

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Publicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2020/C 362/06)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«PROSECCO»

PDO-IT-A0516-AM07

Data della comunicazione: 14.8.2020

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Prosecco DOP — Spumante rosé — nella categoria VS e VSQ

È inserita la tipologia spumante rosé al fine di introdurre nella denominazione una produzione di spumante ottenuto da vitigni Glera B. e Pinot nero vinificato in rosso.

Tale tipologia era già diffusa nel territorio interessato anche se prodotta con denominazione merceologica diversa.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 1,2,4,5,8 e 9 ed il documento unico alle sezioni 4,5,8 e 9.

2. Prosecco DOP — Spumante rosé — Base ampelografica

La tipologia spumante rosé prevede la seguente composizione di varietà di viti: Glera B. minimo 85 %, massimo 90 %; Pinot nero vinificato in rosso minimo 10 %, massimo 15 %. Detta composizione permette di ottenere la colorazione «rosé».

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 2 e non riguarda il documento unico.

3. Prosecco DOP — Spumante rosé — Resa di uva ad ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale minimo

La resa massima di uva della varietà Pinot nero è stata stabilita a 13 500 kg/ha per consentire una maggiore concentrazione di sostanza colorante ed una maggiore stabilità della stessa.

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è stato indicato a 9 % vol.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 4 ed il documento unico alle sezioni 4 e 5 b.

4. Prosecco DOP — Spumante rosé — Elaborazione

La tipologia deve essere prodotta esclusivamente per fermentazione naturale a mezzo autoclave con un periodo di elaborazione non inferiore a 60 giorni. Tale modalità di produzione consente al lievito di rilasciare dei composti come le mannoproteine le quali svolgono un'azione protettiva della sostanza colorante (complessi antociano-tannini a basso peso molecolare) nei confronti dell'ossidazione e dell'anidrite solforosa, inoltre conferisce una maggiore complessità olfattiva e gustativa.

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

(1) GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

5. Prosecco DOP — Spumante rosé — Pratiche enologiche

E' consentita nelle partite di prodotto destinate alla preparazione del vino spumante rosé e vino spumante di qualità rosé, l'aggiunta di prodotti ottenuti dalla vinificazione di uve Pinot nero (vinificato in rosso), in quantità non inferiore al 10 % e non superiore al 15 %, a condizione che il vigneto, dal quale provengono le uve Glera B. impiegate nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale o comunque che la presenza di uve Pinot nero, in aggiunta a quello consentito per tale pratica, non superi la percentuale del 15 %. Tale pratica enologica è in analogia a quanto già previsto per le tipologie spumante già presenti ed in aderenza della normativa dell'Unione europea.

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare ed il documento unico alla sezione 5 a).

6. Prosecco DOP — Spumante rosé — Caratteristiche al consumo

In conseguenza della introduzione della tipologia spumante rosé, sono indicate le caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche.

La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare ed il documento unico alla sezione 4.

7. Prosecco DOP — Spumante rosé — Etichettatura termine millesimato

Nell'etichettatura di tale tipologia è obbligatorio indicare il termine millesimato, seguito dall'anno di produzione delle uve in conformità all'articolo 49, comma 1 del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione.

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare ed il documento unico alla sezione 9.

8. Prosecco DOP — Spumante rosé — Immissione al consumo

È prevista l'immissione al consumo a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia al fine di consentire un maggior affinamento del prodotto.

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Prosecco

2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione di origine protetta

3. 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

4. Descrizione dei vini

Prosecco — vino

Colore: giallo paglierino;

Odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;

Sapore: da secco ad amabile, fresco e caratteristico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Prosecco Spumante — *Vino spumante, vino spumante di qualità e vino spumante di qualità del tipo aromatico*

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;

Odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;

Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco e caratteristico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Prosecco — *Vino frizzante*

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con evidente sviluppo di bollicine;

Odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;

Sapore: da secco ad amabile, fresco e caratteristico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Nella tipologia frizzante prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, le caratteristiche organolettiche al consumo possono variare:

Colore: possibile presenza di una velatura;

Odore: gradevole e caratteristico con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

Sapore: secco, frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Prosecco — Spumante rosé — Vino spumante, vino spumante di qualità

Colore: rosa tenue più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;

Odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;

Sapore: da brut nature a extra dry, fresco e caratteristico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche specifiche

Pratica enologica per le partite di prodotto destinate alla preparazione del vino spumante, vino spumante di qualità anche del tipo rosé

Pratica enologica specifica

Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione del vino spumante e vino spumante di qualità è consentita l'aggiunta di prodotti ottenuti dalla vinificazione di uve Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco), da sole o congiuntamente, in quantità non superiore al 15 %, a condizione che il vigneto, dal quale provengono le uve Glera impiegate nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale o comunque che la presenza di uve delle varietà minori, in aggiunta a quelle consentite per tale pratica, non superi la percentuale del 15 %.

Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione del vino spumante rosé e vino spumante di qualità rosé, è consentita l'aggiunta di prodotti ottenuti dalla vinificazione di uve Pinot nero (vinificato in rosso), in quantità non inferiore al 10 % e non superiore al 15 %, a condizione che il vigneto, dal quale provengono le uve Glera impiegate nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale o comunque che la presenza di uve Pinot nero, in aggiunta a quello consentito per tale pratica, non superi la percentuale del 15 %.

b. Rese massime

Prosecco

18 000 chilogrammi di uve per ettaro

Prosecco

135 ettoltri per ettaro

Prosecco spumante rosé (varietà Glera)

18 000 chilogrammi di uve per ettaro

Prosecco spumante rosé (varietà Glera)

135 ettoltri per ettaro

Prosecco spumante rosé (varietà Pinot nero)

13 500 chilogrammi di uve per ettaro

Prosecco spumante rosé (varietà Pinot nero)

101,25 ettoltri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» devono essere prodotte nella zona che comprende le province di: Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia e Vicenza.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Glera B. — Serprino

8. Descrizione del legame/dei legami

«Prosecco DOP — Tutte le categorie di vini»

Fattori naturali rilevanti per il legame

L'areale della Denominazione Prosecco, situato nella parte nord orientale dell'Italia, è caratterizzato da una giacitura di tipo pianeggiante con alcune zone collinari. Il clima di quest'area veneto-friulana è temperato: a nord la catena montuosa delle Alpi funge da barriera alle correnti fredde settentrionali e a sud il mare Adriatico è la via principale attraverso la quale arrivano i venti di scirocco, determinando una sufficiente piovosità soprattutto durante i mesi estivi, mitigando la temperatura e apportando la quantità idrica necessaria alla vite nelle fasi di accrescimento dei germogli e dei grappoli.

A fine estate, con il diminuire delle ore di sole e con la prevalenza dei venti secchi di bora da est, si verificano elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte, nonché si rileva una buona presenza di sostanze aromatiche nell'uva, proprio nella fase conclusiva della maturazione.

L'area di produzione è ricca di minerali e microelementi; i suoli sono prevalentemente di origine alluvionale e mostrano una tessitura dominante argillosa-limosa, con una buona presenza di scheletro derivante dall'erosione delle dolomiti e dai depositi fluviali, che permette un buon drenaggio dei terreni.

Fattori storici e umani

I primi documenti in cui si cita un vino Prosecco risalgono alla fine del '600 e descrivono un vino bianco, delicato, che ha origine sul carso triestino e in particolare nel territorio di Prosecco.

In seguito la produzione di questo vino si è spostata e sviluppata prevalentemente nell'area collinare veneto friulana.

Il successo del Prosecco è dovuto essenzialmente alla capacità degli operatori di sviluppare, a partire dai primi anni del 1900, idonee tecniche colturali per l'allevamento della varietà Glera, che è molto vigorosa, al fine di limitare il carico produttivo per ceppo e consentendo la corretta maturazione delle uve ed il mantenimento del potenziale aromatico della bacca, nonché idonee tecniche di elaborazione dei vini mediante la rifermentazione naturale, prima in bottiglia, poi in autoclave.

Nell'ultimo secolo si è sviluppato nell'area di produzione una rete di alte professionalità tecnico-scientifiche finalizzata a perfezionare il metodo di produzione del Prosecco consentendo di esaltare le caratteristiche che lo rendono apprezzato dai consumatori nazionali ed internazionali. Determinante è stata la capacità degli operatori nello sperimentare e migliorare le tecnologie di vinificazione e di spumantizzazione anche mediante l'utilizzo di uve a bacca nera vinificate in rosso, che permettono di garantire le medesime caratteristiche qualitative distintive della denominazione anche ad uno spumante rosé.

Legame causale tra ambiente geografico e la specificità dei prodotti

Il clima temperato, con la presenza di piogge e venti caldi di scirocco durante l'estate, determinano il corretto sviluppo della vite durante la fase vegetativa.

Le escursioni termiche tra giorno e notte e i venti prevalentemente secchi di bora nella fase finale di maturazione della bacca, favoriscono la persistenza delle sostanze acide nonché la produzione di significative quantità di precursori aromatici che definiscono i sentori floreali e fruttati tipici del vino Prosecco.

I suoli alluvionali, con tessitura argillosa-limosa, presentano una buona fertilità che consente di ottenere ottime produzioni in termini quantitativi, favorendo un moderato accumulo degli zuccheri e rendendo disponibili minerali e microelementi necessari all'ottenimento dell'equilibrata composizione chimico-sensoriale della bacca, permettendo di ottenere un vino base per i frizzanti e gli spumanti non eccessivamente alcolico e dal profilo sensoriale fresco, secco e fruttato, caratteristico del Prosecco.

La tipologia di uve prodotte e della Glera in particolare, è caratterizzata da un moderato accumulo di zuccheri e da una buona presenza di acidità e sostanze aromatiche, che permettono di ottenere un vino base, poco alcolico e dalla piacevole aromaticità.

Il vino Prosecco nelle versioni spumante e frizzante, è tipicamente secco, con un profilo sensoriale dal colore giallo paglierino brillante o rosa tenue nella tipologia spumante rosé, con perlage fine, in equilibrio con la persistenza della spuma.

All'olfatto, è caratterizzato da spiccate note floreali (fiori bianchi, nella versione spumante rosé anche fiori rossi) e fruttate (mela, pera, frutta esotica e agrumi, nella versione spumante rosé anche sentori di fragola e lampone) che esprimono eleganza e finezza. Al gusto, presenta un equilibrio tra le componenti zuccherina ed acidica, che unite alla sapidità conferiscono note di freschezza, morbidezza e vivacità al palato.

Per esaltare le caratteristiche di questo particolare vino nella versione spumante si adotta il metodo Martinotti che prevede la rifermentazione naturale del vino base in grandi recipienti o autoclavi.

Il Prosecco esprime così al meglio il proprio potenziale aromatico e di piacevolezza, tipicità e freschezza.

Degna di nota è la produzione, benché contenuta, di vino Prosecco fermo, che presenta un profilo sensoriale analogo alle precedenti tipologie, ma dai marcati sentori di frutta e dal gusto impostato su una maggior sapidità e pienezza.

Come tali i vini della DOP «Prosecco» sono riconoscibili dai consumatori nazionali ed internazionali.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Prosecco DOP

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di elaborazione di tutte le tipologie di vini, ai sensi della deroga di cui all'articolo 5, comma 1, lettera a) del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, possono essere altresì effettuate nel territorio amministrativo dei comuni della provincia di Verona confinanti con la zona di produzione delimitata, limitatamente alle uve provenienti da vigneti in conduzione al 30 novembre 2011. Inoltre, con autorizzazioni individuali rilasciate dal Ministero, dette operazioni possono essere effettuate anche nelle altre provincie confinanti con la zona di produzione delimitata.

Inoltre le operazioni di presa di spuma del vino base per le categorie «frizzante» e «spumanti», con autorizzazioni individuali rilasciate dal Ministero, tenendo conto delle situazioni tradizionali di produzione, possono essere effettuate, ai sensi, dell'articolo 5, comma 2 del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, anche al di là delle immediate vicinanze dell'area geografica delimitata.

Prosecco DOP — Unità geografica aggiuntiva

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella designazione del Prosecco è consentito riportare in etichetta il riferimento a «provincia di Treviso» o «Treviso» oppure a «provincia di Trieste» o «Trieste» o «Pokrajina Trst» o «Trst», qualora le rispettive partite siano costituite esclusivamente da uve raccolte da vigneti ubicati nelle pertinenti provincie e la loro elaborazione e confezionamento del prodotto abbiano luogo nella medesima provincia di produzione delle uve così come previsto dall'articolo 55 del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione e articolo 120 paragrafo 1 lettera g) del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Prosecco DOP

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le disposizioni sull'imbottigliamento in zona delimitata sono stabilite, coerentemente alla norma unionale [articolo 4, comma 2 del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione]. Conformemente a detta normativa l'imbottigliamento deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione della DOP Prosecco, garantirne l'origine e assicurare l'efficacia dei relativi controlli. Infatti, le qualità e le caratteristiche particolari del vino Prosecco, connesse alla zona geografica d'origine, nonché la reputazione della denominazione, sono meglio assicurate con l'imbottigliamento in zona, in quanto l'applicazione e il rispetto di tutte le regole tecniche riguardanti il trasporto e l'imbottigliamento sono affidate alle aziende della zona, che posseggono le cognizioni e il know-how necessari e l'interesse al mantenimento della reputazione acquisita. Inoltre, tale obbligo garantisce agli operatori vitivinicoli un efficiente sistema dei controlli nella fase dell'imbottigliamento da parte dei competenti Organismi, evitando tutti i possibili rischi che il trasporto fuori zona potrebbe comportare. Pertanto tale previsione è a vantaggio degli stessi operatori consapevoli e responsabili della salvaguardia del livello qualitativo e della reputazione della denominazione.

Prosecco DOP — spumante rosé

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Per tale tipologia è obbligatorio riportare in etichetta l'anno di produzione delle uve ai sensi dell'articolo 49, comma 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15890>
