



CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO

INDICAZIONI TECNICHE PER LA VENDEMMIA 2013 “PROSECCO DOC”

Spett. Azienda

Viste le recenti ed importanti novità emerse per la nuova vendemmia, di seguito riassumiamo le principali indicazioni da seguire per velocizzare le ormai prossime certificazioni di prodotto 2013 e con l'occasione riprendiamo i concetti più richiesti.

1) Denunce preventive 2013

A. **VENETO:** Come già anticipato dalla Regione Veneto, anche quest'anno per la certificazione dei vini 2013 ante denuncia definitiva del 15 gennaio, si adotterà il sistema di **denuncia preventiva** delle uve messo a disposizione da Avepa.

Si tratta del sistema informatico già utilizzato per le denunce uve della vendemmia 2012 ma implementato per la gestione dello stoccaggio.

Tale denuncia va **completata e presentata da entrambi le parti**, dal VITICOLTORE e dal DESTINATARIO delle uve. Questa fase può avvenire anche in tempi diversi ma per consentire la certificazione del prodotto è necessario che ci siano entrambe le rivendicazioni.

Esempio di corretta presentazione:

VITICOLTORE: il sig. M.B. presenta la D.U. preventiva per XX q.li di Prosecco Doc e YY q.li di stoccaggio al vinificatore D.S.

VINIFICATORE: il vinificatore D.S. presenta la D.U. preventiva per XX q.li di Prosecco Doc e YY q.li di stoccaggio indicando come fornitore il sig. M.B.

N.B. Se si presenta solo una delle due denunce preventive previste dal sistema di Avepa si genera un'anomalia a causa dell'incompletezza documentale e quindi finché l'altra parte non ha presentato la D.U. di sua competenza non si può procedere con l'iter di certificazione.

B. **FRIULI VENEZIA GIULIA:** Di regola si utilizza il modello telematico del Sian. Se il sistema Sian non è aperto per la gestione delle Denunce delle uve si può utilizzare il modulo cartaceo ed inviarlo via fax a Valoritalia (nr° fax 04381732116).

Nel caso di cessione del prodotto il viticoltore deve presentare un allegato per ogni "destinazione" (CUAA acquirente) con relativi quantitativi di Prosecco distinto dal prodotto libero da stoccaggio e quello soggetto a stoccaggio, nonché la relativa superficie di competenza e lo stabilimento di vinificazione.

Nel caso delle cantine cooperative è necessario che venga presentato un allegato per ogni viticoltore riportante la produzione e la relativa superficie di raccolta.

2) Stoccaggio del vino atto DOC PROSECCO

Con il **Decreto Regionale n. 35 del 22.08.13** della Regione del Veneto ed il **Delibera Regionale n. 1345 del 26.07.13** della Regione Friuli Venezia Giulia è stata approvata la richiesta del Consorzio di tutela per stoccare parte del prodotto atto ad essere designato con la DOC PROSECCO.

Riassumendo:

	Vigneti al 2° anno (campagna 2011/2012)	Vigneti dal 3° anno (campagna 2010/2011 e antecedenti)	Vigneti a conduzione biologica	Superi di Campagna delle Docg Conegliano Valdobbiadene ed Asolo
Quantitativi non soggetti a stoccaggio	fino 87 qli/ha	fino a 145 qli/ha	108 qli/ha al 2° anno 180 q/ha dal 3° anno	esentati dallo stoccaggio
Quantitativi soggetti a stoccaggio	i quantitativi eccedenti gli 87 fino a massimo 108 qli/ha	i quantitativi eccedenti i 145 fino a massimo 180 qli/ha	esentati dallo stoccaggio	esentati dallo stoccaggio

Si ricorda che tutte le produzioni, tranne quelle certificate biologiche, ottenute dalle varietà atte a Prosecco DOC, previste dall'art. 2 del disciplinare, sono soggette alla misura dello stoccaggio.

a) al fine di assicurare la tracciabilità del prodotto atto ad essere designato con la Doc "Prosecco", tutti coloro che a vario titolo cedono e/o trasferiscono ad altro soggetto prodotto detenuto e/o manipolato sono tenuti a informare coloro che lo ricevono di quanto riportato nelle denunce preventive (o definitive). Conseguentemente sono tenuti a riportare tali informazioni sui **"documenti di trasporto e sui documenti di accompagnamento"** previsti per i prodotti vitivinicoli di cui all'articolo 24 del regolamento CE n. 436/2009, così come modificato del regolamento CE n. 314/2012.

- Indicazioni da riportare sui documenti di trasporto:

1) Indicazione per i quantitativi integralmente destinati a stoccaggio e quindi non certificabili sino ad eventuale svincolo richiesto dal Consorzio:

"uve/mosti/vnf/vini Glera atto a dare DOC Prosecco soggetto a stoccaggio"

2) Indicazione per i quantitativi non soggetti a stoccaggio e quindi certificabili in toto:

"uve/mosti/vnf/vini Glera atto a dare DOC Prosecco non soggetto a stoccaggio"

3) Indicazione per i quantitativi di vino misto – una parte soggetta a stoccaggio e una parte non soggetta a stoccaggio:

***"uve/mosti/vnf/vini di Glera atto a dare DOC Prosecco
di cui xx qli/hl soggetti a stoccaggio
di cui xx qli/hl non soggetti a stoccaggio"***

- Indicazioni da riportare sui registri

A fine vinificazione è importante tenere 2 colonne distinte nel registro di commercializzazione in modo da avere il costante monitoraggio della quantità bloccata visto che in cantina il prodotto può essere stoccato nella stessa cisterna del "vino atto a dare Prosecco Doc con o senza menzione".

Nel caso in cui si intenda riportare in etichetta la menzione (Treviso – Trieste) questa dovrà essere riportata correttamente sia nei documenti di trasporto che nei registri;

b) il periodo di stoccaggio termina il 31 luglio 2014;

c) il prodotto potrà essere svincolato dallo stoccaggio, parzialmente o totalmente, in ogni momento, prima del 31 luglio 2014 previa istanza motivata del Consorzio. Previa adeguata informazione, i prodotti sottoposti a stoccaggio possono essere, totalmente o parzialmente, riclassificati e destinati alla produzione di vini Igp e/o spumanti varietali, con o senza indicazione del riferimento della varietà Glera;

e) i volumi di prodotto oggetto delle disposizioni (quantitativo soggetto a stoccaggio) di cui al presente provvedimento se declassati a cura del detentore a vino Igt o vino spumante varietale non possono essere designati con il riferimento al nome del vitigno Glera, rientrano comunque nella tipologia "vini aromatici" seguendo la normativa comunitaria vigente.

N.B. sono esclusi dalle disposizioni previste dal presente provvedimento i quantitativi di prodotto provenienti:

- dai superi delle Docg "Conegliano Valdobbiadene-Prosecco" e "Colli Asolani-Prosecco" o "Asolo-Prosecco". (Attenzione: i superi di campagna e di cantina di entrambe le Docg, se destinati alla produzione di vino a indicazione geografica tipica oppure a vino spumante varietale non possono riportare nella designazione il riferimento al nome del vitigno GLERA)
- le uve ottenute da vigneti a conduzione biologica certificata atte alla produzione di DOC "Prosecco". (N.B. L'azienda biologica deve inviare a Valoritalia la copia dell'attestato di certificazione.)

MODALITA' OPERATIVA

A tal proposito si consiglia:

- di predisporre delle denunce preventive con adeguati quantitativi.

Esempio: 1) Se vendo 300HI ad un imbottigliatore/elaboratore la denuncia preventiva deve coprire come minimo l'intera massa venduta.

2) Se faccio una massa di prodotto arricchito per 500HI la denuncia preventiva deve coprire come minimo l'intera massa.

- di iniziare a predisporre fin da subito le denunce preventive in modo da evitare ritardi nella certificazione e di darne atto all'ente certificatore e all'acquirente.

N.B. Se all'ufficio di Valoritalia arriva una richiesta di prelevamento campione per l'ottenimento della certificazione, ma manca la dichiarazione preventiva, questa rimarrà sospesa fino al ricevimento di tutta la documentazione.

Si riportano di seguito degli esempi tipo per chiarire il concetto

- **Esempio della rivendicazione di un viticoltore che vende l'uva ad un unico destinatario:**

a) Se in 1 ha di vigneto si raccolgono 180 q.li d'uva (come previsto dalla resa massima del disciplinare) avremo 145 q.li, certificabili già da subito, "atti a divenire Doc Prosecco con o senza menzione"(Treviso e Trieste) e 35 q.li "atti a divenire Doc Prosecco con o senza menzione sottoposti a stoccaggio".

b) Se in 1 ha di vigneto si raccolgono 160 q.li d'uva (come previsto dalla resa massima del disciplinare) avremo 145 q.li, certificabili già da subito, "atti a divenire Doc Prosecco con o senza menzione" e 15 q.li "atti a divenire Doc Prosecco con o senza menzione sottoposti a stoccaggio".

- **Esempio della rivendicazione di un viticoltore che vende a più destinatari:**

Per ogni destinatario ci deve essere una chiara distinzione dei quantitativi di Prosecco non soggetto a stoccaggio ed il prodotto soggetto a stoccaggio. E' bene che ogni vinificatore si relazioni con il proprio fornitore in modo da avere il costante monitoraggio dell'effettiva separazione del prodotto, visto che la quantità di prodotto stoccato potrebbe essere ceduto a tutti i destinatari delle uve come anche ad un solo vinificatore.

3) Destinazione superi di campagna e di cantina della DOC "Prosecco" e delle DOCG "Conegliano Valdobbiadene – Prosecco" e "Asolo – Prosecco".

Eventuali superi di campagna e cantina della Doc PROSECCO, e delle due Docg sopraelencate, se destinati alla produzione di vino a indicazione geografica tipica oppure a vino spumante varietale non possono riportare nella designazione il riferimento al nome del vitigno GLERA (Decreto Regionale nr° 37 del 02.09.13 - Regione Veneto e Delibera Regionale nr° 1479 del 30.08.13 Regione Friuli Venezia Giulia), rientrano comunque nella tipologia "vini aromatici" seguendo la normativa comunitaria vigente.

Per contro possono legittimamente riportare il nome del vitigno "GLERA".

- la produzione totale di un determinato "vigneto", che sin dal momento della raccolta (documenti di accompagnamento e carico delle uve sui registri di cantina) venga destinata a vini Igt;
- I vini Igt derivanti dal declassamento di quantitativi della Doc Prosecco derivanti integralmente dalla quota libera da stoccaggio;
- gli spumanti varietali derivanti da declassamento delle due precedenti categorie.

I vini a indicazione geografica o a vino varietale provenienti esclusivamente dai superi di campagna delle varietà complementari, previste dall'art. 2 del disciplinare – Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco) -, possono far riferimento al nome del vitigno.

4) Descrizione nei documenti

Nei documenti di trasporto e nei registri di cantina si ricorda di apporre la corretta denominazione merceologica del prodotto "vino atto a dare" 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 venga effettuata (vedi Reg 436/2009 Allegato VI punto B comma 1.4 (b)), avendo l'accortezza di completare il documento in ogni sua parte.

Qualora si utilizzi la manipolazione 1 (arricchito) vi invitiamo ad inviare a Valoritalia copia dei registri dell'arricchimento per verificare la corretta gestione delle rese e la successiva costituzione delle spumantizzazioni. A tal proposito si ricorda di annotare su colonne separate le partite di prodotto arricchito e non arricchito.

Nel caso di tagli d'annata indicare la manipolazione 8 (al prodotto è stato aggiunto un prodotto raccolto nel corso di un anno diverso da quello indicato nella designazione) ed inviare a Valoritalia la costituzione del taglio con l'apposito modulo.

Per il Mosto e VNF si chiede di allegare al documento di trasporto una dichiarazione con la resa del prodotto o il quantitativo di uva di partenza ai fini della corretta gestione del carico da parte del destinatario/Valoritalia.

Si precisa inoltre che tutte le operazioni di cantina che comportano variazioni di carico devono essere comunicate a Valoritalia nr° fax 04381732116 (cali, perdite, feccia prodotta ecc.).

Vista l'entrata in vigore del DM del 14.06.2012 relativo all'attuazione del nuovo Piano dei Controlli, tutti i **documenti** devono essere **inviati il giorno successivo rispetto alla data dell'operazione** – a tal proposito si vedano le circolari di Valoritalia, prot. n. 2981 del 23.07.2012.

5) Presentazione delle rivendicazioni definitive nel sistema SIAN (per il FRIULI VENEZIA GIULIA):

Devono essere presentate entro il 15 gennaio per via telematica sul SIAN tenuto conto degli eventuali allegati di rivendicazione preventiva già sottoscritti. Qualora non fossero state presentate dichiarazioni preventive, ovvero le stesse non coprano l'intera produzione aziendale, è necessario inviare a Valoritalia un prospetto riepilogativo con le seguenti indicazioni **diviso per destinatario**:

	Superficie mq	Produzione atta a divenire DOC PROSECCO	Produzione non soggetta a stoccaggio kg	Produzione soggetta a stoccaggio kg	Superi di campagna kg (destinazione IGT o VDT)
Vigneti 2° anno					
Vigneti 3° anno e oltre					
Vigneti biologici					
Totale aziendale					

L'azienda è esentata dall'inviare il prospetto riepilogativo allorché nella dichiarazione vitivinicola siano state inserite rivendicazioni separate per le tre categorie di vigneti.

6) Abbassamento titolo alcolometrico volumico totale non inferiore a 8,5% Vol per la produzione di vini spumanti DOC Prosecco ottenuti dalla vendemmia 2013.

Visto l'andamento climatico e le curve di maturazione delle uve a Glera atte a Prosecco Doc, per la campagna viticola corrente, lo scrivente Consorzio ha provveduto ad inoltrare al Mipaaf richiesta di abbassamento a 8,5% Vol del titolo alcolometrico minimo per le partite destinate alla produzione di vino spumante Doc Prosecco.

Tenuto conto delle analisi emerse all'incontro "Giornata di confronto e di aggiornamento normativo in preparazione della campagna vendemmiale 2013" promosso dall' ICQRF di Conegliano, il Consorzio indica la gradazione di 13,4°Babo, quella necessaria per ottenere un titolo alcolometrico di 8,5% Vol e quella di 14,0°Babo, per ottenere un titolo alcolometrico di 9,0% Vol.

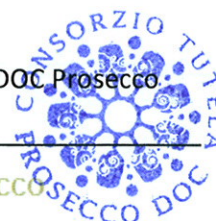
(NB: Secondo le disposizioni ricevute dall'ICQRF, in caso di contestazione da parte del viticoltore, in riferimento alla gradazione zuccherina sopra citata, si dovrà ripetere l'analisi sulla massa dell'uva consegnata, con un mostimetro o con l'analisi degli zuccheri riduttori totali).

MODALITA' OPERATIVA:

- Il prodotto ottenuto dalla trasformazione di uve della varietà Glera raccolte in vigneti idonei alla produzione della Doc "Prosecco", con gradazione alcolica tra 8,5 e 9,0%Vol, deve essere preso in carico in vasi vinari differenti da quelli del "vino atto a Prosecco Doc con gradazione non inferiore a 9%Vol".
- Tale quantitativo di vino deve essere preso in carico, nei registri di cantina, in un'apposita colonna, con inserita la dicitura "**<<Glera da superfici vitate idonee a produrre DOC Prosecco con gradazione compresa tra 8,5%vol e 9%vol>>**".
- All'atto dell'adozione del Decreto Ministeriale, presumibilmente per fine settembre, tale quantitativo di vino potrà essere, effettivamente, utilizzato come vino atto a Prosecco Doc (solo tipologia spumante).
- Solo in questo preciso momento si potrà passare il quantitativo oggetto a tale disposizione nella colonna del prodotto atto ad essere elaborato nella versione "Prosecco" Doc spumante inserendo la dicitura **<<trasferimento vino a colonna "atto Prosecco DOC spumante", come da decreto Mipaaf n. xxxx del xx/xx/xxxx>>**

Cordiali saluti

Consorzio di tutela della DOC Prosecco



CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO

Piazza Filodrammatici 3 - 31100 TREVISO IT - t +39 0422 1572383 - f +39 0422 1572385

info@consorzioprosecco.it - www.consorzioprosecco.it

c.f. 04339160261 - p.iva 04484620267