C/2025/6773

23.12.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/6773)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Prosecco»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-A0516-AM09 — 7.10.2025

1. **Nome del prodotto**

«Prosecco»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Si attesta che l'approvazione e la comunicazione della presente modifica ordinaria soddisfano le condizioni per l'approvazione di una modifica ordinaria ai sensi del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate a norma dello stesso.

Si dichiara che la presente modifica rientra nella definizione di «modifica ordinaria» di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, perché:

— non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

— non rischia di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico;

— non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Estensione della pratica enologica del taglio, attraverso l'aggiunta fino al massimo del 15 % di prodotti della varietà Pinots/Chardonnay, alla tipologia frizzante

Descrizione

In coerenza con le pratiche enologiche ammesse per i vini spumanti e i vini spumanti di qualità, si propone di ammettere per i vini frizzanti la pratica enologica costituita dall'aggiunta di prodotti ottenuti, nel rispetto del disciplinare, 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, ottenute nell'ambito aziendale, in aggiunta a quelle consentite per tale pratica, non superi la percentuale del 15 %.

La presente modifica riguarda gli articoli 2 e 5 del disciplinare di produzione.

La presente modifica riguarda la sezione «pratiche di vinificazione» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Regolazione dell'utilizzo dello sciroppo di dosaggio per i vini spumanti e i vini spumanti di qualità

Descrizione

Prevedere che i mosti, i mosti parzialmente fermentati e i vini (prodotti) destinati alla costituzione dello sciroppo di dosaggio per i vini spumanti e i vini spumanti di qualità debbano derivare da uve idonee alla denominazione Prosecco. Rimangono ammessi alla costituzione dello sciroppo di dosaggio, inoltre, il saccarosio e il mosto concentrato rettificato e/o loro miscele.

La presente modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione.

La presente modifica non riguarda il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiornamento indicazioni Organismo di controllo

Descrizione

A seguito delle modifiche apportate al regolamento (UE) n. 1308/2013, con l'entrata in vigore del regolamento (UE) 2024/1143, non vengono più previsti, tra i contenuti obbligatori del disciplinare, il nome e l'indirizzo delle autorità o degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del disciplinare di produzione, nonché le relative attribuzioni.

Inoltre, ai sensi dell'articolo 40, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, gli Stati membri pubblicano i nomi e gli indirizzi delle autorità competenti, degli organismi delegati e delle persone fisiche di cui all'articolo 39, paragrafo 3, di tale regolamento per ciascun prodotto designato da un'indicazione geografica e aggiornano tali informazioni.

Pertanto, l'articolo con i riferimenti all'organismo di controllo è stato modificato, sostituendo tali informazioni con un rinvio alla pubblicazione sul sito internet ufficiale dell'Autorità competente dello Stato membro.

La presente modifica riguarda l'articolo 10 del disciplinare di produzione.

La presente modifica non riguarda il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino

«Prosecco»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-A0516-AM09 — 7.10.2025

1. **Denominazione/denominazioni**

«Prosecco»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
8. Vino frizzante

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Prosecco - Vino

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino.

Aroma

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

Sapore

Sapore: da secco ad amabile, fresco e caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

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

Estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

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

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

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

Aroma

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

Sapore

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

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Prosecco - Vino frizzante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

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

Aroma

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

Sapore

Sapore: da secco ad amabile, fresco e caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

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.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

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

Estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

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

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

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

Aroma

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

Sapore

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

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

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

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

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

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione del vino frizzante, 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 %.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Prosecco

Resa massima:

Resa massima:	18 000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Prosecco

Resa massima:

Resa massima:	135,0
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Prosecco - Spumante rosè (varietà Glera)

Resa massima:

Resa massima:	18 000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Prosecco - spumante rosè (varietà Glera)

Resa massima:

Resa massima:	135,0
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Prosecco - Spumante rosè (varietà Pinot nero)

Resa massima:

Resa massima:	13 500
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Prosecco - spumante rosè (varietà Pinot nero)

Resa massima:

Resa massima:	101,25
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

Glera B. - Serprino

9. **Definizione concisa della 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.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

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 dell'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.

Categoria di prodotto vitivinicolo

4. Vino spumante

Sintesi del legame

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 dell'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.

Categoria di prodotto vitivinicolo

5. Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

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 dell'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.

Categoria di prodotto vitivinicolo

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

Sintesi del legame

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 dell'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.

Categoria di prodotto vitivinicolo

8. Vino frizzante

Sintesi del legame

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 dell'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.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Prosecco DOP

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Le operazioni di elaborazione di tutte le tipologie di vini, ai sensi della deroga di cui all'articolo 5, comma 1, lettera a) del Reg. UE 2019/33, possono essere altresì effettuate nel territorio amministrativo dei comuni della provincia di Verona confinati 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 Reg. UE 2019/33, anche al di là delle immediate vicinanze dell'area geografica delimitata.

Titolo del requisito / della deroga

Prosecco DOP - Unità geografica aggiuntiva

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

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'art. 55 del Reg. UE n. 2019/33 e art. 120 par. 1 lettera g) del Reg. (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Titolo del requisito / della deroga

Prosecco DOP

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Le disposizioni sull'imbottigliamento in zona delimitata sono stabilite, coerentemente alla norma unionale (art.4, comma 2 del Reg UE 2019/33). 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.

Titolo del requisito / della deroga

Prosecco DOP - Spumante rosé

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Per tale tipologia è obbligatorio riportare in etichetta l'anno di produzione delle uve ai sensi dell'art. 49, comma 1, del Reg. UE n. 2019/33.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23481