

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

##### a. Nome/i da registrare

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

##### b. Tipo di indicazione geografica:

|                                         |
|-----------------------------------------|
| DOP - Denominazione di origine protetta |
|-----------------------------------------|

#### 2. 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                              |

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Conegliano Valdobbiadene – Prosecco” anche nelle tipologie frizzante, spumante superiore e Superiore di Cartizze

| Breve descrizione testuale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Il Conegliano Valdobbiadene-Prosecco è un vino dal colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante, dal profumo vinoso, fresco, armonico, gradevolmente fruttato, di aroma caratteristico con spuma persistente nelle versioni spumante.</p> <p>La versione frizzante con rifermentazione sui lieviti, può avere leggeri sentori di crosta di pane e lievito.</p> <p>Il Superiore di Cartizze è lo spumante ottenuto in una ristretta sottozona dotato di un perlage molto fine e sensazioni olfattive gradevoli e vellutate.</p> <p>Estratto riduttore min 14,0 g/l; titolo alcolometrico vol. tot min 10,50% vol;</p> |

| Caratteristiche analitiche generali             |  |
|-------------------------------------------------|--|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): |  |
| Titolo alcolometrico                            |  |

|                                                                                |                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <i>effettivo minimo (in % vol):</i>                                            |                                 |
| <i>Acidità totale minima:</i>                                                  | 4 in milliequivalenti per litro |
| <i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>               |                                 |
| <i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i> |                                 |

## 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

### a. Pratiche enologiche essenziali

#### Preparazione partita destinata alla spumantizzazione

|                                                                                                                                                                                                                              |                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <i>Tipo di pratica enologica:</i>                                                                                                                                                                                            | Pratica enologica specifica |
| <i>Descrizione della pratica:</i>                                                                                                                                                                                            |                             |
| 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

|                          |
|--------------------------|
| <i>Resa massima:</i>     |
| 94,5 ettoltri per ettaro |

#### Conegliano Valdobbiadene - Prosecco "Rive"

|                        |
|------------------------|
| <i>Resa massima:</i>   |
| 91 ettoltri per ettaro |

#### Conegliano Valdobbiadene - Prosecco Superiore di Cartizze

|                        |
|------------------------|
| <i>Resa massima:</i>   |
| 84 ettoltri per ettaro |

## 5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione, sita nella pedemontana collinare della provincia di Treviso, comprende in tutto o in parte il territorio dei

comuni: 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.

La zona di produzione del "Superiore di Cartizze" comprende le frazioni di S.Pietro di Barbozza e S.Stefano nel Comune di Valdobbiadene.

Le varietà Pinot bianco, nero e grigio e Chardonnay sono coltivate nel territorio dei comuni della pedemontana trevigiana. La delimitazione delle aree geografiche è descritta all'art.3 del Disciplinare.

## 6. UVE DA VINO PRINCIPALI

\*\* Glera B. (OTHER)

## 7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

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

### Breve descrizione

Le colline, allungate "a cordonata" in direzione est-ovest, si compongono 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 conferisce 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

## 8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

Impiego dei riferimenti alla menzione "Rive"

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <i>Quadro di riferimento giuridico:</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Nella legislazione nazionale                           |
| <i>Tipo di condizione supplementare:</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Disposizioni supplementari in materia di etichettatura |
| <i>Descrizione della condizione:</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                        |
| 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 nell'albo vigneti. |                                                        |

## II. ALTRE INFORMAZIONI

### 1. INFORMAZIONI GENERALI

|                                                                                  |                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Termine/i equivalente/i:</i>                                                  |                                                                                                                |
| <i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>                                     | No                                                                                                             |
| <i>Lingua della domanda:</i>                                                     | Italiano                                                                                                       |
| <i>Base giuridica per la trasmissione:</i>                                       | Nessuna modifica del documento unico (articolo 118 octodecies, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007) |
| <i>Il presente fascicolo tecnico include modifiche adottate in conformità a:</i> |                                                                                                                |
| <i>Tipo di modifica:</i>                                                         | Nessuna modifica del documento unico (articolo 118 octodecies, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007) |

#### Motivazioni della modifica

|                    |                                                                                                                                                                                         |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Titolo:</i>     | Modifica al disciplinare di produzione                                                                                                                                                  |
| <i>Motivazioni</i> | Modifica al disciplinare di produzione della DOCG "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" / "Valdobbiadene - Prosecco" / "Conegliano - Prosecco" senza alcuna modifica al documento unico |

### 2. DETTAGLI CONTATTI

#### a. Dettagli richiedente

|                                                                                 |                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Nome e titolo del richiedente:</i>                                           | Consorzio per la tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG                               |
| <i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i> | Consorzio volontario di tutela dei vini a DO (istituito ai sensi del D.lgs. n. 61/2010) |
| <i>Nazionalità:</i>                                                             | Italia                                                                                  |
| <i>Indirizzo:</i>                                                               | 7, Piazza della Libertà<br>31053 Pieve di Soligo, località Solighetto<br>Italia         |
| <i>Telefono:</i>                                                                | +39-0438.83028                                                                          |
| <i>Fax:</i>                                                                     | +39-0438.842700                                                                         |
| <i>e-mail:</i>                                                                  | info@prosecco.it                                                                        |

#### b. Dettagli intermediario

|                                 |                                                                   |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <i>Nome dell'intermediario:</i> | Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali         |
| <i>Indirizzo:</i>               | 20, XX Settembre<br>00187 Roma<br>Italia                          |
| <i>Telefono:</i>                | +39-0646656030; +39-0646656127; +39-0646656029                    |
| <i>Fax:</i>                     |                                                                   |
| <i>e-mail:</i>                  | l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,s.valeri@mpaaf.gov.it |

**c. Dettagli parte interessata**

|                                                                                 |                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <i>Nome e titolo della parte interessata:</i>                                   | Regione Veneto – Dipartimento agricoltura sviluppo rurale |
| <i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i> | Ente pubblico Regione                                     |
| <i>Nazionalità:</i>                                                             | Italia                                                    |
| <i>Indirizzo:</i>                                                               | 110 Torino<br>30172 Mestre Venezia<br>Italia              |
| <i>Telefono:</i>                                                                | +39 041279.5413                                           |
| <i>Fax:</i>                                                                     |                                                           |
| <i>e-mail:</i>                                                                  | dip.agricolturasvilupporurale@regione.veneto.it           |

**d. Dettagli sulle autorità di controllo competenti**

|                                                   |                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Nome dell'autorità di controllo competente</i> | ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari |
| <i>Indirizzo:</i>                                 | 42 Quintino Sella<br>00187 roma<br>Italia                                                                                       |
| <i>Telefono:</i>                                  | +39-064883043; +39-064886616; +39-064886623                                                                                     |
| <i>Fax:</i>                                       |                                                                                                                                 |
| <i>e-mail:</i>                                    | vico.segreteria@mpaaf.gov.it                                                                                                    |

**e. Dettagli sugli organismi di controllo**

|                                         |                                      |
|-----------------------------------------|--------------------------------------|
| <i>Nome dell'organismo di controllo</i> | Valoritalia srl                      |
| <i>Indirizzo:</i>                       | 24 Via Piave<br>00187 Roma<br>Italia |

|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| <i>Telefono:</i> | +39.06 45437975     |
| <i>Fax:</i>      |                     |
| <i>e-mail:</i>   | info@valoritalia.it |

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Lettera a)

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

#### b. Lettera b)

Superiore

### 4. Zona NUTS

|       |          |
|-------|----------|
| ITD34 | Treviso  |
| ITD3  | Veneto   |
| ITD   | NORD-EST |
| IT    | ITALIA   |

### 5. UVE DA VINO SECONDARIE

|                                  |
|----------------------------------|
| ** Verdiso B (OIV)               |
| ** Bianchetta Trevigiana B (OIV) |
| ** Glera Lunga (OTHER)           |
| ** Perera B (OIV)                |
| * PINOT NERO N. (MAIN)           |
| * PINOT GRIGIO G. (MAIN)         |
| * PINOT BIANCO B. (MAIN)         |
| Chardonnay                       |

### 6. DOCUMENTI GIUSTIFICATIVI

#### a. Disciplinare:

|                            |                                                                                             |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Stato:</i>              | Allegato                                                                                    |
| <i>Nome del documento:</i> | DOCG Conegliano Valdobbiadene - Prosecco - Proposta modifica per Bruxelles e sito MIPAF.doc |

#### b. Decisione nazionale di approvazione:

|                            |                                                                         |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <i>Nome del documento:</i> | DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco - DM 17 07 2009.doc              |
| <i>Base giuridica:</i>     | DM 17 07 2009                                                           |
| <i>Nome del documento:</i> | DM 28 lug. 2014 - modifica Docg Conegliano Valdobbiadene - Prosecco.pdf |
| <i>Base giuridica:</i>     | DM 28 luglio 2014                                                       |

**c. Altri documenti:**

|                            |                                                            |
|----------------------------|------------------------------------------------------------|
| <i>Nome del documento:</i> | Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf |
| <i>Descrizione:</i>        | Allegato 1 - DLgs 61/2010                                  |

|                            |                                                                         |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <i>Nome del documento:</i> | Allegato 2 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf |
| <i>Descrizione:</i>        | Allegato 2 - DM 14 giugno 2012                                          |

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| <i>Nome del documento:</i> | Allegato A.doc |
| <i>Descrizione:</i>        | Allegato A     |

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| <i>Nome del documento:</i> | ALLEGATO B.pdf |
| <i>Descrizione:</i>        | Allegato B     |

**d. Mappe della zona delimitata**

|  |
|--|
|  |
|--|

**e. Nota per la Commissione europea**

|  |
|--|
|  |
|--|

**7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

|              |                                                                                                                                                                             |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Link:</i> | <a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625</a> |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|