

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

## DECRETO 17 luglio 2009

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Prosecco», riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» e riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» per le rispettive sottozone e approvazione dei relativi disciplinari di produzione. (09A08700) -  
(GU n. 173 del 28-7-2009)

IL CAPO DIPARTIMENTO  
delle politiche di sviluppo economico e rurale

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 e' 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 e' 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 decreto del Presidente della Repubblica 2 aprile 1969 con il quale e' 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 e' stato da ultimo modificato il disciplinare di produzione della Denominazione di origine controllata dei vini «Conegliano Valdobbiadene»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 27 giugno 1977 con il quale e' 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 e' 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 (Treviso), 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, e' 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'art. 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 giugno 2009 e 24 giugno 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 giugno 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:

Art. 1.

Riconoscimento DOC «Prosecco», approvazione del relativo disciplinare di produzione, disposizioni transitorie

OMISSIS

Art. 2.

Riconoscimento DOCG «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», approvazione del relativo disciplinare di produzione, disposizioni transitorie

OMISSIS

Art. 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 e' 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» e' 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'art. 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, 17 luglio 2009

Il capo Dipartimento: Nezzo

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
E GARANTITA DEI VINI «COLLI ASOLANI - PROSECCO» O «ASOLO - PROSECCO»

Art. 1.  
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e garantita «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» e' 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.

Art. 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'art. 5, comma 8, devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti, ricadenti nell'ambito della zona di cui all'art. 3, comma 1 lettera b), iscritti all'apposito albo DOCG, costituiti dai vitigni Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, presi da soli o congiuntamente.

Art. 3.  
Zone di produzione delle uve

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

A) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a D.O.C.G. «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco», di cui all'art. 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, S. Zenone degli Ezzelini e Volpago del Montello.

Tale zona e' 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 da' 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 localita' 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 e' 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'art. 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; Castalcucco; 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.

#### Art. 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; e' ammessa l'irrigazione di soccorso.

4. Per i vini a Denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 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 n. 55/1985 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.

#### Art. 5.

##### Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione dei vini di cui all'art. 2, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3, comma 1, lettera a). Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, e' 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, lettera 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'art. 3, comma 1, lettera b).

3. Le operazioni di preparazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e la stabilizzazione, la dolciificazione 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'art. 1 e' 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.

#### Art. 6.

#### Caratteristiche al consumo

1. I vini a D.O.C.G. di cui all'art. 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, e' possibile la presenza di una velatura. In tal caso e'

obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia». Le caratteristiche dell'odore e del sapore per detto vino e l'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.

#### Art. 7.

##### Etichettatura

1. Nell'etichettatura della tipologia spumante la predetta denominazione «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» e' accompagnata dalla menzione «superiore».

2. Nella designazione dei vini D.O.C.G. «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» e' 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.

#### Art. 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 e' consentito, in occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, l'utilizzo di contenitori tradizionali della capacità di litri 6, 9 e superiori.

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

Per la tipologia spumante i recipienti devono essere chiusi con il tappo a fungo di sughero marchiato con il nome della denominazione, per i recipienti di capacità non superiore a 0,200 litri e' consentito l'uso del tappo a vite con sovratappo a fungo in plastica.

Allegato 3A

Posizioni Codici	1-4	5	6-8	9	10	11	12	13	14
COLLI ASOLANI O ASOLO PROSECCO	A044	X	200	1	X	X	A	0	X
COLLI ASOLANI O ASOLO PROSECCO FRIZZANTE SECCO	A044	X	200	1	X	X	C	0	A
COLLI ASOLANI O ASOLO PROSECCO FRIZZANTE ABBOCCATO	A044	X	200	1	X	X	C	0	B
COLLI ASOLANI O ASOLO PROSECCO FRIZZANTE AMABILE	A044	X	200	1	X	X	C	0	C
COLLI ASOLANI O ASOLO PROSECCO SPUMANTE SUPERIORE BRUT	A044	X	200	1	B	X	B	0	G
COLLI ASOLANI O ASOLO PROSECCO SPUMANTE SUPERIORE EXTRA DRY	A044	X	200	1	B	X	B	0	I
COLLI ASOLANI O ASOLO PROSECCO SPUMANTE SUPERIORE DRY	A044	X	200	1	B	X	B	0	H
COLLI ASOLANI O ASOLO PROSECCO SPUMANTE SUPERIORE DEMI SEC	A044	X	200	1	B	X	B	0	L

Codici obsoleti, da utilizzare in via transitoria ai sensi dell'art. 3 decreto

MONTELLO E COLLI ASOLANI PROSECCO	B188	X	200	1	X	X	A	0	X
MONTELLO E COLLI ASOLANI PROSECCO FRIZZANTE	B188	X	200	1	X	X	C	0	X
MONTELLO E COLLI ASOLANI PROSECCO SPUMANTE	B188	X	200	1	X	X	B	0	X

NOTA: Il testo è aggiornato con le modifiche di cui al Decreto 4 febbraio 2010 pubblicato nella G.U. n. 39 del 17/02/2010.