



Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene

Alle Aziende della denominazione “Conegliano Valdobbiadene Prosecco”

Oggetto: Chiarimenti inerenti specifici aspetti regolamentati dal D.M. 17 luglio 2009 (*G.U. n. 173 del 28 luglio 2009*) e dal Disciplinare di produzione della DOCG “Conegliano Valdobbiadene - Prosecco”.

Vista la nota prot. n° 14149 del 18 settembre 2009 da parte del **Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali**, in risposta ad alcuni quesiti posti da questo Consorzio, volta a chiarire i D.M citati in oggetto, si riportano di seguito le specifiche emerse:

1. Art. 2, comma 5, del decreto 17.7.2009.

Data di inizio immissione al consumo tipologie DOCG (1° aprile 2010).

Le partite dei vini destinate ad essere qualificate con la DOCG in questione possano essere estratte dai relativi stabilimenti enologici, con un congruo anticipo rispetto alla data del 1° aprile 2010, ai fini degli esami analitici ed organolettici previsti dalla vigente normativa per la certificazione DOCG, fermo restando l'obbligo di immissione al consumo (a cura dei relativi esercizi commerciali, ovvero direttamente a cura del produttore) delle stesse partite a decorrere dal 1° aprile 2010.

2. Art. 7, comma 1, del disciplinare.

Possibilità di omettere in etichettatura il riferimento alla denominazione “Prosecco” ed alla menzione “Superiore” per la tipologia spumante.

Per la sola tipologia *spumante* DOCG “Conegliano Valdobbiadene – Prosecco”, si possono adottare due diverse modalità per la designazione del prodotto:

- omettere la denominazione **Prosecco** in maniera congiunta alla menzione **Superiore**
- utilizzare obbligatoriamente la menzione **Superiore** qualora s'intenda impiegare la denominazione **Prosecco**

Per la designazione e presentazione di vini frizzanti e tranquilli va sempre utilizzata la denominazione “Conegliano Valdobbiadene – Prosecco”.

Si fa notare che nell'etichettatura, nella vestizione delle bottiglie e negli imballaggi, la Denominazione **Prosecco** non può comparire da sola, ma deve seguire la Denominazione principale “Conegliano Valdobbiadene”.

3. Resa per ha delle uve Pinot e/o Chardonnay provenienti dalla vendemmia 2009, da destinare alla tradizionale pratica correttiva per le varie tipologie spumante DOCG (“Conegliano Valdobbiadene – Prosecco”, “Conegliano Valdobbiadene – Prosecco” con la menzione “Rive” e “Conegliano Valdobbiadene – Prosecco” con la menzione “Superiore di Cartize”).

In riferimento alla pratica tradizionale correttiva per la DOCG (nei limiti del 15%), la resa uva/Ha da applicare per le uve Pinot e/o Chardonnay, per tutte le tipologie di spumante DOCG contemplate dal disciplinare di produzione del “Conegliano Valdobbiadene – Prosecco”, è quella di 135 q.li/ha, prevista all'articolo 4 dello stesso disciplinare per la tipologia base DOCG.

Si ricorda inoltre che la tradizionale pratica correttiva va utilizzata solo nell'elaborazione del vino spumante e non è prevista per la preparazione del frizzante (art.5 punto 3 del disciplinare di produzione).

Certi di aver fatto cosa gradita, si coglie l'occasione per porgere cordiali saluti

La Direzione