

» **DM 29/08/2000****Epigrafe****Premessa**

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

Allegato - Articolo 1

Articolo 2 - Base ampelografica.

Articolo 3 - Zona di produzione delle uve.

Articolo 4 - Norme per la viticoltura.

Articolo 5 - Norme per la vinificazione.

Articolo 6 - Caratteristiche al consumo.

Articolo 7 - Etichettatura, designazione e presentazione.

Articolo 8 - Confezionamento.

DECRETO MINISTERIALE 29 agosto 2000⁽¹⁾.

**Modificazioni della denominazione di origine controllata «Prosecco di Conegliano Valdobbiadene» in «Conegliano Valdobbiadene» e del relativo disciplinare di produzione ⁽²⁾
⁽³⁾.**

⁽¹⁾ Pubblicato nella Gazz. Uff. 9 settembre 2000, n. 211.

⁽²⁾ Vedi, ora, il nuovo disciplinare di produzione allegato al D.Dirett. 25 maggio 2007. Vedi, anche, la disciplina transitoria prevista dall'art. 2 dello stesso decreto.

⁽³⁾ Emanato dal Ministero delle politiche agricole e forestali.

IL DIRETTORE GENERALE

della direzione generale delle politiche
agricole ed agroindustriali nazionali

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente le norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante la nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visti i decreti di attuazione finora emanati dalla predetta legge;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine dei

vini;

Vista la legge 16 giugno 1998, n. 193 con la quale è stato modificato l'art. 7 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Visto il **decreto del Presidente della Repubblica 2 aprile 1969 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Prosecco di Conegliano Valdobbiadene»** ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 giugno 1985, con il quale sono state apportate alcune modifiche al disciplinare di produzione sopra citato;

Vista la domanda presentata dal consorzio di tutela vini D.O.C. «Prosecco di Conegliano Valdobbiadene» intesa ad ottenere modifiche al disciplinare di produzione sopra citato;

Visti il parere favorevole del comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla predetta istanza e sulla proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Prosecco di Conegliano Valdobbiadene» in «Conegliano Valdobbiadene», pubblicati nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - serie generale - n. 134 del 10 giugno 2000;

Viste le controdeduzioni avverso il suddetto parere, relativamente al disposto dell'art. 4, punto 6 dell'allegato disciplinare di produzione, presentate dagli interessati nei modi e nei termini previsti;

Visto il parere espresso dal comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulle predette controdeduzioni nel corso della riunione tenutasi in data 19-20 luglio 2000;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Prosecco di Conegliano Valdobbiadene» in «Conegliano Valdobbiadene»;

Decreta:

1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Prosecco di Conegliano Valdobbiadene», approvato con decreto del Presidente della Repubblica 2 aprile 1969, e successivamente modificato con decreto del Presidente della Repubblica 12 giugno 1985 è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui misure entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 2000.

2. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla vendemmia 2000 i vini a denominazione di origine controllata «Conegliano Valdobbiadene» provenienti da vigneti non ancora iscritti all'albo dei vigneti attualmente operante presso la Camera di commercio I.A.A. competente per territorio, sono tenuti ad effettuare le denunce dei rispettivi terreni vitati ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito albo dei vigneti «Conegliano Valdobbiadene», entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

I vigneti denunciati ai sensi del precedente comma, solo per l'annata 2000, possono essere iscritti a titolo provvisorio nell'albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, se a giudizio degli organi tecnici della regione Veneto, le denunce risultino sufficientemente attendibili, nel caso in cui la regione stessa non abbia potuto effettuare, per dichiarata impossibilità tecnica, gli accertamenti di idoneità previsti dalla normativa vigente.

3. Per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Conegliano Valdobbiadene», in deroga a quanto previsto dall'art. 2 del disciplinare di produzione e fino a tre anni a partire dalla data di entrata in vigore del medesimo, possono essere iscritti a titolo transitorio, nell'albo previsto dall'art. 15

della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i vigneti in cui siano presenti viti di vitigni in percentuali diverse da quelle indicate nel sopracitato art. 2, purché non superino del 20% il totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione dei citati vini.

Allo scadere del predetto periodo transitorio, i vigneti di cui al comma precedente saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare a detti vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione ampelografica alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione, dandone comunicazione al competente ufficio dell'assessorato regionale all'agricoltura.

4. Chiunque produce, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo dei vini con la denominazione di origine controllata «Conegliano Valdobbiadene» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Allegato

Disciplinare di produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Conegliano Valdobbiadene»⁽⁴⁾

Articolo 1

Denominazioni e vini.

La denominazione d'origine controllata «Conegliano Valdobbiadene» o più semplicemente «Conegliano» o «Valdobbiadene», è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

La denominazione sopra citata può essere integrata dalle specificazioni frizzante e spumante.

Ai vini suddetti, nei limiti e alle condizioni stabiliti dal presente disciplinare, è altresì riservata la seguente sottozona: «Superiore di Cartizze».

⁽⁴⁾ Vedi, ora, il nuovo disciplinare di produzione allegato al D.Dirett. 25 maggio 2007. Vedi, anche, la disciplina transitoria prevista dall'art. 2 dello stesso decreto.

Articolo 2

Base ampelografica.

Il vino «Conegliano Valdobbiadene» deve essere ottenuto dalle uve del vitigno Prosecco; possono concorrere fino ad un massimo del 15% le uve bianche ed i relativi vini delle seguenti varietà, utilizzate da sole o congiuntamente: Verdisio, Bianchetta, Perera e Prosecco Lungo ⁽⁵⁾.

⁽⁵⁾ Vedi, ora, il nuovo disciplinare di produzione allegato al D.Dirett. 25 maggio 2007. Vedi, anche, la disciplina transitoria prevista dall'art. 2 dello stesso decreto.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve.

A) La zona di produzione delle uve di cui all'art. 2, atte alla produzione dei vini Conegliano-Valdobbiadene, comprende il territorio collinare dei comuni di: Conegliano - S. Vendemiano - Colle Umberto - Vittorio Veneto - Tarzo - Cison di Valmarino - Follina - Miane - Valdobbiadene - Vidor - Farra di Soligo - Pieve di Soligo - S. Pietro di Feletto - Refrontolo - Susegana.

In particolare tale zona e così delimitata: si prende come punto di partenza per la descrizione dei confini la località Fornace (q. 175) a tre chilometri circa da Valdobbiadene verso ovest, dove il confine di questo comune incontra la strada Valdobbiadene-Segusino. Da questo punto il confine sale insieme a quello del comune verso nord e toccando monte Pianar (q. 442) giunge a monte Perlo (q. 610); quivi si stacca per procedere verso est. Toccata casa Simonetto il confine attraversa il rio Ron per arrivare alla località Croce (q. 474); passa successivamente sotto le casere S. Maria, Zoppe, Geronazzo; fino a monte Castello (q. 569).

Dal monte Castello, per le casere Bartolin ed Oltrin esso entra nel borgo di Val di Guietta. Dal borgo di Val il confine, costeggiando a cento metri la strada che porta a Combai, raggiunge la piazza di detto paese. Quivi, seguendo la strada che porta alla chiesa, raggiunge la casera Duel, poi, percorrendo il crinale della collina, attraversa la strada Miane-Campea, risale per monte Tenade e, sempre seguendo il crinale del colle, raggiunge località Tre Ponti sulla strada Follina-Pieve di Soligo.

Attraversata la strada, il confine risale sulla collina Croda di Suel e percorrendo il crinale passa a monte della chiesetta di S. Lucia a q. 356 a monte di «Zuel di la», ed a monte di Resera; il confine segue quindi la strada Resera-Tarzo fino all'inserimento con la RevineTarzo.

Dal suddetto bivio il confine, sempre seguendo tale strada, raggiunge Tarzo e quindi Corbanese fino, all'incrocio con la strada Refrontolo-Cozzuolo, in località Ponte Maset, segue quindi il confine tra il monte di Tarzo e Vittorio Veneto fino a raggiungere la strada vicinale detta «dei Piai» e delle Perdonanze, segue detta strada fino all'incrocio di questa con il rio Cervada, scende lungo il Cervada fino al punto di incrocio con la strada Cozzuolo-Vittorio Veneto, prosegue verso questa città fino all'incrocio con la strada che da Conegliano conduce al centro di Vittorio Veneto; scende quindi verso Conegliano fino a S. Giacomo di Veglia e di qui si dirige verso S. Martino di Colle Umberto. Dopo borgo Campion gira a destra per la strada comunale di S. Martino e raggiunge Colle Umberto per scendere sulla statale n. 51 (detta anche di Alemagna), al casello n. 5 e di qui prosegue verso Conegliano.

Al bivio Gai superato l'incrocio con la Pontebbana o statale 13 segue la nuova circonvallazione della città di Conegliano per inserirsi sulla stessa statale 13 in località Ferrera.

Da tale inserimento il confine raggiunge Susegana per deviare subito dopo il paese verso ovest lungo la strada che porta a Colfosco, chiamata anche strada della Barca.

Da Colfosco, seguendo la strada «Mercatelli», il confine procede fino al bivio per Falzè per piegare e raggiungere Pieve di Soligo lungo la vecchia strada (Ponte Priula - Pieve di Soligo e che fa capo a via Chisini).

Attraversato il centro urbano, il confine, seguendo la via Schiratti giunge a Soligo per deviare a sinistra e continuare lungo la strada maestra Soligo - Ponte di Vidor attraversando Farra di Saligo, Col S. Martino, Colbertaldo, Vidor, giunge a Ponte di Vidor, lasciandolo a sinistra per giungere a Bigolino. Dopo Bigolino il confine lascia la strada che porta a Valdobbiadene per raggiungere, deviando a sinistra e seguendo la strada comunale della centrale ENEL, la borgata di Villanova fino all'attraversamento del torrente La Roggia. Segue detto torrente fino al terrazzo alluvionale che si erge bruscamente sul Piave, corre il bordo del terrazzo per risalire sulla strada Valdobbiadene-Segusino, in corrispondenza della chiesetta di S. Giovanni dopo S. Vito; da qui, percorrendo la strada maestra Valdobbiadene-Segusino, tocca di nuovo la località Fornace chiudendo così il perimetro della zona delimitata.

B) Il vino «Conegliano Valdobbiadene» ottenuto da uve raccolte nel territorio della frazione di S. Pietro di Barbozza, denominato Cartizze, del comune di Valdobbiadene, ha diritto alla sottospecificazione «Superiore di Cartizze».

Tale sottozona e così delimitata: si prende come punto di partenza il ponte sulla Teva ad ovest di Soprapiana sulla strada comunale Piovine-Soprapiana, fra casa C. Borer (q. 184) e Soprapiana (q. 197). Da questo punto il confine sale verso nord seguendo il fiume Teva fino alla confluenza con il fosso delle Zente che segue fino alla confluenza con il fosso Piagar; segue ancora il fosso di Piagar fino al punto di congiungimento dei mappali nn. 63.71 (comune di S. Pietro di Barbozza, sez. B, foglio VII).

Dal punto di congiunzione dei suddetti mappali il confine corre tra i mappali nn. 547 e 735, taglia i mappali nn. 540 e 543, seguendo la stessa direzione dell'ultimo tratto di divisione tra i mappali nn. 547 e 735 fino a raggiungere il limite nord del mappale n. 542 fino all'incrocio con la strada comunale dei Vettorazzi.

Il confine percorre verso nord la strada anzidetta, indi al primo incrocio (fontana del bicio) segue la strada vicinale dei Menegazzi fino al punto d'intersezione della strada con il crinale del monte Vettoraz, corre lungo il crinale della collina, passa a monte della casa Miotto e raggiunge la strada vicinale della Tresiese (tre siepi).

Il confine prosegue lungo la strada ora citata fino a raggiungere la strada vicinale dei Monti, la percorre

e alla prima curva (mappale n. III del comune di S. Pietro di Barbozza, sez. b, foglio X) sale per costeggiare a monte il terreno vitato, quindi discende nuovamente sulla strada dei Monti nei pressi del capitello.

Il confine percorre la strada fino all'incrocio con quella comunale di Piander, scende lungo la strada vicinale dello Strett e prosegue nella stessa direzione per raggiungere la strada Saccol-Follo ad est della casa Agostinetto Sergio, scende per cal de Sciap e raggiunge il torrente Valle della Rivetta (rio Borgo); il confine si accompagna al torrente fino al limite di divisione dei mappali nn. 149 e 151 del comune di Valdobbiadene, sez. B, foglio XI, proseguendo a nord tra i mappali nn. 149 - 151, nn. 148 - 151 attraversa la strada vicinale del Campione, passa tra i mappali nn. 178-184, 179-184, 179-167, 179-182, 181-185 e raggiunge il fosso delle Teveselle, comprendendo nella zona Col Zancher e Pra Ospitale, corre tra i mappali 21-65 del comune di S. Pietro di Barbozza, sez. B, foglio XIII, indi nn. 22-67, numeri 66-67, attraversa la strada dei Bisoi (fordera) e raggiunge la strada comunale del Cavalier tra i mappali nn. 24-28, per congiungersi, proseguendo lungo la strada, con il punto di partenza (ponte sulla Teva).

C) 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, comma 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; Susegana; Tarzo; Valdobbiadene; Vidor; Vittorio Veneto; Asolo; Caerano S. Marco; Castelcuoco; Cavaso del Tomba; Cornuda; Crocetta del Montello; Fonte; Givera del Montello; Maser; Monfumo; Montebelluna; Nervesa della Battaglia; Paderno del Grappa; Pederobba; Possagno del Grappa; S. Zenone degli Ezzelini; Volpago del Montello; Borso del Grappa e Crespano del Grappa ⁽⁶⁾ ⁽⁷⁾.

⁽⁶⁾ Articolo così sostituito dal D.Dirett. 30 giugno 2005.

⁽⁷⁾ Vedi, ora, il nuovo disciplinare di produzione allegato al D.Dirett. 25 maggio 2007. Vedi, anche, la disciplina transitoria prevista dall'art. 2 dello stesso decreto.

Articolo 4

Norme per la viticoltura.

4.1. Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino «Conegliano-Valdobbiadene», devono essere quelle tradizionali della zona e, in ogni caso, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo, soltanto i vigneti ben esposti ubicati su terreni collinari con esclusione dei vigneti di fondovalle, di quelli esposti a tramontana e di quelli di bassa pianura.

4.2. Densità d'impianto.

I nuovi impianti e reimpianti messi a dimora dopo l'approvazione del presente disciplinare di produzione, devono avere una densità minima di duemila ceppi per ettaro in coltura specializzata.

4.3. Forme di allevamento.

I sistemi d'impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già in uso nella zona, a spalliera semplice o doppia. Sono vietate le forme di allevamento espanse (tipo raggi).

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.

4.4. Sistemi di potatura.

Con riferimento ai suddetti sistemi di allevamento della vite, la potatura deve essere quella tradizionale e, comunque i vigneti devono essere governati in modo da non modificare le caratteristiche dell'uva, del mosto e del vino.

4.5. Irrigazione e forzatura.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.6. *Resa a ettaro e gradazione minima naturale.*

La produzione massima di uva a ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

«Conegliano Valdobbiadene» resa uva ettaro t 12; titolo alcolometrico volumico 9,5% vol.

Per il «Conegliano Valdobbiadene» destinato alla produzione dello spumante e del frizzante, la resa uva ettaro è di t 12; titolo alcolometrico volumico 9,0% vol.

Per la sottozona:

«Superiore Cartizze», produzione uva t 12; titolo alcolometrico volumico 10,0% vol.

Per il «Superiore di Cartizze» destinato alla produzione dello spumante e del frizzante, la resa uva ettaro t 12; titolo alcolometrico volumico 9,5% vol.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.

La regione Veneto, per richiesta motivata delle categorie interessate e previo parere espresso dal comitato tecnico consultivo per la viti vinicoltura di cui alla legge regionale n. 55/1985, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro ammessi alla certificazione anche con riferimento a singole zone geografiche, rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite ⁽⁸⁾.

⁽⁸⁾ Vedi, ora, il nuovo disciplinare di produzione allegato al D.Dirett. 25 maggio 2007. Vedi, anche, la disciplina transitoria prevista dall'art. 2 dello stesso decreto.

Articolo 5

Norme per la vinificazione.

Le operazioni di vinificazione delle uve, di cui all'art. 2, devono essere effettuate all'interno dei comuni della zona di produzione delimitata all'art. 3, comma a), anche se compresi soltanto in parte nella zona delimitata.

Le uve delle varietà Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, da destinare alla tradizionale pratica di cui al comma 5.3 del presente articolo, possono essere vinificate in tutta la zona prevista dall'art. 3.

Per quanto riguarda la sottozona «Superiore di Cartizze», le operazioni di vinificazione devono essere effettuate entro il territorio del comune di Valdobbiadene.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona atte a conferire ai vini le caratteristiche peculiari.

5.2 - Elaborazione.

Le operazioni di preparazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione nelle tipologie ove ammessa, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, devono essere effettuate nel territorio della provincia di Treviso.

Il vino a denominazione di origine controllata «Conegliano Valdobbiadene» elaborato nella versione spumante, può essere messo in commercio in tutte le tipologie ammesse dalla normativa vigente con esclusione dei tipi «extra-brut» e «dolce».

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini di

consentire che le suddette operazioni di preparazione siano effettuate in stabilimenti situati nella provincia di Venezia, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate producano - da almeno dieci anni prima dell'entrata in vigore del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930 - i vini spumanti e frizzanti, utilizzando come vino base il «Conegliano Valdobbiadene», reso spumante o frizzante con i metodi tradizionali in uso nel territorio previsto nel comma precedente.

5.3 - Pratiche tradizionali.

Nella elaborazione del vino frizzante e spumante di cui all'art. 1 è consentita la tradizionale pratica correttiva con vini ottenuti dalla vinificazione di uve Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero e Chardonnay, da sole o congiuntamente, in quantità non superiore al 15%, provenienti dai vigneti iscritti agli appositi elenchi, ubicati nella zona delimitata nel precedente art. 3, lettera C), a condizione che il vigneto, dal quale provengono le uve di Prosecco usate nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale e, comunque, che la presenza di uve della varietà minori, di cui all'art. 2, sommata a quelle dei Pinot e Chardonnay, non superi la percentuale del 15% sopra indicata.

Per il prodotto tranquillo, il vino aggiunto con l'esecuzione di tale tradizionale pratica correttiva dovrà, comunque, sempre sostituire un'eguale aliquota di vino di cui all'art. 1, che potrà essere preso in carico come vino da tavola.

5.4 - Resa uva/vino e vino/ettaro.

La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie; per la tipologia spumante essa deve intendersi al netto della presa di spuma. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾.

⁽⁹⁾ Articolo così sostituito dal D.Dirett. 30 giugno 2005. Vedi, anche, il D.M. 27 luglio 2006.

⁽¹⁰⁾ Vedi, ora, il nuovo disciplinare di produzione allegato al D.Dirett. 25 maggio 2007. Vedi, anche, la disciplina transitoria prevista dall'art. 2 dello stesso decreto.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo.

Il vino «Conegliano-Valdobbiadene» di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

a) colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: vinoso, caratteristico con profumo leggero di fruttato particolarmente nei tipi amabili e dolci;

sapore: gradevolmente amarognolo e non molto di corpo nel tipo secco, fruttato nei tipi amabili e dolci.

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

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 15 g/l;

b) frizzante:

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

odore: gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore: secco o amabile, frizzante, fruttato;

titolo alcolometrico complessivo minimo: 10,5% vol.;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 15 g/l.

Nel tipo prodotto tradizionalmente per fermentazione in bottiglia; è possibile la presenza di una velatura.

In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «fermentato in bottiglia e conservato sui lieviti»;

c) spumante:

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

odore: gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore: secco o amabile o dolce, di corpo, gradevolmente fruttato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 15 g/l.

Sottozona «Superiore di Cartize»:

a) colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: vinoso, caratteristico con profumo leggero, fruttato, particolarmente nei tipi amabile;

sapore: gradevolmente amarognolo e non molto di corpo nei tipi secco, amabile o dolce e fruttato nei tipi amabili dolci;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 15 g/l;

b) «Frizzante»:

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

odore: gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore: secco o amabile, frizzante, fruttato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale: 5 g/l

estratto secco netto minimo: 15 g/l.

Nel tipo prodotto tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «fermentato in bottiglia e conservato sui lieviti»;

c) «Spumante»

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

odore: gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore: secco o amabile dolce, di corpo, gradevolmente fruttato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;

acidità totale: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 15 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco ⁽¹¹⁾.

⁽¹¹⁾ Vedi, ora, il nuovo disciplinare di produzione allegato al D.Dirett. 25 maggio 2007. Vedi, anche, la disciplina transitoria prevista dall'art. 2 dello stesso decreto.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione.

Nella designazione e presentazione il vino «Conegliano Valdobbiadene» dovrà riportare in etichetta, in tutte le tipologie, la dizione tradizionale: «Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene» o più semplicemente «Prosecco di Conegliano» «Prosecco di Valdobbiadene».

La tipologia spumante, potrà altresì essere designata in etichetta con il solo nome della denominazione: «Conegliano-Valdobbiadene» o più semplicemente «Conegliano» o «Valdobbiadene», seguita o meno dal nome di vitigno.

7.1. *Qualificazioni.*

Nella etichettatura designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», e simili.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a località geografiche, nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

7.2. *Menzioni facoltative.*

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1.

7.3. *Località.*

Il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, o frazioni, aree, zone, località, dalle quali provengono le uve, è consentito soltanto in conformità al disposto del decreto ministeriale 22 aprile 1992 ⁽¹²⁾.

⁽¹²⁾ Vedi, ora, il nuovo disciplinare di produzione allegato al D.Dirett. 25 maggio 2007. Vedi, anche, la disciplina transitaria prevista dall'art. 2 dello stesso decreto.

Articolo 8

Confezionamento.

Il vino a denominazione di origine controllata «Conegliano Valdobbiadene» o più semplicemente «Conegliano» o «Valdobbiadene», deve essere immesso al consumo come previsto dalle norme nazionali e comunitarie, nei recipienti in vetro tradizionali per la zona.

Il vino a denominazione di origine contrallata «Conegliano Valdobbiadene» o più semplicemente «Conegliano» o «Valdobbiadene» può essere confezionato a norma del decreto ministeriale 25 settembre 1965, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 248 del 2 ottobre 1965.

8.1. *Volumi nominali, forma e colore.*

Il vino a denominazione di origine controllata «Conegliano Valdobbiadene» può essere presentato al consumo in recipienti di vetro di qualunque capienza prevista per legge.

Fino a cinque litri sono tuttavia ammesse solo le tradizionali bottiglie in vetro, per colore e forma tradizionalmente usate nella zona, la cui gamma colorimetrica può variare dalle tonalità del bianco, al giallo, al verde, al marrone, al grigio-nero di varia intensità.

8.2. *Chiusure.*

Per i vini tranquilli sono consentite le chiusure con tappo raso bocca in sughero o altri materiali innovativi.

Per i frizzanti è consentito l'uso delle chiusure, sopra menzionate o del tappo fungo in sughero.

Per lo spumante è consentito l'uso del tappo fungo in sughero, marchiato con il nome della denominazione, per i recipienti di capacità non superiore a 0,200 litri si può utilizzare il tappo a vite con sovrattappo a fungo in plastica ⁽¹³⁾.

(13) Vedi, ora, il nuovo disciplinare di produzione allegato al D.Dirett. 25 maggio 2007. Vedi, anche, la disciplina transitoria prevista dall'art. 2 dello stesso decreto.

Copyright 2014 Wolters Kluwer Italia Srl - Tutti i diritti riservati
UTET Giuridica® è un marchio registrato e concesso in licenza da De Agostini Editore S.p.A. a Wolters
Kluwer Italia S.r.l.