



Indicazioni vendemmia 2024

Il Consorzio di tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco con questo documento vuole indicare le novità per la vendemmia 2024 e ricordare alcune informazioni fondamentali per rendere il più semplice possibile il vostro lavoro, ricordando che qualsiasi dubbio voi abbiate potete sempre contattare gli Uffici del Consorzio. Preme avvisare che il MASAF ha aperto un canale di assistenza per i servizi SIAN (relativi a registro telematico vitivinicolo, alle dichiarazioni di giacenza, vendemmia e produzione) a partire dal 21 luglio fino al 15 novembre, dalle ore 8.30 alle ore 18.30. Per beneficiare di questa assistenza è necessario inviare un'e-mail alla casella di posta assistenzavitivinicolo@13-sian.it o chiamare il numero telefonico 06.87930418 per ricevere assistenza da un tecnico specializzato.

Livello produttivo dei vigneti in t/ha di uve nella vendemmia 2024

	LIVELLO PRODUTTIVO NUOVI IMPIANTO		
	Anno di impianto		
Tipologie	2024 (0%)	2023 (60%)	2022 (100%)
Conegliano Valdobbiadene Prosecco 13,5 t/ha	0	8,1	13,5
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore "Rive di..." 13,0 t/ha	0	7,8	13
Superiore di Cartizze 12,0 t/ha	0	7,2	12

	LIVELLO DEI SOVRAINNESTI		
	Anno di impianto		
Tipologie	2024 (0%)	2023 (60%)	2022 (100%)
Conegliano Valdobbiadene Prosecco 13,5 t/ha	0	8,1	13,5
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore "Rive di..." 13,0 t/ha	0	7,8	13
Superiore di Cartizze 12,0 t/ha	0	7,2	12



1- Documentazione obbligatoria **Indicazioni specifiche per la redazione dei documenti di** **accompagnamento**

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.

c) Nel caso di aggiunta di vini Pinots 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 coglie, infine, l'occasione per ricordare l'obbligo di comunicare all'Organismo di Controllo tutte le movimentazioni dei vini DOC, DOCG ed IGT oggetto di certificazione nel rispetto delle tempistiche indicate nell'art. 9 del DM 7552. Tale adempimento può essere assolto sia inviando a Valoritalia le comunicazioni utilizzando la modulistica prevista, sia utilizzando i format estratti dai gestionali aziendali (ad eccezione delle richieste di prelievo e delle richieste di contrassegno) oppure informando Valoritalia di procedere a scaricare i dati direttamente dal SIAN.

Questa ultima modalità è vincolata all'aggiornamento tempestivo del SIAN da parte dell'azienda (vincolo imposto per le tempistiche delle comunicazioni agli OdC previste dall'art 9 del DM 7552) ed alla comunicazione all'Organismo dell'avvenuto aggiornamento. Potrete trovare sul sito di Valoritalia tutti i dettagli relativi all' applicazione del Piano dei Controlli. Di seguito il link per scaricare le informative e la modulistica: <https://www.valoritalia.it/modulistica/> (sezione 1) CONTROLLI VINI DO e IG, cartella "DOCUMENTI GENERALI" e cartella "MODULI". Dallo stesso link è possibile accedere alla cartella "NORMATIVA PIANO DEI CONTROLLI VINI DOP E IGP" da cui è possibile scaricare il Decreto 102728 del 03/03/2022 e il relativo schema base del Piano dei controlli.

Si precisa inoltre che tutte le operazioni di cantina che comportano variazioni di carico del vino finito devono essere comunicate a Valoritalia Sop13 tramite mail: sop13@valoritalia.it o fax: 04381732116 (cali, perdite, feccia prodotta ecc.).

2- La sospensione temporanea all'iscrizione dei vigneti allo schedario viticolo ai fini dell'idoneità alla rivendicazione della DOCG "Conegliano Valdobbiadene per le tre campagne vitivinicole 2024/25, 2025/26 e 2026/27

Con il Decreto n. 110 del 15 luglio 2024 la Regione ha accolto la richiesta, presentata precedentemente dal Consorzio di Tutela, concernente la proposta di sospensione temporanea all'iscrizione nello schedario vitivinicolo delle nuove superfici vitate atte alla produzione del vino a DOCG Conegliano Valdobbiadene – Prosecco: ciò significa che le eventuali nuove superfici vitate a Glera, varietà complementari o varietà impiegate per la pratica tradizionale non potranno essere rivendicate alle produzioni DOCG Conegliano Valdobbiadene – Prosecco.

Ricordiamo che questo provvedimento comporta la prosecuzione della precedente sospensione deliberata nel 2019, ciò sta a significare che i **vigneti**



piantati ex novo dopo il 2019 continueranno a non poter essere rivendicati alla produzione DOCG Conegliano Valdobbiadene - Prosecco.

Il Decreto stabilisce inoltre che l'estirpo, il reimpianto anticipato e il sovrinnesto di una superficie vitata a varietà complementare (Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera e Glera lunga, 1 comma, art. 2 del Disciplinare di produzione) e/o a varietà impiegata per la pratica tradizionale (Chardonnay e Pinots di cui al 2 comma, art. 2 del Disciplinare di produzione) che vengono riconvertite a Glera saranno escluse dalla rivendicazione della produzione DOCG Conegliano Valdobbiadene – Prosecco.

In caso di reimpianto anticipato non è ammessa la raccolta contemporanea delle uve prodotte dal vigneto non ancora estirpato e dal vigneto anticipatamente reimpiantato.

Le attività poste a salvaguardare e a mantenere le superfici vitate e rivendicate a DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco, ovvero il reimpianto e il reimpianto anticipato anche successivi al 31 dicembre 2019, sono escluse da tale provvedimento al fine di tutelare e non compromettere il potenziale produttivo.

3- L'applicazione della misura dello stoccaggio per i prodotti ottenuti durante la vendemmia 2024.

Il Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco ha presentato alla regione la proposta per l'applicazione della misura dello stoccaggio per i prodotti ottenuti dalla campagna vitivinicola 2024 e la Regione ha accolto tale proposta tramite il Decreto 136 del 2 agosto 2024.

Per stoccaggio si intende quella quota di vino atto a DOCG Conegliano Valdobbiadene – Prosecco che deve essere “messo da parte” e non utilizzata fino a nuova decisione che sarà presa dal Consorzio di Tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco.

Il Consorzio è chiamato a prendere la decisione relativa alla destinazione della quota posta a stoccaggio entro e non oltre il 31/12/2025.

N.B.: questa data non è perentoria, ciò significa che il Consorzio potrà decidere anche prima della data stabilita. La scelta sarà presa sulla base di una proposta presentata dalla Commissione Tecnica, sentite le Associazioni di categoria e con l'approvazione del Consiglio di amministrazione.



Questa strategia è stata proposta allo scopo di tutelare e proteggere il prodotto in un momento storico non facile per il mercato del vino in generale.

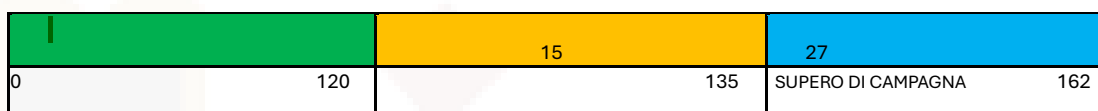
La misura dello stoccaggio è prevista per la produzione atta a DOCG Conegliano Valdobbiadene – Prosecco e DOCG Conegliano Valdobbiadene – Prosecco “Menzione Rive”.

- **Per il Conegliano Valdobbiadene – Prosecco DOCG**

- **Vigneti in piena produzione:** stoccaggio dai **120** q.li/ha fino alla produzione massima di **135** q.li/ha

Vino atto a dare Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco

Vino atto a dare Docg CVP sottoposto a "Stoccaggio"

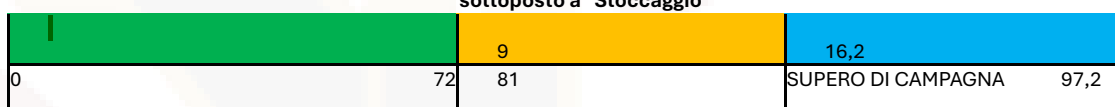


- **Vigneti giovani (60%) (al secondo ciclo vegetativo)**

72 q.li/ha fino alla produzione massima di **81** q.li/ha

Vino atto a dare Docg Conegliano Valdobbiadene prosecco

Vino atto a dare Docg CVP sottoposto a "Stoccaggio"





- **Per il Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Superiore menzione “Rive” DOCG:**

- **Vigneti in piena produzione:** stoccaggio dai **120** q.li/ha fino alla produzione massima di **130** q.li/ha

Vino atto a dare Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco con menzione RIVE DI	Vino atto a dare Docg CV RIVE sottoposto a "Stoccaggio"	
120	10	26
0	130	Supero di campagna 156

- **Vigneti giovani (60%):** stoccaggio dai **72** q.li/ha fino alla produzione massima di **78** q.li/ha

Vino atto a dare Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco con menzione RIVE DI	Vino atto a dare Docg CV RIVE sottoposto a "Stoccaggio"	
72	6	15,6
0	78	Supero di campagna 93,6

Non sono previste misure di stoccaggio per la produzione destinata a:

- - **DOCG Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Superiore di Cartizze**
- Vigneti in piena produzione → 120 q.li/ha
- Vigneti al secondo ciclo produttivo → 72 q.li/ha



- **DOCG Conegliano Valdobbiadene – Prosecco atti al taglio (Pinot Bianco, Pino Grigio, Pinot Nero e Chardonnay)**
- Vigneti in piena produzione → 135 q.li/ha
- Vigneti al secondo ciclo produttivo → 81 q.li/ha

4- Iscrizione nell'elenco regionale “menzione vigna”

Entro il 30 maggio di ogni anno i produttori interessati possono presentare, tramite il Consorzio di tutela, la domanda per la richiesta di registrazione della menzione “Vigna” relativo al proprio vigneto nell'Elenco regionale della menzione “Vigna” istituito con il Decreto n. 1243 del 2019 ([Dettaglio Deliberazione della Giunta Regionale - Bollettino Ufficiale della Regione del Veneto](#)).

Quando si parla di menzione “Vigna” si fa riferimento al termine vigna o suoi sinonimi seguito da un toponimo o nome tradizionale. Per toponimo si intende il nome geografico della superficie ove sorge il vigneto di cui il richiedente ne è il conduttore. Il nome tradizionale è un nome storico o di fantasia utilizzato da almeno 5 anni dal richiedente per indicare il proprio vigneto.

La Deliberazione regionale attribuisce ai Consorzi di Tutela dei vini a denominazione d'origine il compito di raccogliere e gestire tali richieste per poter verificarne l'idoneità rispetto ai requisiti prestabiliti nello stesso provvedimento regionale. Tutta la modulistica viene riportata nell'Allegato A della Deliberazione della Regione (questo di seguito indicato è il link che riporta direttamente all'Allegato [Dgr_1243_19_AllegatoA_401294.pdf](#)).

La registrazione della menzione “Vigna” è propedeutica all'utilizzo di tale termine, più toponimo o nome tradizionale, nell'etichetta, in brochure o altri strumenti atti a pubblicizzare il proprio vino. Il comma

La Deliberazione regionale n. 1243 del 2019 individua i tre termini perentori per la gestione delle richieste:

- 30 maggio i richiedenti devono presentare la domanda con annessi tutti i documenti richiesti l'Allegato A riporta chi può



- 31 luglio il Consorzio deve valutare le richieste e inviare tutto alla regione con i propri giudizi
- 15 settembre la Regione pubblica l'elenco

Per l'anno 2024 sono state presentate due richieste di registrazione della menzione "Vigna":

- Il Toponimo "Bastie"
- Il Toponimo "Ceschin".

Allo stato attuale risultano registrate in totale 26 menzioni vigna

5- Le pratiche enologiche:

5.1- l'arricchimento

Il Decreto del Direttore della Direzione Agroalimentare n. 126 del 30 luglio 2024 ha autorizzato, per i prodotti ottenuti dalla trasformazione delle uve provenienti dalla vendemmia 2024, l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale entro i limiti stabiliti dal regolamento (UE) n. 1308/2013 e dal regolamento (UE) n. 934/2019, ovvero entro un massimo del 1,5% vo. il che significa che non può essere superato il limite di 15% vol.

Per quanto riguarda le cuvée dei vini spumanti, l'arricchimento potrà essere effettuato anche con saccarosio (arricchimento speciale), naturalmente partendo da vini base non precedentemente arricchiti in nessuna delle proprie componenti.

È consigliato informare l'ente di Certificazione Valoritalia delle eventuali operazioni di arricchimento.

5.2- l'acidificazione

In base all'ultima modifica al disciplinare (2 settembre 2019) l'acidità totale minima è stata stabilita in 4,5 g/l salvo per il vino frizzante ottenuto con rifermentazione in bottiglia che rimane 47,0 g/l.



La disciplina dell'acidificazione viene introdotto dal Reg. Delegato (UE) 934/2019.

In caso di aumento dell'acidità si ricorda che:

- Le operazioni di acidificazione sono consentite sia sui prodotti a monte del vino sia sul vino da questi ottenuto;
- Possibilità di acidificare i prodotti a monte del vino salvo che il prodotto a monte del vino da cui si parte e che è già stato acidificato provenga da una categoria diversa rispetto a quella del prodotto da acidificare;
- Mentre l'acidificazione sui prodotti a monte del vino può essere effettuata in un'unica soluzione, l'acidificazione sui vini può essere eseguita in più soluzioni e senza più il vincolo di effettuarla solo nell'azienda di vinificazione. L'acidificazione sulle basi spumanti può essere eseguita presso ogni elaboratore. 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.
- Il limite complessivo espresso in acido tartarico è di 4 g/l (che corrisponde a 53,3 milliequivalenti per litro) (Allegato VIII sez. C e D del Reg. 1308/2013 come modificato dal Reg. UE 2117/2021);
- Il vincolo di procedere con l'acidificazione ma nella stessa zona viticola dove sono state raccolte le uve.
- Oltre alle eventuali acidificazioni effettuate sui suoi componenti come sopra descritto a norma del Reg. 1308/2019, l'allegato II punto 8 del Reg. CE n. 934/2019, per le partite destinate alla preparazione di vini spumanti, prevede una ulteriore 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.
- È vietato effettuare l'operazione di acidificazione su un vino spumante (sia in corso di elaborazione sia terminato)



6- Regolamentazione delle rivendicazioni nelle vendemmie 2023, 2024 e 2025

Non sono state apportate modifiche rispetto alla vendemmia precedente, perciò si ricorda che con Decreto del Direttore della Direzione Agroalimentare n. 107 del 04/07/2023 è stato stabilito che fino al 2025 rimane l'obbligo di destinare la loro uva alla produzione dei vini DOCG Conegliano Valdobbiadene – Prosecco per tutti i conduttori di vigneti che nel 2022 avevano dichiarato tale rivendicazione; viceversa coloro che nella vendemmia 2022 hanno destinato la propria uva alla produzione DO/IG diversa dalla DOCG Conegliano Valdobbiadene – Prosecco (come risulta dalla dichiarazione di raccolta e dai registri ufficiali della Regione) e hanno confermato tale destinazione anche per la vendemmia 2023 non potranno rivendicare la propria uva a Docg Conegliano Valdobbiadene – Prosecco.



7- **Supero di campagna e supero di cantina**

- **7.1 – supero di campagna.** La L. 238 del 12 dicembre 2016 art. 35, comma 1 lettera d) e il disciplinare di produzione (art. 4 comma 7) individuano un esubero di produzione pari al **20%** della resa massima.
- Il supero di campagna può essere destinato alla produzione di vini DOC, IGT e vini generici. Occorre verificare le disposizioni prese per le denominazioni a cui l'esubero è destinato.

	Vitigni piena produzione 100%	Vitigni secondo ciclo vegetativo 60%
Conegliano Valdobbiadene – prosecco	*Resa massima 135 q.li/ha *Supero di campagna 27 q.li	*Resa massima 81 q.li/ha *Supero di campagna 16,2 q.li
Conegliano Valdobbiadene – Prosecco «Menzione Rive»	*Resa massima 130 q.li/ha *Supero di campagna 26 q.li	*Resa massima 78 q.li/ha *Supero di campagna 15.6 q.li
Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Superiore di Cartizze	*Resa massima 120 q.li/ha *Supero di campagna 24 q.li	*Resa massima 72 q.li/ha *Supero di campagna 14.4 q.li

7.2- supero di cantina. La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70%. Fino al 75% l'eccedenza del 5% non potrà essere considerata idonea alla produzione di DOCG Conegliano Valdobbiadene – Prosecco. Se la resa supera il 75% nulla di tutta la produzione sarà rivendicabile alla denominazione sopra indicata.

Con il Decreto del Dirigente della Direzione Competitività sistemi Agroalimentari n. 37 del 2 settembre 2013 viene stabilito per i superi di campagna e i superi di cantina il divieto di indicare nella designazione di vino



a indicazione geografica tipica o vino varietale il riferimento del nome del vitigno “Glera”.

8- Riserva vendemmiale

Per questa campagna vendemmiale non è stato previsto alcun intervento relativo alla riserva vendemmiale.

Si ricorda che con il decreto n. 117 del 14 luglio 2023 la Regione del Veneto, su richiesta del Consorzio di Tutela, ha deliberato la riclassificazione totale, comprensiva della restante parte pari al 50 %, della riserva vendemmiale istituita con DDR n. 148/2022 modificata con DDR n. 154/2022, a vino diverso della DOCG “Conegliano Valdobbiadene – Prosecco”.

9- Vitigni minori e Atti al taglio

9.1 - vitigni minori. Questi sono Verdiso, Perera, Bianchetta Trevigiana, Glera lunga. Possono concorrere insieme alle uve provenienti dal vitigno Glera nella produzione dei vini Conegliano Valdobbiadene – Prosecco DOCG. Sono coltivabili solo nella zona indicata dal disciplinare di produzione all’art. 2 lettera A.

9.2 – atti al taglio: in base al disciplinare di produzione i vini destinati alla pratica tradizionale correttiva di cui all’art. 5 comma 3 possono derivare solo dai vitigni Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio e Pinot Nero. La coltivazione di questi vigneti può avvenire esclusivamente nel territorio delimitato dal disciplinare all’art. 3 lettera C. La resa massima di uva per ettaro corrisponde a 135 q.li.

I vitigni minori e gli atti al taglio possono essere utilizzati fino ad un massimo del 15% nella produzione totale.

10-Certificazione dei Vini 2024 – Denunce preventive delle uve

Anche quest’anno per la certificazione dei vini 2024, 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 prelievo campione e a quel momento non vi risulta nessuna dichiarazione preventiva allo stato PROTOCOLLATA, questa rimarrà sospesa fino al ricevimento di tutta la documentazione.

11- Eliminazione delle vinacce e delle fecce per distillazione o ritiro sotto controllo

Il decreto Masaf 30 marzo 2023 ha introdotto delle novità circa l'eliminazione dei sottoprodotti ottenuti dalla campagna vitivinicola 2023.

Sono esonerati i produttori che effettuano la trasformazione fino ad un massimo di 60 q.li di uve o che producono fino ad un massimo di 50 hl di vino o mosto.

In alternativa alla consegna in distilleria si può effettuare il ritiro sotto controllo per

1. Uso agronomico diretto (30 q.li ha);
2. Uso agronomico indiretto (preparazione fertilizzanti);
3. Uso energetico e industriale (impianti di biomassa o impianti per produzione di energia);
4. Uso alimentare (preparazione di bevande o prodotti alimentari);
5. Uso farmaceutico;
6. Uso cosmetico;
7. Altri usi alternativi (comunicati almeno trenta gg. Antecedenti).

I produttori che destineranno i sottoprodotti ad usi alternativi dovranno comunicare il ritiro sotto controllo esclusivamente in modalità telematica utilizzando l'apposita funzionalità presente nel SIAN. L'invio della comunicazione dovrà avvenire entro il quarto giorno antecedente l'inizio delle relative operazioni di ritiro.



Si ricorda che:

- Il **registro** relativo a tutte le operazioni effettuate per ciascuna tipologia di uva all'interno di uno stabilimento deve essere tenuto esclusivamente in forma telematica e pubblicato nel portale SIAN (nella sezione Agricoltura «Documentazione Registro vitivinicolo» è reperibile tutta la documentazione tecnica necessaria). La chiusura deve essere compiuta sulla base delle giacenze al 31 luglio 2024
- La **dichiarazione di giacenza** deve essere presentata mediante accesso al portale SIAN o mediante CAA (vedere la Nota giacenze vendemmia ICQRF 2024) tra il 1° agosto e il 10 settembre di ogni anno
- La dichiarazione di produzione e dichiarazione di vendemmia devono essere presentata entro il 30 novembre di ogni anno (D.M. nr. 555831 del 31/10/2022 che modifica il Decreto 7701 del 18 luglio 2019).

Cordiali saluti

Solighetto, 30/08/2024

Ufficio Vigilanza

Dott. Mario Silipo Dott.ssa Valentina Celoni