel territorio dell'Unione*

1. Ai sensi dell'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dell'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dell'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, richiamati nelle premesse, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, l'approvazione della modifica ordinaria di cui all'art. 1 del presente decreto è comunicata alla Commissione europea tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

2. In conformità all'art. 5, paragrafo 9, del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio dell'Unione a decorrere dalla data in cui la comunicazione di approvazione della modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo ed il documento unico consolidato modificato sono pubblicati dalla Commissione europea nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea - Serie C - ai sensi dell'art. 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27.

Art. 4.

*Pubblicazione*

1. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Prosecco» consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo è pubblicato nella sezione «Qualità» - «Vini DOP e IGP» del sito *internet* del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (<https://www.politicheagricole.it>).

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito *internet* del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 22 settembre 2025

*Il dirigente:* GASPARRI



MODIFICHE ORDINARIE AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «PROSECCO»

All'art. 2, il comma 2 è modificato come segue:

2. I prodotti destinati alla pratica disciplinata dal successivo art. 5, comma 6, per ottenere i vini «Prosecco» spumante e frizzante, 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'art. 3 e idonei a essere iscritti nell'apposita sezione dello schedario viticolo. Tali vigneti devono rispondere alle caratteristiche di cui al successivo art. 4.

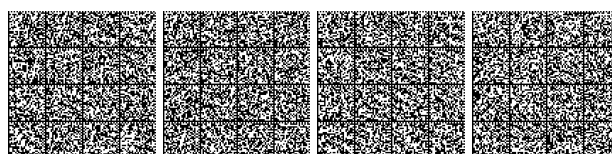
All'art. 6, il comma 5 è modificato come segue:

6. Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione del vino «Prosecco» spumante e frizzante di cui all'art. 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'art. 2, comma 1, in aggiunta a quelle consentite per tale pratica, non superi la percentuale del 15%.

All'art. 6, è aggiunto il seguente comma 10:

10. I prodotti elaborati nelle categorie Vino spumante di qualità e Vino spumante, possono essere sottoposti all'eventuale aggiunta dello sciroppo di dosaggio, che dovrà essere costituito da prodotti derivanti da uve della denominazione «Prosecco», saccarosio, mosto concentrato rettificato e/o loro miscele.

All'art. 5, la numerazione del comma n. 10, cambia in n. 11.



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

### **Articolo 1 Denominazione e vini**

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» spumante rosé;
- «Prosecco» frizzante.

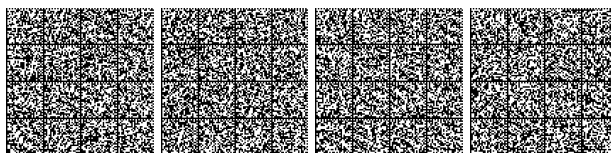
### **Articolo 2 Base ampelografica**

1. I vini a denominazione di origine controllata «Prosecco», «Prosecco» spumante e «Prosecco» frizzante devono essere ottenuti 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).

Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» spumante rosé deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Glera per un minimo del 85% e fino ad un massimo del 90%; deve concorrere, in ambito aziendale per un minimo del 10% e fino ad un massimo del 15% il vitigno Pinot nero (vinificato in rosso).

2. I prodotti destinati alla pratica disciplinata dal successivo articolo 5, comma 6, per ottenere i vini «Prosecco» spumante e frizzante, 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.

3. Il prodotto destinato alla pratica disciplinata dal successivo articolo 5, comma 7, per ottenere i vini «Prosecco» spumante rosé, deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Pinot nero (vinificato in rosso), ubicati all'interno dell'area di produzione di cui all'articolo 3 e idoneo a essere iscritto nell'apposita sezione dello schedario viticolo. Tali vigneti devono rispondere alle caratteristiche di cui al successivo articolo 4.



### 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 sesti 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'entrata in vigore del disciplinare di produzione approvato con D.M. 17 luglio 2009, possono essere autorizzati alla produzione della denominazione. Le operazioni di potatura, inoltre, devono garantire una carica massima di 80.000 gemme ad ettaro per tutte le forme di allevamento ammesse.

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 delle politiche agricole, alimentari e forestali ed al competente Organismo di controllo.

5. E' vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

6. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 1 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

Tipologia	Produzione massima t. uva/ha	Titolo alc. Vol. naturale minimo %Vol
Prosecco	18	9,5%
Prosecco spumante	18	9,0%
Prosecco spumante rosé	18 13,5	9,0%
- Glera		
- Pinot nero		
Prosecco frizzante	18	9,0%



A detti limiti quantitativi, 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 delle politiche agricole alimentari e forestali ed al competente Organismo di controllo.

Le uve destinate a produrre «Prosecco» nelle tipologie spumante, spumante rosé 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

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 8 e 9). Le regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al competente Organismo di controllo.

## **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 dai commi 6 e 7





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 dai commi 6 e 7 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 disciplinare approvato con D.M. 17 luglio 2009.

4. La tipologia «Prosecco» 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 nature, extra brut, brut, extra dry, dry e demisec.

La tipologia «Prosecco» spumante rosé deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale a mezzo autoclave per un periodo di elaborazione non inferiore a 60 giorni, 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 nature, extra brut, brut ed extra dry.

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%. Qualora tale resa superi i limiti di cui sopra indicati, ma non oltre l'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 l'80% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

6. Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione del vino «Prosecco» spumante e frizzante 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. Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione del vino «Prosecco» spumante rosé di cui all'articolo 1 è consentita l'aggiunta di prodotti ottenuti dalla vinificazione di uve Pinot nero (vinificato in rosso), in quantità non inferiore al 10% e 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 Pinot nero, di cui l'art. 2, comma 1, in aggiunta a quello consentito per tale pratica, non superi la percentuale del 15%.

8. 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.

9. 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, secondo capoverso, seconda frase.

10. I prodotti elaborati nelle categorie Vino spumante di qualità e Vino spumante, possono essere sottoposti all'eventuale aggiunta dello sciroppo di dosaggio, che dovrà essere costituito da prodotti derivanti da uve della denominazione «Prosecco», saccarosio, mosto concentrato rettificato e/o loro miscele.

11. Le tipologie «Prosecco» frizzante, «Prosecco» spumante e «Prosecco» spumante rosé devono essere commercializzate dal produttore a partire dal primo gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia. Tuttavia, anche nel periodo antecedente a tale data, è consentita la pratica enologica del taglio d'annata utilizzando il prodotto ottenuto dall'ultima vendemmia disponibile, purché tale quota non superi la percentuale massima del 15%.

Inoltre, tenuto conto delle modalità di elaborazione del prodotto, qualora si verificassero particolari condizioni climatiche o di mercato, fermo restando che i vini sopra indicati abbiano raggiunto le caratteristiche minime chimico-fisiche ed organolettiche previste al successivo articolo 6, le Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia, sentite le Organizzazioni professionali di categoria, su richiesta documentata del Consorzio, possono con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, autorizzare, anche per singole tipologie, l'immissione al consumo antecedentemente alla data sopra riportata e comunque nel limite massimo di tre mesi rispetto alla data medesima.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

1. I vini di cui all'art. 1, all'atto della 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 nature 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» spumante rosé:**

colore: rosa tenue più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;  
odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;  
sapore: da brut nature a extra dry, 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, è 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, è consentito riportare in etichetta il riferimento a «provincia di Treviso» o «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, 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.
4. Fatto salvo quanto previsto ai commi 2 e 3, è 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 «Prosecco» 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.
8. Nella designazione del vino «Prosecco» spumante rosé è obbligatorio riportare in etichettatura il termine millesimato seguito dall'anno di raccolta delle uve”.

## **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 è 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 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 dell'Unione europea e nazionali che disciplinano la specifica materia, in ogni caso è escluso l'uso di tappi con una percentuale di sughero inferiore al 51% (in peso) e, comunque, la parte del tappo che va a contatto con il vino non deve avere una percentuale di sughero inferiore al 51% (in peso). Tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,200 è 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 dell'Unione europea 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 vino frizzante che non è designato con i riferimenti geografici di cui all'articolo 7, commi 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 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.

## 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.

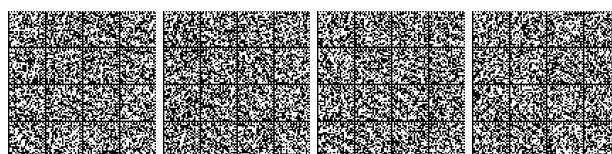
L'area di produzione è ricca di minerali e microelementi; i suoli sono prevalentemente di origine alluvionale e mostrano una tessitura dominante argillosa-limosa, con una buona presenza di scheletro derivante dall'erosione delle dolomiti e dai depositi fluviali, che permette un buon drenaggio dei terreni.

##### *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 registrata negli ultimi decenni, unitamente all'opportunità di ampliare le produzioni anche mediante l'utilizzo di uve a bacca nera vinificate in rosso 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).

Le competenze degli operatori, abbinate alle pratiche affinate nel corso degli anni, hanno permesso quindi di garantire ai consumatori le medesime caratteristiche qualitative distintive della denominazione Prosecco, anche ad uno spumante rosé.

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.

Inoltre, l'adeguata resa produttiva e la corretta gestione della parete fogliare, dopo la fase di invaiatura, consentono alle uve da vinificare in rosso di accumulare idonee concentrazioni di sostanze polifenoliche atte a conferire la caratteristica colorazione rosa alla tipologia spumante rosé.

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 o rosa tenue nella tipologia spumante rosé con perlage fine, in equilibrio con la persistenza della spuma.

All'olfatto, il vino è caratterizzato da spiccate note floreali (fiori bianchi, nella versione spumante rosé anche fiori rossi) e fruttate (mela, pera, frutta esotica e agrumi, nella versione spumante rosé si riscontrano anche sentori di fragola e lampone) 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, la corretta esposizione solare 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» e di adeguate concentrazioni di sostanze polifenoliche nelle uve da vinificare in rosso per la produzione della versione spumante rosé.

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

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero – sezione Controlli.



**DOCUMENTO UNICO****Denominazione/denominazioni**

‘Prosecco’

**Tipo di indicazione geografica**

☒ DOP

☐ IGP

☐ IG

**Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

**Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

**Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

8. Vino frizzante

**Descrizione del vino o dei vini****Prodotto vitivinicolo**

Prosecco - Vino

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: giallo paglierino.

**Aroma**

Odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza.





**Sapore**

Sapore: da secco ad amabile, fresco e caratteristico.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

Prosecco Spumante - Vino spumante, vino spumante di qualità e vino spumante di qualità del tipo aromatico

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente.

**Aroma**

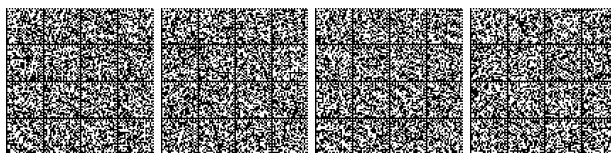
Odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza.

**Sapore**

Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco e caratteristico.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-



**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

Prosecco - Vino frizzante

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con evidente sviluppo di bollicine.

**Aroma**

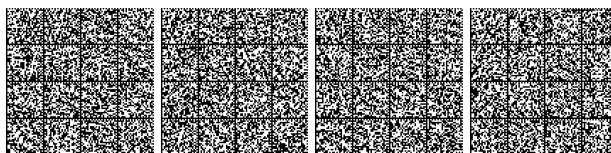
Odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza.

**Sapore**

Sapore: da secco ad amabile, fresco e caratteristico.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

Nella tipologia frizzante prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, le caratteristiche organolettiche al consumo possono variare:



Colore: possibile presenza di una velatura.

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.

#### Caratteristiche analitiche

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,0
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

#### Prodotto vitivinicolo

Prosecco - Spumante rosé - Vino spumante, vino spumante di qualità

#### Caratteristiche organolettiche

##### Aspetto

Colore: rosa tenue più o meno intenso, brillante, con spuma persistente.

##### Aroma

Odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza.

##### Sapore

Sapore: da brut nature a extra dry, fresco e caratteristico.



**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	-
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Pratiche di vinificazione****Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione****Pratica di vinificazione**

Pratica enologica per le partite di prodotto destinate alla preparazione del vino frizzante, vino spumante, vino spumante di qualità anche del tipo rosé

**Tipo di pratica enologica**

Pratica enologica specifica

**Descrizione**

Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione del vino frizzante, vino spumante e vino spumante di qualità 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, in aggiunta a quelle consentite per tale pratica, non superi la percentuale del 15 %.

Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione del vino spumante rosé e vino spumante di qualità rosé, è consentita l'aggiunta di prodotti ottenuti dalla vinificazione di uve Pinot nero (vinificato in rosso), in quantità non inferiore al 10 % e 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 Pinot nero, in aggiunta a quello consentito per tale pratica, non superi la percentuale del 15 %.

### Rese massime

#### Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Prosecco

#### Resa massima:

<b>Resa massima:</b>	18000
<b>Unità di resa massima:</b>	chilogrammi di uve per ettaro

#### Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Prosecco

#### Resa massima:

<b>Resa massima:</b>	135,0
<b>Unità di resa massima:</b>	ettolitri per ettaro

#### Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Prosecco - Spumante rosé (varietà Glera)

#### Resa massima:

<b>Resa massima:</b>	18000
<b>Unità di resa massima:</b>	chilogrammi di uve per ettaro

#### Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Prosecco - spumante rosé (varietà Glera)

#### Resa massima:



<b>Resa massima:</b>	135,0
<b>Unità di resa massima:</b>	ettolitri per ettaro

**Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

Prosecco - Spumante rosè (varietà Pinot nero)

**Resa massima:**

<b>Resa massima:</b>	13500
<b>Unità di resa massima:</b>	chilogrammi di uve per ettaro

**Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

Prosecco - spumante rosè (varietà Pinot nero)

**Resa massima:**

<b>Resa massima:</b>	101,25
<b>Unità di resa massima:</b>	ettolitri per ettaro

**Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

Italia - Glera B. - Serprino

**Definizione concisa della zona geografica delimitata**

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.

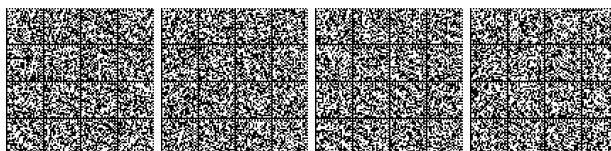
**Legame con la zona geografica****Categoria di prodotto vitivinicolo**

1. Vino

**Sintesi del legame**

Fattori naturali rilevanti per il legame

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.

In seguito la produzione di questo vino si è spostata e sviluppata prevalentemente nell'area collinare veneto friulana.

Il successo del Prosecco è dovuto essenzialmente alla capacità degli operatori di sviluppare, a partire dai primi anni del 1900, idonee tecniche colturali per l'allevamento della varietà Glera, che è molto vigorosa, al fine di limitare il carico produttivo per ceppo e consentendo la corretta maturazione delle uve ed il mantenimento del potenziale aromatico della bacca, nonché idonee tecniche di elaborazione dei vini mediante la rifermentazione naturale, prima in bottiglia, poi in autoclave.

Nell'ultimo secolo si è sviluppato nell'area di produzione una rete di alte professionalità tecnico-scientifiche finalizzata a perfezionare il metodo di produzione del Prosecco consentendo di esaltare le caratteristiche che lo rendono apprezzato dai consumatori nazionali ed internazionali. Determinante è stata la capacità degli operatori nello sperimentare e migliorare le tecnologie di vinificazione e di spumantizzazione anche mediante l'utilizzo di uve a bacca nera vinificate in rosso, che permettono di garantire le medesime caratteristiche qualitative distintive della denominazione anche ad uno spumante rosé.

#### Legame causale tra ambiente geografico e la specificità dei prodotti

Il clima temperato, con la presenza di piogge e venti caldi di scirocco durante l'estate, determinano il corretto sviluppo della vite 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,



permettendo di ottenere un vino base per i frizzanti e gli spumanti non eccessivamente alcolico e dal profilo sensoriale fresco, secco e fruttato, caratteristico del Prosecco.

La tipologia di uve prodotte e della Glera in particolare, è caratterizzata da un moderato accumulo di zuccheri e da una buona presenza di acidità e sostanze aromatiche, che permettono di ottenere un vino base, 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 o rosa tenue nella tipologia spumante rosé, con perlage fine, in equilibrio con la persistenza della spuma.

All'olfatto, è caratterizzato da spiccate note floreali (fiori bianchi, nella versione spumante rosé anche fiori rossi) e fruttate (mela, pera, frutta esotica e agrumi, nella versione spumante rosé anche sentori di fragola e lampone) 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.

Il Prosecco esprime così al meglio il proprio potenziale aromatico e di piacevolezza, tipicità e freschezza.

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.

Come tali i vini della DOP «Prosecco» sono riconoscibili dai consumatori nazionali ed internazionali.

### **Categoria di prodotto vitivinicolo**

#### **4. Vino spumante**

#### **Sintesi del legame**

Fattori naturali rilevanti per il legame

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.

In seguito la produzione di questo vino si è spostata e sviluppata prevalentemente nell'area collinare veneto friulana.

Il successo del Prosecco è dovuto essenzialmente alla capacità degli operatori di sviluppare, a partire dai primi anni del 1900, idonee tecniche colturali per l'allevamento della varietà Glera, che è molto vigorosa, al fine di limitare il carico produttivo per ceppo e consentendo la corretta maturazione delle uve ed il mantenimento del potenziale aromatico della bacca, nonché idonee tecniche di elaborazione dei vini mediante la rifermentazione naturale, prima in bottiglia, poi in autoclave.

Nell'ultimo secolo si è sviluppato nell'area di produzione una rete di alte professionalità tecnico-scientifiche finalizzata a perfezionare il metodo di produzione del Prosecco consentendo di esaltare le caratteristiche che lo rendono apprezzato dai consumatori nazionali ed internazionali. Determinante è stata la capacità degli operatori nello sperimentare e migliorare le tecnologie di vinificazione e di spumantizzazione anche mediante l'utilizzo di uve a bacca nera vinificate in rosso, che permettono di garantire le medesime caratteristiche qualitative distintive della denominazione anche ad uno spumante rosé.

#### Legame causale tra ambiente geografico e la specificità dei prodotti

Il clima temperato, con la presenza di piogge e venti caldi di scirocco durante l'estate, determinano il corretto sviluppo della vite 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, permettendo di ottenere un vino base per i frizzanti e gli spumanti non eccessivamente alcolico e dal profilo sensoriale fresco, secco e fruttato, caratteristico del Prosecco.

La tipologia di uve prodotte e della Glera in particolare, è caratterizzata da un moderato accumulo di zuccheri e da una buona presenza di acidità e sostanze aromatiche, che permettono di ottenere un vino base, 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 o rosa tenue nella tipologia spumante rosé, con perlage fine, in equilibrio con la persistenza della spuma.

All'olfatto, è caratterizzato da spiccate note floreali (fiori bianchi, nella versione spumante rosé anche fiori rossi) e fruttate (mela, pera, frutta esotica e agrumi, nella versione spumante rosé anche sentori di fragola e lampone) 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.

Il Prosecco esprime così al meglio il proprio potenziale aromatico e di piacevolezza, tipicità e freschezza.

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.

Come tali i vini della DOP «Prosecco» sono riconoscibili dai consumatori nazionali ed internazionali.

### **Categoria di prodotto vitivinicolo**

#### **5. Vino spumante di qualità**

### **Sintesi del legame**

#### **Fattori naturali rilevanti per il legame**

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-limoso, con una buona presenza di scheletro derivante dall'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.

In seguito la produzione di questo vino si è spostata e sviluppata prevalentemente nell'area collinare veneto friulana.

Il successo del Prosecco è dovuto essenzialmente alla capacità degli operatori di sviluppare, a partire dai primi anni del 1900, idonee tecniche colturali per l'allevamento della varietà Glera, che è molto vigorosa, al fine di limitare il carico produttivo per ceppo e consentendo la corretta maturazione delle uve ed il mantenimento del potenziale aromatico della bacca, nonché idonee tecniche di elaborazione dei vini mediante la rifermentazione naturale, prima in bottiglia, poi in autoclave.

Nell'ultimo secolo si è sviluppato nell'area di produzione una rete di alte professionalità tecnico-scientifiche finalizzata a perfezionare il metodo di produzione del Prosecco consentendo di esaltare le caratteristiche che lo rendono apprezzato dai consumatori nazionali ed internazionali. Determinante è stata la capacità degli operatori nello sperimentare e migliorare le tecnologie di vinificazione e di spumantizzazione anche mediante l'utilizzo di uve a bacca nera vinificate in rosso, che permettono di garantire le medesime caratteristiche qualitative distintive della denominazione anche ad uno spumante rosé.

Legame causale tra ambiente geografico e la specificità dei prodotti

Il clima temperato, con la presenza di piogge e venti caldi di scirocco durante l'estate, determinano il corretto sviluppo della vite 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-limoso, 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, permettendo di ottenere un vino base per i frizzanti e gli spumanti non eccessivamente alcolico e dal profilo sensoriale fresco, secco e fruttato, caratteristico del Prosecco.

La tipologia di uve prodotte e della Glera in particolare, è caratterizzata da un moderato accumulo di zuccheri e da una buona presenza di acidità e sostanze aromatiche, che permettono di ottenere un vino base, 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 o rosa tenue nella tipologia spumante rosé, con perlage fine, in equilibrio con la persistenza della spuma.

All'olfatto, è caratterizzato da spiccate note floreali (fiori bianchi, nella versione spumante rosé anche fiori rossi) e fruttate (mela, pera, frutta esotica e agrumi, nella versione spumante rosé anche sentori di fragola e lampone) 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.

Il Prosecco esprime così al meglio il proprio potenziale aromatico e di piacevolezza, tipicità e freschezza.

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.

Come tali i vini della DOP «Prosecco» sono riconoscibili dai consumatori nazionali ed internazionali.

### **Categoria di prodotto vitivinicolo**

#### **6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico**

#### **Sintesi del legame**

##### **Fattori naturali rilevanti per il legame**

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 dall'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.

In seguito la produzione di questo vino si è spostata e sviluppata prevalentemente nell'area collinare veneto friulana.



Il successo del Prosecco è dovuto essenzialmente alla capacità degli operatori di sviluppare, a partire dai primi anni del 1900, idonee tecniche colturali per l'allevamento della varietà Glera, che è molto vigorosa, al fine di limitare il carico produttivo per ceppo e consentendo la corretta maturazione delle uve ed il mantenimento del potenziale aromatico della bacca, nonché idonee tecniche di elaborazione dei vini mediante la rifermentazione naturale, prima in bottiglia, poi in autoclave.

Nell'ultimo secolo si è sviluppato nell'area di produzione una rete di alte professionalità tecnico-scientifiche finalizzata a perfezionare il metodo di produzione del Prosecco consentendo di esaltare le caratteristiche che lo rendono apprezzato dai consumatori nazionali ed internazionali. Determinante è stata la capacità degli operatori nello sperimentare e migliorare le tecnologie di vinificazione e di spumantizzazione anche mediante l'utilizzo di uve a bacca nera vinificate in rosso, che permettono di garantire le medesime caratteristiche qualitative distintive della denominazione anche ad uno spumante rosé.

Legame causale tra ambiente geografico e la specificità dei prodotti

Il clima temperato, con la presenza di piogge e venti caldi di scirocco durante l'estate, determinano il corretto sviluppo della vite 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, permettendo di ottenere un vino base per i frizzanti e gli spumanti non eccessivamente alcolico e dal profilo sensoriale fresco, secco e fruttato, caratteristico del Prosecco.

La tipologia di uve prodotte e della Glera in particolare, è caratterizzata da un moderato accumulo di zuccheri e da una buona presenza di acidità e sostanze aromatiche, che permettono di ottenere un vino base, 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 o rosa tenue nella tipologia spumante rosé, con perlage fine, in equilibrio con la persistenza della spuma.

All'olfatto, è caratterizzato da spiccate note floreali (fiori bianchi, nella versione spumante rosé anche fiori rossi) e fruttate (mela, pera, frutta esotica e agrumi, nella versione spumante rosé anche sentori di fragola e lampone) 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.





Il Prosecco esprime così al meglio il proprio potenziale aromatico e di piacevolezza, tipicità e freschezza.

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.

Come tali i vini della DOP «Prosecco» sono riconoscibili dai consumatori nazionali ed internazionali.

### **Categoria di prodotto vitivinicolo**

#### **8. Vino frizzante**

#### **Sintesi del legame**

##### **Fattori naturali rilevanti per il legame**

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 dall'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.

In seguito la produzione di questo vino si è spostata e sviluppata prevalentemente nell'area collinare veneto friulana.

Il successo del Prosecco è dovuto essenzialmente alla capacità degli operatori di sviluppare, a partire dai primi anni del 1900, idonee tecniche colturali per l'allevamento della varietà Glera, che è molto vigorosa, al fine di limitare il carico produttivo per ceppo e consentendo la corretta maturazione delle uve ed il mantenimento del potenziale aromatico della bacca, nonché idonee tecniche di elaborazione dei vini mediante la rifermentazione naturale, prima in bottiglia, poi in autoclave.



Nell'ultimo secolo si è sviluppato nell'area di produzione una rete di alte professionalità tecnico-scientifiche finalizzata a perfezionare il metodo di produzione del Prosecco consentendo di esaltare le caratteristiche che lo rendono apprezzato dai consumatori nazionali ed internazionali. Determinante è stata la capacità degli operatori nello sperimentare e migliorare le tecnologie di vinificazione e di spumantizzazione anche mediante l'utilizzo di uve a bacca nera vinificate in rosso, che permettono di garantire le medesime caratteristiche qualitative distintive della denominazione anche ad uno spumante rosé.

Legame causale tra ambiente geografico e la specificità dei prodotti

Il clima temperato, con la presenza di piogge e venti caldi di scirocco durante l'estate, determinano il corretto sviluppo della vite 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, permettendo di ottenere un vino base per i frizzanti e gli spumanti non eccessivamente alcolico e dal profilo sensoriale fresco, secco e fruttato, caratteristico del Prosecco.

La tipologia di uve prodotte e della Glera in particolare, è caratterizzata da un moderato accumulo di zuccheri e da una buona presenza di acidità e sostanze aromatiche, che permettono di ottenere un vino base, poco alcolico e dalla piacevole aromaticità.

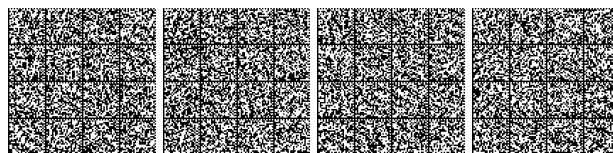
Il vino Prosecco nelle versioni spumante e frizzante, è tipicamente secco, con un profilo sensoriale dal colore giallo paglierino brillante o rosa tenue nella tipologia spumante rosé, con perlage fine, in equilibrio con la persistenza della spuma.

All'olfatto, è caratterizzato da spiccate note floreali (fiori bianchi, nella versione spumante rosé anche fiori rossi) e fruttate (mela, pera, frutta esotica e agrumi, nella versione spumante rosé anche sentori di fragola e lampone) 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.

Il Prosecco esprime così al meglio il proprio potenziale aromatico e di piacevolezza, tipicità e freschezza.

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.



Come tali i vini della DOP «Prosecco» sono riconoscibili dai consumatori nazionali ed internazionali.

### **Ulteriori requisiti applicabili**

#### **Titolo del requisito / della deroga**

Prosecco DOP

#### **Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

#### **Tipo di ulteriore requisito / deroga**

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

#### **Descrizione del requisito / della deroga**

Le operazioni di elaborazione di tutte le tipologie di vini, ai sensi della deroga di cui all'articolo 5, comma 1, lettera a) del Reg. UE 2019/33, possono essere altresì effettuate nel territorio amministrativo dei comuni della provincia di Verona confinanti con la zona di produzione delimitata, limitatamente alle uve provenienti da vigneti in conduzione al 30 novembre 2011. Inoltre, con autorizzazioni individuali rilasciate dal Ministero, dette operazioni possono essere effettuate anche nelle altre provincie confinanti con la zona di produzione delimitata.

Inoltre le operazioni di presa di spuma del vino base per le categorie “frizzante” e “spumanti”, con autorizzazioni individuali rilasciate dal Ministero, tenendo conto delle situazioni tradizionali di produzione, possono essere effettuate, ai sensi, dell'articolo 5, comma 2 del Reg. UE 2019/33, anche al di là delle immediate vicinanze dell'area geografica delimitata.

#### **Titolo del requisito / della deroga**

Prosecco DOP - Unità geografica aggiuntiva

#### **Quadro di riferimento giuridico:**

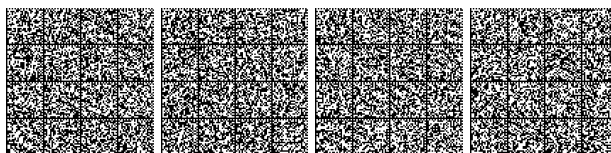
Nella legislazione unionale

#### **Tipo di ulteriore requisito / deroga**

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

#### **Descrizione del requisito / della deroga**

Nella designazione del Prosecco è consentito riportare in etichetta il riferimento a “provincia di Treviso” o “Treviso” oppure a “provincia di Trieste” o “Trieste” o “Pokrajina Trst” o “Trst”, qualora le rispettive partite siano costituite esclusivamente da uve raccolte da vigneti ubicati nelle pertinenti provincie e la loro elaborazione e confezionamento del prodotto abbiano luogo nella medesima provincia di produzione delle uve così come previsto dall'art. 55 del Reg. UE n. 2019/33 e art. 120 par. 1 lettera g) del Reg. (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio.



**Titolo del requisito / della deroga**

Prosecco DOP

**Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

**Tipo di ulteriore requisito / deroga**

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

**Descrizione del requisito / della deroga**

Le disposizioni sull'imbottigliamento in zona delimitata sono stabilite, coerentemente alla norma unionale (art.4 , comma 2 del Reg UE 2019/33). Conformemente a detta normativa l'imbottigliamento deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione della DOP Prosecco, garantirne l'origine e assicurare l'efficacia dei relativi controlli. Infatti, le qualità e le caratteristiche particolari del vino Prosecco, connesse alla zona geografica d'origine, nonché la reputazione della denominazione, sono meglio assicurate con l'imbottigliamento in zona, in quanto l'applicazione e il rispetto di tutte le regole tecniche riguardanti il trasporto e l'imbottigliamento sono affidate alle aziende della zona, che posseggono le cognizioni e il know-how necessari e l'interesse al mantenimento della reputazione acquisita. Inoltre, tale obbligo garantisce agli operatori vitivinicoli un efficiente sistema dei controlli nella fase dell'imbottigliamento da parte dei competenti Organismi, evitando tutti i possibili rischi che il trasporto fuori zona potrebbe comportare. Pertanto tale previsione è a vantaggio degli stessi operatori consapevoli e responsabili della salvaguardia del livello qualitativo e della reputazione della denominazione.

**Titolo del requisito / della deroga**

Prosecco DOP - Spumante rosé

**Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

**Tipo di ulteriore requisito / deroga**

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

**Descrizione del requisito / della deroga**

Per tale tipologia è obbligatorio riportare in etichetta l'anno di produzione delle uve ai sensi dell'art. 49, comma 1, del Reg. UE n. 2019/33.

**Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare**

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23481>

