PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

INDICAZIONI TECNICHE PER LA PROSSIMA VENDEMMIA 2019

Introduzione

Di seguito vogliamo fornirvi, nel modo più sintetico e completo possibile, tutte le principali informazioni utili a garantirvi la corretta impostazione del vostro lavoro per l'imminente vendemmia.

Viticoltori, vinificatori ed Imbottigliatori

Partendo dal vigneto vogliamo riassumere le principali informazioni utili per la prossima vendemmia.

1) <u>Iscrizione allo schedario vitivinicolo:</u>

La rivendicazione della DOCG è consentita a tutte le aziende che detengono vigneti rientranti nei confini della Docg Conegliano Valdobbiadene.
Al fine di evitare errori in fase di denuncia delle uve, invitiamo tutti i produttori a <u>controllare sul proprio schedario</u> **<u>la presenza dei mappali, che se iscritti, rientrano fra quelli potenzialmente rivendicabili come Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG.</u>**

2) <u>Livello produttivo dei vigneti in t/ha di uve</u>:

	LIVELLO PRODUTTIVO NUOVI IMPIANTI		
Tipologie	**2019 (0%)**	**2018 (60%)**	**2017 (100%)**
Conegliano Valdobbiadene Prosecco 13,5 t/ha	0	8,1	13,5
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore "Rive di…" 13 t/ha	0	7,8	13
Superiore di Cartizze 12 t/ha	0	7,2	12

	LIVELLO DEI SOVRAINNESTI		
Tipologie	**2019 (0%)**	**2018 (60%)**	**2017 (100%)**
Conegliano Valdobbiadene Prosecco 13,5 t/ha	0	8,1	13,5
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore "Rive di…" 13 t/ha	0	7,8	13
Superiore di Cartizze 12 t/ha	0	7,2	12

CONSORZIO TUTELA DEL VINO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO
Piazza Libertà, 7 Solighetto - 31053 Pieve di Soligo - TV Tel. +39 0438 83028 Fax +39 0438 842700 info@prosecco.it www.prosecco.it
PARTITA IVA 00730120268

A) **La specificazione "Rive":** offre una importante possibilità volontaria di riportare in etichetta la menzione "Rive di…" seguita dal nome di una delle 43 unità geografiche riportate nell'allegato A del disciplinare di produzione, approvato con Decreto del 12 luglio 2019, dando grande visibilità alla ricchezza qualitativa che caratterizza da sempre la nostra denominazione.

Per rivendicare la menzione "Rive", sarà sufficiente:

- Indicare l'unità geografica di raccolta delle uve, di cui all'elenco dell'allegato A del disciplinare di produzione, su tutti i documenti di trasporto. Caricare il vino di ogni "Riva di …" su una colonna apposita del registro di cantina e stoccarlo in relativi distinti recipienti.
- La stessa indicazione "Rive di …" va riportata nella **denuncia di produzione con la specifica obbligatoria dell'unità geografica di cui all'allegato A suddetto**;
- I vini ottenuti dalle uve con menzione "Rive" devono provenire da uve **vendemmiate a mano** e, in etichetta e nella documentazione ufficiale, deve essere riportata la corrispondente annata.
- Nell'etichettatura la menzione "Rive di …", accompagnata dalla corrispondente annata di raccolta delle uve, dovrà essere riportata con caratteri di dimensioni massime non superiori ai 2/3 del nome della Denominazione.

B) **Produzione dei "Millesimati":** la produzione dei vini spumanti con l'indicazione in etichetta del termine "Millesimato" è regolamentata dall'art. 7 punti 5 e 7 del disciplinare di produzione. Tale disciplina prevede che si possa riportare il termine "Millesimato" qualora il prodotto finale sia ottenuto con almeno l'85 % del vino dell'annata di riferimento, che deve essere **obbligatoriamente indicata** in etichetta. Il termine "Millesimato", accompagnato dalla corrispondente annata di raccolta delle uve, dovrà essere riportato con caratteri di dimensioni massime non superiori ai 2/3 del nome della Denominazione.

Raccomandiamo, per le uve ed i vini destinati a tali produzioni, di mantenerli separati per annata sia sui documenti e registri di cantina, che nei relativi recipienti.

Si ricorda che l'art. 31 punto 12 della legge 12 dicembre 2016 n. 238 prevede che i vini DOCG e DOC, ad esclusione dei vini spumanti e dei vini frizzanti, devono obbligatoriamente indicare in etichetta l'annata di produzione delle uve. Quindi tutti i vini tranquilli vanno etichettati riportando la relativa annata di raccolta delle uve.

A tale scopo si raccomanda di riportare tale indicazione su tutti i documenti di vendita di vino atto, pena la perdita della possibilità della sua utilizzazione.

3) Rese produttive dei vigneti grandinati

Si comunica, che, con decreto rep. 1263/2019 del 01 agosto 2019, sono state approvate le delimitazioni delle zone grandinate e determinate le rese massime di uva per ettaro dei vigneti atti alla produzione dei vini delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche della provincia di Treviso colpiti da eventi atmosferici di carattere grandinigeno verificatosi in data 26 aprile 2019 nell'areale Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Docg.

Per i vigneti colpiti da tale evento atmosferico, ricadenti nella delimitazione territoriale di cui al decreto suddetto, per la vendemmia 2019, le **relative rese massime sono stabilite in 80 q.li/ha per i vigneti in piena produzione e di 48 q.li/ha per quelli al secondo anno d'impianto e quindi al primo anno di produzione.**

I produttori ricadenti nelle zone nei comuni di Vidor, Valdobbiadene, Miane, Follina, Farra di Soligo, Cison di Valmarino e Tarzo possono ottenere ulteriori informazioni all'Ufficio Produzioni Vegetali di Avepa TV.

Si precisa che l'elenco dei mappali interessati è pubblicato direttamente sul portale di Avepa.

https://www.avepa.it/documenti-dichiarazioni-vino

4) Descrizione nei documenti

Nei documenti di trasporto, sui documenti di accompagnamento e nei registri di cantina, le uve vanno descritte come: "uve atte a Conegliano-Valdobbiadene Prosecco DOCG" mentre i vini come "vino atto a Conegliano-Valdobbiadene Prosecco DOCG". Si raccomanda una puntuale descrizione del prodotto seguita dall'indicazione della manipolazione (vedi Reg 273/2018 Allegato V), avendo cura di completare il documento in ogni sua parte.

a. Qualora si utilizzi la **manipolazione 1** (arricchito) vi invitiamo ad inviare alla Sede 13 di Valoritalia copia dell'operazione dell'arricchimento per verificare la corretta gestione delle rese e la successiva costituzione delle spumantizzazioni. A tal proposito si ricorda di annotare su conti separati le partite di prodotto arricchito e non arricchito. Si ricorda inoltre che la partita di vino che ha subito l'arricchimento deve essere stoccata in recipienti separati dalle altre partite non arricchite.
b. Nel caso di tagli d'annata indicare la **manipolazione 8** (da utilizzare quando vi è un taglio entro il 15%, di un vino raccolto in un anno diverso da quello indicato nella designazione). Nel caso in cui l'azienda contabilizzi tutto il "vino atto a dare" in un unico conto e ci siano ancora residui di prodotto in giacenza, Vi invitiamo a porre la massima attenzione nella corretta ripartizione dell'annata (ne consegue l'eventuale decadenza). Si ricorda di comunicare alla Sede 13 di Valoritalia la costituzione del taglio con l'apposito modulo.
c. Nel caso di aggiunta di vini Pinot e Chardonnay ai fini del taglio tradizionale, **manipolazione 7**, previsto dall'art. 5 punto 3 del disciplinare di produzione, tale pratica dovrà essere indicata sui documenti di accompagnamento, riportando anche la percentuale di vini aggiunti.

N.B.: Per il Mosto e VNF si chiede di allegare al documento di accompagnamento una dichiarazione con la resa del prodotto o il quantitativo di uva di partenza ai fini della corretta gestione del carico da parte del destinatario/Valoritalia.
Si precisa inoltre che tutte le operazioni di cantina che comportano variazioni di carico devono essere comunicate a Valoritalia nr° fax 04381732116 (cali, perdite, feccia prodotta ecc.).
Visto il DM del 02.08.2018, relativo all'attuazione del Piano dei Controlli, tutti i documenti devono essere inviati entro il giorno successivo alla data di spedizione.

5) Gestione superi

Il Decreto n. 37 del 02.09.2013 della Regione Veneto, confermato con le recenti modifiche recepite dal Disciplinare di produzione, ha stabilito che i superi della Docg, se destinati alla produzione di vino IGT oppure vino spumante varietale non possono riportare nella designazione il riferimento al nome del vitigno "Glera". Si ricorda, inoltre, di riportare le medesime diciture anche nelle dichiarazioni e rivendicazioni annuali di produzione – denuncia delle uve.

a. Riserva vendemmiale

Con decreto regionale n. 94 del 31 agosto 2018 era stata attivata **"riserva vendemmiale"** per i prodotti della vendemmia 2018.

- L'attivazione della riserva prevedeva la facoltà di accantonamento del vino ottenuto dalle uve dei superi di campagna calcolato fino ad un massimo di 27 q.li/Ha di uva, **ottenuta dai vigneti in piena produzione** della varietà Glera e varietà minori, mentre per quelli idonei alla produzione della menzione "Rive" un accantonamento del vino ottenuto dalla trasformazione calcolata fino a 26 q.li/ha di uva e per quelli della sottozona "Superiore di Cartizze" un quantitativo massimo di 24 q.li/ha.

- La **"riserva vendemmiale"** non era stata attivata per le varietà Pinot e Chardonnay, destinati al "taglio tradizionale".
- La presa in carico dell'eventuale supero di campagna, quale riserva vendemmiale della Docg Conegliano Valdobbiadene, era a discrezione dei singoli operatori, che diversamente potevano destinarla come consuetudine, secondo le ricadute previste.

Con decreto regionale n. 83 del 4 luglio 2019 è stato disposto che il vino oggetto della riserva vendemmiale 2018, dalla data del 4 luglio 2019, è reso totalmente disponibile unicamente come vino diverso da quello da certificare a Docg "Conegliano Valdobbiadene – Prosecco", pertanto sarà necessario riclassificarlo come vino atto alle denominazioni di ricaduta "Prosecco Doc" o Igt.

b. Supero di cantina

L'eventuale supero di cantina, ottenuto dalla trasformazione delle uve entro il limite massimo del 5% (da 70% a 75% max), pena la decadenza dell'intera partita, potrà essere destinato, per ricaduta, alla produzione di **vino bianco IGT o di vino bianco senza il riferimento al nome del vitigno Glera.**
Viste le modifiche del disciplinare di produzione del vino Prosecco Doc, tra cui l'innalzamento della resa uva/vino (dal 70% al 75%) e le disposizioni della legge 238/2016, che non pone restrizioni ad una eventuale rivendicazione per ricaduta ad altre denominazioni, potrà essere rivendicata e successivamente certificata come vino Doc Prosecco. Si raccomanda di comunicare all'Organismo di Controllo i quantitativi oggetto di questa scelta per permetterne la corretta gestione in sede di certificazione.
A tal proposito verrà quanto prima predisposto un apposito modello, da inviare all'Organismo di Controllo, concernente il riepilogo aziendale dei prodotti finali ottenuti a seguito della presente vendemmia.

6) Documenti integrativi - Denunce definitive delle uve

Nelle rivendicazioni dei prodotti della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, **ottenuti a partire da vigneti nei quali vi è la presenza di varietà minori** (Bianchetta, Perera, Verdiso e Glera lunga), si invita a comunicare all' Organismo di Controllo (Valoritalia) i quantitativi di prodotto tagliati e la percentuale delle medesime varietà minori presenti in essi, che dovranno avere riscontro nel registro telematico.
Per coloro che ricevono **uve in conto lavorazione per conto di una terza azienda**, al fine di un corretto riallineamento dei carichi ricordiamo di inviare all' ufficio di Valoritalia – Solighetto, l' ATTESTATO DI CONSEGNA UVE O ALTRI PRODOTTI A MONTE DEL VINO completo delle eventuali annotazioni.
Esempio: il viticoltore A cede dell'uva al vinificatore B per conto di un altro soggetto X che ha la proprietà di quell' uva. In questo caso l'attestato di consegna del viticoltore A va completato con i riferimenti del soggetto terzo X.
Per le nuove tipologie e per i vini soggetti ai provvedimenti annuali di stoccaggio sono stati costituiti i nuovi codici del Sistema Informatico Nazionale già anticipati con Newsletter.

7) Blocco delle rivendicazioni

Con Decreto n. 86 del 15 luglio 2019, la Regione del Veneto ha adottato, per le campagne vitivinicole 2019/2020 e 2020/2021, la sospensione dell'iscrizione dei vigneti allo schedario viticolo ai fini

dell'idoneità alla rivendicazione della Docg "Conegliano Valdobbiadene – Prosecco" per tutte le superfici vitate piantate o innestate successivamente al 31 luglio 2019 con la varietà principale "Glera", le varietà minori "Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera e Glera lunga" e le varietà complementari da utilizzare per la tradizionale pratica correttiva aggiuntiva nella preparazione del vino spumante "Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero e Chardonnay".

- Non rientrano nel provvedimento di blocco il reimpianto e il reimpianto anticipato di superfici vitate già idonee alla produzione della denominazione della Docg "Conegliano Valdobbiadene – Prosecco".
- Non rientrano altresì nel blocco le superfici vitate impiantate avvalendosi di autorizzazioni al reimpianto, rilasciate entro la medesima data, a seguito di estirpazione di una pari superficie già idonea alla produzione della denominazione Docg "Conegliano Valdobbiadene – Prosecco".
- Analoga deroga è prevista per l'impianto di vigneti, non ancora ultimato alla data del 31 luglio 2019, con riferimento alle domande di ristrutturazione e riconversione dei vigneti presentate ai sensi dei bandi regionali di cui alle DGR n. 737/2017, n. 765/2018 e n. 277/2019, per i quali l'istruttoria riconosce una potenziale idoneità alla produzione Docg "Conegliano Valdobbiadene – Prosecco". Non sono comprese in tale deroga le varianti presentate successivamente l'adozione del provvedimento di sospensione n. 86 del 15 luglio 2019 volte ad ottenere il riconoscimento della potenziale idoneità alla produzione a Docg "Conegliano Valdobbiadene – Prosecco".

L'eventuale estirpo e reimpianto, il reimpianto anticipato e il sovrainnesto di una superficie vitata investita a varietà complementari minori "Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera e Glera lunga" e a varietà complementari da utilizzare per la tradizionale pratica correttiva aggiuntiva nella preparazione del vino spumante "Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero e Chardonnay", riconvertita nella varietà principale "Glera", determina l'esclusione, della superficie corrispondente, dalla possibilità di rivendicazione quale Docg "Conegliano Valdobbiadene – Prosecco".

Si ricorda che vige l'obbligo, per gli impianti realizzati entro il 31 luglio 2019, **della comunicazione di fine lavori agli organi competenti entro la data del 30 settembre 2019** pena la decadenza del diritto di rivendicazione delle produzioni a Docg "Conegliano Valdobbiadene – Prosecco".

In caso di attivazione della procedura di reimpianto anticipato, non è ammessa, ai fini della rivendicazione a Docg "Conegliano Valdobbiadene – Prosecco", la raccolta contemporanea delle uve prodotte dal vigneto non ancora estirpato e dal vigneto anticipatamente reimpiantato.

8) Stoccaggio prodotti della vendemmia 2019

Con Decreto Regionale n. 110 del 4 settembre 2019 è stata attivata la misura dello stoccaggio dei quantitativi di prodotto ottenuti dalle uve eccedenti i:

- 120 quintali/ettaro fino alla produzione massima consentita di 135 quintali/ettaro per i vini atti a Conegliano Valdobbiadene Prosecco;

- 115 quintali/ettaro fino alla produzione massima consentita di 130 quintali/ettaro per i vini atti a Conegliano Valdobbiadene Prosecco con la menzione Rive;

- 80 quintali/ettaro fino alla produzione massima consentita di 135 quintali/ettaro per i vini atti al taglio secondo la pratica tradizionale di cui all'art. 5 comma 3 del disciplinare di produzione.

Per i vigneti al secondo anno d'impianto, per i quali è consentita una produzione massima del 60 % di quella prevista dal disciplinare di produzione, lo stoccaggio fa riferimento ai quantitativi di prodotto provenienti dalle uve eccedenti i:

- 72 quintali/ettaro fino alla produzione massima consentita di 81 quintali/ettaro per i vini atti a Conegliano Valdobbiadene Prosecco;

- 69 quintali/ettaro fino alla produzione massima consentita di 78 quintali/ettaro per i vini atti a Conegliano Valdobbiadene Prosecco con la menzione Rive;

- 48 quintali/ettaro fino alla produzione massima consentita di 81 quintali/ettaro per i vini atti al taglio secondo la pratica tradizionale di cui all'art. 5 comma 3 del disciplinare di produzione

Sono esclusi dalla richiesta della misura dello stoccaggio i prodotti provenienti dalle uve destinate alla produzione dei vini Conegliano Valdobbiadene o Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg.

Si precisa inoltre che i prodotti sottoposti a stoccaggio possono comunque, già dalla data del loro ottenimento, essere destinati alle denominazioni di ricaduta se i vigneti da cui hanno origine sono idonei alla produzione delle relative denominazioni di origine controllata o Igt.

I prodotti ottenuti dal 20 % del supero di campagna non sono interessati dal provvedimento e pertanto seguono le destinazioni usuali, come nelle campagne vitivinicole precedenti, rispettando però i vincoli di stoccaggio delle denominazioni cui saranno destinati.

9) Produzione vini spumanti

Le operazioni di elaborazione dei vini spumanti possono essere effettuate principalmente secondo le seguenti procedure:

A) **Vino Spumante di Qualità del Tipo Aromatico:** il vino "Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Superiore" così denominato, potrà essere prodotto dal solo vitigno Glera. I tempi di produzione e di affinamento sono di 30 giorni.
A detto vini spumante non è ammessa l'aggiunta di sciroppo di dosaggio.

B) **Vino Spumante di Qualità e Vino Spumante Dop:** il vino "Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Superiore" così denominato **potrà essere prodotto con basi costituite con varietà minori e/o con l'utilizzo del taglio tradizionale, di cui all'art. 5 punto 3 del disciplinare di produzione, con i vini delle varietà Pinot e Chardonnay, il cui quantitativo sommato al quantitativo delle varietà minori non dovrà superare il 15 % dell'intera partita.** La durata del processo di spumantizzazione è pari a 6 mesi per il Vino Spumante di Qualità, di cui 30 giorni di permanenza sulle fecce se l'autoclave è provvista di agitatore, mentre nel caso del Vino Spumante Dop la durata della fermentazione e della permanenza sui lieviti dovrà essere di almeno 30 giorni.
In questo caso si potrà utilizzare lo sciroppo di dosaggio costituito da saccarosio, mosto d'uva derivante da uve della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Docg e mosto concentrato rettificato e/o loro miscele.

10) Vini delle varietà Pinot e Chardonnay per taglio tradizionale

Le uve delle varietà Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, da destinare alla tradizionale pratica correttiva, possono essere vinificate in tutta la zona prevista dall'art. 3, comma 1, lettera c) del Disciplinare di produzione.

La resa di tali vigneti è fissata in 135 qli/ha, per tutte le tipologie di spumante, **"Rive" e Superiore di Cartizze** compresi. L'eventuale supero massimo di campagna del 20% potrà essere **destinato alle ricadute previste dalla normativa vigente.**

Le uve in fase di denuncia devono essere rivendicate come "Docg Conegliano Valdobbiadene Chardonnay-Pinot (Nero – Bianco – Grigio)" a seconda della varietà di produzione.

Si raccomanda di riportare la dicitura corretta anche nei documenti di trasporto specificando la varietà d'origine.

N.B.: nel caso di vendita di partite di vino bianco atto a dare Conegliano Valdobbiadene DOCG **ottenute a partire da vigneti nei quali vi è la presenza di varietà minori** (Bianchetta, Perera, Verdiso e Glera lunga), si consiglia di riportare sul documento di trasporto la percentuale delle medesime varietà minori presenti.
Tale specifica risulta molto utile nel caso di utilizzo della tradizionale pratica correttiva in quanto consente di eseguire il taglio con vino delle varietà Pinot e Chardonnay diminuendo lo stesso della percentuale di varietà minori presenti, assicurando così che il taglio non superi il 15% complessivo previsto.

11) Pratiche enologiche

Decreto arricchimenti:

Con il decreto n. 108 del 2 settembre 2019, la Regione del Veneto ha autorizzato l'aumento del titolo alcolometrico volumico dei prodotti ottenuti dalla attuale vendemmia 2019 (pratica dell'arricchimento) anche per la nostra Denominazione.
Ricordiamo che l'aumento massimo consentito è pari a 1,5% vol. Qualora vengano effettuati degli arricchimenti, si prega di comunicare tale pratica anche all'Organismo di Controllo (Valoritalia) in modo che quest'ultimo abbia la possibilità di verificare la corretta gestione delle rese e della costituzione della cuvée per la preparazione dei vini spumanti.
Ricordiamo che per quanto riguarda i vini spumanti, l'arricchimento potrà essere eseguito anche al momento della spumantizzazione (arricchimento speciale), naturalmente partendo da vini base non precedentemente arricchiti in nessuna delle proprie componenti.

Acidificazione:

Per quanto riguarda l'acidità totale minima, ricordiamo che con l'ultima modifica al disciplinare del 2 settembre 2019, questa è stata stabilità in 4,5 g/l, eccetto per il vino frizzante ottenuto per fermentazione in bottiglia che rimane 4,0 g/l.
Ricapitoliamo comunque le condizioni ed i limiti previsti per l'esecuzione dell'acidificazione dei mosti e dei vini così come previsto dal Reg. CE n. 934/2019 all' art. 11 ed all'All. 1A, tabella 2. Tale Regolamento rimanda a sua volta per gli aspetti applicativi al Reg. 1308/2013 di cui all'All. VIII, sez. C e D, per l'acidificazione dei mosti e dei vini.
Oltre alle eventuali acidificazioni effettuate sui suoi componenti a norma del Reg. 1308/2019, l'allegato II punto 8 del Reg. CE n. 934/2019 prevede l'acidificazione della partita (cuvée) fino a 1,5 g/l.

Nell'ordine, l'acidificazione è così disciplinata:

- per quanto riguarda le uve fresche, i mosti ed i prodotti a monte del vino è possibile eseguirla con 150g/hl espressi in acido tartarico,
- per quanto riguarda il vino, il limite massimo è di 250g/hl espressi in acido tartarico,
- per le partite destinate alla preparazione di vini spumanti, è possibile eseguire un'acidificazione pari a 150g/hl espressi in acido tartarico. Si fa presente che il Regolamento prevede, oltre all'utilizzo dell'acido tartarico, anche quello dell'acido malico per un massimo consentito di 134 g/hl.

Infine rammentiamo che l'esecuzione dell'acidificazione esclude la possibilità di eseguire qualsiasi operazione di disacidificazione e che tale pratica deve essere riportata negli appositi registri.

La frazione di acidificazione sui vini può essere eseguita solo nell'azienda di vinificazione, mentre l'acidificazione sulle basi spumanti presso ogni elaboratore. Si precisa inoltre che non si può acidificare un vino spumante seppure ancora in corso di elaborazione (nota 17802 del 21/12/2011).

12) Certificazione dei Vini 2018 – Denunce preventive delle uve

Anche quest'anno per la certificazione dei vini 2019, ante denuncia definitiva, si adotterà già dai prossimi giorni il sistema di **denuncia preventiva** delle uve messo a disposizione da Avepa.

N.B. Tale denuncia va completata e presentata da entrambi le parti, dal viticoltore e destinatario delle uve, per poter espletare la certificazione del prodotto.

N.B. Se all'ufficio di Valoritalia arriva una richiesta di prelevamento campione e a quel momento non vi risulta nessuna dichiarazione preventiva allo stato PROTOCOLLATA, questa rimarrà sospesa fino al ricevimento di tutta la documentazione.

13) Protocollo Viticolo 2019 – fase di monitoraggio

Il Consorzio di tutela prosegue anche per la campagna vitivinicola attuale il monitoraggio per verificare la presenza/assenza di residui di agro farmaci nelle uve al fine di comprendere gli effetti dell'adozione all'interno della Denominazione del Protocollo Viticolo, volto a contenere l'impatto ambientale con l'utilizzo dei prodotti fitosanitari più sostenibili. Tale verifica risulta importante per le aziende produttrici che esportano il prodotto in Paesi dell'UE ed extra UE per le norme internazionali che impongono determinati limiti massimi di residui ai prodotti alimentari.

Per ogni informazione a riguardo, come la tempistica di prelevamento dei campioni e la gestione delle analisi è possibile rivolgersi al tecnico viticolo Dr.ssa Marta Battistella, cell 3895220220, mail marta.battistella@prosecco.it.

14) Istituzione elenco regionale delle menzioni "Vigna"

Con la Deliberazione della Giunta Regionale n. 1243 del 20 agosto 2019 è stato istituito l'Elenco regionale delle menzioni "Vigna" previsto dall'art. 31 della legge 12 dicembre 2016 n. 238.

Con tale provvedimento sono stati delegati i Consorzi di Tutela delle denominazioni di origine dei vini al ricevimento e all'istruttoria delle domande per l'individuazione della menzione vigna seguita da "Toponimo" o da "nome tradizionale". La procedura, l'individuazione dei soggetti autorizzati a richiedere la menzione "Vigna", i criteri per l'esame delle istanze e la modulistica da utilizzare sono contenuti nell'allegato A della Deliberazione stessa.

Qui di seguito si indicano le date previste per la gestione e l'aggiornamento dell'elenco regionale:

- 30 maggio di ogni anno per la presentazione delle domande di riconoscimento;
- **Solo per il 2019** il termine per la presentazione delle domande scade il 18 ottobre 2019;
- 31 luglio di ogni anno per il completamento dell'istruttoria e consegna in Regione degli atti;
- **Solo per il 2019** il completamento dell'istruttoria e consegna in Regione degli atti scade il 15 novembre 2019;
- La pubblicazione dell'elenco da parte della Regione avviene il 15 settembre di ogni anno;
- **Solo per il 2019** la pubblicazione da parte della Regione avviene il 20 dicembre 2019.

Per una più completa informazione e corretto utilizzo della modulistica si rimanda alla Deliberazione suddetta e in modo particolare al suo Allegato A.

15) Disciplinare di produzione

In data 8 agosto 2019, nella G.U. n. 185, è stato pubblicato il disciplinare di produzione consolidato con le ultime modifiche approvate.

Tra le novità più importanti:

- Eliminazione delle forme di allevamento a "cordone libero" e "cortina";
- Introduzione della gradazione zuccherina Extra brut per i vini spumanti fino a 6 g/l di residuo zuccherino, pertanto la gamma utilizzabile per i vini spumanti va da "Extra brut" a "Demi-sec";
- Introduzione nella categoria spumante della tipologia "Sui lieviti" ottenuto con fermentazione in bottiglia. Tale tipologia, ottenuta con i vini di una sola vendemmia, potrà essere prodotta nel periodo dal 1° marzo al 30 giugno successivi alla raccolta delle uve. Tale prodotto dovrà essere messo in commercio nella tipologia zuccherina "Brut nature" e relative traduzioni. Il processo di produzione (fermentazione e permanenza sulle fecce) sarà di almeno 90 giorni;
- Riordino delle 43 Unità Geografiche Aggiuntive che accompagnano la menzione "Rive", esse sono previste dall'allegato A del disciplinare di produzione. I vini spumanti che riportano la menzione "Rive" dovrà essere immessa al consumo a partire dal 1° marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

16) **<u>Eliminazione delle vinacce con uso alternativo alla distillazione</u>**

Con delibera regionale del 3 settembre 2014 è stato disposto l'uso alternativo alla distillazione dei sottoprodotti della vinificazione (vinacce, raspi, vinaccioli e fecce) previo spargimento nei campi dei produttori con un limite massimo di spargimento 30 q.li /ha.

Per utilizzare tale procedura di smaltimento bisogna inviare all'ufficio ICQRF e alla Provincia una comunicazione come da modello B allegato alla delibera suddetta almeno 4 giorni prima dell'inizio delle operazioni di smaltimento.

Cordiali saluti.

Solighetto, 13/09/2019

Ufficio Vigilanza

Dott. Mario Silipo