



Prosecco DOC – VENDEMMIA 2023

Sintesi delle misure attivate per la vendemmia 2023

La gestione delle produzioni 2023 è stata attivata dalla Regione, su proposta del Consorzio, con i seguenti provvedimenti:

- Regione Veneto: Decreto n. 129 del 27 luglio 2023
- Regione Friuli-Venezia Giulia: Delibera n. 1206 del 27 luglio 2023

Si segnala, visti i gravi e diffusi danni da grandine sui vigneti della denominazione, che il Consorzio ha chiesto l'adeguamento di questi provvedimenti, al fine di portare il tetto massimo di attingimento da 2,5 a 5,0 ettari per azienda (tutte le altre condizioni rimangono invariate). **Qualora i provvedimenti di adeguamento dovessero essere adottati dalle Amministrazioni, ne daremo ampia e puntuale comunicazione.**

In particolare, è stato adottato:

- **L'attingimento temporaneo straordinario** della superficie a Glera non iscritta al potenziale della denominazione:
 - o Realizzata precedentemente il 31 luglio 2018;
 - o Realizzata tra il 1° agosto 2018 e il 31 luglio 2022, secondo le condizioni previste dalla nota inviata alle Regioni n. 52 del 24 marzo 2022 e condivisa con la filiera con nota n. 121 del 1° luglio 2022 (superficie "equiparata");
 - o Realizzata attraverso reimpianto successivo all'estirpo di una superficie di cui ai punti precedenti.

fino al limite massimo per azienda di 2,5 ettari, considerando la superficie in conduzione e presente a fascicolo alla data del 15 maggio 2023.

NB:

- o **i 2,5 ettari** devono essere selezionati esclusivamente sulla somma delle superfici di cui ai punti precedenti, per cui se un soggetto conduce alla data di riferimento 8 ha ante 2018 e 1 ha "equiparata" (totale 9 ha), dovrà selezionarne solo 2,5 ha.
- o dall'attingimento, sono esclusi gli ambiti territoriali delle DOCG Asole - Prosecco e Conegliano Valdobbiadene - Prosecco.
- **Lo stoccaggio** è applicato a tutte le tipologie, ad esclusione di quelle destinate al taglio di cantina. Fino al 31 dicembre 2024, delle produzioni idonee a Prosecco DOC ottenute dalla vendemmia 2023, provenienti dai vigneti di cui all'articolo 2 comma 1 del disciplinare eccedenti:
 - o i 150 quintali/ettaro per i vigneti dal terzo ciclo vegetativo;
 - o i 90 quintali/ettaro per i vigneti al secondo ciclo vegetativo;Inoltre, i prodotti sottoposti alla misura dello stoccaggio:
 - o **non potranno essere riclassificati** e, pertanto, la durata dei provvedimenti di stoccaggio, in caso di necessità ed in accordo con le Regioni, potrà essere prorogata anche successivamente il 31 dicembre 2024. In caso di necessità, per stabilizzare il funzionamento del mercato, tali volumi possono essere svincolati parzialmente o totalmente, con apposito provvedimento regionale, anche prima del 31 dicembre 2024;
 - o **[NOTA BENE] non potranno essere ceduti a terzi** e dovranno essere detenuti, in proprietà, presso le stesse ditte produttrici o presso terzi, né immessi alla fase di elaborazione e/o imbottigliamento antecedente all'adozione del relativo provvedimento di sblocco (escluse le uve);
 - o potranno essere conservati nello stesso vaso vinario del prodotto non stoccato;
 - o dovranno essere presi in carico con la specifica dicitura dello stoccaggio.
- **La gestione degli esuberanti di produzione**
 - o Le produzioni della varietà Glera derivanti dai superi di campagna - fino al 20% della resa massima rivendicabile - sono destinate a prodotto diverso dal vino (tale misura vale solo per la Glera, per cui le altre varietà sono esentate);
 - o La resa massima ammissibile dell'uva in vino è fissata al 75%, in coincidenza con la resa di trasformazione massima rivendicabile a Prosecco (quindi i superi di vinificazione di tutte le varietà non sono previsti).



Tipologia	Età vigneto	Prodotto CERTIFICABILE	Prodotto STOCCATO (riclassificazione non ammessa)
Vigneti Prosecco DOC (art. 2 comma 1, Glera + complementari in ambito aziendale)	Vigneti dal 3° ciclo vegetativo	da 0 a 150 q/ha	da 150 a 180 q/ha
	Vigneti al 2° ciclo vegetativo	da 0 a 90 q/ha	da 90 a 108 q/ha
Superi di campagna altre DO (per il taglio lo stoccaggio non è previsto)	Vigneti dal 3° ciclo vegetativo	< 150 q/ha	> 150 q/ha
	Vigneti al 2° ciclo vegetativo	< 90 q/ha	> 90 q/ha
Vigneti atti al taglio (art. 2 commi 2 e 3)	Vigneti dal 3° ciclo vegetativo	da 0 a 180 q/ha	non previsto
	Vigneti al 2° ciclo vegetativo	da 0 a 108 q/ha	non previsto
Esuberi produttivi	di campagna	La produzione di Glera eccedente i 180 q/ha a prodotto diverso dal vino (le altre varietà sono escluse. Attenzione i superi del PG per le IGT devono avere resa non superiore a 190 q/ha, altrimenti tutto il supero diventa bianco generico).	
	di cantina	Non previsti per tutte le varietà (resa massima uva vino 75%)	

Si ricorda che il Pinot nero da vinificare in rosso per il taglio Prosecco DOC rosé ha resa 135 q/ha.

Diciture da utilizzare nella documentazione

Uva

- **Glera**
 - Resa 0-150 q/ha: **Uva Glera atta a Prosecco DOC** (*Generico, Treviso, Trieste*)
 - Resa 150-180 q/ha: **Uva Glera atta a stoccaggio Prosecco DOC** (*Generico, Treviso, Trieste*)
 - Resa 180-216 q/ha: **Uva da supero campagna Prosecco DOC** (a prodotto diverso dal vino)
- **Pinot (bianco, grigio, nero), Chardonnay, Glera lunga, Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera per complementare in ambito aziendale**
 - Resa 0-150 q/ha: **Uva ... complementare atta a Prosecco DOC** (*Generico, Treviso, Trieste*)
 - Resa 150-180 q/ha: **Uva ... complementare atta a stoccaggio Prosecco DOC** (*Generico, Treviso, Trieste*)
 - Resa 180-216 q/ha: **Uva da supero campagna Prosecco DOC** (può essere destinato a IGT)
- **Pinot (bianco, grigio, nero), Chardonnay atti al taglio**
 - Resa 0-180 q/ha: **Uva ... atta al taglio Prosecco DOC** (*Generico, Treviso, Trieste*)
 - Resa 180-216 q/ha: **Uva da supero campagna Prosecco DOC** (può essere destinato a IGT)
- **Pinot nero (da vinificare in rosso) atto al taglio Prosecco DOC rosé (consigliato)**
 - Resa 0-135 q/ha: **Uva Pinot nero atta al taglio Prosecco DOC rosé** (*Generico, Treviso, Trieste*)
 - Resa 135-162 q/ha: **Uva PN da supero campagna Prosecco DOC** (può essere destinato a IGT)
- **Pinot nero (da vinificare in rosso), per complementare in ambito aziendale (sconsigliato)**
 - Resa 0-135 q/ha: **Uva Pinot nero complementare atta a Prosecco DOC rosé** (*Generico, Treviso, Trieste*)
 - Resa 135-162 q/ha: **Uva PN atto a riserva vendemmiale Prosecco DOC** (*Generico, Treviso, Trieste*)



Mosti/Mpf/Vnf/Vino (si ricorda di indicare l'annata 2023)

- **Prosecco DOC (da Glera in purezza)** *(Generico, Treviso, Trieste)*
 - o Mosto/Mpf/Vnf/Vino bianco atto a Prosecco DOC (derivante dalla spremitura dei 150 q/ha)
 - o Mosto/Mpf/Vnf/Vino bianco atto a stoccaggio Prosecco DOC (derivante dalla spremitura dei 150-180 q/ha)

- **Prosecco DOC con complementare al 15% (da Glera + complementari)** *(Generico, Treviso, Trieste)*

NB: l'assemblaggio tra i volumi di Glera (min. 85% del tot.) e i volumi dei vitigni complementari (max. 15% del tot.) deve essere eseguito prima della vendita/spumantizzazione/frizzantatura e comunque prima dell'inizio dell'iter di certificazione della partita in cui sono presenti tali volumi. In seguito al coacervo, la massa finale sarà nominata come indicato:

 - o Mosto/Mpf/Vnf/Vino bianco atto a Prosecco DOC con complementare al 15%, derivante dalla spremitura dei 150 q/ha.
 - o Mosto/Mpf/Vnf/Vino bianco atto a stoccaggio Prosecco DOC con complementare al 15% derivante dalla spremitura dei 150-180 q/ha.
 - o Mosto/Mpf/Vnf/Vino bianco atto a riserva vendemmiale Prosecco DOC con complementare al 15% derivante dalla spremitura dei 180-216 q/ha.

- **Prosecco DOC rosé con complementare al 10-15%** *(Generico, Treviso, Trieste)*

Considerando che la resa della Glera e del Pinot nero sono diverse, si sconsiglia di utilizzare questa pratica. Per cui si consiglia di utilizzare il taglio di cui all'articolo 5 comma 7 del disciplinare di produzione e non l'assemblaggio in ambito aziendale.

- **Pinot/Chardonnay atti al taglio** *(Generico, Treviso, Trieste)*
 - o Mosto/Mpf/Vnf/Vino bianco (Pinots/Chardonnay) atto al taglio Prosecco DOC derivante dalla spremitura dei 180 q/ha.
 - o Mosto/Mpf/Vnf/Vino rosso Pinot nero atto al taglio Prosecco DOC rosé derivante dalla spremitura dei 135 q/ha.

- **Prosecco DOC (con taglio, manipolazione 7)** *(Generico, Treviso, Trieste)*
 - o Mosto/Mpf/Vnf/Vino bianco atto a Prosecco DOC – man 7 derivante da taglio Glera con resa di 150 q/ha e Pinot/Chardonnay con resa 180 q/ha.
 - o Mosto/Mpf/Vnf/Vino bianco atto a stoccaggio Prosecco DOC – man. 7 derivante da taglio Glera con resa di 150-180 q/ha e Pinot/Chardonnay con resa 180 q/ha.

- **Prosecco DOC rosé (con taglio, manipolazione 7) operazione consigliata** *(Generico, Treviso, Trieste)*

Tale prodotto sarà ottenuto dal taglio tra Mosto/Mpf/Vnf/Vino bianco atto a Prosecco DOC (Glera 100%) e Mosto/Mpf/Vnf/Vino rosso Pinot nero atto al taglio Prosecco DOC rosé e si otterrà:

 - o Mosto/Mpf/Vnf/Vino atto a Prosecco DOC rosé – man. 7 derivante da taglio Glera con resa fino a 150 q/ha e Pinot nero con resa 135 q/ha.
 - o Mosto/Mpf/Vnf/Vino atto a stoccaggio Prosecco DOC rosé – man. 7 derivante da taglio Glera con resa compresa tra 150 e 180 q/ha e Pinot nero con resa 135 q/ha.

- **Prodotto da supero di campagna**
 - o **GLERA**

Uve (1), Mosto in peso (7), Mosto in volume (41), Mosto muto in volume (13), Mpf (8), Vnf (23), Vino (21) da supero campagna Prosecco DOC non potrà essere immesso al consumo come vino, ma dovrà essere utilizzato per produrre MC, MCR, succhi d'uva, bevande aromatizzate o da destinare a distillati/aceto.
 - o **ALTRE VARIETA'**

Le produzioni derivanti dai superi di campagna delle varietà diverse dalla Glera potranno essere prese in carico, quindi commercializzate, come vino con o senza IGT.

Per la manipolazione 7 indicare la percentuale di taglio, ovvero se non indicata si intende il massimo consentito (15% sia su Prosecco DOC che su Prosecco DOC rosé)



Resa di vinificazione

La resa uva vino per la produzione di Prosecco è del 75% e non è prevista alcuna eccedenza.

Superi di campagna di altre DO

I superi di campagna di altre denominazioni di origine, aventi le caratteristiche idonee, possono essere rivendicati a DOC Prosecco seguendo le disposizioni dello stoccaggio per la Glera e per la Glera con complementari al 15%, mentre i prodotti atti al taglio devono soddisfare quanto previsto dal disciplinare della DOC Prosecco.

Superi di vinificazione di altre DO

I superi di vinificazione (resa in vino dal 70 al 75%) di altre denominazioni di origine, aventi le caratteristiche idonee, possono essere destinati a Prosecco DOC avendo l'accortezza di indicare nel **CAMPO PARTITA** del registro la dicitura "superi di vinificazione 70-75% della DO...".

Tenuto conto dell'attivazione della misura dello stoccaggio nella DOC Prosecco, la quota di vino Glera con resa di vinificazione da 70 al 75% dei volumi di uva compresi tra:

- 0 e 150 q/ha può essere presa in carico come vino atto a Prosecco DOC;
- >150 q/ha può essere presa in carico come vino atto a stoccaggio Prosecco DOC.

Per i superi di vinificazione degli atti al taglio non è previsto lo stoccaggio.

È bene che ogni acquirente si relazioni con il proprio fornitore, in modo da avere la corretta presa in carico delle diverse tipologie di prodotto.

MODALITA' OPERATIVA PER LA CERTIFICAZIONE

Descrizione nei documenti

Nei documenti di trasporto, nei registri di cantina e nei vasi vinari, oltre alle varie indicazioni obbligatorie si ricorda di apporre la corretta denominazione merceologica del prodotto "vino atto a ..." con l'indicazione dell'annata, pena la perdita della possibilità di riportare questa specifica.

- Nella compilazione del documento di trasporto si raccomanda una puntuale descrizione del prodotto seguita dall'indicazione della manipolazione qualora effettuata, altrimenti indicare 0 (vedi Reg 2018/273), avendo l'accortezza di completare il documento in ogni sua parte. N.B. è obbligatorio indicare il grado alcolometrico ad esclusione delle uve.
- Qualora si utilizzi la manipolazione 1 (arricchito) vi invitiamo ad inviare a Valoritalia copia del registro concernente l'arricchimento per verificare la corretta gestione delle rese e la successiva costituzione delle spumantizzazioni.
- Se ad una partita di Glera non arricchita, vengono aggiunti complementari arricchiti o se si effettua il taglio con prodotti arricchiti, tutta la partita diventa arricchita con codice manipolazione "1".
- Nel caso di taglio varietale con le varietà Pinot/Chardonnay, prodotto da destinare esclusivamente alla tipologia spumante, indicare la manipolazione 7. Si ricorda di inviare all'ente di certificazione l'apposito modulo.
- Nel caso di tagli d'annata (tra masse di vino atto a Prosecco DOC) indicare la manipolazione 8 (al prodotto è stato aggiunto un prodotto raccolto nel corso di un anno diverso da quello indicato nella designazione) e inviare a Valoritalia la costituzione del taglio con l'apposito modulo.
- Nel caso si effettui un assemblaggio tra le diverse menzioni, es. "Prosecco Doc senza menzione Treviso/Trieste/Biologico/Sqnp con un Prosecco Doc con menzione" si ricorda di inviare a Valoritalia il modulo concernente la riqualifica del prodotto, rinunciando quindi alla menzione.
- Per il Mosto e VNF si chiede di allegare al documento di trasporto una dichiarazione con la resa o di scrivere direttamente nella descrizione la resa del prodotto o il quantitativo di uva di partenza ai fini della corretta gestione del carico da parte del destinatario/Valoritalia.

Tutti i documenti MVV (MOSTI - VNF - ATTO) inviati a Valoritalia devono essere CORREDATI DALLA CONVALIDA PEC, in caso venga utilizzata tale modalità.



- Nei moduli relativi alle **DICHIARAZIONI PREVENTIVE DI SPUMANTIZZAZIONE E DI FRIZZANTATURA** si raccomanda la precisa indicazione della tipologia da dove si scarica il prodotto "atto a divenire...", oltre che alle dovute indicazioni obbligatorie presenti nell' apposito modulo.

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

Questa ultima modalità è vincolata all'aggiornamento tempestivo del SIAN da parte dell'azienda (vincolo imposto per le tempistiche delle comunicazioni agli OdC previste dall'art 9 del DM 7552) ed alla comunicazione all'Organismo dell'avvenuto aggiornamento.

Potrete trovare sul sito di Valoritalia tutti i dettagli relativi all' applicazione del Piano dei Controlli. Di seguito il link per scaricare le informative e la modulistica <https://www.valoritalia.it/modulistica/> (sezione 1) CONTROLLI VINI DO e IG, cartella "DOCUMENTI GENERALI" e cartella "MODULI".

Dallo stesso link è possibile accedere alla cartella "NORMATIVA PIANO DEI CONTROLLI VINI DOP E IGP" da cui è possibile scaricare il Decreto 102728 del 03/03/2022 e il relativo schema base del Piano dei controlli.

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

Gestione operativa attingimento 2023 - domande frequenti

- **Come individuare le particelle idonee all'attingimento per i vigneti piantumati dal 01.08.18 al 31.07.22?**

Ogni azienda, come previsto dai provvedimenti, deve considerare come superfici attingibili quelle presenti nel proprio fascicolo aziendale alla data del 15 maggio 2023, fino al limite di **2,5 ettari**, considerando tutto il territorio della denominazione.

- o **VENETO:** l'azienda, o chi per essa, consultando il proprio schedario avrà visibilità, per ogni Unità vitata se la superficie è attingibile tramite un campo dedicato, in particolare entrando in Albo ed elenchi e selezionando la tipologia vino sarà possibile verificare se l'unità vitata è soggetta all'attingimento, delle superfici potenzialmente attingibili rispetto alle altre (idonee e non attingibili).
- o **FRIULI-VENEZIA GIULIA:** i competenti uffici della Regione predisporranno un elenco positivo delle superfici attingibili, il quale, successivamente, sarà integrato da Agea per consentire agli operatori, in fase di dichiarazione vendemmiale, di aver visibilità delle sole superfici attingibili (in questo caso, quindi, non ci sarà alcuna specifica indicazione in quanto si farà riferimento all'elenco positivo comunicato dalla Regione FVG).

- **Quando queste informazioni saranno evidenti?**

- o **VENETO:** da metà agosto circa.
- o **FRIULI-VENEZIA GIULIA:** a partire da settembre e, comunque, dopo aver ricevuto le informazioni necessarie da parte delle aziende con superficie attingibile superiore a **2,5 ettari**.

- **Per i soggetti che hanno in conduzione più di 2,5 ettari di Glera potenzialmente attingibile, come individuare quali saranno i vigneti rivendicabili?**

- o **VENETO:** l'operatore, in fase di dichiarazione di vendemmia, ha la facoltà, anche procedendo con specifiche suddivisioni, di selezionare le unità vitate oggetto di attingimento fino al limite dei **2,5 ettari**.
- o **FRIULI-VENEZIA GIULIA:** L'operatore, anche attraverso il proprio CAA, deve segnalare prima della vendemmia agli uffici della Regione FVG le unità vitate, fino a **2,5 ettari**, da considerare nell'attingimento 2023. Successivamente, tali unità vitate saranno trasmesse ad Agea. La modalità di segnalazione sarà indicata nel provvedimento della Regione FVG.



- **In caso un'azienda abbia un'unità vitata attingibile di 6 ha, dopo la ripartizione 2,5 ha + 3,5 ha, il vigneto non attingibile (3,5 ha) può avere le rese previste dalle IGT di ricaduta?**
No. Come previsto dalla normativa vigente, la resa del vigneto deve essere omogenea, per cui quella prevista dal disciplinare della DOC Prosecco.
- **Per le aziende che hanno una superficie attingibile inferiore o uguale ai 2,5 ha o 1 ha post 2018 l'attribuzione viene fatta automaticamente?**
Sì, in questo caso l'azienda avrà evidenza della superficie attingibile senza dover inviare alcuna comunicazione alla Regione o al CAA di riferimento.
- **Per quanto riguarda le superfici non attingibili, la Regione ha il dato per poter bloccare le unità vitate?**
Sì. Per esclusione, in fase di dichiarazione di vendemmia, le superfici non attingibili non saranno visibili in Friuli-Venezia Giulia, mentre sarà previsto un blocco automatico in Veneto.
- **Se la superficie dell'unità vitata è maggiore rispetto alla superficie attingibile, l'unità vitata deve essere suddivisa? Chi fa tale operazione?**
Sì l'unità vitata deve essere suddivisa (in Veneto anche come solo rivendica, inserendo una superficie dichiarata inferiore a quella dell'UV), al fine di poter rientrare nel limite massimo concesso (2,5 ha per azienda). In entrambe le Regioni, tale operazione sarà a cura dell'operatore, in Veneto durante la dichiarazione di vendemmia, in Friuli-Venezia Giulia prima della raccolta attraverso specifica comunicazione (vedi sopra).
- **Per quanto riguarda la scheda di validazione che va presa in considerazione, se l'ultima scheda stampata prima del 15/05/2023 non considera particelle con affitti scaduti ed aggiornata solo nel mese di giugno per proroga Domanda Unica e Psr, posso considerare la scheda precedente?**
Sarà considerato lo schedario aziendale alla data del 15 maggio 2023 (o l'ultimo aggiornamento utile precedente a tale data), pertanto, successive modifiche non saranno valide per l'attingimento 2023. In caso di necessità, i competenti uffici sono disponibili per un confronto.
- **In FVG, la scheda di validazione deve riportare l'unità vitata a Glera o semplicemente vite (nel caso di unità vitate scollegate)?**
Dovrà riportare l'unità vitata a Glera.
Oppure se non vi sono schede di validazione effettuate nel 2022 e 2023 non posso fare richiesta di attingimento?
Si terrà conto del fascicolo risultante dall'ultimo aggiornamento.
In questi casi la Regione sa quali particelle escludere o deve indicarle l'azienda?
Sì, in quanto la Regione avrà l'elenco positivo delle unità vitate a cui attingere nella vendemmia 2023.
- **In caso un'azienda con una superficie attingibile superiore a 2,5 ha sia sorteggiata per i controlli di Valoritalia, quali vigneti dovranno essere oggetto di verifica?**
 - o **VENETO:** l'operatore, in fase di controllo, segnalerà a Valoritalia le unità vitate che, dopo la raccolta, verranno dichiarate come Prosecco DOC. Successivamente la dichiarazione, vi sarà il controllo incrociato tra le informazioni di Avepa e di Valoritalia.
 - o **FRIULI-VENEZIA GIULIA:** l'operatore segnalerà a Valoritalia le unità vitate indicate (o che saranno indicate) alla Regione attraverso la specifica comunicazione.

Blocco idoneità per il periodo 2023 - 2026

Ai fini della rivendica a Prosecco DOC, si comunica che è stato chiesto:

- Rinnovo della sospensione, alle condizioni già in essere, dell'idoneità per gli impianti di:
 - o **Glera**
 - Provvedimento della Regione Veneto: Decreto n. 127 del 19 luglio 2023
 - Provvedimento della Regione Friuli-Venezia Giulia: Delibera n. 1097 del 21 luglio 2023



- **Pinot nero**
 - Provvedimento della Regione Veneto: Decreto n. 126 del 19 luglio 2023
 - Provvedimento della Regione Friuli-Venezia Giulia: Delibera n. 1099 del 21 luglio 2023
- Attivazione della sospensione delle idoneità per gli impianti, realizzati successivamente il 31/07/23, di:
 - **Chardonnay, Pinot bianco e Pinot grigio**
 - Provvedimento della Regione Veneto: Decreto n. 125 del 19 luglio 2023
 - Provvedimento della Regione Friuli-Venezia Giulia: Delibera n. 1098 del 21 luglio 2023

Modifica del disciplinare 2023

Modifica approvata con Decreto 19 giugno 2023 pubblicato in [G.U. n. 148 del 27 giugno 2023](#):

- **Articolo 4, norme per la viticoltura:** per tutte le forme di allevamento non può essere superata la carica di gemme massima di 80.000 per ettaro, pena la perdita dell'idoneità alla rivendica a Prosecco DOC.
- **Articolo 5, norme per la vinificazione:** il prodotto di una determinata annata dovrà essere commercializzato a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello della raccolta.
Inoltre, è ammessa la possibilità:
 - di commercializzare, prima del limite indicato, i prodotti con taglio non superiore al 15% di prodotto ottenuto dall'ultima vendemmia disponibile;
Esempio:
85 hl di vino atto a Prosecco DOC 2022 + 15 hl di vino atto a Prosecco DOC 2023 = 100 hl di vino atto a Prosecco DOC che può essere spumantizzato, imbottigliato e commercializzato prima del 1° gennaio 2024. Tale taglio può essere effettuato anche su masse già spumantizzate.
 - di anticipare, su provvedimento delle Regioni, la data di commercializzazione in caso di evidente necessità determinata da situazioni di mercato o contrazione delle produzioni.

Domande frequenti:

È possibile spumantizzare il prodotto dell'ultima vendemmia utile prima del 1° gennaio?

Sì, è possibile spumantizzare, certificare e imbottigliare il prodotto dell'ultima vendemmia utile prima del 1° gennaio. Ad esempio, è possibile spumantizzare/frizzantare, certificare e imbottigliare 100 hl di vino atto a Prosecco DOC 2023 già da ottobre-novembre 2023.

Cosa si intende per commercializzazione?

Per commercializzazione, si intende che il prodotto dell'ultima annata deve rimanere in proprietà del venditore almeno fino al 31 dicembre del medesimo anno. Successivamente a tale data la proprietà può cambiare.

Il prodotto 2023, quindi, potrebbe essere trasferito presso terzi anche prima del 1° gennaio 2024, purché, in ogni caso, la proprietà rimanga al venditore almeno fino al 31 dicembre 2023. Se durante l'attività di monitoraggio e vigilanza dovessero essere riscontrate violazioni di tale disposizione, si segnala che la responsabilità sarà del venditore, ovvero del soggetto inserito nel sistema di controllo della DOC Prosecco e non del buyer.

La disposizione vale solo per le bottiglie o anche per il prodotto sfuso?

Si intende commercializzazione ai fini dell'immissione al mercato, per cui il prodotto certificato e imbottigliato.

Iniziativa realizzata con il contributo di:



