

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

DECRETO 12 luglio 2019

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco». (19A05063)
(GU n.185 del 8-8-2019)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
della direzione generale per la promozione
della qualita' agroalimentare e dell'ippica

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalita' di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il 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 nonche' l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalita' 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 nonche' 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;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 26

l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalita' procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011 e sul sito internet del Ministero - Sezione qualita' - Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi agli elementi previsti dalla normativa dell'Unione europea all'epoca vigente, nonche' dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» e il relativo documento unico riepilogativo;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale e' stato aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOP;

Visto il decreto ministeriale 28 luglio 2014, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale, n. 183 dell'8 agosto 2014 e sito del Ministero, con il quale e' stato, da ultimo, modificato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco»;

Vista la documentata domanda e la successiva documentazione integrativa, presentata per il tramite della Regione Veneto, dal Consorzio tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco, con sede in Pieve di Soligo (TV), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il parere favorevole della Regione Veneto sulla citata proposta di modifica;

Atteso che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche «non minori» ai sensi del regolamento CE n. 607/2009, e' stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10 e, in particolare e' stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 18 dicembre 2018;

Considerato che ai sensi dei richiamati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» sono da considerare «modifiche ordinarie» e per le quali, ai fini della conclusione della procedura nazionale, si e' ritenuto necessario pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana la proposta di modifica in questione per un periodo di almeno trenta giorni, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni;

Atteso che, a seguito della pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale n. 75 del 29 marzo 2019, entro il termine previsto di trenta giorni dalla citata data di pubblicazione e' pervenuta un'istanza, contenente osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte della ditta «Astoria Wines A.C., con sede in Crocetta di Montello (TV), che e' stata oggetto di valutazione nell'apposita Conferenza dei servizi del 23 maggio 2019, ai sensi

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

decreto ministeriale 7 novembre 2012, art. 8, comma 2, presso questo Ministero con la partecipazione del Vice - Presidente del Comitato nazionale vini DOP e IGP e del rappresentante della competente Regione del Veneto, del soggetto richiedente e del soggetto che ha presentato la predetta istanza;

Atteso che ad esito della predetta Conferenza dei servizi, il Ministero, d'intesa con il vice-presidente del Comitato nazionale vini e con il rappresentante della Regione del Veneto, conformemente alla procedura di cui all'art. 8, comma 2, del decreto ministeriale 7 novembre 2012, ha respinto le osservazioni presentate con la citata istanza, dandone comunicazione al soggetto richiedente ed ai soggetti che hanno presentato le osservazioni di cui trattasi, confermando pertanto la proposta di modifica del disciplinare di produzione pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 75, del 29 marzo 2019;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17 del regolamento UE n. 33/2019 e all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le «modifiche ordinarie» contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle «modifiche ordinarie» del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse «modifiche ordinarie» alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 19899 del 19 marzo 2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1

1. Al disciplinare di produzione della DOP (DOCG) dei vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 28 luglio 2014 richiamati in premessa, sono approvate le «modifiche ordinarie» di cui alla proposta pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 75 del 29 marzo 2019.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», consolidato con «modifiche ordinarie» di cui al precedente comma ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati 1 e 2 del presente decreto.

Art. 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Repubblica italiana.

2. Le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2019/2020. Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili anche nei riguardi delle partite di vino atte a diventare DOP «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» provenienti dalle campagne 2018/2019 e precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare consolidato.

4. L'elenco dei codici, previsto dall'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, e' aggiornato in relazione alle modifiche di cui all'art. 1.

5. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione qualita' - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 12 luglio 2019

Il dirigente: Polizzi
Allegato 1

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI
«CONEGLIANO VALDOBBIADENE - PROSECCO»

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione d'origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», o «Conegliano - Prosecco» o «Valdobbiadene - Prosecco», e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» (Categoria Vino);

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» frizzante (Categoria Vino frizzante);

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» spumante, accompagnato dalla menzione superiore (Categoria Vino spumante, Vino spumante di qualita' e Vino spumante di qualita' del tipo aromatico), tale tipologia puo' essere accompagnata dalle seguenti menzioni:

«sui lieviti»;

«Rive», purché seguita con un riferimento geografico di cui all'allegato A.

2. La menzione «Superiore di Cartizze» e' riservata al vino spumante della denominazione di cui al comma 1, ottenuto nella tradizionale sottozona, nei limiti ed alle condizioni stabilite nel presente disciplinare.

Art. 2.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Base ampelografica

1. I vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno Glera; possono concorrere, in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15% le uve delle seguenti varietà, utilizzate da sole o congiuntamente: Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera e Glera lunga.

2. I vini destinati alla pratica tradizionale disciplinata all'art. 5, comma 3, devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti, ricadenti nell'ambito della zona di cui all'art. 3, comma 1 lettera C), iscritti allo schedario viticolo della DOCG, costituiti dai vitigni Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, presi da soli o congiuntamente.

Art. 3.

Zone di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», ricadente nell'ambito della zona di produzione della denominazione di origine controllata «Prosecco», e' delimitata come segue:

A) La zona di produzione delle uve atte ad ottenere i vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» di cui all'art. 1, punto 1), comprende il territorio collinare dei comuni di: Conegliano - San Vendemiano - Colle Umberto - Vittorio Veneto - Tarzo - Cison di Valmarino - San Pietro di Feletto - Refrontolo - Susegana - Pieve di Soligo - Farra di Soligo -- Follina - Miane - Vidor - Valdobbiadene.

In particolare tale zona e' cosi' delimitata: si prende come punto di partenza per la descrizione dei confini la localita' Fornace (q. 175) a tre chilometri circa da Valdobbiadene verso ovest, dove il confine amministrativo tra i comuni di Valdobbiadene e Segusino incontra la strada Valdobbiadene-Segusino.

Segue quindi il confine amministrativo tra questi comuni fino a Col Antich, dove incontra la curva di livello di quota 500, che segue fino a Ca' Pardolin, nei pressi di Combai, da qui lascia la quota 500 e prosegue sul sentiero, che porta fino alla piazza del paese attraverso prima via Cimavilla e quindi per via Trieste. Quivi, seguendo la strada che porta alla chiesa, raggiunge la casera Duel, poi, percorrendo il crinale della collina, attraversa la strada Miane-Campea, risale per monte Tenade e, sempre seguendo il crinale del colle, raggiunge localita' Tre Ponti sulla strada Follina-Pieve di Soligo.

Attraversata la strada, il confine risale sulla collina Croda di Zuel e percorrendo il crinale passa a monte della chiesetta di S. Lucia a q. 356 a monte di «Zuel di la'», ed a monte di Resera; il confine segue quindi la strada Resera-Tarzo fino all'inserimento con la RevineTarzo. Dal suddetto bivio il confine, sempre seguendo tale strada, raggiunge Tarzo e quindi Corbanese fino, all'incrocio con la strada Refrontolo-Cozzuolo, in localita' Ponte Maset, segue quindi il confine tra il comune di Tarzo e di Vittorio Veneto fino a raggiungere la strada vicinale detta «dei Piaia» e delle Perdonanze, segue detta strada fino all'incrocio di questa con il rio Cervada, scende lungo il Cervada fino al punto di incrocio con la strada Cozzuolo-Vittorio Veneto, prosegue verso questa citta' fino all'incrocio con la strada che da Conegliano conduce al centro di Vittorio Veneto; scende quindi verso Conegliano fino a S. Giacomo di Veglia e di qui si dirige verso S. Martino di Colle Umberto. Dopo

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

borgo Campion gira a destra per la strada comunale di S. Martino e raggiunge Colle Umberto per scendere sulla statale n. 51 (detta anche di Alemagna), al casello n. 5 e di qui prosegue verso Conegliano.

Al bivio Gai superato l'incrocio con la Pontebbana o statale 13 segue la nuova circonvallazione della città di Conegliano per inserirsi sulla stessa statale 13 in località Ferrera.

Da tale inserimento il confine raggiunge Susegana per deviare subito dopo il paese verso ovest lungo la strada che porta a Colfosco, chiamata anche strada della Barca.

Da Colfosco, seguendo la strada «Mercatelli», il confine procede fino al bivio per Falze' per piegare e raggiungere Pieve di Soligo lungo la vecchia strada (Ponte Priula - Pieve di Soligo e che fa capo a via Chisini).

Attraversato il centro urbano, il confine, seguendo la via Schiratti giunge a Soligo per deviare a sinistra e continuare lungo la strada maestra Soligo - Ponte di Vidor attraversando Farra di Soligo, Col S. Martino, Colbertaldo, Vidor, giunge a Ponte di Vidor, lasciandolo a sinistra per giungere a Bigolino. Dopo Bigolino il confine lascia la strada che porta a Valdobbiadene per raggiungere, deviando a sinistra e seguendo la strada comunale della centrale ENEL, la borgata di Villanova fino all'attraversamento del torrente La Roggia. Segue detto torrente fino al terrazzo alluvionale che si erge bruscamente sul Piave, corre sul bordo del terrazzo (vedi allegata cartografia regionale «Definizione limite terrazzo alluvionale») per risalire sulla strada Valdobbiadene-Segusino, in corrispondenza della chiesetta di S. Giovanni dopo S. Vito; da qui, percorrendo la strada maestra Valdobbiadene-Segusino, tocca di nuovo la località Fornace chiudendo così il perimetro della zona delimitata.

B) Il vino spumante ottenuto da uve raccolte nel territorio della frazione di S. Pietro di Barbozza, denominato Cartizze, del Comune di Valdobbiadene, ha diritto alla sottospecificazione «Superiore di Cartizze».

Tale sottozona è così delimitata: si prende come punto di partenza il ponte sulla Teva ad ovest di Soprapiana sulla strada comunale Piovine-Soprapiana, fra casa C. Boret (q. 184) e Soprapiana (q. 197). Da questo punto il confine sale verso nord seguendo il fiume Teva fino alla confluenza con il fosso delle Zente che segue fino alla confluenza con il fosso Piagar; segue ancora il fosso di Piagar fino al punto di congiungimento dei mappali nn. 63.71 (frazione di S. Pietro di Barbozza, sez. B, foglio VII).

Dal punto di congiunzione dei suddetti mappali il confine corre tra i mappali nn. 547 e 735, taglia i mappali nn. 540 e 543, seguendo la stessa direzione dell'ultimo tratto di divisione tra i mappali nn. 547 e 735 fino a raggiungere il limite nord del mappale a 542 fino all'incrocio con la strada comunale dei Vettorazzi.

Il confine percorre verso nord la strada anzidetta, indi al primo incrocio (fontana del bicio) segue la strada vicinale dei Menegazzi fino al punto d'intersezione della strada con il crinale del monte Vettoraz, corre lungo il crinale della collina, passa a monte della casa Miotto e raggiunge la strada vicinale della Tresiese (tre siepi).

Il confine prosegue lungo la strada ora citata fino a raggiungere la strada vicinale dei Mont, la percorre e alla prima curva (mappale n. III della frazione di S. Pietro di Barbozza, sez. b, foglio X) sale per costeggiare a monte il terreno vitato, quindi discende nuovamente sulla strada dei Mont nei pressi del capitello.

Il confine percorre la strada fino all'incrocio con quella comunale di Piander, scende lungo la strada vicinale dello Strett e

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

prosegue nella stessa direzione per raggiungere la strada Saccol-Follo ad est della casa Agostinetto Sergio, scende per cal de Sciap e raggiunge il torrente Valle della Rivetta (rio Borgo); il confine si accompagna al torrente fino al limite di divisione dei mappali nn. 149 e 151 del comune di Valdobbiadene, sez. B, foglio XI, proseguendo a nord tra i mappali nn. 149-151, nn. 148-151 attraversa la strada vicinale del Campion, passa tra i mappali nn. 178-184, 179-184, 179-167, 179-182, 181-185 e raggiunge il fosso della Tevicella, comprendendo nella zona Col Zancher e Pra Ospitale, corre tra i mappali 21-65 della frazione di S. Pietro di Barbozza, sez. B, foglio XIII, indi nn. 22-67, numeri 66-67, attraversa la strada dei Bisoi (fordera) e raggiunge la strada comunale del Cavalier tra i mappali nn. 24-28, per congiungersi, proseguendo lungo la strada, con il punto di partenza (ponte sulla Teva).

C) La zona di produzione delle uve delle varietà Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay da destinare alla tradizionale pratica di cui all'art. 5, comma 3, comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Treviso: Cappella Maggiore; Cison di Valmarino; Colle Umberto; Conegliano; Cordignano; Farra di Soligo; Follina; Fregona; Miane; Pieve di Soligo; Refrontolo; Revine Lago; San Fior; San Pietro di Feletto; San Vendemiano; Sarmede; Segusino; Susegana; Tarzo; Valdobbiadene; Vidor; Vittorio Veneto; Asolo; Caerano S. Marco; Castelcuoco; Cavaso del Tomba; Cornuda; Crocetta del Montello; Fonte; Gaverana del Montello; Maser; Monfumo; Montebelluna; Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa; Pederobba; Possagno; S. Zenone degli Ezzelini; Volpago del Montello; Borso del Grappa e Crespano del Grappa.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

1. Condizioni naturali dell'ambiente. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», devono essere quelle tradizionali della zona e, in ogni caso, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, soltanto i vigneti ben esposti ubicati su terreni collinari con esclusione dei vigneti di fondovalle, di quelli esposti a tramontana e di quelli di bassa pianura.

2. Densità d'impianto. I vigneti in coltura specializzata, a decorrere dal 16 giugno 2007 devono avere una densità minima di 2500 ceppi per ettaro, calcolati sul sesto d'impianto.

3. Forme di allevamento. I sestri d'impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già in uso nella zona, a spalliera semplice. Sono vietate le forme di allevamento espanse (tipo raggi). Per gli impianti realizzati successivamente alla data di approvazione del presente disciplinare, sono vietate le forme di allevamento a cordone libero e cortina.

La regione può consentire diverse forme di allevamento, qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

4. Sistemi di potatura. Con riferimento ai suddetti sistemi di allevamento della vite, la potatura deve essere quella tradizionale e, comunque i vigneti devono essere governati in modo da non modificare le caratteristiche dell'uva, del mosto e del vino.

5. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

6. Operazioni di vendemmia. Le uve destinate alla produzione dei

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

vini spumanti: «Superiore di Cartizze», «Rive» e «sui lieviti», devono essere raccolte esclusivamente a mano.

7. Resa a ettaro e gradazione minima naturale. Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» di cui all'art. 1, comma 1, la resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a tonnellate 13,50, ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere di 9,50 vol.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» spumante superiore e frizzante devono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,00% vol, Tuttavia qualora si verificano condizioni climatiche sfavorevoli si applica la previsione di cui all'allegato II, punto C, comma 2, del regolamento CE n. 606/2009.

Per il vino spumante designato con la menzione «Rive» di cui all'art. 7, comma 7, la resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a tonnellate 13,0 ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere di 9,50 vol.

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

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

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

La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela della presente denominazione di origine e sentito il parere delle categorie interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può, in attuazione a quanto stabilito dall'art. 39, commi 2 e 4 della legge n. 238/2016:

ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile, anche con riferimento a singole zone geografiche, rispetto a quelli fissati nel presente articolo;

adottare altre disposizioni per migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini, comprese le uve, i mosti da cui sono ottenuti o per superare squilibri congiunturali, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo.

Limitatamente alle tipologie spumante, in annate particolarmente

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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

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

Art. 5.

Norme per la vinificazione

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

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

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

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

2. Elaborazione. Le operazioni di preparazione 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 della Provincia di Treviso.

I vini della denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» elaborati nella versione spumante devono essere messi in commercio nelle tipologie da «Extra Brut» a «Demi-Sec» comprese, nel rispetto dei parametri ammessi dalla normativa vigente. Lo spumante con il riferimento «sui lieviti» deve essere messo in commercio nella tipologia «Brut Nature» e relative traduzioni.

I vini della denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» elaborati nella versione frizzante devono essere messi in commercio nelle tipologie da «Secco» ad «Amabile» comprese, come previsto dalla normativa vigente.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo di consentire che le suddette operazioni di preparazione siano effettuate in stabilimenti situati nella Provincia di Venezia, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate producano - da almeno 10 anni prima dell'entrata in vigore del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930 - i vini spumanti e frizzanti, utilizzando come vino base il «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», reso spumante o frizzante con i metodi tradizionali in uso nel territorio previsto nel comma precedente.

Le operazioni di elaborazione dei vini spumanti sono eseguite in

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

osservanza alle disposizioni previste dai regolamenti comunitari e dalla legislazione nazionale. Pertanto, le categorie ammesse sono:

- vino spumante di qualita';
- vino spumante di qualita' del tipo aromatico;
- vino spumante.

I prodotti elaborati nelle categorie Vino spumante di qualita' e Vino spumante, possono essere sottoposti al taglio tradizionale di cui all'art. 5, punto 3 e all'eventuale aggiunta dello sciroppo di dosaggio (ove previsto dalla normativa comunitaria), che dovra' essere costituito da saccarosio, mosto d'uva derivante da uve della denominazione «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» DOCG e mosto concentrato rettificato e/o loro miscele.

Il vino «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» superiore elaborato nella categoria spumante e ottenuto per fermentazione in bottiglia senza separazione dei residui di fermentazione deve riportare in etichetta il riferimento «sui lieviti» senza ulteriori riferimenti e/o specificazioni. Tale spumante e' ottenuto con vini di una sola vendemmia con fermentazione in bottiglia da avviare nel periodo dal 1° marzo al 30 giugno successivi alla raccolta delle uve. All'atto dell'avvio della fermentazione in bottiglia, la partita non deve avere una sovrappressione superiore a 0,5 bar.

3. Pratiche tradizionali. Nei vini destinati alla preparazione del vino spumante di cui all'art. 1, ad esclusione di quelli elaborati nella categoria vini spumanti di qualita' del tipo aromatico e quelli con il riferimento «sui lieviti», e' consentita la tradizionale pratica correttiva di aggiunta di vini ottenuti dalla vinificazione di uve Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (quest'ultime due vinificate in bianco), da sole o congiuntamente, in quantita' non superiore al 15%, provenienti dai vigneti iscritti all'apposito schedario viticolo, ubicati nella zona delimitata nel precedente art. 3, comma 1, lettera C), a condizione che il vigneto, dal quale provengono le uve di Glera usate nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale e, comunque, che la presenza di uve della varieta' minore, di cui all'art. 2, sommata a quelle dei Pinot e Chardonnay, non superi la percentuale del 15% sopra indicata. Per il prodotto tranquillo, il vino aggiunto con l'esecuzione di tale tradizionale pratica correttiva dovra', comunque, sempre sostituire un'eguale aliquota di vino di cui all'art. 1, che non potra' essere preso in carico per la produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varieta' Glera, oppure vino spumante varietale, sempre con il nome della medesima varieta'.

4. Resa uva/vino e vino/ettaro. La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Fatte salve le altre destinazioni consentite dalla normativa vigente, tale quota di prodotto non puo' in ogni caso essere destinata alla produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varieta' Glera, oppure vino spumante varietale, sempre con il nome della medesima varieta'. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine per tutta la partita.

5. I mosti ed i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa di cui all'art. 4, comma 7, ottavo capoverso, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma.

6. La Regione Veneto, con proprio/i provvedimento/i da assumere entro la vendemmia successiva a quella di produzione dei mosti e dei vini interessati, su proposta del Consorzio di tutela conseguente

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti e vini di cui al precedente comma, alla certificazione a denominazione di origine controllata e garantita. In assenza di provvedimento/i della Regione Veneto tutti i mosti e vini eccedenti la resa di cui sopra, oppure la parte di esse non interessata da provvedimento, sono classificati secondo le disposizioni di cui al comma 7 dell'art. 4.

7. Immissione al consumo. La tipologia «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» spumante superiore con il riferimento «sui lieviti» deve essere messa al consumo decorsi almeno novanta giorni di fermentazione e di permanenza sulle fecce dell'intera partita.

La tipologia «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» superiore che riporta la menzione «Rive» deve essere immessa al consumo a partire dal primo marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. I vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco»

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso, brillante;

odore: vinoso, caratteristico con profumo leggero di fruttato;

sapore: da secco ad abboccato, gradevolmente amarognolo e giustamente sapido;

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

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

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

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» frizzante

spuma: fine ed evanescente;

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso, brillante;

odore: gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore: fresco, armonico, fruttato;

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

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

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

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

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

sapore: fresco, armonico, piacevolmente frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

acidita' totale minima: 4,0 g/l;

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» spumante superiore

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso, brillante;

odore: gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore: fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;

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

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

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

Nella versione prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia e che riporta il riferimento «sui lieviti» le

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

caratteristiche dei vini sono le seguenti:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso e possibile presenza di velatura;

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

sapore: fresco, armonico, fruttato, con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

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

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

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

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» spumante superiore «Rive»

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso, brillante;

odore: gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore: fresco, armonico, gradevolmente fruttato,

caratteristico;

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

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

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

«Conegliano Valdobbiadene» Superiore di Cartizze o

«Valdobbiadene» Superiore di Cartizze

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso, brillante;

odore: gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore: fresco, armonico, gradevolmente fruttato,

caratteristico;

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

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

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

Art. 7.

Etichettatura

1. Nell'etichettatura della sola tipologia spumante DOCG «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» puo' essere omissa il riferimento alla denominazione «Prosecco» ed alla menzione «superiore».

2. La designazione e presentazione del vino spumante ottenuto nella sottozona delimitata all'art. 3 deve riportare in etichetta la dizione: «Conegliano Valdobbiadene» Superiore di Cartizze o piu' semplicemente «Valdobbiadene» Superiore di Cartizze.

3. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e simili.

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

4. Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1.

5. Nella designazione del vino spumante e' consentito riportare il termine millesimato, purché il prodotto sia ottenuto con almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento, che va indicata in etichetta.

6. Nella designazione e presentazione del vino spumante e' consentito fare riferimento a comuni o frazioni o localita' di cui all'elenco riportato nell'allegato elenco A, a condizione che il nome

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

del comune, della frazione o localita' definite in cui sono state ottenute le uve sia accompagnato dalla menzione «Rive» e che detti riferimenti siano riportati nello schedario viticolo.

La delimitazione delle frazioni o delle localita' di cui all'allegato A), sono indicate nello schedario viticolo e nel sito web della Regione Veneto - Direzione Agroalimentare - sezione: <http://www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste/disciplinari-d-ocg-doc-igt>

In etichettatura e' obbligatorio indicare l'anno di produzione delle uve.

7. Nell'etichettatura la denominazione «Prosecco» deve seguire il nome della denominazione «Conegliano Valdobbiadene» o «Conegliano» o «Valdobbiadene» ed avere caratteri di dimensioni uguali o inferiori alla stessa.

Il riferimento «Rive», seguito dal nome del comune, frazione o localita' definite, «superiore», «millesimato», seguito dall'anno della vendemmia e «sui lieviti» dovranno figurare in caratteri con dimensioni massime pari a due terzi del nome della denominazione «Conegliano Valdobbiadene» o «Conegliano» o «Valdobbiadene».

I prodotti che riportano il riferimento «sui lieviti» non possono riportare nella designazione i termini «Millesimato» e «Rive».

E' obbligatorio riportare nella designazione l'annata di raccolta delle uve.

8. La denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» e' contraddistinta in via esclusiva ed obbligatoria da un marchio collettivo di dimensioni e colori stabiliti nel manuale d'uso, di cui all'allegato B del presente disciplinare.

Tale marchio e' sempre inserito nella fascetta sostitutiva del contrassegno di Stato.

Tutti gli elaboratori, hanno inoltre facolta' di apporre separatamente il marchio, distribuito esclusivamente dal Consorzio di tutela, sulle bottiglie.

L'utilizzo del marchio e' curato direttamente dal Consorzio di tutela, che deve distribuirlo a tutti gli imbottigliatori/confezionatori che ne fanno richiesta, alle medesime condizioni economiche e di utilizzo riservate ai propri associati.

Art. 8.

Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» devono essere immessi al consumo come previsto dalle norme nazionali e comunitarie, nei recipienti in vetro tradizionali per la zona.

2. Volumi nominali, forma e colore. I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» possono essere presentati al consumo in recipienti di vetro di qualunque capienza prevista per legge.

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

Non e' ammesso l'uso di materiali/dispositivi aderenti al vetro di alcuna forma e dimensione per rivestire il vetro (es. slive).

Inoltre, su richiesta degli operatori interessati o del Consorzio di Tutela, puo' essere consentito, con apposita autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

turismo, l'utilizzo di contenitori tradizionali della capacita' superiore a 12 litri, in occasione di eventi espositivi o promozionali.

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

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

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

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificita' della zona geografica

Fattori naturali

La morfologia dell'area di produzione della DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco si compone di una serie di rilievi collinari allungati «a cordonata», definito sistema ad «hogback», disposti con direzione nord-sud nella parte piu' meridionale e con direzione est-ovest nella parte settentrionale. Tali rilievi sono separati da una serie di valli percorse da piccoli corsi d'acqua.

L'area a nord si appoggia sulla catena prealpina che funge da barriera naturale all'ingresso di correnti fredde, mentre a sud la zona gode delle temperature miti della Laguna di Venezia, da cui dista soli 40 Km.

La disposizione est-ovest dei terreni collinari, la forte pendenza, la conseguente giacitura rivolta a sud dei vigneti, permette la massima intercettazione dei raggi solari, creando un areale ideale per la coltivazione delle uve bianche destinate al Conegliano Valdobbiadene Prosecco.

I suoli della zona si sono originati dal sollevamento di fondali marini e sono stati successivamente modificati dall'azione dei ghiacciai e dei fiumi.

I terreni sono costituiti in prevalenza da arenarie e marne, a cui si alternano strati morenici ed alluvionali.

Tale profilo favorisce il costante drenaggio dell'acqua.

Il clima dell'area del Conegliano Valdobbiadene e' di tipo temperato, con stagioni ben delineate, caratterizzato da un'inversione termica notturna che consente di avere, nel periodo di maturazione delle uve, marcate escursioni di temperatura fra la notte ed il giorno, grazie alla discesa lungo i pendii della colline, di aria fresca proveniente dalle Prealpi.

Le piogge frequenti del periodo estivo garantiscono l'apporto idrico sufficiente per il vitigno Glera, sensibile nel contempo sia al ristagno idrico che alla siccita'. Questa condizione particolare si realizza grazie alla forte acclivita' ed allo scarso spessore di suolo esplorabile dalle radici delle viti.

Nel cuore della denominazione e' presente una piccola sottozona denominata Cartizze, di soli 106 ha, i cui terreni presentano una particolare pendenza ed esposizione verso sud che crea una sorta di anfiteatro naturale, molto apprezzato a livello qualitativo e paesaggistico. La grande variabilita' pedologica e climatica della denominazione trova espressione grazie alla menzione comunale «Rive»,

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

che mette in luce la peculiare vocazione che esprimono le diverse localita' della zona di produzione.

Fattori storici

L'area collinare del Conegliano Valdobbiadene Prosecco vanta un'antichissima tradizione legata alla coltura della vite, le cui prime testimonianze scritte risalgono alle lapidi dei coloni romani. Gia' alla fine del VI secolo, il vescovo di Poitiers, Venanzio Fortunato, nato a Valdobbiadene, ricordava le sue colline come «la terra in cui eternamente fiorisce la vite sotto la montagna dalla nuda sommita' ove il verde ombroso protegge e ristora».

Successivamente la vocazione alla produzione di vini bianchi nella zona di Conegliano Valdobbiadene e' testimoniata da numerosissimi documenti, a partire dagli «Statuti Coneglianesi» del 1282, a quelli relativi alla dominazione della Repubblica Veneziana, alle testimonianze per l'apprezzamento del «vino bianco delle colline di Conegliano Valdobbiadene» dei regnanti inglesi, asburgici e polacchi dei secoli successivi.

La prima citazione scritta della coltivazione del Prosecco nelle colline di Conegliano Valdobbiadene, e' opera del nobile coneiglianese Francesco Maria Malvolti, che nell'VIII numero del Giornale d'Italia del 1772, parla della coltivazione della vite in quest'area. Da questo periodo le citazioni e la fama del Prosecco crebbero in tutto il comprensorio del Conegliano Valdobbiadene, tanto che, verso la meta' dell'800, inizio' ad essere coltivato in purezza. Importanti in questo senso sono le citazioni di due studiosi; il Conte Balbi Valier, selezionatore del biotipo chiamato Prosecco Balbi «con acini tondi e dal sapore e gusto fine, tendente all'aromatico», ancor oggi apprezzato e largamente coltivato in tutto il comprensorio e quello dello storico Semenzi che, cita in un suo scritto «...squisitissimi vini bianchi sono la verdisa, la Prosecco e la bianchetta», vitigni che ancora oggi compongono l'uvaaggio del Conegliano Valdobbiadene.

La tradizione vitivinicola di questo territorio e la cultura scientifica, trovano concreta applicazione con la nascita nel 1876 a Conegliano della prima Scuola di viticoltura ed enologia d'Italia, dalla quale si e' sviluppata, nel 1923, la prima Stazione sperimentale di viticoltura ed enologia, ancor oggi sede di riferimento per la ricerca e sperimentazione viticola per il Ministero dell'agricoltura italiana.

Nel 1962 i produttori, al fine di tutelare il territorio e il vino, si riuniscono in Consorzio di tutela per definire il disciplinare di produzione, che consente di ottenere, nel 1969 dal Ministero dell'agricoltura, il riconoscimento a denominazione di origine controllata del «Prosecco dei Colli di Conegliano Valdobbiadene».

Nel 1966, nasce la prima Strada del vino italiana, a conferma della tradizione produttiva e della rinomanza e bellezza di questo territorio.

Il particolare valore del Conegliano Valdobbiadene viene riconosciuto dalla Regione Veneto, nel 2003, con l'istituzione del primo distretto spumantistico italiano, certificando anche sotto il profilo economico la rilevanza nazionale della denominazione.

Nel 2009, grazie al continuo miglioramento della qualita' e alla notorieta' che ha raggiunto in 40 anni di successi nazionali ed internazionali, la denominazione Conegliano Valdobbiadene, e' stata riconosciuta dal Ministero delle politiche agricole e forestali, a denominazione di origine controllata e garantita, ponendo questo territorio al vertice qualitativo della denominazione Prosecco.

Nel 2010, i Ministeri dell'agricoltura e dei beni culturali, inseriscono il Conegliano Valdobbiadene Prosecco nella lista

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

prioritaria delle candidature italiane per il riconoscimento come Patrimonio dell'umanità dell'Unesco.

Fattori umani

L'area di coltivazione da cui si ottiene il vino Conegliano Valdobbiadene, e' costituita da colline fortemente acclivi i cui pendii, nel corso dei secoli, sono stati modellati dall'opera manuale e dall'ingegno dell'uomo.

Le operazioni in vigneto sono principalmente effettuate a mano, poiche' la forte pendenza dei terreni permette un uso solo parziale delle macchine agricole. Il termine «Rive», di uso tradizionale, e' una menzione che distingue i vigneti posti in singoli comuni o frazioni: qui la vendemmia manuale obbligatoria, consente di preservare l'integrita' delle bucce degli acini, fondamentale per la conservazione e il successivo trasferimento degli aromi nei vini spumanti. Le colline sono coltivate con filari a «girapoggio», una scelta sviluppata nei secoli dai viticoltori per conservare la fertilita' dei suoli e contenere i fenomeni erosivi dovuti alla pendenza. Gli sforzi compiuti dall'uomo nell'arco dei millenni hanno creato e conservato un paesaggio di rara bellezza: vigneti che avvolgono le colline alternati a macchie arboree ed arbustive di essenze autoctone, intervengono ad aumentare il patrimonio di biodiversita' naturalistica, creando uno degli ambienti viticoli piu' singolari d'Italia.

Nei secoli l'esperienza dei viticoltori ha caratterizzato la denominazione: la base ampelografica costituita dalla selezione e conservazione di antichi vitigni autoctoni, coltivati nell'area fin dal 1500, (Bianchetta, Verdiso, Perera) e' utilizzata dai produttori per comporre le cuvee' da avviare alla spumantizzazione. Un'altra pratica storica e tradizionale, prevede l'utilizzo di piccole percentuali di Pinot e Chardonnay nella produzione dello spumante.

La spumantizzazione, che avviene in autoclave con il metodo Martinotti, e' stata perfezionata e codificata nella seconda meta' del '900 a Conegliano dal prof. De Rosa, permettendo di esaltare al meglio le specificita' dello spumante di questa zona.

Conegliano e' da sempre culla della ricerca e oltre all'antica Scuola Enologica e al Centro di Ricerche Viticole, e' presente una sede Universitaria per la laurea in viticoltura ed enologia, strutture che consentono di tramandare alle nuove generazioni, l'enorme patrimonio umano e scientifico sviluppato nei secoli in questo territorio.

b) Specificita' del prodotto

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco viene prodotto con un vitigno principale, la Glera, e con altri vitigni minori, Verdiso, Bianchetta, Perera e Glera lunga, che si aggiungono a questa per un massimo del 15%.

L'unione di queste varieteta' di antica coltivazione nella zona, consente di ottenere un vino bianco, di colore paglierino con riflessi verdognoli, gradevolmente aromatico e sapido.

La Glera e' un vitigno vigoroso, che nei secoli ha trovato nelle colline della Denominazione le condizioni ambientali piu' adatte per un buon accumulo di zuccheri ed una contemporanea conservazione dell'acidita' malica e delle sostanze aromatiche.

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco viene preparato per piu' del 90% nella versione spumante.

Si caratterizza per un profumo leggermente aromatico, con sentori fruttati e floreali, di frutta bianca e fiori di campo ed acacia.

Di gusto equilibrato, minerale, di vivace acidita' che combina l'aromaticita' con la sapidita' - presenta profumi freschi e fruttati, con sfumature di agrumi di fiori e frutta bianca. Al palato

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali e' quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

e' morbido con maggiore pienezza gustativa per le versioni con piu' elevato tenore zuccherino.

La tipologia Rive, prodotta esclusivamente con uve provenienti da un unico comune o frazione, e' in grado di esaltare tutte le peculiarita' dello spumante, ottenuto nei singoli territori.

L'area del Conegliano Valdobbiadene possiede una sottozona che riassume tutte le caratteristiche piu' tipiche dello spumante: il Cartizze. Sapido ed equilibrato al gusto, ha note molto distintive, un fruttato che ricorda la mela, la pera e un floreale che ricorda i fiori bianchi, il glicine e la rosa.

Il Conegliano Valdobbiadene viene prodotto anche nella versione frizzante, con fermentazione in autoclave, che esprime appieno la vivacita' e la freschezza del prodotto e con rifermentazione naturale in bottiglia; sapido e minerale al gusto, si caratterizza per i profumi piu' maturi e per il leggero sentore di lievito.

Il Tranquillo rappresenta una particolarita' locale che si distingue per la «facilita' di beva» e le note vinose tipiche del vitigno.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

La naturale vocazione alla produzione di vini bianchi e' stata nei secoli il tratto distintivo dell'area Conegliano Valdobbiadene Prosecco; gia' nel 1936 uno studio pedologico dell'Istituto Sperimentale di Conegliano, individua le caratteristiche pedoclimatiche dell'area della Denominazione e la sua vocazione alla produzione di vini bianchi, fruttati, floreali, sapidi ed asciutti.

Il sistema collinare «hogback» favorisce l'intercettazione luminosa, il drenaggio costante dell'acqua e temperature piu' elevate che permettono al Prosecco, varieta' a scarso accumulo zuccherino, di raggiungere il giusto equilibrio fra la componente zuccherina ed acida.

I suoli, composti da arenarie e marne, frammiste a rocce conglomeratiche e moreniche, conferiscono alle uve note aromatiche molto intense e fini, oltre ad una mineralita' e sapidita' tipiche del Conegliano Valdobbiadene Prosecco.

Il clima temperato e le forti escursioni termiche tipiche di queste zone collinari, determinano nell'uva un accumulo di composti aromatici complessi, che consente di ottenere le caratteristiche note vinose e floreali.

Tali fattori inoltre determinano la conservazione dell'acidita' fissa, soprattutto nella sua frazione malica, che nel Conegliano Valdobbiadene Prosecco assicurano allo spumante una freschezza ed un'acidita' mai aggressiva.

I fattori pedoclimatici di quest'area collinare, infatti, determinano una lenta maturazione dei grappoli, consentendo un accumulo piu' completo sia delle sostanze aromatiche che una degradazione molto piu' lenta della componente acida.

La piovosita' estiva, che nella zona e' significativamente superiore alla restante parte della Provincia di Treviso, permette alla Glera e alle altre varieta' minori di vegetare in modo equilibrato e di creare una parete fogliare capace sia di sostenere l'accumulo di componenti glucidiche e aromatiche sia di proteggere i grappoli nel periodo estivo da eventuali scottature solari salvaguardando cosi' la frazione acida e aromatica che caratterizza il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene.

Art. 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia S.r.l.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 17 di 26

Sede amministrativa: via San Gaetano, 74
36016 - Thiene (Vicenza)
Tel. 0445 313088
Fax. 0445 313080

e-mail: assicurazione.qualita@valoritalia.it

La società Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi dell'art. 64 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, in conformità alla vigente normativa della UE, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 253 del 30 ottobre 2018.

Allegato A

ELENCO DELLE 43 UNITA' GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE
CHE ACCOMPAGNANO LA MENZIONE «RIVE»
RAGGRUPPATE PER COMUNE DI APPARTENENZA

Comune di Valdobbiadene

- 1 San Vito
- 2 Bigolino
- 3 San Giovanni
- 4 San Pietro di Barbozza
- 5 Santo Stefano
- 6 Guia

Comune di Vidor

- 7 Vidor
- 8 Colbertaldo

Comune di Miane

- 9 Miane
- 10 Combai
- 11 Campea
- 12 Premaor

Comune di Farra di Soligo

- 13 Farra di Soligo
- 14 Col San Martino
- 15 Soligo

Comune di Follina

- 16 Follina
- 17 Farro'

Comune di Cison di Valmarino

- 18 Cison di Valmarino
- 19 Rolle

Comune di Pieve di Soligo

- 20 Pieve di Soligo
- 21 Solighetto

Comune di Refrontolo

- 22 Refrontolo

Comune di San Pietro di Feletto

- 23 San Pietro di Feletto
- 24 Rua di Feletto
- 25 Santa Maria di Feletto
- 26 San Michele di Feletto
- 27 Bagnolo

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Comune di Tarzo
28 Tarzo
29 Resera
30 Arfanta
31 Corbanese
Comune di Susegana
32 Susegana
33 Colfosco
34 Collalto
Comune di Vittorio Veneto
35 Formeniga
36 Cozzuolo
37 Carpesica
38 Manzana
Comune di Conegliano
39 Scomigo
40 Collalbrigo - Costa
41 Ogliano
Comune di San Vendemiano
42 San Vendemiano
Comune di Colle Umberto
43 Colle Umberto

Allegato B

Guideline istituzionale
per l'uso del logo

Avvertenza: Il testo dell'allegato B, concernente la guideline per l'uso del logo, e' pubblicato integralmente sul sito internet del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, al seguente indirizzo:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625>

DOCUMENTO UNICO RIEPILOGATIVO
DEL DISCIPLINARE CONSOLIDATO DELLA DOP
DEI VINI «CONEGLIANO VALDOBBIADENE - PROSECCO»

Documento unico

Denominazione/denominazioni

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco (it)
Valdobbiadene - Prosecco (it)
Conegliano - Prosecco (it)

Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualita'
6. Vino spumante di qualita' del tipo aromatico
8. Vino frizzante

Descrizione dei vini:

«Conegliano Valdobbiadene Prosecco»;
colore giallo paglierino piu' o meno intenso, brillante;
odore vinoso, fresco, armonico gradevolmente fruttato;
sapore da secco ad abboccato gradevolmente amarognolo e sapido.
Titolo alcolometrico vol. totale minimo 10,50 %vol.
Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.
Gli altri parametri analitici, che non figurano nella griglia,

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 19 di 26

rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidita' totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Conegliano Valdobbiadene Prosecco frizzante

Spuma fine ed evanescente

colore giallo paglierino piu' o meno intenso, brillante;

odore gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore fresco, armonico e fruttato.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo 10,50 %vol;

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidita' totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Conegliano Valdobbiadene Prosecco frizzante con rifermentazione in bottiglia

Eventuale presenza di velatura.

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

sapore fresco, armonico, piacevolmente frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo 10,50 %vol.

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidita' totale minima:	4 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore

Spuma fine e persistente.

colore giallo paglierino piu' o meno intenso, brillante;

odore gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;

Titolo alcolometrico vol. totale minimo 11,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidita' totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore sui lieviti

Spuma fine e persistente.

Colore giallo paglierino piu' o meno intenso con possibile

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

presenza di velatura;

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

sapore fresco, armonico, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidita' totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore Rive

Spuma fine e persistente.

Colore giallo paglierino piu' o meno intenso, brillante;

odore gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;

Titolo alcolometrico vol. totale minimo 11,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidita' totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Conegliano Valdobbiadene Superiore di Cartizze o Valdobbiadene Superiore di Cartizze

Spuma fine e persistente.

Colore giallo paglierino piu' o meno intenso, brillante; odore gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50 %vol.

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidita' totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche

Preparazione partita destinata alla spumantizzazione

Pratica enologica specifica

Per la preparazione delle basi destinate alla elaborazione del vino spumante, e' consentita la tradizionale pratica dell'uso di vino delle varieta' Pinots e/o Chardonnay, in quantita' non superiore al 15% del volume totale.

Rese massime:

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco

13500 chilogrammi di uve per ettaro

ConeglianoValdobbiadene - Prosecco «Rive»

13000 chilogrammi di uve per ettaro

ConeglianoValdobbiadene - Prosecco superiore di Cartizze

12000 chilogrammi di uve per ettaro

Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», ricadente nell'ambito della zona di produzione della denominazione di origine controllata «Prosecco», e' delimitata come segue:

A) La zona di produzione delle uve atte ad ottenere i vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» di cui all'art. 1, punto 1), comprende il territorio collinare dei comuni di: Conegliano - San Vendemiano - Colle Umberto - Vittorio Veneto - Tarzo - Cison di

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Valmarino - San Pietro di Feletto - Refrontolo - Susegana - Pieve di Soligo - Farra di Soligo -- Follina - Miane - Vidor - Valdobbiadene.

In particolare tale zona e' cosi' delimitata: si prende come punto di partenza per la descrizione dei confini la localita' Fornace (q. 175) a tre chilometri circa da Valdobbiadene verso ovest, dove il confine amministrativo tra i comuni di Valdobbiadene e Segusino incontra la strada Valdobbiadene-Segusino.

Segue quindi il confine amministrativo tra questi comuni fino a Col Antich, dove incontra la curva di livello di quota 500, che segue fino a Ca' Pardolin, nei pressi di Combai, da qui lascia la quota 500 e prosegue sul sentiero, che porta fino alla piazza del paese attraverso prima via Cimavilla e quindi per via Trieste. Quivi, seguendo la strada che porta alla chiesa, raggiunge la casera Duel, poi, percorrendo il crinale della collina, attraversa la strada Miane-Campea, risale per monte Tenade e, sempre seguendo il crinale del colle, raggiunge localita' Tre Ponti sulla strada Follina-Pieve di Soligo.

Attraversata la strada, il confine risale sulla collina Croda di Zuel e percorrendo il crinale passa a monte della chiesetta di S. Lucia a q. 356 a monte di «Zuel di la'», ed a monte di Resera; il confine segue quindi la strada Resera-Tarzo fino all'inserimento con la RevineTarzo. Dal suddetto bivio il confine, sempre seguendo tale strada, raggiunge Tarzo e quindi Corbanese fino, all'incrocio con la strada Refrontolo-Cozzuolo, in localita' Ponte Maset, segue quindi il confine tra il comune di Tarzo e di Vittorio Veneto fino a raggiungere la strada vicinale detta «dei Piaia» e delle Perdonanze, segue detta strada fino all'incrocio di questa con il rio Cervada, scende lungo il Cervada fino al punto di incrocio con la strada Cozzuolo-Vittorio Veneto, prosegue verso questa citta' fino all'incrocio con la strada che da Conegliano conduce al centro di Vittorio Veneto; scende quindi verso Conegliano fino a S. Giacomo di Veglia e di qui si dirige verso S. Martino di Colle Umberto. Dopo borgo Campion gira a destra per la strada comunale di S. Martino e raggiunge Colle Umberto per scendere sulla statale n. 51 (detta anche di Alemagna), al casello n. 5 e di qui prosegue verso Conegliano.

Al bivio Gai superato l'incrocio con la Pontebbana o statale 13 segue la nuova circonvallazione della citta' di Conegliano per inserirsi sulla stessa statale 13 in localita' Ferrera.

Da tale inserimento il confine raggiunge Susegana per deviare subito dopo il paese verso ovest lungo la strada che porta a Colfosco, chiamata anche strada della Barca.

Da Colfosco, seguendo la strada «Mercatelli», il confine procede fino al bivio per Falze' per piegare e raggiungere Pieve di Soligo lungo la vecchia strada (Ponte Priula - Pieve di Soligo e che fa capo a via Chisini).

Attraversato il centro urbano, il confine, seguendo la via Schiratti giunge a Soligo per deviare a sinistra e continuare lungo la strada maestra Soligo - Ponte di Vidor attraversando Farra di Soligo, Col S. Martino, Colbertaldo, Vidor, giunge a Ponte di Vidor, lasciandolo a sinistra per giungere a Bigolino. Dopo Bigolino il confine lascia la strada che porta a Valdobbiadene per raggiungere, deviando a sinistra e seguendo la strada comunale della centrale ENEL, la borgata di Villanova fino all'attraversamento del torrente La Roggia. Segue detto torrente fino al terrazzo alluvionale che si erge bruscamente sul Piave, corre sul bordo del terrazzo (vedi allegata cartografia regionale «Definizione limite terrazza alluvionale») per risalire sulla strada Valdobbiadene-Segusino, in corrispondenza della chiesetta di S. Giovanni dopo S. Vito; da qui, percorrendo la strada maestra Valdobbiadene-Segusino, tocca di nuovo

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

la localita' Fornace chiudendo cosi' il perimetro della zona delimitata.

B) Il vino spumante ottenuto da uve raccolte nel territorio della frazione di S. Pietro di Barbozza, denominato Cartizze, del Comune di Valdobbiadene, ha diritto alla sottospecificazione «Superiore di Cartizze».

Tale sottozona e cosi' delimitata: si prende come punto di partenza il ponte sulla Teva ad ovest di Soprapiana sulla strada comunale Piovine-Soprapiana, fra casa C. Boret (q. 184) e Soprapiana (q. 197). Da questo punto il confine sale verso nord seguendo il fiume Teva fino alla confluenza con il fosso delle Zente che segue fino alla confluenza con il fosso Piagar; segue ancora il fosso di Piagar fino al punto di congiungimento dei mappali nn. 63.71 (frazione di S. Pietro di Barbozza, sez. B, foglio VII).

Dal punto di congiunzione dei suddetti mappali il confine corre tra i mappali nn. 547 e 735, taglia i mappali nn. 540 e 543, seguendo la stessa direzione dell'ultimo tratto di divisione tra i mappali nn. 547 e 735 fino a raggiungere il limite nord del mappale a 542 fino all'incrocio con la strada comunale dei Vettorazzi.

Il confine percorre verso nord la strada anzidetta, indi al primo incrocio (fontana del bicy) segue la strada vicinale dei Menegazzi fino al punto d'intersezione della strada con il crinale del monte Vettoraz, corre lungo il crinale della collina, passa a monte della casa Miotto e raggiunge la strada vicinale della Tresiese (tre siepi).

Il confine prosegue lungo la strada ora citata fino a raggiungere la strada vicinale dei Mont, la percorre e alla prima curva (mappale n. III della frazione di S. Pietro di Barbozza, sez. b, foglio X) sale per costeggiare a monte il terreno vitato, quindi discende nuovamente sulla strada dei Mont nei pressi del capitello.

Il confine percorre la strada fino all'incrocio con quella comunale di Piander, scende lungo la strada vicinale dello Strett e prosegue nella stessa direzione per raggiungere la strada Saccol-Follo ad est della casa Agostinetto Sergio, scende per cal de Sciap e raggiunge il torrente Valle della Rivetta (rio Borgo); il confine si accompagna al torrente fino al limite di divisione dei mappali nn. 149 e 151 del comune di Valdobbiadene, sez. B, foglio XI, proseguendo a nord tra i mappali nn. 149-151, nn. 148-151 attraversa la strada vicinale del Campion, passa tra i mappali nn. 178-184, 179-184, 179-167, 179-182, 181-185 e raggiunge il fosso della Tevicella, comprendendo nella zona Col Zancher e Pra Ospitale, corre tra i mappali 21-65 della frazione di S. Pietro di Barbozza, sez. B, foglio XIII, indi nn. 22-67, numeri 66-67, attraversa la strada dei Bisoi (fordera) e raggiunge la strada comunale del Cavalier tra i mappali nn. 24-28, per congiungersi, proseguendo lungo la strada, con il punto di partenza (ponte sulla Teva).

C) La zona di produzione delle uve delle varieta' Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay da destinare alla tradizionale pratica di cui all'art. 5, comma 3, comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Treviso: Cappella Maggiore; Cison di Valmarino; Colle Umberto; Conegliano; Cordignano; Farra di Soligo; Follina; Fregona; Miane; Pieve di Soligo; Refrontolo; Revine Lago; San Fior; San Pietro di Feletto; San Vendemiano; Sarmede; Segusino; Susegana; Tarzo; Valdobbiadene; Vidor; Vittorio Veneto; Asolo; Caerano S. Marco; Castelcuoco; Cavaso del Tomba; Cornuda; Crocetta del Montello; Fonte; Giavera del Montello; Maser; Monfumo; Montebelluna; Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa; Pederobba; Possagno; S. Zenone degli Ezzelini; Volpago del Montello; Borso del Grappa e Crespano del Grappa

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Varieta' principale/i di uve da vino

Glera B. - Serprino

Legame con la zona geografica

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco (it) / Valdobbiadene - Prosecco (it) / Conegliano - Prosecco (it)

Le colline, allungate «a cordonata» in direzione est-ovest, sicompongono di suoli costituiti da arenarie e marne su un substrato dicarbonati, che conferiscono alle uve note aromatiche molto intense, fini e una mineralita' accentuata. Il clima temperato e le escursioni termiche determinano una carica aromatica ed acidica che conferiscono note vinose e floreali nel vino. Le colline molto acclivi, sono state modellate a mano nei secoli. La prima citazione scritta della coltivazione del Prosecco in queste colline, riportata nel VIII numero del Giornale d'Italia del 1772 e' opera del nobile coneglianese Francesco Maria Malvolti. La denominazione e' tutelata con DOC dal 1969 e con DOCG dal 2009.

Ulteriori condizioni

Impiego dei riferimenti alla menzione «Rive»

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella designazione e presentazione del vino spumante e' consentito fare riferimento a Comuni o frazioni di cui all'allegato elenco A del disciplinare di produzione, a condizione che il nome del Comune o frazione in cui sono state ottenute le uve sia accompagnato dalla menzione «Rive» e che detti riferimenti siano riportati nello schedario viticolo.

Le unita' geografiche aggiuntive sono le seguenti:

1) San Vito, 2) Bigolino, San Giovanni, 4) San Pietro di Barbozza, 5) Santo Stefano, 6) Guia, 7) Vidor, 8) Colbertaldo, 9) Miane, 10) Combai, 11) Campea, 12) Premaor, 13) Farra di Soligo, 14) Col San Martino, 15) Soligo, 16) Follina, 17) Farro', 18) Cison di Valmarino, 19) Rolle, 20) Pieve di Soligo, 21) Solighetto, 22) Refrontolo, 23) San Pietro di Feletto, 24) Rua di Feletto, 25) Santa Maria di Feletto, 26) San Michele di Feletto, 27) Bagnolo, 28) Tarzo, 29) Resera, 30) Arfanta, 31) Corbanese, 32) Susegana, 33) Colfosco, 34) Collalto, 35) Formeniga, 36) Cozzuolo, 37) Carpesica, 38) Manzana, 39) Scomigo, 40) Collalbrigo-Costa, 41) Ogliano, 42) San Vendemiano e 43) Colle Umberto.