



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE DI SVILUPPO
ECONOMICO E RURALE
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,
LA QUALITA' E LA TUTELA DEL CONSUMATORE
SACO IX

D.M. 17 luglio 2009 concernente il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata dei vini “Prosecco”, il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini “Conegliano Valdobbiadene - Prosecco” e il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini “Colli Asolani - Prosecco” o “Asolo -Prosecco” per le rispettive sottozone e l’approvazione dei relativi disciplinari di produzione.

IL CAPO DIPARTIMENTO

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTI i decreti di attuazione della predetta legge;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio del 29 aprile 2008, relativo all’organizzazione comune del mercato vitivinicolo, in particolare il titolo III, Capo IV, recante norme sulle denominazioni di origine e indicazioni geografiche;

VISTA la proposta di regolamento (CE) della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento del Consiglio n. 479/2008 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, sulla quale è stato acquisito all’unanimità il parere favorevole da parte del Comitato di Gestione OCM unica – settore vitivinicolo in data 19 giugno 2009;

VISTI i decreti con i quali sono state riconosciute le indicazioni geografiche tipiche “Alto Livenza”, “Colli Trevigiani”, “delle Venezie”, “Marca Trevigiana”, “Veneto”, “Venezia Giulia”, “Vigneti delle Dolomiti”, ed approvati o modificati i relativi disciplinari di produzione;

VISTO il D.P.R. 2 aprile 1969 con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata del vino “Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene” ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTO il decreto ministeriale 25 maggio 2007 con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini “Conegliano Valdobbiadene”;

VISTO il D.P.R. 27 giugno 1977 con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini “Montello e Colli Asolani” ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTO il decreto ministeriale 6 giugno 2008 con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini “Montello e Colli Asolani”;

VISTA la domanda presentata dalla Regione Veneto, in nome e per conto della filiera vitivinicola trevigiana, del Consorzio di Tutela del vino Prosecco di Conegliano Valdobbiadene e del Consorzio di Tutela dei vini Montello e Colli Asolani, intesa ad ottenere il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata dei vini “Prosecco” e il riconoscimento della D.O.C.G. “Conegliano Valdobbiadene” e della D.O.C.G. “Colli Asolani” o “Asolo” per le relative sottozone storiche della citata D.O.C. “Prosecco”, nonché la domanda presentata dalla Regione Friuli Venezia Giulia, in nome e per conto della filiera vitivinicola della Regione medesima, intesa ad ottenere il riconoscimento della Denominazione di origine controllata dei vini “Prosecco”;

VISTE le risultanze delle pubbliche audizioni, concernenti le predette istanze, tenutesi il giorno 14 marzo 2009 a Treviso, per quanto concerne il riconoscimento delle DOCG “Conegliano Valdobbiadene - Prosecco” e “Colli Asolani - Prosecco” o “Asolo - Prosecco”, e ad Oderzo (Tv), per quanto concerne il riconoscimento della DOC “Prosecco”, con la partecipazione di rappresentanti di Enti, Organizzazioni di produttori ed Aziende vitivinicole;

VISTO il parere favorevole espresso sulle citate richieste dal Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, nella riunione del 18 e 19 marzo 2009, e le relative proposte di disciplinari di produzione formulate dallo stesso Comitato, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - Serie Generale - n. 87, del 15 aprile 2009;

VISTE le istanze e controdeduzioni avverso il citato parere presentate entro i termini prescritti dagli interessati;

VISTO il parere del citato Comitato nazionale espresso nella riunione dell’11 e 12 giugno 2009 sulle predette istanze e controdeduzioni;

VISTO il decreto ministeriale 27 marzo 2009 con il quale sono state apportate modificazioni al registro nazionale delle varietà di vite e, in particolare, è stato riconosciuto il sinonimo “Glera” per la varietà di vite “Prosecco” ed il sinonimo “Glera lunga” per la varietà di vite “Prosecco lungo”;

RITENUTO pertanto di dover procedere, in conformità ai citati pareri espressi dal predetto Comitato nazionale, al riconoscimento della DOC “Prosecco”, al riconoscimento della DOCG “Conegliano Valdobbiadene – Prosecco”, al riconoscimento della DOCG “Colli Asolani – Prosecco” o “Asolo – Prosecco” ed all’approvazione dei relativi disciplinari di produzione;

CONSIDERATO che, a seguito dell’entrata in vigore delle disposizioni del presente decreto, ai sensi dell’articolo 42, par. 3, del citato regolamento n. 479/2008, il riconoscimento della DOC “Prosecco” e delle DOCG “Conegliano Valdobbiadene – Prosecco” e “Colli Asolani – Prosecco” o “Asolo – Prosecco” esclude la possibilità di utilizzare, in etichettatura e presentazione, il nome della varietà di vite “Prosecco” per altri vini, ivi compresi i vini spumanti designati con nome di vitigno ed i vini ad indicazione geografica tipica sopra richiamati;

VISTE le richieste pervenute dalle Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia, presentate rispettivamente in data 29.6.2009 e 24.6.2009, per conto dei produttori interessati, intese a consentire, successivamente al riconoscimento della DOC “Prosecco” e delle DOCG “Conegliano Valdobbiadene – Prosecco” e “Colli Asolani – Prosecco” o “Asolo – Prosecco”, lo smaltimento delle giacenze delle produzioni dei vini spumanti e dei vini IGT provenienti dalla campagna vendemmiale 2008/2009 e precedenti, designabili con il nome del vitigno “Prosecco”, in conformità alla relativa normativa generale ed alle disposizioni dei preesistenti disciplinari di produzione;

VISTA l’istanza della Regione Veneto, presentata in data 29.6.2009, con la quale, limitatamente al riconoscimento delle DOCG “Conegliano Valdobbiadene – Prosecco” e “Colli Asolani – Prosecco” o “Asolo – Prosecco”, per tener conto delle particolari esigenze dei produttori interessati, che necessitano di un determinato lasso di tempo per provvedere agli adeguamenti strutturali degli impianti di imbottigliamento, in relazione alla previsione obbligatoria dell’applicazione sulle chiusure delle bottiglie della fascetta sostitutiva dei contrassegni di Stato per i vini DOCG, ha chiesto che, ferma restando l’entrata in applicazione delle disposizioni dei relativi disciplinari DOCG a decorrere dall’inizio della campagna vendemmiale 2009/2010, l’immissione al consumo delle produzioni qualificate con le DOCG in questione avvenga a decorrere dal 1° aprile 2010;

VISTA altresì la richiesta effettuata dalla Regione Veneto con la citata istanza, con la quale, in relazione alla predetta richiesta ed in considerazione che le caratteristiche tecnico-produttive e qualitative dei vini previste dai disciplinari di produzione delle corrispondenti DOC di provenienza sono le stesse di quelle previste dai disciplinari delle DOCG “Conegliano Valdobbiadene – Prosecco” e “Colli Asolani – Prosecco” o “Asolo – Prosecco”, fatta eccezione per le tipologie di vino delle predette DOCG ulteriormente qualificate con la menzione “superiore” e, limitatamente alla DOCG “Conegliano Valdobbiadene – Prosecco”, con la menzione “Rive”, ha chiesto che le giacenze dei prodotti delle corrispondenti DOC, provenienti dalle vendemmie 2008/2009 e precedenti, nonché parte della produzione proveniente dalla vendemmia 2009/2010, eventualmente in assemblaggio con le predette giacenze, siano confezionate e designate con la DOC entro il predetto termine del 1° aprile 2010, consentendone l’immissione al consumo fino a completo esaurimento delle medesime scorte etichettate; con la stessa istanza la Regione Veneto ha inoltre chiesto che successivamente al termine del 1° aprile 2010 le rimanenti giacenze delle predette produzioni DOC, non ancora confezionate ed etichettate, siano classificate con le rispettive DOCG “Conegliano Valdobbiadene – Prosecco” e “Colli Asolani – Prosecco” o “Asolo – Prosecco”, ai fini del loro confezionamento, etichettatura ed immissione al consumo;

TENUTO conto delle citate motivate e documentate istanze regionali, intese a valorizzare ed innalzare l’immagine delle produzioni in questione, nell’interesse di tutti i produttori che in primis esprimono il patrimonio collettivo delle medesime denominazioni;

RITENUTO in accoglimento delle predette istanze regionali, che risultano conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in materia di denominazioni di origine ed indicazioni geografiche, di dover prevedere con il presente decreto talune disposizioni transitorie al fine di consentire, a seguito del riconoscimento della DOC e delle DOCG in questione, lo smaltimento delle giacenze delle produzioni dei vini spumanti e dei vini IGT provenienti dalla campagna vendemmiale 2008/2009 e precedenti, nonché per stabilire la data di immissione a consumo dei vini DOCG in questione, provenienti dalla vendemmia 2009/2010, le misure per lo smaltimento delle giacenze delle produzioni dei vini DOC provenienti dalla campagna vendemmiale 2008/2009 e precedenti, nonché per la riclassificazione delle stesse produzioni, in conformità alla vigente normativa in materia di gestione e di controlli nello specifico settore;

RITENUTO altresì di dover procedere all'aggiornamento dell'elenco dei codici delle tipologie dei vini in questione, ai sensi dell'art. 7, comma 2, del decreto ministeriale 28 dicembre 2006;

DECRETA

Articolo 1

(Riconoscimento DOC "Prosecco", approvazione del relativo disciplinare di produzione, disposizioni transitorie)

1. E' riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini "Prosecco" ed è approvato, nel testo di cui all'annesso 1 del presente decreto, il relativo disciplinare di produzione.
2. La Denominazione di Origine Controllata "Prosecco" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1, le cui disposizioni sono applicabili a decorrere dall'inizio della prossima campagna vendemmiale 2009/2010.
3. I soggetti che intendono rivendicare, a partire dalla campagna vendemmiale 2009/2010 i vini con la DOC "Prosecco", sono tenuti ad effettuare – ai sensi e per gli effetti dell'articolo 15 della legge n.164, 10.2.1992 e, nel rispetto delle disposizioni di cui all'Accordo Stato – Regioni del 25 luglio 2002 - la denuncia dei rispettivi terreni vitati, ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito Albo dei vigneti DOC "Prosecco".
4. Le partite dei vini spumanti e dei vini IGT, ivi compresi i prodotti da destinare alla presa di spuma, richiamati in premessa, provenienti dalla campagna vendemmiale 2008/2009 e precedenti, designabili con il nome della varietà di vite "Prosecco" e ottenuti in conformità alle norme finora vigenti, che alla data del 1° agosto 2009 trovansi in fase di stoccaggio, di elaborazione, in corso di confezionamento o già confezionati, possono essere commercializzate fino ad esaurimento delle scorte, purché siano immessi sul mercato o etichettati anteriormente al 31 dicembre 2010. A tal fine i produttori interessati devono effettuare apposita dichiarazione dei quantitativi detenuti alla citata data del 1° agosto 2009 all'Ufficio competente per territorio dell'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei prodotti agroalimentari entro il 30 settembre 2009.
5. In conformità alle disposizioni di cui all'articolo 61, paragrafo 1 e 2, del regolamento CE n. 479/2008, nell'etichettatura e presentazione dei vini DOC "Prosecco" le indicazioni previste dall'articolo 7 dell'annesso disciplinare, nonché le altre indicazioni obbligatorie e facoltative previste dalla normativa comunitaria e nazionale, possono figurare in lingua slovena.

6. Fatta esclusione per i vini designati con i riferimenti geografici di cui all'articolo 7, comma 2 e 3, dell'annesso disciplinare di produzione, in deroga alle disposizioni previste dall'articolo 8, comma 3 e 4, dell'annesso disciplinare è consentito, fino al 31 luglio 2016, l'uso:
 - del tappo a corona per la chiusura delle bottiglie dei vini frizzanti;
 - delle bottiglie in vetro di colore blu per il confezionamento dei vini spumanti e frizzanti.
7. All'allegato "1A" sono riportati i codici delle tipologie dei vini a denominazione di origine controllata "Prosecco" di cui all'articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006.

Articolo 2

(Riconoscimento DOCG "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco", approvazione del relativo disciplinare di produzione, disposizioni transitorie)

1. E' riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco", in qualità di sottozona storica della D.O.C. "Prosecco", ed è approvato, nel testo di cui all'annesso 2 del presente decreto, il relativo disciplinare di produzione.
2. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1, le cui disposizioni sono applicabili a decorrere dall'inizio della prossima campagna vendemmiale 2009/2010, fatte salve le disposizioni transitorie di cui al successivo comma 5.
3. La denominazione di origine controllata "Conegliano Valdobbiadene", riconosciuta con il D.P.R. 2 aprile 1969 ed il cui disciplinare di produzione è stato da ultimo modificato con decreto ministeriale 25 maggio 2007, deve intendersi revocata a decorrere dalla entrata in vigore del presente decreto, fatte salve le disposizioni transitorie di cui ai successivi comma 6 e 7.
4. I vigneti già iscritti all'Albo dei vigneti della denominazione di origine controllata "Conegliano Valdobbiadene", aventi base ampelografica rispondente a quanto previsto all'articolo 2 dell'annesso disciplinare di produzione, devono intendersi iscritti d'ufficio all'Albo dei vigneti della denominazione di origine controllata e garantita "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco".
5. Tutte le tipologie dei vini DOCG "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" previste dall'annesso disciplinare di produzione devono essere immesse al consumo a decorrere dal 1° aprile 2010. Tuttavia, anteriormente a detto termine possono essere sottoposti a degustazione soltanto i campioni dei vini in questione nell'ambito dei concorsi enologici ufficialmente autorizzati dal Ministero.
6. Le giacenze dei prodotti della corrispondente Denominazione di Origine Controllata "Conegliano - Valdobbiadene", provenienti dalle vendemmie 2008/2009 e precedenti, devono essere confezionate e designate con la DOC entro il predetto termine del 1° aprile 2010; tali scorte di prodotto etichettato possono essere immesse al consumo fino a completo esaurimento delle medesime. Può essere altresì destinata alla produzione di vini qualificati con la DOC "Conegliano Valdobbiadene" parte della produzione proveniente dalla vendemmia 2009/2010, in conformità alle disposizioni dell'annesso disciplinare, eventualmente in assemblaggio con le citate scorte, nel rispetto delle predette condizioni di confezionamento, etichettatura e smaltimento delle scorte etichettate e fatte salve le compatibilità tecnico produttive e qualitative relative alle specifiche tipologie di prodotti.
7. Successivamente al termine del 1° aprile 2010, le rimanenti giacenze delle produzioni DOC di cui al comma 6, che trovansi allo stato sfuso, devono essere classificate con la DOCG

“Conegliano Valdobbiadene – Prosecco” ai fini del loro confezionamento, etichettatura ed immissione al consumo, con esclusione della tipologia facente riferimento alla menzione “Rive”.

8. Per le finalità di cui ai comma 6 e 7 le Ditte produttrici interessate devono comunicare all’Ufficio competente per territorio dell’Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei prodotti agroalimentari ed all’Organismo autorizzato al controllo sulla produzione dei vini in questione ai sensi della specifica vigente normativa:

- entro il 30 settembre 2009, i quantitativi delle scorte di prodotto DOC detenuto alla data del 1° agosto 2009;
- entro il 30 aprile 2010, i quantitativi delle rimanenti scorte di prodotto etichettato con la DOC e delle rimanenti scorte di prodotto destinato alla DOCG detenuti alla data del 1° aprile 2010.

Le medesime Ditte sono tenute ad annotare nei registri ufficiali gli elementi relativi alle operazioni ed alle classificazioni di cui trattasi, nonché ad effettuare le altre dichiarazioni relativi alle giacenze ed alla rivendicazione delle produzioni in questione previste dalla vigente normativa.

9. All’allegato “2A” sono riportati i codici delle tipologie dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Conegliano Valdobbiadene - Prosecco” di cui all’articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006.

Articolo 3

(Riconoscimento DOCG “Colli Asolani – Prosecco” o “Asolo - Prosecco”, approvazione del relativo disciplinare di produzione, disposizioni transitorie)

1. E’ riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Colli Asolani - Prosecco” o “Asolo - Prosecco”, in qualità di sottozona storica della D.O.C. “Prosecco”, ed è approvato, nel testo di cui all’annesso 3 del presente decreto, il relativo disciplinare di produzione.
2. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Colli Asolani - Prosecco” o “Asolo - Prosecco” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1, le cui disposizioni sono applicabili a decorrere dall’inizio della prossima campagna vendemmiale 2009/2010, fatte salve le disposizioni transitorie di cui al successivo comma 5.
3. Fatte salve le disposizioni transitorie di cui ai successivi comma 6 e 7, con separato decreto si provvederà a modificare il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata “Montello e Colli Asolani”, approvato con il citato 27 giugno 1977 e da ultimo modificato con decreto ministeriale 6 giugno 2008, al fine di stralciare dallo stesso la regolamentazione delle tipologie riferite al “Prosecco”.
4. I vigneti già iscritti all’Albo dei vigneti della denominazione di origine controllata “Montello e Colli Asolani” - Prosecco, aventi base ampelografica rispondente a quanto previsto all’articolo 2 dell’annesso disciplinare di produzione, devono intendersi iscritti d’ufficio all’Albo dei vigneti della denominazione di origine controllata e garantita “Colli Asolani - Prosecco” o “Asolo - Prosecco”.
5. Tutte le tipologie dei vini DOCG “Colli Asolani - Prosecco” o “Asolo - Prosecco” previste dall’annesso disciplinare di produzione devono essere immesse al consumo a decorrere dal 1° aprile 2010. Tuttavia, anteriormente a detto termine possono essere sottoposti a

degustazione soltanto i campioni dei vini in questione nell'ambito dei concorsi enologici ufficialmente autorizzati dal Ministero.

6. Le giacenze dei prodotti della corrispondente Denominazione di Origine Controllata "Montello e Colli Asolani" - Prosecco, provenienti dalle vendemmie 2008/2009 e precedenti, devono essere confezionate e designate con la DOC entro il predetto termine del 1° aprile 2010; tali scorte di prodotto etichettato possono essere immesse al consumo fino a completo esaurimento delle medesime. Può essere altresì destinata alla produzione di vini qualificati con la DOC "Montello e Colli Asolani" - Prosecco parte della produzione proveniente dalla vendemmia 2009/2010, in conformità alle disposizioni dell'annesso disciplinare, eventualmente in assemblaggio con le citate scorte, nel rispetto delle predette condizioni di confezionamento, etichettatura e smaltimento delle scorte etichettate e fatte salve le compatibilità tecnico produttive e qualitative relative alle specifiche tipologie di prodotti.
7. Successivamente al termine del 1° aprile 2010, le rimanenti giacenze delle produzioni DOC di cui al comma 6, che trovansi allo stato sfuso, devono essere classificate con la DOCG "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" ai fini del loro confezionamento, etichettatura ed immissione al consumo.
8. Per le finalità di cui ai commi 6 e 7 le Ditte produttrici interessate devono comunicare all'Ufficio competente per territorio dell'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei prodotti agroalimentari ed all'Organismo autorizzato al controllo sulla produzione dei vini in questione ai sensi della specifica vigente normativa:
 - a. entro il 30 settembre 2009, i quantitativi delle scorte di prodotto DOC detenuto alla data del 1° agosto 2009;
 - b. entro il 30 aprile 2010, i quantitativi delle rimanenti scorte di prodotto etichettato con la DOC e delle rimanenti scorte di prodotto destinato alla DOCG detenuti alla data del 1° aprile 2010.

Le medesime Ditte sono tenute ad annotare nei registri ufficiali gli elementi relativi alle operazioni ed alle classificazioni di cui trattasi, nonché ad effettuare le altre dichiarazioni relativi alle giacenze ed alla rivendicazione delle produzioni in questione previste dalla vigente normativa.

9. All'allegato "3A" sono riportati i codici delle tipologie dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" di cui all'articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, li 17 luglio 2009

F.to IL CAPO DIPARTIMENTO
(Giuseppe Nezzo)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI
"PROSECCO"

Art. 1

(denominazione e vini)

1. La denominazione d'origine controllata "Prosecco" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
 - "Prosecco";
 - "Prosecco" spumante;
 - "Prosecco" frizzante.

Art. 2

(base ampelografica)

1. Il vino a denominazione di origine controllata "Prosecco" deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Glera; possono concorrere, in ambito aziendale, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%, i seguenti vitigni: Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco), idonei alla coltivazione per la zona di produzione delle uve di cui all'art. 3 del presente disciplinare.

Art. 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.

Art. 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'approvazione del presente disciplinare, possono essere iscritti all'albo della denominazione per un periodo transitorio massimo di 10 anni, a condizione che sia garantita con la tradizionale potatura con una carica massima di 80.000 gemme ad ettaro.

4. Le Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici all'apposito albo dei vigneti. Le Regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali.
5. E' vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.
6. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a tonnellate 18 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.
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 stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Prosecco" inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. Le Regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali.
7. Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata "Prosecco" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,50% vol.
Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Prosecco" spumante e frizzante devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,0% vol., purché la destinazione delle uve atte ad essere elaborate venga espressamente indicata nei documenti ufficiali di cantina e nella denuncia annuale delle uve.

Art. 5

(*norme per la vinificazione*)

1. Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di elaborazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione nelle tipologie ove ammessa, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, devono essere effettuate nel territorio di cui all'art. 3 del presente disciplinare.
2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le operazioni di elaborazione delle tipologie "Prosecco" spumante e "Prosecco" frizzante, nonché il relativo imbottigliamento, possono essere effettuate, con autorizzazioni individuali, rilasciate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere delle Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia, anche

in stabilimenti situati nelle province confinanti con l'area di cui al primo comma, a condizione che le relative ditte presentino richiesta motivata, corredata da apposita documentazione atta a provare l'uso delle tradizionali pratiche di cui trattasi in maniera continuativa da almeno 5 campagne vitivinicole antecedenti all'entrata in vigore del presente disciplinare.

3. Può essere altresì consentito che le operazioni di elaborazione delle tipologie "Prosecco" spumante e "Prosecco" frizzante, nonché il relativo imbottigliamento, qualora si tratti di pratiche tradizionali, in essere in una determinata zona, antecedenti al 1° marzo 1986, conformemente alla specifica normativa comunitaria, siano effettuate anche al di fuori della zona di cui al comma 2, con specifiche autorizzazioni individuali rilasciate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere delle Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia, a condizione che:
 - la richiesta sia presentata dalle ditte interessate entro 30 giorni dalla data di pubblicazione del decreto di approvazione del presente disciplinare;
 - la richiesta di cui sopra sia corredata da una motivata documentazione atta a provare l'uso delle tradizionali pratiche di cui trattasi in maniera continuativa da almeno 5 campagne vitivinicole antecedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare.
4. La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale a mezzo autoclave, utilizzando i mosti o vini ottenuti dalle uve delle varietà indicate all'art. 2 aventi un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 9% vol. Tale tipologia deve essere commercializzata nei tipi brut, extra dry, dry e demisec.
La tipologia frizzante deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale in bottiglia o a mezzo autoclave, utilizzando i mosti o vini ottenuti dalle uve delle varietà indicate all'art. 2 aventi un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 9% vol.
5. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi i limiti di cui sopra indicati, ma non oltre il 80%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine. Qualora la resa uva/vino superi il 80% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Art. 6

(*caratteristiche al consumo*)

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

"Prosecco":

colore: giallo paglierino;

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

sapore: secco o amabile, fresco e caratteristico;

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

acidità totale minima: 5,0 g/l;

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

“Prosecco” spumante:

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

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

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

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

acidità totale minima: 5,0 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: secco o amabile, fresco e caratteristico;

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

acidità totale minima: 5,0 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.

Art. 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 più semplicemente "Treviso", qualora la partita di vino sia costituita esclusivamente da uve raccolte da vigneti ubicati nella medesima provincia e la elaborazione e confezionamento del prodotto abbiano luogo sempre nella stessa provincia.
3. Nella designazione dei vini di cui all'art. 1, è consentito riportare in etichetta il riferimento a "provincia di Trieste" o più semplicemente "Trieste", qualora la partita di vino sia costituita esclusivamente da uve raccolte da vigneti ubicati nella medesima provincia e la elaborazione e confezionamento del prodotto abbiano luogo sempre nella stessa provincia.
4. Fatto salvo quanto previsto ai comma 2 e 3, 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.

Art. 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. È 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 comunitarie e nazionali che disciplinano la specifica materia. Tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,200 è consentito anche l'uso del tappo a vite, eventualmente con sovrattappo a fungo, oppure a strappo in plastica.
3. Il vino a denominazione di origine controllata "Prosecco" nella tipologia frizzante deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie vetro fino a 5 litri chiuse con tappo raso bocca, in sughero o con materiale inerte, o a vite, alle condizioni stabilite dalla normativa comunitaria e nazionale che disciplina la specifica materia. È altresì ammesso l'utilizzo del tappo cilindrico di sughero o altro materiale inerte trattenuto dalla tradizionale chiusura in spago. Per il vino frizzante che riporta in etichetta la dicitura "rifermentazione in bottiglia" è consentito anche l'uso del tappo corona.
4. Per il confezionamento dei vini spumanti e frizzanti è consentito solo l'uso delle tradizionali bottiglie in vetro con gamma di colore variabile dalle tonalità del bianco, al giallo, al verde, al marrone, al grigio-nero di varia intensità.

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI
"CONEGLIANO VALDOBBIADENE - PROSECCO"**

Articolo 1

Denominazione e vini

1. La denominazione d'origine controllata e garantita "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco", o "Conegliano - Prosecco" o "Valdobbiadene - Prosecco", è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
 - "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco";
 - "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" frizzante;
 - "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" spumante, accompagnato dalla menzione superiore.
2. La menzione "Superiore di Cartizze" è riservata al vino spumante della denominazione di cui al comma 1, ottenuto nella tradizionale sottozona nei limiti ed alle condizioni stabilite nel presente disciplinare.

Articolo 2

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'articolo 5, comma 3, devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti, ricadenti nell'ambito della zona di cui all'articolo 3, comma 1 lett. C), iscritti all'albo DOCG, costituiti dai vitigni Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, presi da soli o congiuntamente.

Articolo 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", è delimitata come segue:

A) La zona di produzione delle uve atte ad ottenere i vini "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" di cui all'articolo 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 è così delimitata: si prende come punto di partenza per la descrizione dei confini la località 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 località 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 là», ed a monte di Resera; il confine segue quindi la strada Resera-Tarzo fino all'inserimento con la Revine-Tarzo. Dal suddetto bivio il confine, sempre seguendo tale strada, raggiunge Tarzo e quindi Corbanese fino, all'incrocio con la strada Refrontolo-Cozzuolo, in località 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 città 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 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 (comune 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 del comune 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 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; 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.

Articolo 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 all'albo, 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 o doppia. Sono vietate le forme di allevamento espanse (tipo raggi).
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. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
6. *Operazioni di vendemmia.* Le uve destinate alla produzione della tipologia spumante che riporta in etichetta la menzione "rive" 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'articolo 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.

Per i vini DOCG "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" spumante superiore designati 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 13,00 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 "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" spumante superiore e frizzante possono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 9,00% vol, purché la destinazione delle uve atte ad essere elaborate, venga espressamente indicata nei documenti ufficiali di cantina e nella denuncia annuale delle uve. Tuttavia qualora si verificano condizioni climatiche sfavorevoli può essere concessa la deroga di cui all'articolo 7 del regolamento CE n. 1607/2000.

Per i vino spumante avente diritto alla menzione "Superiore di Cartize", di cui all'articolo 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.

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 stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile, anche con riferimento a singole zone geografiche, rispetto a quelli fissati nel presente comma, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

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

Articolo 5 *Norme per la vinificazione*

1. *Vinificazione.*
Le operazioni di vinificazione delle uve, di cui all'articolo 2, devono essere effettuate all'interno dei comuni della zona di produzione delimitata all'art. 3, comma 1, lett. 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'articolo 3, comma 1, lett. C); inoltre, tenuto conto delle situazioni tradizionali, le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo del Comune di Orsago 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 possono essere messi in commercio in tutte le tipologie ammesse dalla normativa vigente, con esclusione dei tipi "extra-brut" e "dolce".

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 previste dalla normativa vigente.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini 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.

3. *Pratiche tradizionali.* Nella elaborazione del vino spumante di cui all'art. 1 è consentita la tradizionale pratica correttiva con vini ottenuti dalla vinificazione di uve Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero e Chardonnay, da sole o congiuntamente, in quantità non superiore al 15%, provenienti dai vigneti iscritti all'apposito albo, 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 varietà minori, di cui all'articolo 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 dovrà, comunque, sempre sostituire un'eguale aliquota di vino di cui all'art. 1, che potrà essere preso in carico come vino da tavola.
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. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine per tutta la partita.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Conegliano Valdobbiadene - Prosecco"

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico con profumo leggero di fruttato;
sapore: gradevolmente amarognolo e giustamente sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

"Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" frizzante

colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con evidente sviluppo di bollicine.
odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore: fresco, armonico, piacevolmente frizzante, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 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 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;
acidità totale minima: 4,0 g/l;

"Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" spumante superiore

colore: giallo paglierino più o meno intenso brillante con spuma persistente;
odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore: fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Conegliano Valdobbiadene" Superiore di Cartizze o "Valdobbiadene" Superiore di Cartizze

colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;
odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore: fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti dell'acidità totale minima e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Etichettatura

1. Nell'etichettatura della sola tipologia spumante DOCG "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" può essere omesso il riferimento alla denominazione "Prosecco" ed alla menzione "superiore".
2. La designazione e presentazione del vino spumante ottenuto nella sottozona delimitata all'articolo 3 deve riportare in etichetta la dizione: "Conegliano Valdobbiadene" Superiore di Cartizze o più semplicemente "Valdobbiadene" Superiore di Cartizze.
3. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "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'articolo 1.
5. Nella designazione del vino spumante è consentito riportare il termine millesimato, purché il prodotto sia ottenuto con almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento, che va indicata in etichetta.
6. Nella designazione e presentazione del vino spumante è consentito fare riferimento a comuni o frazioni di cui all'allegato elenco A, 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 nell'albo vigneti. In etichettatura è 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.
La menzione "Rive", seguita dal nome del comune o frazione, e "superiore" nonché i riferimenti al "millesimo", dovranno figurare in caratteri con dimensioni massime pari a due terzi del nome della denominazione "Conegliano Valdobbiadene" o "Conegliano" o "Valdobbiadene".
8. La denominazione di origine controllata e garantita "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" è 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 è sempre inserito nella fascetta sostitutiva del contrassegno di Stato.
Tutti gli elaboratori iscritti all'albo degli imbottiglieri, hanno inoltre facoltà di apporre separatamente il marchio, distribuito esclusivamente dal Consorzio di tutela, sulle bottiglie.
L'utilizzo del marchio è curato direttamente dal Consorzio di tutela, che deve distribuirlo a tutti gli imbottiglieri/confezionatori che ne fanno richiesta, alle medesime condizioni economiche e di utilizzo riservate ai propri associati.

Articolo 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 "ConeglianoValdobbiadene - Prosecco" possono essere presentati al consumo in recipienti di vetro di qualunque capienza prevista per legge.
Fino a 5 litri sono ammesse solo le bottiglie in vetro, per colore e forma, tradizionalmente usate nella zona, la cui gamma colorimetrica può variare dalle tonalità del bianco, al giallo, al verde, al marrone, al grigio-nero di varia intensità. Inoltre, su richiesta degli operatori interessati o del Consorzio di tutela, può essere consentito con apposita autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali l'utilizzo di contenitori tradizionali della capacità di litri 6, 9 e superiori, in occasione di eventi espositivi e promozionali.
3. *Chiusure.* Per i vini tranquilli sono consentite le chiusure con tappo raso bocca in sughero.
Per i frizzanti è consentito l'uso delle chiusure sopra menzionate o del tappo a fungo in sughero, inoltre è 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 i recipienti di capacità non superiore a 0,200 litri è consentito l'uso del tappo a vite con sovratappo a fungo in plastica.

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI
“COLLI ASOLANI - PROSECCO” O “ASOLO - PROSECCO”**

Articolo 1

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e garantita "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
 - "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco";
 - "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" spumante, accompagnato dalla menzione superiore;
 - "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" frizzante .

Articolo 2

Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno Glera; possono inoltre concorrere in ambito aziendale fino ad un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve dei vitigni Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga.
2. I vini destinati alla pratica tradizionale disciplinata all'articolo 5, comma 8, devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti, ricadenti nell'ambito della zona di cui all'articolo 3, comma 1 lett. B), iscritti all'apposito albo DOCG, costituiti dai vitigni Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, presi da soli o congiuntamente.

Articolo 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 "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco", ricadente nell'ambito della zona di produzione della denominazione di origine controllata "Prosecco", è delimitata come segue:

A) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a d.o.c.g "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco", di cui all'articolo 1, comprende l'intero territorio dei comuni di Castellecchio, Cornuda e Monfumo e parte del territorio dei comuni di: Asolo, Caerano S. Marco, Cavaso del Tomba, Crocetta del Montello, Fonte, Giavera del Montello, Maser, Montebelluna, Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa, Pederobba, Possagno del Grappa, S. Zenone degli Ezzelini e Volpago del Montello.

Tale zona è così delimitata: dalla località Ciano in comune di Crocetta del Montello il limite prosegue verso Est lungo la provinciale della "Panoramica del Montello" fino al punto d'uscita sulla stessa della trasversale del Montello contraddistinta con il n. 14; dall'incrocio segue una

linea verticale rispetto alla "Panoramica" fino a raggiungere l'orlo del colle che dà sul fiume Piave. Da questo punto il limite segue in direzione Est la parte alta della scarpata del Montello che costeggia il Piave fino alla località detta Case Saccardo in comune di Nervesa della Battaglia, prosegue quindi, verso Sud-Est, lungo il confine tra i comuni di Nervesa e Susegana e lungo la litoranea del Piave che passando per l'idrometro conduce all'abitato di Nervesa, da dove piega ad Ovest lungo la Strada Statale n. 248 "Schiavonesca Marosticana" che percorre fino al confine della provincia di Treviso con quella di Vicenza, in prossimità del km 42,500 circa, nel comune di S. Zenone degli Ezzelini. In corrispondenza di tale confine segue verso nord la strada per Liedolo, supera tale centro abitato in località Capitello, piega ad Est lungo la strada per Mezzociel. Di qui prosegue lungo la strada per Fonte Alto, da dove piega a nord costeggiando la strada per Paderno del Grappa.

Superato il paese di Paderno del Grappa, il limite segue la rotabile in direzione Nord per Possagno del Grappa toccando Tuna Rover e giunto in località Fornace piega a Nord-Ovest per la località Roi di Possagno, da dove, costeggiando il torrentello raggiunge la località Giustinet. Prosegue quindi verso Est tenendosi a monte della "Pedemontana del Grappa" a una quota di circa 300 m s.l.m e cioè al limite di vegetazione naturale della vite.

Il confine passa pertanto sopra il paese di Possagno in corrispondenza del tempio del Canova, poco sopra l'abitato di Obliedo e di Cavaso del Tomba, mantenendosi a una distanza media di circa 400 m. a Nord della "Pedemontana del Grappa". Riavvicinandosi a tale strada, il limite raggiunge la parte alta dell'abitato di Granigo in comune di Cavaso, da dove in linea retta giunge alla località Costa Alta. Da qui, a quota 303, segue dagli inizi la strada che passando nei pressi della colonia Pedemontana porta a Sud-Est sulla "Pedemontana del Grappa". Scende quindi per tale strada e ritornato sulla "Pedemontana del Grappa", il limite costeggia quest'ultima fino al suo punto di intersezione con la statale n. 348 "Feltrina", una volta superato il centro abitato di Pederobba.

Segue quindi detta statale fino a Onigo di Pederobba, in corrispondenza del quale piega ad Est seguendo la strada per Covolo, tocca Pieve, Rive, costeggia il canale Brentella fino a quota 160 e poi verso Nord-Est raggiunge Covolo, lo supera e giunge a Barche, dove raggiunge la quota 146 m. s.l.m. in prossimità della riva del Piave. Da quota 146 prosegue lungo la strada verso Sud fino ad incrociare quella per Crocetta del Montello in prossimità del km 27,800 circa.

Lungo tale strada prosegue verso Sud ed all'altezza della località Fornace piega a Sud-Est per quella che raggiunge Rivasecca, la supera e seguendo sempre verso Sud-Est la strada che costeggia il canale di Castelviero, raggiunge la località Ciano da dove è iniziata la delimitazione.

B) La zona di produzione delle uve delle varietà Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay da destinare alla tradizionale pratica di cui all'articolo 5, 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; Sernaglia della Battaglia; Susegana; Tarzo; Valdobbiadene; Vidor; Vittorio Veneto; Asolo; Caerano S.Marco; Castelvico; 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.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a d.o.c.g. "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione nell'albo previsto dalla normativa vigente, unicamente i vigneti ben esposti, ubicati su terreni collinari e/o pedecollinari con esclusione dei vigneti di fondovalle e di quelli esposti a tramontana.
2. Sono consentite esclusivamente le forme di allevamento a spalliera semplice.
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.
Per i nuovi impianti o reimpianti realizzati dopo l'approvazione del presente disciplinare il numero di ceppi ad ettaro, calcolato sul sesto di impianto, non potrà essere inferiore a 3.000.
3. E' vietata ogni pratica di forzatura; è ammessa l'irrigazione di soccorso.
4. Per i vini a Denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 la resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a tonnellate 12 ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere di 9,50 % vol.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

Anche in annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di origine controllata e garantita "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi. Oltre detto limite tutta la partita perde il diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita.

La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di Tutela e previo parere espresso dal comitato tecnico consultivo per la vitivinicoltura di cui alla legge regionale nr. 55/85 può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini. I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento dei limiti massimi previsti dal presente comma, saranno presi in carico per la produzione di vino da tavola.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione dei vini di cui all'articolo 2, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3, comma 1, lett. A). Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'intero territorio dei comuni compresi in parte nella zona di produzione di cui al citato art. 3, comma 1, lett. A) ed in quelli di: Altivole, Crespano del Grappa, Borso del Grappa, Arcade, Trevignano, Valdobbiadene, Farra di Soligo, Vidor e Pieve di Soligo.

2. Le uve delle varietà Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, da destinare alla tradizionale pratica di cui al presente articolo, possono essere vinificate in tutta la zona prevista dall'articolo 3, comma 1, lett. B).
3. Le operazioni di preparazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e la stabilizzazione, la dolcificazione nelle tipologie, ove ammessa, nonché le operazioni di imbottigliamento e confezionamento, possono essere effettuate anche nell'intero territorio della provincia di Treviso.
4. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" elaborato nella versione spumante deve essere messo in commercio nelle tipologie che vanno da "Brut" a "Demi-sec" comprese, come previste dalla normativa vigente.
5. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" elaborato nella versione frizzante deve essere messo in commercio nelle tipologie che vanno da "Secco" a "Amabile" comprese, come previste dalla normativa vigente.
6. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita. Oltre detto limite tutta la partita perde il diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita.
7. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali, o comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
8. Nella elaborazione del vino spumante di cui all'articolo 1 è consentita la pratica tradizionale dell'aggiunta con vini ottenuti dalla vinificazione di uve Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, da sole o congiuntamente, provenienti da vigneti iscritti agli appositi albi e situati nella zona delimitata nel precedente art. 3, comma 1, lettera B), purché il prodotto contenga almeno l'85% di vino proveniente dal vitigno Glera.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini a d.o.c.g. di cui all'articolo 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco":

colore: giallo paglierino, più o meno carico;

odore: caratteristico di fruttato;

sapore: da secco ad abboccato, rotondo, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" spumante superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;
odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore: da brut ad abboccato, di corpo, gradevolmente fruttato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16g/l.

"Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" frizzante:
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con formazione di bollicine;
odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore: da secco ad amabile, fruttato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Per tale 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 di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;
sapore: asciutto, frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;
acidità totale minima: 4,0 g/l.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7 *Etichettatura*

1. Nell'etichettatura della tipologia spumante la predetta denominazione "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" è accompagnata dalla menzione "superiore".
2. Nella designazione dei vini DOCG "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "scelto", "selezionato", e similari.
3. E' 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. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina", ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni CE in materia.
5. Nell'etichettatura la denominazione "Prosecco" deve seguire il nome della denominazione "Colli Asolani" o "Asolo" ed avere caratteri di dimensioni uguali o inferiori alla stessa. La menzione "Superiore" dovrà utilizzare caratteri di dimensioni massime pari a due terzi del nome della denominazione.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" devono essere immessi al consumo, nei recipienti in vetro tradizionali per la zona, delle capacità consentite dalle norme metrologiche nazionali e comunitarie vigenti, fino a 5 litri, ed aventi una gamma colorimetrica che può variare nelle varie intensità e tonalità del bianco, del giallo, del verde, del marrone, del grigio-nero.
2. 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 di contenitori tradizionali della capacità di litri 6, 9 e superiori.
3. Per la chiusura delle bottiglie è consentito solo l'uso di tappi raso bocca in sughero; i recipienti di capacità non superiore a 0,375 litri possono utilizzare il tappo a vite.
Per la tipologia frizzante è altresì ammesso l'utilizzo del tappo cilindrico di sughero 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 i recipienti di capacità non superiore a 0,200 litri è consentito l'uso del tappo a vite con sovratappo a fungo in plastica.