

# Diario Oficial de la Unión Europea

# C 374



Edición  
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

62.º año

5 de noviembre de 2019

## Sumario

V *Anuncios*

### OTROS ACTOS

#### **Comisión Europea**

2019/C 374/01	Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación en el sector vitivinícola contemplada en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión .....	1
2019/C 374/02	Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión .....	8

ES



## V

(Anuncios)

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación en el sector vitivinícola contemplada en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión**

(2019/C 374/01)

La presente comunicación se publica de conformidad con el artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

## COMUNICACIÓN DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«CHIANTI»

**Número de referencia: PDO-IT-A1228-AM05**

Fecha de la comunicación: 25.7.2019

## DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

**1. Características fisicoquímicas y organolépticas de los vinos de Chianti**

## Descripción y motivos

Se ha suprimido la indicación del contenido máximo de 4 gramos de azúcar reductor por litro en todos los tipos de vinos «Chianti», con el consiguiente añadido del término «seco» en el parámetro del sabor.

Con esa modificación, se adecua el pliego de condiciones a la normativa de la Unión Europea, según la cual los vinos secos no deben tener un contenido superior a 9 g/l cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residual.

Esta modificación responde a las necesidades de los productores y a las preferencias de los consumidores finales.

La modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y al apartado 1.4 – Descripción de los vinos del documento único.

## DOCUMENTO ÚNICO

**1. Nombre del producto**

Chianti

**2. Tipo de indicación geográfica**

DOP – Denominación de Origen Protegida

**3. Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

#### 4. Descripción del (de los) vino(s)

##### CHIANTI

Color: rojo rubí intenso que tiende al granate a medida que envejece.

Aroma: intensamente vinoso, en ocasiones con perfume de violeta y un carácter más sutil en la fase de envejecimiento.

Sabor: seco, armónico, sávido, ligeramente tánico que madura con el paso del tiempo y evoluciona a aterciopelado; el producto del año que se ha sometido a «governo» es un vino vigoroso y redondo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %.

Extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l.

En el caso del vino de reserva («riserva»): grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 %; extracto no reductor mínimo: 22,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro que aparece a continuación se ajustan a los límites previstos por la normativa italiana y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,50 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20,00
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

##### CHIANTI de la subzona «COLLI ARETINI»

Color: rojo rubí intenso que tiende al granate a medida que envejece.

Aroma: intensamente vinoso, en ocasiones con perfume de violeta y un carácter más sutil en la fase de envejecimiento.

Sabor: seco, armónico, sávido, ligeramente tánico que madura con el paso del tiempo y evoluciona a aterciopelado; el producto del año que se ha sometido a «governo» es un vino vigoroso y redondo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %.

Extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l.

En el caso del vino de reserva («riserva»): grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 %; extracto no reductor mínimo: 22,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro que aparece a continuación se ajustan a los límites previstos por la normativa italiana y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,50 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20,00
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

##### CHIANTI de la subzona «COLLI FIORENTINI»

Color: rojo rubí intenso que tiende al granate a medida que envejece.

Aroma: intensamente vinoso, en ocasiones con perfume de violeta y un carácter más sutil en la fase de envejecimiento.

Sabor: seco, armónico, sávido, ligeramente tánico que madura con el paso del tiempo y evoluciona a aterciopelado; el producto del año que se ha sometido a «governo» es un vino vigoroso y redondo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 21,0 g/l.

En el caso del vino de reserva («riserva»): grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 %; extracto no reductor mínimo: 22,00 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro que aparece a continuación se ajustan a los límites previstos por la normativa italiana y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,50 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20,00
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

CHIANTI de la subzona «COLLI SENESI»

Color: rojo rubí intenso que tiende al granate a medida que envejece.

Aroma: intensamente vinoso, en ocasiones con perfume de violeta y un carácter más sutil en la fase de envejecimiento.

Sabor: seco, armónico, sávido, ligeramente tánico que madura con el paso del tiempo y evoluciona a aterciopelado; el producto del año que se ha sometido a «governo» es un vino vigoroso y redondo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 21,0 g/l.

En el caso del vino de reserva («riserva»): grado alcohólico volumétrico total mínimo: 13,00 %; extracto no reductor mínimo: 23,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro que aparece a continuación se ajustan a los límites previstos por la normativa italiana y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,50 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20,00
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

CHIANTI de la subzona «COLLINE PISANE»

Color: rojo rubí intenso que tiende al granate a medida que envejece.

Aroma: intensamente vinoso, en ocasiones con perfume de violeta y un carácter más sutil en la fase de envejecimiento.

Sabor: seco, armónico, sávido, ligeramente tánico que madura con el paso del tiempo y evoluciona a aterciopelado; el producto del año que se ha sometido a «governo» es un vino vigoroso y redondo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %.

Extracto no reductor mínimo: 21,0 g/l.

En el caso del vino de reserva («riserva»): grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 %; extracto no reductor mínimo: 22,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro que aparece a continuación se ajustan a los límites previstos por la normativa italiana y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,50 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20,00
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

CHIANTI de la subzona «MONTALBANO»

Color: rojo rubí intenso que tiende al granate a medida que envejece.

Aroma: intensamente vinoso, en ocasiones con perfume de violeta y un carácter más sutil en la fase de envejecimiento.

Sabor: seco, armónico, sávido, ligeramente tánico que madura con el paso del tiempo y evoluciona a aterciopelado; el producto del año que se ha sometido a «governo» es un vino vigoroso y redondo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %.

Extracto no reductor mínimo: 21,0 g/l.

En el caso del vino de reserva («riserva»): grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 %; extracto no reductor mínimo: 22,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro que aparece a continuación se ajustan a los límites previstos por la normativa italiana y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,50 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20,00
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

CHIANTI de la subzona «MONTESPETOLI»

Color: rojo rubí intenso que tiende al granate a medida que envejece.

Aroma: intensamente vinoso, en ocasiones con perfume de violeta y un carácter más sutil en la fase de envejecimiento.

Sabor: seco, armónico, sávido, ligeramente tánico que madura con el paso del tiempo y evoluciona a aterciopelado; el producto del año que se ha sometido a «governo» es un vino vigoroso y redondo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 21,0 g/l.

En el caso del vino de reserva («riserva»): grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 %; extracto no reductor mínimo: 22,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro que aparece a continuación se ajustan a los límites previstos por la normativa italiana y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,50 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20,00
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

CHIANTI de la subzona «RUFINA»

Color: rojo rubí intenso que tiende al granate a medida que envejece.

Aroma: intensamente vinoso, en ocasiones con perfume de violeta y un carácter más sutil en la fase de envejecimiento.

Sabor: seco, armónico, sávido, ligeramente tánico que madura con el paso del tiempo y evoluciona a aterciopelado; el producto del año que se ha sometido a «governo» es un vino vigoroso y redondo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 21,0 g/l.

En el caso del vino de reserva («riserva»): grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 %.

Extracto no reductor mínimo: 22,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro que aparece a continuación se ajustan a los límites previstos por la normativa italiana y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,50 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20,00
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

CHIANTI «SUPERIORE»

Color: rojo rubí intenso que tiende al granate a medida que envejece.

Aroma: intensamente vinoso, en ocasiones con perfume de violeta y un carácter más sutil en la fase de envejecimiento.

Sabor: seco, armónico, sávido, ligeramente tánico que madura con el paso del tiempo y evoluciona a aterciopelado; el producto del año que se ha sometido a «governo» es un vino vigoroso y redondo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 22,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro que aparece a continuación se ajustan a los límites previstos por la normativa italiana y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,50 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20,00
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

## 5. Prácticas vitivinícolas

### a) Prácticas enológicas esenciales

«Governo all'uso toscano»

En la vinificación, se acepta la técnica tradicional enológica denominada «governo all'uso toscano», consistente en una refermentación lenta del vino recién trasegado con uvas de las variedades autorizadas ligeramente pasificadas.

El vino Chianti D.O.C.G. se saca al mercado en fechas distintas en función de la tipología y de la articulación territorial. El empleo de la indicación «Riserva» (reserva) está supeditado a un período de envejecimiento posterior especificado por el pliego de condiciones.

### b) Rendimientos máximos

Chianti

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

Chianti

63 hectolitros por hectárea

CHIANTI COLLI ARETINI, COLLI FIORENTINI, COLLINE PISANE, MONTALBANO, MONTESPERTOLI, RUFINA, COLLI SENESI, INCLUIDOS LOS «RISERVA»

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

CHIANTI COLLI ARETINI, COLLI FIORENTINI, COLLINE PISANE, MONTALBANO, MONTESPERTOLI, RUFINA, COLLI SENESI, INCLUIDOS LOS «RISERVA»

56 hectolitros por hectárea

CHIANTI SUPERIORE

7 500 kilogramos de uvas por hectárea

CHIANTI SUPERIORE

52,50 hectolitro por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción del vino Chianti DOCG, en sus distintas articulaciones territoriales y tipologías, está situada íntegramente en el centro del territorio administrativo de la región de Toscana. En particular, incluye los territorios de colinas específicamente orientados a la producción de vinos de prestigio, situados en parte de los territorios administrativos de la provincias de Arezzo, Florencia, Prato, Pistoia, Pisa y Siena.

## 7. Principal variedad de uvas de vinificación

Sangiovese N.

**8. Descripción del (de los) vínculo(s)**

## VINO CHIANTI D.O.C.G., EN SUS DIVERSAS ARTICULACIONES TERRITORIALES

Zona geológicamente homogénea situada en las colinas del centro de Toscana, que está limitada al norte por los Apeninos y que, por el sur, se extiende más allá de Siena. Zona climática definida como «colina interior de Toscana». Zona vitícola desde época etrusca. Las estructuras agrarias han sufrido cambios radicales con el paso de la aparcería a la gestión empresarial directa en 1970. Los viñedos más recientes presentan densidades de más de 4 000 cepas/ha. La variedad principal es la Sangiovese, a la que se añaden otras (tintas y blancas) en unos porcentajes que, con el tiempo, han ido cambiando. En el caso de las variedades blancas, el máximo admitido es del 10 %.

**9. Otras condiciones esenciales (embotellado, etiquetado, otros requisitos)**

-

**Enlace al pliego de condiciones**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14228>

---

**Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión**

(2019/C 374/02)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

**«CONEGLIANO VALDOBBIADENE – PROSECCO/VALDOBBIADENE – PROSECCO/CONEGLIANO – PROSECCO»**

**Número de referencia: PDO-IT-A0515-AM03**

**Fecha de comunicación: 2.8.2019**

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

**1. Inclusión del tipo «sui lieviti» (crianza sobre lías)**

*Descripción y motivos*

«Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Spumante Superiore sui lieviti» es un vino espumoso de calidad, de crianza sobre lías, que se obtiene mediante la fermentación en botella, sin separar los residuos de la fermentación, a partir de vinos procedentes de una única vendimia. La fermentación en botella debe comenzar en el período comprendido entre el 1 de marzo y el 30 de junio después de la cosecha de las uvas. Al inicio de la fermentación en botella, la partida no debe tener una sobrepresión superior a 0,5 bares, y el producto no ha de despacharse a consumo hasta que el total de la partida no haya pasado un mínimo de 90 días de fermentación y conservación sobre lías.

Se añaden las características analíticas y organolépticas correspondientes a este tipo de vino.

La inclusión responde a la necesidad de añadir un tipo de vino espumoso de elaboración tradicional en la zona de producción que es particularmente apreciado por la calidad del producto obtenido.

La modificación afecta a los artículos 1, 4, 5, 6 y 7 del pliego de condiciones y a la sección 1.4 «Descripción del (de los) vino(s)» del documento único.

**2. Ampliación de la indicación del contenido en azúcar en el tipo «Spumante»**

*Descripción y motivos*

Se añade el término «Extra Brut» en el tipo «Spumante».

La inclusión de este grado en el contenido de azúcar permite indicar la cantidad de azúcar residual de los vinos espumosos y así proporcionar información precisa al consumidor.

La modificación afecta a los artículos 5 y 9 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

**3. Despacho a consumo del tipo «Spumante» con la mención de las unidades geográficas complementarias**

*Descripción y motivos*

El tipo «Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Superiore» (superior), con la indicación «Rive» y la mención de las unidades geográficas complementarias, debe despacharse a consumo a partir del 1 de marzo del año siguiente al año de vendimia.

El aplazamiento de la fecha de despacho a consumo se introduce con el fin permitir que el producto desarrolle unas características organolépticas óptimas.

La modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

**4. Exclusión de materiales/dispositivos para el revestimiento de las botellas de vidrio**

*Descripción y motivos*

No se permite el uso de materiales/dispositivos que se adhieran al vidrio para revestir las botellas (por ejemplo, fundas de tipo *sleeve*).

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

El objeto de esta modificación es poner de relieve la importancia de no recubrir el vidrio de las botellas con dispositivos susceptibles de modificar la gama colorimétrica permitida.

La modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

#### 5. **Sistemas de conducción de vides**

##### *Descripción y motivos*

Se prohíbe la conducción de vides en cordón libre y en cortina.

La exclusión de tales formas de conducción de las vides afecta solamente a las nuevas plantaciones. El objetivo es poner en valor otras formas de conducción más tradicionales de la zona.

La modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

#### 6. **Características analíticas y organolépticas en el momento del consumo del tipo «Conegliano Valdobbiadene – Prosecco spumante superiore "Rive"» con mención de las unidades geográficas complementarias**

##### *Descripción y motivos*

Se especifican las características fisicoquímicas y organolépticas del tipo «Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Spumante Superiore "Rive"» con mención de unidades geográficas complementarias.

Se especifican por separado las características fisicoquímicas y organolépticas de este tipo, que antes estaban incluidas en el tipo «Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Spumante Superiore».

La modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y a la sección 1.4 «Descripción del (de los) vino(s)» del documento único.

#### 7. **Mejoras en la descripción de las características organolépticas**

##### *Descripción y motivos*

Tipo «Conegliano Valdobbiadene – Prosecco»: en la descripción del sabor se especifican los términos de «seco a abocado».

Tipo «Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Frizzante»: se añade la descripción de la espuma como «fina y evanescente».

Tipos «Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Spumante Superiore» y «Conegliano Valdobbiadene Superiore di Cartizze» o «Valdobbiadene Superiore di Cartizze»: se añade la descripción de la espuma como «fina y persistente».

La finalidad es mejorar la descripción de las características organolépticas de los productos.

La modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y a la sección 1.4 «Descripción del (de los) vino(s)» del documento único.

### DOCUMENTO ÚNICO

#### 1. **Nombre del producto**

«Conegliano Valdobbiadene – Prosecco»

«Valdobbiadene – Prosecco»

«Conegliano – Prosecco»

#### 2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP: Denominación de origen protegida

#### 3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. Vino espumoso

5. Vino espumoso de calidad

6. Vino espumoso aromático de calidad

8. Vino de aguja

#### 4. Descripción del (de los) vino(s)

«Conegliano Valdobbiadene – Prosecco»

Color amarillo pajizo más o menos intenso, brillante.

Aroma vinoso, fresco, armonioso y agradablemente afrutado.

Sabor de seco a abocado, agradablemente amargo y con cuerpo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 % vol

Extracto no reductor mínimo: 14,0 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

«Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Frizzante»

Espuma fina y evanescente.

Color amarillo pajizo más o menos intenso, brillante.

Aroma afrutado agradable y característico.

Sabor fresco, armonioso y afrutado.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 % vol

Extracto no reductor mínimo: 14,0 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

«Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Frizzante con rifermentazione in bottiglia» (con fermentación secundaria en botella)

Posible turbidez.

Aroma afrutado agradable y característico, con posibles notas a corteza de pan y levadura.

Sabor: fresco, armonioso, con una agradable aguja, afrutado con posibles notas a corteza de pan y levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 % vol

Extracto no reductor mínimo: 14,0 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

«Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Spumante Superiore»

Espuma fina y persistente.

Color amarillo pajizo más o menos intenso, brillante.

Aroma afrutado agradable y característico.

Sabor fresco, armonioso, agradablemente afrutado, característico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,0 % vol

Extracto no reductor mínimo: 14,0 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

«Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Spumante Superiore sui lieviti» (crianza sobre lías)

Espuma fina y persistente.

Color amarillo pajizo más o menos intenso, con posible turbidez.

Aroma afrutado agradable y característico, con posibles notas a corteza de pan y levadura.

Sabor fresco, armonioso, afrutado con posibles notas a corteza de pan y levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,0 % vol

Extracto no reductor mínimo: 14,0 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

«Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Spumante Superiore "Rive"»

Espuma fina y persistente.

Color amarillo pajizo más o menos intenso, brillante.

Aroma afrutado agradable y característico.

Sabor fresco, armonioso, agradablemente afrutado, característico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 % vol

Extracto no reductor mínimo: 14,0 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

«Conegliano Valdobbiadene – Superiore di Cartizze» o «Valdobbiadene Superiore di Cartizze»

Espuma fina y persistente.

Color amarillo pajizo más o menos intenso, brillante.

Aroma afrutado agradable y característico.

Sabor fresco, armonioso, agradablemente afrutado, característico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 % vol

Extracto no reductor mínimo: 14,0 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

## 5. Prácticas de vinificación

### a. Prácticas enológicas esenciales

Preparación del lote destinado a la elaboración de vinos espumosos

Práctica enológica específica

Para la preparación de las bases destinadas a la elaboración del vino espumoso, se admite la práctica tradicional de usar vino de las variedades *pinot* o *chardonnay* en un máximo del 15 % del volumen total.

b. *Rendimientos máximos*

«Conegliano Valdobbiadene – Prosecco»

13 500 kilogramos de uvas por hectárea

«Conegliano Valdobbiadene – Prosecco "Rive"»

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

«Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Superiore di Cartizze»

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción de las uvas aptas para la elaboración de vinos con denominación de origen controlada y garantizada (DOCG) «Conegliano Valdobbiadene – Prosecco», que pertenece a la zona de producción de la denominación de origen controlada (DOC) «Prosecco», está delimitada del siguiente modo:

- A) La zona de producción de las uvas aptas para la obtención de los vinos «Conegliano Valdobbiadene – Prosecco», contemplada en el artículo 1, apartado 1, comprende las colinas de los términos municipales de 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.

En particular, dicha zona se delimita como sigue: se toma como punto de partida la localidad de Fornace (cota de 175 m), a tres kilómetros aproximadamente de Valdobbiadene hacia el oeste, donde el límite administrativo entre los municipios de Valdobbiadene y Segusino se cruza con la carretera de Valdobbiadene-Segusino.

La línea delimitadora sigue el límite administrativo entre estos municipios hasta Col Antich, llega a la curva de nivel de 500 m y continúa por ella hasta Ca' Pardolin, cerca de Combai. Aquí, abandona la cota de 500 m y continúa por el sendero, que lleva a la plaza principal del pueblo tras atravesar la via Cimavilla y la via Trieste. Entonces, sigue la calle que va a la iglesia, llega al refugio Duel y después, recorriendo la ladera de la colina, cruza la carretera de Miane-Campea, sube el monte Tenade y, sin abandonar la ladera, llega a la localidad de Tre Ponti, en la carretera de Follina-Pieve di Soligo.

Después de atravesar la carretera, la línea asciende la colina Croda di Zuel y, recorriendo la ladera, pasa por encima de la capilla de S. Lucia, a 356 m de altitud, y por encima de «Zuel di là» y de Resera, y continúa por la carretera de Resera-Tarzo hasta la intersección con la carretera de Revine-Tarzo. Desde la bifurcación, y sin abandonar la carretera, pasa por Tarzo y Corbanese, y llega hasta el cruce con la carretera de Refrontolo-Cozzuolo, en la localidad de Ponte Maset. Sigue el límite entre los municipios de Tarzo y Vittorio Veneto hasta el camino vecinal conocido como «dei Piai» y «delle Perdonanze», continúa hasta el río Cervada, desciende a lo largo del río hasta el punto en que se encuentra con la carretera de Cozzuolo-Vittorio Veneto, y continúa en dirección a esta ciudad hasta el cruce con la carretera que va de Conegliano al centro de Vittorio Veneto. Baja en dirección a Conegliano hasta S. Giacomo di Veglia, y de ahí se dirige hacia S. Martino di Colle Umberto. Después de la aldea de Campion, gira a la derecha por la carretera comarcal de S. Martino y llega a Colle Umberto antes de bajar por la estatal n.º 51 (conocida como «carretera de Alemania»), hasta el peaje n.º 5, y de ahí prosigue hacia Conegliano.

En la bifurcación de Gai, tras el cruce con la carretera Pontebbana o estatal n.º 13, sigue la nueva circunvalación de la ciudad de Conegliano y se incorpora a la estatal n.º 13 en la localidad de Ferrera.

La línea delimitadora pasa entonces por Susegana y se desvía justo después del pueblo hacia el oeste, por la carretera a Colfosco, conocida también como carretera «della Barca».

De Colfosco, siguiendo la carretera «Mercatelli», la línea continúa hasta la bifurcación para Falze', gira y se dirige a Pieve di Soligo por la antigua carretera (Ponte Priula-Pieve di Soligo, que desemboca en la via Chisini).

Atraviesa el centro urbano, sigue por la via Schiratti, llega a Soligo y se desvía a la izquierda por la carretera principal de Soligo-Ponte di Vidor. Atraviesa Farra di Soligo, Col S. Martino, Colbertaldo y Vidor, y, al llegar a Ponte di Vidor, lo deja a la izquierda y se dirige a Bigolino. Después de Bigolino, la línea abandona la carretera a Valdobbiadene y, desviándose a la izquierda y siguiendo la carretera comarcal de la central de ENEL, llega al caserío de Villanova, hasta cruzarse con el arroyo de La Roggia. Sigue el arroyo hasta la terraza fluvial que se eleva bruscamente sobre el Piave, bordea la terraza (véase el mapa regional adjunto «Definizione limite terrazza alluvionale») y se une a la carretera de Valdobbiadene-Segusino a la altura de la capilla de S. Giovanni, después de S. Vito. Desde este punto, recorriendo la carretera principal de Valdobbiadene-Segusino, la línea llega de nuevo a la localidad de Fornace y cierra así el perímetro de la zona delimitada.

- B) El vino espumoso obtenido con las uvas cosechadas en el territorio de S. Pietro di Barbozza, denominado Cartizze, en el municipio de Valdobbiadene, tiene derecho a la subespecificación «Superiore di Cartizze».

La subzona se delimita como sigue: se toma como punto de partida el puente sobre el Teva, al oeste de Soprapiana, en la carretera comarcal de Piovine-Soprapiana, entre C. Boret (cota de 184 m) y Soprapiana (cota de 197 m). A partir de este punto, la línea delimitadora sube hacia el norte a lo largo del río Teva hasta la confluencia con el canal Zente, y lo sigue hasta la confluencia con el canal Piagar. Continúa por este canal hasta el punto de unión de las parcelas n.º 63-71 (aldea de S. Pietro di Barbozza, sección B, hoja VII).

Desde el punto de unión de las mencionadas parcelas, la línea pasa entre las parcelas n.º 547 y n.º 735, atraviesa las parcelas n.º 540 y n.º 543, prosigue por la línea divisoria entre las parcelas n.º 547 y n.º 735 hasta el límite norte de la parcela n.º 542, y continúa hasta el cruce con la carretera comarcal de los Vettorazzi.

Recorre hacia el norte la carretera mencionada y en el primer cruce («Fontana del Bicio») toma el camino vecinal de los Menegazzi hasta la intersección entre el camino y la ladera del monte Vettoraz, recorre la ladera, pasa por encima de la casa Miotto y se une al camino vecinal de la Tresiese («Tre siepi»).

Sigue por este camino hasta el camino vecinal de los Mont, el cual recorre hasta la primera curva (parcela n.º III de la aldea de S. Pietro di Barbozza, sección B, hoja X), asciende y bordea por encima el viñedo, y vuelve a bajar al camino de los Mont, cerca del capitel.

Entonces, la línea delimitadora recorre el camino hasta el cruce con la comarcal de Piander, baja por el camino vecinal del Strett, continúa en la misma dirección hasta la carretera de Saccol-Follo, al este de la casa Agostinetto Sergio, vuelve a bajar por Cal de Sciap y llega al torrente Valle della Rivetta (río Borgo). Avanza paralela al torrente hasta la línea divisoria de las parcelas n.º 149 y n.º 151 del municipio de Valdobbiadene, sección B, hoja XI, prosigue hacia el norte entre las parcelas n.º 149-151 y n.º 148-151, atraviesa el camino vecinal del Campion, pasa entre las parcelas n.º 178-184, n.º 179-184, n.º 179-167, n.º 179-182 y n.º 181-185, llega al canal de la Tevicella (de manera que quedan incluidos en la zona el Col Zancher y Pra Ospitale), pasa entre las parcelas n.º 21-65 de la aldea de S. Pietro di Barbozza, sección B, hoja XIII, y luego las parcelas n.º 22-67 y n.º 66-67, atraviesa el camino de los Bisoi («Fordera») y se une a la carretera comarcal del Cavalier, entre las parcelas n.º 24-28, hasta alcanzar, siguiendo la carretera, el punto de partida (puente sobre el Teva).

- C) La zona de producción de las uvas de las variedades *pinot bianco*, *pinot nero*, *pinot grigio* y *chardonnay* destinadas a la práctica tradicional mencionada en el artículo 5, apartado 3, comprende el territorio administrativo de los siguientes municipios de la provincia de 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 y Crespano del Grappa

## 7. Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación

*Glera B.-Serprino*

## 8. Descripción del (de los) vínculo(s)

Conegliano Valdobbiadene – Prosecco (it)/Valdobbiadene – Prosecco (it)/Conegliano – Prosecco (it)

Las colinas, que se extienden como un cordón de este a oeste, se componen de suelos de arenisca y marga sobre un sustrato de carbonatos que confieren a las uvas unos matices aromáticos finos y muy intensos, así como una marcada mineralidad. El clima templado y las variaciones térmicas dan lugar a una carga aromática y una acidez que aportan al vino notas vinosas y florales. Las escarpadas colinas se han ido moldeando a lo largo de los siglos. El

primer testimonio escrito de la producción de *prosecco* en estas colinas, que figura en el séptimo volumen del *Giornale d'Italia* de 1772, se atribuye a un noble de Conegliano, Francesco Maria Malvolti. La denominación está registrada como DOC desde 1969 y como DOCG desde 2009.

## 9. Condiciones complementarias ESENCIALES (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Uso de referencias a la mención «Rive»

Marco jurídico de referencia:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Respecto a la designación y presentación del vino espumoso, se permite hacer referencia a los municipios o las aldeas citados en el anexo A del pliego de condiciones, siempre y cuando el nombre del municipio o de la aldea en que se hayan obtenido las uvas vaya acompañado de la mención «Rive» y la referencia se indique en el registro vitícola.

Las unidades geográficas complementarias son las siguientes:

1) San Vito, 2) Bigolino, 3) 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) Farrò, 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 y 43) Colle Umberto.

**Enlace al pliego de condiciones del producto**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14207>

---





ISSN 1977-0928 (edición electrónica)  
ISSN 1725-244X (edición papel)



**Oficina de Publicaciones de la Unión Europea**  
2985 Luxemburgo  
LUXEMBURGO

**ES**