Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2019/C 374/02)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Conegliano Valdobbiadene — Prosecco/Valdobbiadene — Prosecco/Conegliano — Prosecco»

Numero di riferimento: PDO-IT-A0515-AM03

Data della comunicazione: 2 agosto 2019

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Inserimento tipologia«sui lieviti»**

Descrizione e motivi

Il vino «Conegliano Valdobbiadene — Prosecco» spumante superiore sui lieviti è ottenuto per fermentazione in bottiglia, senza separazione dei residui di fermentazione, con vini di una sola vendemmia e con fermentazione in bottiglia da avviare nel periodo dal 1° marzo al 30 giugno successivi alla raccolta delle uve. All'atto dell'avvio della fermentazione in bottiglia, la partita non deve avere una sovrappressione superiore a 0,5 bar, ed il prodotto non deve essere immesso al consumo decorsi almeno novanta giorni di fermentazione e di permanenza sulle fecce dell'intera partita.

Per tale tipologia sono state inserite le caratteristiche analitiche ed organolettiche.

Questa tipologia nasce dalla necessità d'inserire una tipologia di vino spumante tradizionalmente prodotta nella zona di produzione e particolarmente apprezzata per la qualità del prodotto ottenuto.

Questa modifica riguarda gli articoli 1, 4, 5, 6 e 7 del disciplinare di produzione e la sezione 1.4 «Descrizione del vino o dei vini» del documento unico.

2. **Ampliamento dell'indicazione del tenore di zucchero per la tipologia Spumante**

Descrizione e motivi

È stato inserito il termine«Extra Brut» per la tipologia «Spumante».

L'inserimento di questa gradazione zuccherina, permette di indicare la quantità di zuccheri residui nei vini spumanti così da fornire una informazione precisa al consumatore.

Questa modifica riguarda gli articoli 5 e 9 del disciplinare di produzione e non riguarda il documento unico.

3. **Immissione al consumo della tipologia «Spumante» accompagnata dalle unità geografiche aggiuntive**

Descrizione e motivi

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

Il posticipo della data di immissione al consumo è stato introdotto al fine permettere ai prodotti di raggiungere le migliori espressioni organolettiche.

Questa modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione e non riguarda il documento unico.

4. **Esclusione di materiali/dispositivi per rivestire le bottiglie in vetro**

Descrizione e motivi

Non è ammesso l'uso di materiali/dispositivi aderenti al vetro per rivestire le bottiglia (es. slive).

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Con questa modifica si è voluta evidenziare l'intenzione di non ricoprire il vetro delle bottiglie con dispositivi di alcun genere per non modificare la gamma colorimetrica ammessa.

Questa modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare di produzione e non riguarda il documento unico.

5. **Forme di allevamento della vite**

Descrizione e motivi

Sono state vietate le forme di allevamento delle vite a cordone libero e a cortina.

Questa esclusione di forme di allevamento della vite riguarda soltanto i nuovi impianti al fine di valorizzare altre forme di allevamento più tradizionali del territorio.

Questa modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare di produzione e non riguarda il documento unico.

6. **Caratteristiche analitiche e organolettiche al consumo per la tipologia «Conegliano Valdobbiadene — Prosecco» spumante superiore «Rive» accompagnato dalle unità geografiche aggiuntive**

Descrizione e motivi

Sono state specificate le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche della tipologia «Conegliano Valdobbiadene — Prosecco» spumante superiore «Rive» accompagnato dalle unità geografiche aggiuntive.

Sono state separate le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche di questa tipologia prima comprese nella tipologia «Conegliano Valdobbiadene — Prosecco» spumante superiore.

Questa modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione e la sezione 1.4 «Descrizione del vino o dei vini» del documento unico.

7. **Miglioramenti caratteristiche organolettiche**

Descrizione e motivi

Per il «Conegliano Valdobbiadene — Prosecco» sono stati specificati nella descrizione del sapore, i termini: da «secco ad abboccato».

Per la tipologia «Conegliano Valdobbiadene — Prosecco» Frizzante è stata aggiunta la descrizione della spuma: «fine ed evanescente»;

Per la tipologia «Conegliano Valdobbiadene — Prosecco» Spumante Superiore e «Conegliano Valdobbiadene» Superiore di Cartizze o «Valdobbiadene» Superiore di Cartizze è stata aggiunta la descrizione della spuma: «fine e persistente».

Si tratta di miglioramenti delle caratteristiche organolettiche dei prodotti.

Questa modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione e la sezione 1.4 «Descrizione del vino o dei vini» del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Conegliano Valdobbiadene — Prosecco

Valdobbiadene — Prosecco

Conegliano — Prosecco

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

8. Vino frizzante

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

Conegliano Valdobbiadene — Prosecco

colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante;

odore vinoso, fresco, armonico gradevolmente fruttato;

sapore da secco ad abboccato gradevolmente amarognolo e sapido;

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

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

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

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

Conegliano Valdobbiadene — Prosecco Frizzante

spuma fine ed evanescente;

colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante;

odore gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore fresco, armonico e fruttato;

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

estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

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

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

Conegliano Valdobbiadene — Prosecco Frizzante con rifermentazione in bottiglia

eventuale presenza di velatura;

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

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

titolo alcolometrico vol. totale minimo 10,50 %vo;

estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

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

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

Conegliano Valdobbiadene — Prosecco Spumante Superiore

spuma fine e persistente;

colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante;

odore gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;

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

estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

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

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

Conegliano Valdobbiadene — Prosecco Spumante Superiore sui lieviti

spuma fine e persistente;

colore giallo paglierino più o meno intenso con possibile presenza di velatura;

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

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00 % vol;

estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

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

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

Conegliano Valdobbiadene — Prosecco Spumante Superiore Rive

spuma fine e persistente;

colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante;

odore gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;

titolo alcolometrico vol. totale minimo 11,50 % vol;

estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

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

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

Conegliano Valdobbiadene — Superiore di Cartizze o Valdobbiadene Superiore di Cartizze

spuma fine e persistente;

colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante;

odore gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50 %vol.

estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

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

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

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche essenziali*

Preparazione partita destinata alla spumantizzazione

Pratica enologica specifica

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

b. *Rese massime*

Conegliano Valdobbiadene — Prosecco

13500 chilogrammi di uve per ettaro

Conegliano Valdobbiadene — Prosecco «Rive»

13000 chilogrammi di uve per ettaro

Conegliano Valdobbiadene — Prosecco Superiore di Cartizze

12000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene — Prosecco», ricadente nell'ambito della zona di produzione della denominazione di origine controllata «Prosecco», 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 Cà 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 RevineTarzo. 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 Piai» 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 (cfr. allegata cartografia regionale «Definizione limite terrazza alluvionale») per risalire sulla strada Valdobbiadene-Segusino, in corrispondenza della chiesetta di S. Giovanni dopo S. Vito; da qui, percorrendo la strada maestra Valdobbiadene-Segusino, tocca di nuovo 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 e così delimitata: si prende come punto di partenza il ponte sulla Teva ad ovest di Soprapiana sulla strada comunale Piovine-Soprapiana, fra casa C. Boret (q. 184) e Soprapiana (q. 197). Da questo punto il confine sale verso nord seguendo il fiume Teva fino alla confluenza con il fosso delle Zente che segue fino alla confluenza con il fosso Piagar; segue ancora il fosso di Piagar fino al punto di congiungimento dei mappali nn. 63.71 (frazione di S. Pietro di Barbozza, sez. B, foglio VII).

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

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

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

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

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Glera B. — Serprino

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Conegliano Valdobbiadene — Prosecco (it)/Valdobbiadene — Prosecco (it)/Conegliano — Prosecco (it)

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

La denominazione è tutelata con DOC dal 1969 e con DOCG dal 2009

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Impiego dei riferimenti alla menzione «Rive»

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

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

Le unità geografiche aggiuntive sono le seguenti:

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 e 43) Colle Umberto.

Link al disciplinare del prodotto

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