ALLEGATO

PROPOSTA DI MODIFICA ORDINARIA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA DEI VINI «PROSECCO»

(*N.B.: rispetto al disciplinare vigente, le cancellazioni sono evidenziate in carattere ~~barrato~~ e le aggiunte in carattere* ***grassetto***)

Al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Prosecco», come da ultimo modificato con decreto del 19 giugno 2023 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 148 del 27 giugno 2023, sono proposte le seguenti modifiche:

All'articolo 2 (Base ampelografica), il seguente comma 2:

2. *I prodotti destinati alla pratica disciplinata dal successivo articolo 5, comma 6, per ottenere i vini «Prosecco» spumante, devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti costituiti dai vitigni Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco), da soli o congiuntamente, ubicati all'interno dell'area di produzione di cui all'articolo 3 e idonei a essere iscritti nell'apposita sezione dello schedario viticolo. Tali vigneti devono rispondere alle caratteristiche di cui al successivo articolo 4***.**

È modificato come segue:

2. I prodotti destinati alla pratica disciplinata dal successivo articolo 5, comma 6, per ottenere i vini «Prosecco» spumante ***e frizzante****, devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti costituiti dai vitigni Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco), da soli o congiuntamente, ubicati all'interno dell'area di produzione di cui all'articolo 3 e idonei a essere iscritti nell'apposita sezione dello schedario viticolo. Tali vigneti devono rispondere alle caratteristiche di cui al successivo articolo 4***.**

All'articolo 5 (Norme per la vinificazione), il seguente comma 6:

6. Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione del vino «Prosecco» spumante di cui all'articolo 1 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, di cui all'articolo 2, comma 1, in aggiunta a quelle consentite per tale pratica, non superi la percentuale del 15%.

È modificato come segue:

6. Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione del vino «Prosecco» spumante ***e frizzante*** *di cui all'articolo 1 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, di cui all'articolo 2, comma 1, in aggiunta a quelle consentite per tale pratica, non superi la percentuale del 15%.

All'articolo 5 (Norme per la vinificazione), è aggiunto il seguente comma 10:

10. I prodotti elaborati nelle categorie Vino spumante di qualità e Vino spumante, possono essere sottoposti all'eventuale aggiunta dello sciroppo di dosaggio, che dovrà essere costituito da prodotti derivanti da uve della denominazione «Prosecco», saccarosio, mosto concentrato rettificato e/o loro miscele.

All'articolo 5 (Norme per la vinificazione), la numerazione del comma n. 10, cambia in n. 11.