

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Prosecco (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

8. Vino frizzante

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Prosecco”, anche nelle versioni spumante e frizzante.

Breve descrizione testuale

Il Prosecco è un vino di colore giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente nella tipologia spumante o con evidente sviluppo di bollicine nella versione frizzante. E' caratterizzato da spiccate note floreali (fiori bianchi) e fruttate (mela e pera) tipiche delle uve di provenienza. Al gusto è fresco, leggero e caratterizzato da equilibrio tra la componente zuccherina e acidica. La versione spumante, in riferimento al contenuto zuccherino si distingue in brut, extra dry, dry e demi-sec. Il Prosecco fermo presenta anche marcati sentori di frutta e un gusto impostato su una maggior sapidità e pienezza. Titolo alcolometrico volumico totale min 10,50; estratto non rid. min 14,0.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

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

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

“Prosecco”

<i>Resa massima:</i>
126 ettolitri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

L'area di produzione dei vini della denominazione "Prosecco" comprende i territori delle seguenti province: Vicenza, Belluno, Treviso, Venezia, Padova, Pordenone, Udine, Gorizia, Trieste.

6. VITIGNI PRINCIPALI

** Glera B. (OTHER)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Prosecco

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Il clima temperato con presenza di una buona piovosità e di venti freschi nel periodo estivo, determina il corretto sviluppo vegetativo della vite. Le escursioni termiche tra giorno e notte nella fase finale di maturazione della bacca favoriscono la persistenza delle sostanze acidiche e aromatiche. La fertilità dei suoli di origine alluvionale favorisce l'ottenimento di buone produzioni e di un'equilibrata composizione organolettica dell'uva. La produzione del vino Prosecco è nota fin dal 1700; nel "Roccolo" del 1754, si legge "questo perfetto Prosecco". L'affermarsi della denominazione è iniziata tra l'800 e il '900, con lo sviluppo delle tecniche di rifermentazione naturale.

8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

Menzioni geografiche aggiuntive

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
Nella designazione del Prosecco è consentito riportare in etichetta il riferimento a "provincia di Treviso" o "Treviso" oppure a "provincia di Trieste" o "Trieste" 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.	

II. ALTRE INFORMAZIONI

1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi al articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n. 1308/2013

2. CONTATTI

a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio di tutela della denominazione di origine controllata "Prosecco"
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di tutela dei vini a DO (istituito ai sensi del D.lgs. n. 61/2010)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	3 Piazza Filodrammatici 31100 Treviso Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0422 1572383

<i>Fax:</i>	+39 0422 1572385
<i>e-mail:</i>	info@consorzioprosecco.it

b. Estremi dell'intermediario

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656129 +39-0646656030 +39-0646656127 +39-0646656033 +39-0646656048
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.valeri@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione del Veneto – Dipartimento agricoltura sviluppo rurale
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	110 Torino 30172 Mestre Venezia Italia
<i>Telefono:</i>	+39 041279.5413
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	dip.agricolturasvilupporurale@regione.veneto.it

d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia

<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

e. Informazioni sugli organismi di controllo

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Valoritalia srl
<i>Indirizzo:</i>	24 Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39.06 45437975
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

--

4. Zona NUTS

ITD44	Trieste
ITD43	Gorizia
ITD42	Udine
ITD41	Pordenone
ITD4	Friuli-Venezia Giulia
ITD36	Padova
ITD35	Venezia
ITD34	Treviso
ITD33	Belluno
ITD32	Vicenza
ITD3	Veneto

ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

** Bianchetta Trevigiana B (OIV)
** Glera Lunga (OTHER)
** Perera B (OIV)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)
* PINOT GRIGIO G. (MAIN)
* PINOT NERO N. (MAIN)
** Verdiso B (OIV)
Chardonnay

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Prosecco.pdf

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	1 Prosecco DOC - DM 17 luglio 2009 di riconoscimento a DOC.doc
<i>Base giuridica:</i>	DM 17 07 2009

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - DLgs 61/2010

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2_DM 14.06.12.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2. DM 14.06.12 - Piano dei controlli

d. Mappe della zona delimitata**e. Nota per la Commissione europea****7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625
--------------	---