Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE DELLA PESCA E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "CONEGLIANO VALDOBBIADENE – PROSECCO".

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Riconosciuta come DOC "Prosecco di Conegliano Valdobbiadene" o "Prosecccо di Conegliano" o "Prosecco di Valdobbiadene" - Con	DPR 2.04.1969	G.U. 3340 – 07.06.1969
Approvato come DOCG Conegliano Valdobbiadene – Prosecco - Con	DM 17.07.2009	G.U. 173 - 28.07.2009
Modificato con	DM 20.09.2010	G.U. 232 - 04.10.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (Modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 3, G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019 lett. b) e comma 4)	DM 28.07.2014	G.U. 183 - 08.08.2014
Provvedimento Ministeriale (concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019)	12.07.2019	G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (modifica ordinaria, ai sensi art. 17 del Reg. UE n. 33/2019)	DM 12.07.2019	G.U. n.185 del 8.8.2019 Sito internet del Mipaaft- Sezione Qualità - Vini DOP e IGP. G.U.U.E.– C 374 – 5.11.2019 (pubblicazione comunicazione approvazione modifica ordinaria)

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione d'origine controllata e garantita "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco", o "Conegliano - Prosecco" o "Valdobbiadene - Prosecco", è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
   - "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" (Categoria Vino);
   - "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" frizzante (Categoria Vino Frizzante);
   - "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" spumante, accompagnato dalla menzione superiore (Categoria Vino Spumante, Vino Spumante di Qualità e Vino Spumante di Qualità del tipo aromatico), tale tipologia può essere accompagnata dalle seguenti menzioni:
   - "sui lieviti";
   - "Rive", purchè seguita con un riferimento geografico di cui all'allegato A.

2. La menzione "Superiore di Cartizze" è riservata al vino spumante della denominazione di cui al comma 1, ottenuto nella tradizionale sottozona, nei limiti ed alle condizioni stabilite nel presente disciplinare.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno Glera; possono concorrere, in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15% le uve delle seguenti varietà, utilizzate da sole o congiuntamente: Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera e Glera lunga.

2. I vini destinati alla pratica tradizionale disciplinata all'articolo 5, comma 3, devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti, ricadenti nell'ambito della zona di cui all'articolo 3, comma 1 lett. C), iscritti allo schedario viticolo della DOCG, costituiti dai vitigni Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, presi da soli o congiuntamente.

Articolo 3
Zone di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco", ricadente nell'ambito della zona di produzione della denominazione di origine controllata "Prosecco", è delimitata come segue:

   A) La zona di produzione delle uve atte ad ottenere i vini "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" di cui all'articolo 1, punto 1), comprende il territorio collinare dei comuni di: Conegliano - San Vendemiano - Colle Umberto - Vittorio Veneto – Tarzo - Cison di Valmarino - San Pietro di Feletto - Refrontolo - Susegana - Pieve di Soligo - Farra di Soligo -- Follina - Miane – Vidor - Valdobbiadene.
   In particolare tale zona è così delimitata: si prende come punto di partenza per la descrizione dei confini la località Fornace (q. 175) a tre chilometri circa da Valdobbiadene verso ovest, dove il confine amministrativo tra i comuni di Valdobbiadene e Segusino incontra la strada Valdobbiadene-Segusino.
   Segue quindi il confine amministrativo tra questi comuni fino a Col Antich, dove incontra la curva di livello di quota 500, che segue fino a Ca' Pardolin, nei pressi di Combai, da qui lascia la quota 500 e prosegue sul sentiero, che porta fino alla piazza del paese attraverso prima via Cimavilla e quindi per via Trieste. Quivi, seguendo la strada che porta alla chiesa, raggiunge la casera Duel,

poi, percorrendo il crinale della collina, attraversa la strada Miane-Campea, risale per monte Tenade e, sempre seguendo il crinale del colle, raggiunge località Tre Ponti sulla strada Follina-Pieve di Soligo.
Attraversata la strada, il confine risale sulla collina Croda di Zuel e percorrendo il crinale passa a monte della chiesetta di S. Lucia a q. 356 a monte di «Zuel di là», ed a monte di Resera; il confine segue quindi la strada Resera-Tarzo fino all'inserimento con la RevineTarzo. Dal suddetto bivio il confine, sempre seguendo tale strada, raggiunge Tarzo e quindi Corbanese fino, all'incrocio con la strada Refrontolo-Cozzuolo, in località Ponte Maset, segue quindi il confine tra il comune di Tarzo e di Vittorio Veneto fino a raggiungere la strada vicinale detta «dei Piai» e delle Perdonanze, segue detta strada fino all'incrocio di questa con il rio Cervada, scende lungo il Cervada fino al punto di incrocio con la strada Cozzuolo-Vittorio Veneto, prosegue verso questa citta' fino all'incrocio con la strada che da Conegliano conduce al centro di Vittorio Veneto; scende quindi verso Conegliano fino a S. Giacomo di Veglia e di qui si dirige verso S. Martino di Colle Umberto. Dopo borgo Campion gira a destra per la strada comunale di S. Martino e raggiunge Colle Umberto per scendere sulla statale n. 51 (detta anche di Alemagna), al casello n. 5 e di qui prosegue verso Conegliano.
Al bivio Gai superato l'incrocio con la Pontebbana o statale 13 segue la nuova circonvallazione della città di Conegliano per inserirsi sulla stessa statale 13 in località Ferrera.
Da tale inserimento il confine raggiunge Susegana per deviare subito dopo il paese verso ovest lungo la strada che porta a Colfosco, chiamata anche strada della Barca.
Da Colfosco, seguendo la strada «Mercatelli», il confine procede fino al bivio per Falze' per piegare e raggiungere Pieve di Soligo lungo la vecchia strada (Ponte Priula - Pieve di Soligo e che fa capo a via Chisini).
Attraversato il centro urbano, il confine, seguendo la via Schiratti giunge a Soligo per deviare a sinistra e continuare lungo la strada maestra Soligo - Ponte di Vidor attraversando Farra di Soligo, Col S. Martino, Colbertaldo, Vidor, giunge a Ponte di Vidor, lasciandolo a sinistra per giungere a Bigolino. Dopo Bigolino il confine lascia la strada che porta a Valdobbiadene per raggiungere, deviando a sinistra e seguendo la strada comunale della centrale ENEL, la borgata di Villanova fino all'attraversamento del torrente La Roggia. Segue detto torrente fino al terrazzo alluvionale che si erge bruscamente sul Piave, corre sul bordo del terrazzo (vedi allegata cartografia regionale “Definizione limite terrazza alluvionale”) per risalire sulla strada Valdobbiadene-Segusino, in corrispondenza della chiesetta di S. Giovanni dopo S. Vito; da qui, percorrendo la strada maestra Valdobbiadene-Segusino, tocca di nuovo la località Fornace chiudendo così il perimetro della zona delimitata.

B) Il vino spumante ottenuto da uve raccolte nel territorio della frazione di S. Pietro di Barbozza, denominato Cartizze, del Comune di Valdobbiadene, ha diritto alla sottospecificazione "Superiore di Cartizze".
Tale sottozona e così delimitata: si prende come punto di partenza il ponte sulla Teva ad ovest di Soprapiana sulla strada comunale Piovine-Soprapiana, fra casa C. Boret (q. 184) e Soprapiana (q. 197). Da questo punto il confine sale verso nord seguendo il fiume Teva fino alla confluenza con il fosso delle Zente che segue fino alla confluenza con il fosso Piagar; segue ancora il fosso di Piagar fino al punto di congiungimento dei mappali nn. 63.71 (frazione di S. Pietro di Barbozza, sez. B, foglio VII).
Dal punto di congiunzione dei suddetti mappali il confine corre tra i mappali nn. 547 e 735, taglia i mappali nn. 540 e 543, seguendo la stessa direzione dell'ultimo tratto di divisione tra i mappali nn. 547 e 735 fino a raggiungere il limite nord del mappale a 542 fino all'incrocio con la strada comunale dei Vettorazzi.
Il confine percorre verso nord la strada anzidetta, indi al primo incrocio (fontana del bicio) segue la strada vicinale dei Menegazzi fino al punto d'intersezione della strada con il crinale del monte Vettoraz, corre lungo il crinale della collina, passa a monte della casa Miotto e raggiunge la strada vicinale della Tresiese (tre siepi).

Il confine prosegue lungo la strada ora citata fino a raggiungere la strada vicinale dei Mont, la percorre e alla prima curva (mappale n. III della frazione di S. Pietro di Barbozza, sez. b, foglio X) sale per costeggiare a monte il terreno vitato, quindi discende nuovamente sulla strada dei Mont nei pressi del capitello.
Il confine percorre la strada fino all'incrocio con quella comunale di Piander, scende lungo la strada vicinale dello Strett e prosegue nella stessa direzione per raggiungere la strada Saccol-Follo ad est della casa Agostinetto Sergio, scende per cal de Sciap e raggiunge il torrente Valle della Rivetta (rio Borgo); il confine si accompagna al torrente fino al limite di divisione dei mappali nn. 149 e 151 del comune di Valdobbiadene, sez. B, foglio XI, proseguendo a nord tra i mappali nn. 149-151, nn. 148-151 attraversa la strada vicinale del Campion, passa tra i mappali nn. 178-184, 179-184, 179-167, 179-182, 181-185 e raggiunge il fosso della Tevicella, comprendendo nella zona Col Zancher e Pra Ospitale, corre tra i mappali 21-65 della frazione di S. Pietro di Barbozza, sez. B, foglio XIII, indi nn. 22-67, numeri 66-67, attraversa la strada dei Bisoi (fordera) e raggiunge la strada comunale del Cavalier tra i mappali nn. 24-28, per congiungersi, proseguendo lungo la strada, con il punto di partenza (ponte sulla Teva).

C) La zona di produzione delle uve delle varietà Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay da destinare alla tradizionale pratica di cui all'art. 5, comma 3, comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Treviso: Cappella Maggiore; Cison di Valmarino; Colle Umberto; Conegliano; Cordignano; Farra di Soligo; Follina; Fregona; Miane; Pieve di Soligo; Refrontolo; Revine Lago; San Fior; San Pietro di Feletto; San Vendemiano; Sarmede; Segusino; Susegana; Tarzo; Valdobbiadene; Vidor; Vittorio Veneto; Asolo; Caerano S. Marco; Castelcucco; Cavaso del Tomba; Cornuda; Crocetta del Montello; Fonte; Giavera del Montello; Maser; Monfumo; Montebelluna; Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa; Pederobba; Possagno; S. Zenone degli Ezzelini; Volpago del Montello; Borso del Grappa e Crespano del Grappa.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. *Condizioni naturali dell'ambiente.* Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco ", devono essere quelle tradizionali della zona e, in ogni caso, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
   Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, soltanto i vigneti ben esposti ubicati su terreni collinari con esclusione dei vigneti di fondovalle, di quelli esposti a tramontana e di quelli di bassa pianura.

2. *Densità d'impianto.* I vigneti in coltura specializzata, a decorrere dal 16 giugno 2007 devono avere una densità minima di 2500 ceppi per ettaro, calcolati sul sesto d'impianto.

3. *Forme di allevamento.* I sesti d'impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già in uso nella zona, a spalliera semplice . Sono vietate le forme di allevamento espanse (tipo raggi). Per gli impianti realizzati successivamente alla data di approvazione del presente disciplinare, sono vietate le forme di allevamento a cordone libero e cortina.
   La Regione può consentire diverse forme di allevamento, qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

4. *Sistemi di potatura.* Con riferimento ai suddetti sistemi di allevamento della vite, la potatura deve essere quella tradizionale e, comunque i vigneti devono essere governati in modo da non modificare le caratteristiche dell'uva, del mosto e del vino.

5. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

6. *Operazioni di vendemmia.* Le uve destinate alla produzione dei vini spumanti: "Superiore di Cartizze", "Rive" e "sui lieviti", devono essere raccolte esclusivamente a mano.

7. *Resa a ettaro e gradazione minima naturale.*
Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" di cui all'articolo 1, comma 1, la resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a tonnellate 13,50, ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere di 9,50 vol.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantira "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" spumante superiore e frizzante devono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,00% vol, Tuttavia qualora si verifichino condizioni climatiche sfavorevoli si applica la previsione di cui all'allegato II, punto C, comma 2, del Reg. CE n. 606/2009.

Per il vino spumante designato con la menzione "Rive" di cui all'art. 7 comma 7, la resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a tonnellate 13,0 ed il titolo alcolomentrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere di 9,50 vol.

Per il vino spumante avente diritto alla menzione "Superiore di Cartizze", di cui all'articolo 1, comma 2, la resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a tonnellate 12,00, ed il titolo alcolomentrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere di 9,50 vol.

Anche in annate eccezionalmente favorevoli, i quantitativi di uva per ettaro da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" dovranno essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.

Fatte salve le altre destinazioni consentite dalla normativa vigente, tale quota di prodotto non può in ogni caso essere destinata alla produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varietà Glera, oppure vino spumante varietale, sempre con il nome della medesima varietà. Inoltre, con riferimento sempre al prodotto di cui al precedente capoverso, la Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela della presente denominazione di origine e sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire ulteriori diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve.

La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela della presente denominazione di origine e sentito il parere delle categorie interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può, in attuazione a quanto stabilito dall'Art. 39, commi 2 e 4 della legge n. 238/2016:
- ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile, anche con riferimento a singole zone geografiche, rispetto a quelli fissati nel presente articolo;
- adottare altre disposizioni per migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini, comprese le uve, i mosti da cui sono ottenuti o per superare squilibri congiunturali, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo.

Limitatamente alle tipologie spumante, in annate particolarmente favorevoli la Regione Veneto, su proposta del Consorzio di Tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può aumentare sino ad un massimo del 20% la resa massima ad ettaro, fermo restando il limite massimo di cui al quinto capoverso, oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei mosti e dei vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa massima per ettaro di cui al presente comma ed in particolare al quinto capoverso è regolamentata secondo quanto previsto al successivo Art. 5.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. *Vinificazione.*
Le operazioni di vinificazione delle uve, di cui all'articolo 2, devono essere effettuate all'interno dei comuni della zona di produzione delimitata all'art. 3, comma 1, lett. A), anche se compresi soltanto in parte nella zona delimitata.

Le uve delle varietà Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, da destinare alla tradizionale pratica di cui al comma 3 del presente articolo, possono essere vinificate in tutta la zona prevista dall'articolo 3, comma 1, lett. C); inoltre, tenuto conto delle situazioni tradizionali, le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo del Comune di Orsago e Arcade in provincia di Treviso.

Per quanto riguarda la sottozona "Superiore di Cartizze", le operazioni di vinificazione devono essere effettuate entro il territorio del Comune di Valdobbiadene.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona atte a conferire ai vini le caratteristiche peculiari.

2. *Elaborazione.* Le operazioni di preparazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione nelle tipologie ove ammessa, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, devono essere effettuate nel territorio della provincia di Treviso.

I vini della denominazione di origine controllata e garantita "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" elaborati nella versione spumante devono essere messi in commercio nelle tipologie da "Extra Brut" a "Demi-Sec" comprese, nel rispetto dei parametri ammessi dalla normativa vigente. Lo spumante con il riferimento "sui lieviti" deve essere messo in commercio nella tipologia "Brut Nature" e relative traduzioni.

I vini della denominazione di origine controllata e garantita "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco " elaborati nella versione frizzante devono essere messi in commercio nelle tipologie da "Secco" ad "Amabile" comprese, come previsto dalla normativa vigente.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo di consentire che le suddette operazioni di preparazione siano effettuate in stabilimenti situati nella provincia di Venezia, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate producano - da almeno 10 anni prima dell'entrata in vigore del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930 - i vini spumanti e frizzanti, utilizzando come vino base il "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco", reso spumante o frizzante con i metodi tradizionali in uso nel territorio previsto nel comma precedente.

Le operazioni di elaborazione dei vini spumanti sono eseguite in osservanza alle disposizioni previste dai regolamenti comunitari e dalla legislazione nazionale. Pertanto, le categorie ammesse sono:

- Vino spumante di qualità;
- Vino spumante di qualità del tipo aromatico;
- Vino spumante.

I prodotti elaborati nelle categorie Vino spumante di qualità e Vino spumante, possono essere sottoposti al taglio tradizionale di cui all'articolo 5, punto 3 e all'eventuale aggiunta dello sciroppo di dosaggio (ove previsto dalla normativa comunitaria), che dovrà essere costituito da saccarosio, mosto d'uva derivante da uve della denominazione "Conegliano Valdobbiadene – Prosecco" DOCG e mosto concentrato rettificato e/o loro miscele.

Il vino "Conegliano Valdobbiadene – Prosecco" superiore elaborato nella categoria spumante e ottenuto per fermentazione in bottiglia senza separazione dei residui di fermentazione deve riportare in etichetta il riferimento "sui lieviti" senza ulteriori riferimenti e/o specificazioni. Tale spumante è ottenuto con vini di una sola vendemmia con fermentazione in bottiglia da avviare nel periodo dal 1° marzo al 30 giugno successivi alla raccolta delle uve. All'atto dell'avvio della fermentazione in bottiglia, la partita non deve avere una sovrappressione superiore a 0,5 bar.

3. *Pratiche tradizionali.* Nei vini destinati alla preparazione del vino spumante di cui all'Art. 1, ad esclusione di quelli elaborati nella categoria vini spumanti di qualità del tipo aromatico e quelli con il riferimento "sui lieviti", è consentita la tradizionale pratica correttiva di aggiunta di vini ottenuti dalla vinificazione di uve Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (quest'ultime due vinificate in bianco), da sole o congiuntamente, in quantità non superiore al 15%, provenienti dai vigneti iscritti all'apposito schedario viticolo, ubicati nella zona delimitata nel precedente Art. 3, comma 1, lettera C), a condizione che il vigneto, dal quale provengono le uve di Glera usate nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale e, comunque, che la presenza di uve della varietà minore, di cui all'articolo 2, sommata a quelle dei Pinot e Chardonnay, non superi la percentuale del 15% sopra indicata. Per il prodotto tranquillo, il vino aggiunto con l'esecuzione di tale tradizionale pratica correttiva dovrà, comunque, sempre sostituire un'eguale aliquota di vino di cui all'Art. 1, che non potrà essere preso in carico per la produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varietà Glera, oppure vino spumante varietale, sempre con il nome della medesima varietà.

4. *Resa uva/vino e vino/ettaro.* La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Fatte salve le altre destinazioni consentite dalla normativa vigente, tale quota di prodotto non può in ogni caso essere destinata alla produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varietà Glera, oppure vino spumante varietale, sempre con il nome della medesima varietà. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine per tutta la partita.

5. I mosti ed i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa di cui all'articolo 4, comma 7, ottavo capoverso, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma.

6. La Regione Veneto, con proprio/i provvedimento/i da assumere entro la vendemmia successiva a quella di produzione dei mosti e dei vini interessati, su proposta del Consorzio di Tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti e vini di cui al precedente comma, alla certificazione a

Denominazione di Origine Controllata e Garantita. In assenza di provvedimento/i della Regione Veneto tutti i mosti e vini eccedenti la resa di cui sopra, oppure la parte di esse non interessata da provvedimento, sono classificati secondo le disposizioni di cui al comma 7 dell'Art. 4.

7. *Immissione al consumo.* La tipologia "Conegliano Valdobbiadene – Prosecco" spumante superiore con il riferimento "sui lieviti" deve essere messa al consumo decorsi almeno novanta giorni di fermentazione e di permanenza sulle fecce dell'intera partita.
   La tipologia "Conegliano Valdobbiadene – Prosecco" superiore che riporta la menzione "Rive" deve essere immessa al consumo a partire dal primo marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" di cui all'articolo 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Conegliano Valdobbiadene - Prosecco"
colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante;
odore: vinoso, caratteristico con profumo leggero di fruttato;
sapore: da secco ad abboccato, gradevolmente amarognolo e giustamente sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

"Conegliano Valdobbiadene – Prosecco" frizzante
spuma: fine ed evanescente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante; odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore: fresco, armonico, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
Nella tipologia prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura "rifermentazione in bottiglia". Le caratteristiche dell'odore e del sapore per detto vino e l'acidità totale minima sono le seguenti:
odore: gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;
sapore: fresco, armonico, piacevolmente frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;
acidità totale minima: 4,0 g/l;

"Conegliano Valdobbiadene – Prosecco" spumante superiore
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante;
odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore:fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
Nella versione prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia e che riporta il riferimento "sui lieviti" le caratteristiche dei vini sono le seguenti:
spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso e possibile presenza di velatura;
odore: gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;
sapore: fresco, armonico, fruttato, con possibili sentori di crosta di pane e lievito;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14, 0 g/l.

“Conegliano Valdobbiadene – Prosecco” spumante superiore “Rive”
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante;
odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore: fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14, 0 g/l.

“Conegliano Valdobbiadene” Superiore di Cartizze o “Valdobbiadene” Superiore di Cartizze
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante;
odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore:fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Articolo 7
Etichettatura

1. Nell’etichettatura della sola tipologia spumante DOCG "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" può essere omesso il riferimento alla denominazione “Prosecco” ed alla menzione “superiore”.

2. La designazione e presentazione del vino spumante ottenuto nella sottozona delimitata all'articolo 3 deve riportare in etichetta la dizione: "Conegliano Valdobbiadene" Superiore di Cartizze o più semplicemente "Valdobbiadene" Superiore di Cartizze.

3. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "", "fine", "scelto", "selezionato" e simili.
   E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

4. Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali purché pertinenti ai vini di cui all'articolo 1.

5. Nella designazione del vino spumante è consentito riportare il termine millesimato, purché il prodotto sia ottenuto con almeno l’85% del vino dell’annata di riferimento, che va indicata in etichetta.

6. Nella designazione e presentazione del vino spumante è consentito fare riferimento a comuni o frazioni o località di cui all’elenco riportato nell’allegato elenco A, a condizione che il nome del

comune, della frazione o località definite in cui sono state ottenute le uve sia accompagnato dalla menzione "Rive" e che detti riferimenti siano riportati nello schedario viticolo.
La delimitazione delle frazioni o delle località di cui all'allegato A), sono indicate nello schedario viticolo e nel sito web della Regione Veneto – Direzione Agroalimentare – sezione: http://www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste/disciplinari-docg-doc-igt .

In etichettatura è obbligatorio indicare l'anno di produzione delle uve.

7. Nell'etichettatura la denominazione "Prosecco" deve seguire il nome della denominazione "Conegliano Valdobbiadene" o "Conegliano" o "Valdobbiadene" ed avere caratteri di dimensioni uguali o inferiori alla stessa.
   Il riferimento "Rive", seguito dal nome del comune., frazione o località definite, "superiore"," "millesimato", seguito dall'anno della vendemmia e "sui lieviti" dovranno figurare in caratteri con dimensioni massime pari a due terzi del nome della denominazione "Conegliano Valdobbiadene" o "Conegliano" o "Valdobbiadene".

   I prodotti che riportano il riferimento "sui lieviti" non possono riportare nella designazione i termini "Millesimato" e "Rive". E' obbligatorio riportare nella designazione l'annata di raccolta delle uve.

8. La denominazione di origine controllata e garantita "Conegliano Valdobbiadene –Prosecco" è contraddistinta in via esclusiva ed obbligatoria da un marchio collettivo di dimensioni e colori stabiliti nel manuale d'uso, di cui all'allegato B del presente disciplinare.
   Tale marchio è sempre inserito nella fascetta sostitutiva del contrassegno di Stato.
   Tutti gli elaboratori, hanno inoltre facoltà di apporre separatamente il marchio, distribuito esclusivamente dal Consorzio di tutela, sulle bottiglie.
   L'utilizzo del marchio è curato direttamente dal Consorzio di tutela, che deve distribuirlo a tutti gli imbottigliatori/confezionatori che ne fanno richiesta, alle medesime condizioni economiche e di utilizzo riservate ai propri associati.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" devono essere immessi al consumo come previsto dalle norme nazionali e comunitarie, nei recipienti in vetro tradizionali per la zona.

2. *Volumi nominali, forma e colore.* I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" possono essere presentati al consumo in recipienti di vetro di qualunque capienza prevista per legge.
   Fino a 12 litri sono ammesse solo le bottiglie in vetro, per colore e forma, tradizionalmente usate nella zona, la cui gamma colorimetrica può variare nelle diverse tonalità dal trasparente bianco/mezzo bianco, al giallo foglia morta, al verde, al marrone, al nero di varia intensità.
   Non è ammesso l'uso di materiali/dispositivi aderenti al vetro di alcuna forma e dimensione per rivestire il vetro (es. slive).

   Inoltre, su richiesta degli operatori interessati o del Consorzio di Tutela, può essere consentito, con apposita autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo, l'utilizzo di contenitori tradizionali della capacità superiore a 12 litri, in occasione di eventi espositivi o promozionali.

3. *Chiusure.* Per i vini tranquilli sono consentite le chiusure con tappo raso bocca in sughero.

Per i frizzanti è consentito l'uso delle chiusure sopra menzionate o del tappo a fungo in sughero, inoltre è consentito che il tappo cilindrico di sughero sia trattenuto dalla tradizionale chiusura in spago.
Per la tipologia spumante i recipienti devono essere chiusi con il tappo a fungo di sughero marchiato con il nome della denominazione. Per la tipologia spumante confezionata in recipienti di capacita' non superiore a 0,200 litri e' consentito l'uso del tappo a vite, o di altra forma di chiusura autorizzata ad esclusione del tappo corona, provviste o meno di sovratappo a fungo in plastica.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

La morfologia dell'area di produzione della DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco si compone di una serie di rilievi collinari allungati "a cordonata", definito sistema ad "hogback", disposti con direzione nord-sud nella parte più meridionale e con direzione est-ovest nella parte settentrionale. Tali rilievi sono separati da una serie di valli percorse da piccoli corsi d'acqua.

L'area a nord si appoggia sulla catena prealpina che funge da barriera naturale all'ingresso di correnti fredde, mentre a sud la zona gode delle temperature miti della Laguna di Venezia, da cui dista soli 40 Km.

La disposizione est-ovest dei terreni collinari, la forte pendenza, la conseguente giacitura rivolta a sud dei vigneti, permette la massima intercettazione dei raggi solari, creando un areale ideale per la coltivazione delle uve bianche destinate al Conegliano Valdobbiadene Prosecco.

I suoli della zona si sono originati dal sollevamento di fondali marini e sono stati successivamente modificati dall'azione dei ghiacciai e dei fiumi.

I terreni sono costituiti in prevalenza da arenarie e marne, a cui si alternano strati morenici ed alluvionali.

Tale profilo favorisce il costante drenaggio dell'acqua.

Il clima dell'area del Conegliano Valdobbiadene è di tipo temperato, con stagioni ben delineate, caratterizzato da un'inversione termica notturna che consente di avere, nel periodo di maturazione delle uve, marcate escursioni di temperatura fra la notte ed il giorno, grazie alla discesa lungo i pendii della colline, di aria fresca proveniente dalle Prealpi.

Le piogge frequenti del periodo estivo garantiscono l'apporto idrico sufficiente per il vitigno Glera, sensibile nel contempo sia al ristagno idrico che alla siccità. Questa condizione particolare si realizza grazie alla forte acclività ed allo scarso spessore di suolo esplorabile dalle radici delle viti.

Nel cuore della Denominazione è presente una piccola sottozona denominata Cartizze, di soli 106 ha, i cui terreni presentano una particolare pendenza ed esposizione verso sud che crea una sorta di anfiteatro naturale, molto apprezzato a livello qualitativo e paesaggistico. La grande variabilità pedologica e climatica della denominazione trova espressione grazie alla menzione comunale "Rive", che mette in luce la peculiare vocazione che esprimono le diverse località della zona di produzione.

Fattori storici

L'area collinare del Conegliano Valdobbiadene Prosecco vanta un'antichissima tradizione legata alla coltura della vite, le cui prime testimonianze scritte risalgono alle lapidi dei coloni romani. Già alla fine del VI secolo, il vescovo di Poitier, Venanzio Fortunato, nato a Valdobbiadene, ricordava le sue colline come "*la terra in cui eternamente fiorisce la vite sotto la montagna dalla nuda sommità ove il verde ombroso protegge e ristora*".

Successivamente la vocazione alla produzione di vini bianchi nella zona di Conegliano Valdobbiadene è testimoniata da numerosissimi documenti, a partire dagli "Statuti Coneglianesi" del 1282, a quelli relativi alla dominazione della Repubblica Veneziana, alle testimonianze per l'apprezzamento del "vino bianco delle colline di Conegliano Valdobbiadene" dei regnanti inglesi, asburgici e polacchi dei secoli successivi.

La prima citazione scritta della coltivazione del Prosecco nelle colline di Conegliano Valdobbiadene, è opera del nobile coneglianese Francesco Maria Malvolti, che nell'VIII numero del Giornale d'Italia del 1772, parla della coltivazione della vite in quest'area. Da questo periodo le citazioni e la fama del Prosecco crebbero in tutto il comprensorio del Conegliano Valdobbiadene, tanto che, verso la metà dell'800, iniziò ad essere coltivato in purezza. Importanti in questo senso sono le citazioni di due studiosi; il Conte Balbi Valier, selezionatore del biotipo chiamato *Prosecco Balbi* "*con acini tondi e dal sapore e gusto fine, tendente all'aromatico*", ancor oggi apprezzato e largamente coltivato in tutto il comprensorio e quello dello storico Semenzi che, cita in un suo scritto "*...squisitissimi vini bianchi sono la verdisa, la Prosecco e la bianchetta*", vitigni che ancora oggi compongono l'uvaggio del Conegliano Valdobbiadene.
La tradizione vitivinicola di questo territorio e la cultura scientifica, trovano concreta applicazione con la nascita nel 1876 a Conegliano della prima *Scuola di Viticoltura ed Enologia d'Italia*, dalla quale si è sviluppata, nel 1923, la prima *Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia*, ancor oggi sede di riferimento per la ricerca e sperimentazione viticola per il Ministero dell'Agricoltura Italiana.
Nel 1962 i produttori, al fine di tutelare il territorio e il vino, si riuniscono in Consorzio di tutela per definire il disciplinare di produzione, che consente di ottenere, nel 1969 dal Ministero dell'Agricoltura, il riconoscimento a Denominazione di Origine Controllata del "Prosecco dei Colli di Conegliano Valdobbiadene".
Nel 1966, nasce la prima Strada del vino Italiana, a conferma della tradizione produttiva e della rinomanza e bellezza di questo territorio.
Il particolare valore del Conegliano Valdobbiadene viene riconosciuto dalla Regione Veneto, nel 2003, con l'istituzione del primo distretto spumantistico italiano, certificando anche sotto il profilo economico la rilevanza nazionale della denominazione.
Nel 2009, grazie al continuo miglioramento della qualità e alla notorietà che ha raggiunto in 40 anni di successi nazionali ed internazionali, la Denominazione Conegliano Valdobbiadene, è stata riconosciuta dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, a Denominazione di Origine Controllata e Garantita, ponendo questo territorio al vertice qualitativo della Denominazione Prosecco.
Nel 2010, i Ministeri dell'Agricoltura e dei Beni Culturali, inseriscono il Conegliano Valdobbiadene Prosecco nella lista Prioritaria delle candidature italiane per il riconoscimento come Patrimonio dell'umanità dell'Unesco.

Fattori umani
L'area di coltivazione da cui si ottiene il vino Conegliano Valdobbiadene, è costituita da colline fortemente acclivi i cui pendii, nel corso dei secoli, sono stati modellati dall'opera manuale e dall'ingegno dell'uomo.
Le operazioni in vigneto sono principalmente effettuate a mano, poiché la forte pendenza dei terreni permette un uso solo parziale delle macchine agricole. Il termine "Rive", di uso tradizionale, è una menzione che distingue i vigneti posti in singoli comuni o frazioni: qui la vendemmia manuale obbligatoria, consente di preservare l'integrità delle bucce degli acini, fondamentale per la conservazione e il successivo trasferimento degli aromi nei vini spumanti. Le colline sono coltivate con filari a "girapoggio", una scelta sviluppata nei secoli dai viticoltori per conservare la fertilità dei suoli e contenere i fenomeni erosivi dovuti alla pendenza. Gli sforzi compiuti dall'uomo nell'arco dei millenni hanno creato e conservato un paesaggio di rara bellezza: vigneti che avvolgono le colline alternati a macchie arboree ed arbustive di essenze autoctone, intervengono ad aumentare il patrimonio di biodiversità naturalistica, creando uno degli ambienti viticoli più singolari d'Italia.
Nei secoli l'esperienza dei viticoltori ha caratterizzato la Denominazione: la base ampelografica costituita dalla selezione e conservazione di antichi vitigni autoctoni, coltivati nell'area fin dal 1500, (Bianchetta, Verdiso, Perera) è utilizzata dai produttori per comporre le cuveé da avviare alla spumantizzazione. Un'altra pratica storica e tradizionale, prevede l'utilizzo di piccole percentuali di Pinot e Chardonnay nella produzione dello spumante.

La spumantizzazione, che avviene in autoclave con il metodo Martinotti, è stata perfezionata e codificata nella seconda metà del '900 a Conegliano dal Prof. De Rosa, permettendo di esaltare al meglio le specificità dello spumante di questa zona.
Conegliano è da sempre culla della ricerca e oltre all'antica Scuola Enologica e al Centro di Ricerche Viticole, è presente una sede Universitaria per la laurea in Viticoltura ed Enologia, strutture che consentono di tramandare alle nuove generazioni, l'enorme patrimonio umano e scientifico sviluppato nei secoli in questo territorio.

b) Specificità del prodotto

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco viene prodotto con un vitigno principale, la Glera, e con altri vitigni minori, Verdiso, Bianchetta, Perera e Glera lunga, che si aggiungono a questa per un massimo del 15%.
L'unione di queste varietà di antica coltivazione nella zona, consente di ottenere un vino bianco, di colore paglierino con riflessi verdognoli, gradevolmente aromatico e sapido.
La Glera è un vitigno vigoroso, che nei secoli ha trovato nelle colline della Denominazione le condizioni ambientali più adatte per un buon accumulo di zuccheri ed una contemporanea conservazione dell'acidità malica e delle sostanze aromatiche.
Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco viene preparato per più del 90% nella versione spumante.
Si caratterizza per un profumo leggermente aromatico, con sentori fruttati e floreali, di frutta bianca e fiori di campo ed acacia.
Di gusto equilibrato, minerale, di vivace acidità Che combina l'aromaticità con la sapidità- Presenta profumi freschi e fruttati, con sfumature di agrumi
di fiori e frutta bianca. Al palato è morbido con maggiore pienezza gustativa per le versioni con più elevato tenore zuccherino.
La tipologia Rive, prodotta esclusivamente con uve provenienti da un unico Comune o frazione, è in grado di esaltare tutte le peculiarità dello spumante, ottenuto nei singoli territori.
L'area del Conegliano Valdobbiadene possiede una sottozona che riassume tutte le caratteristiche più tipiche dello spumante: il Cartizze. Sapido ed equilibrato al gusto, ha note molto distintive, un fruttato che ricorda la mela, la pera e un floreale che ricorda i fiori bianchi, il glicine e la rosa.
Il Conegliano Valdobbiadene viene prodotto anche nella versione frizzante, con fermentazione in autoclave, che esprime appieno la vivacità e la freschezza del prodotto e con rifermentazione naturale in bottiglia; sapido e minerale al gusto, si caratterizza per i profumi più maturi e per il leggero sentore di lievito.
Il Tranquillo rappresenta una particolarità locale che si distingue per la "facilità di beva" e le note vinose tipiche del vitigno.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

La naturale vocazione alla produzione di vini bianchi è stata nei secoli il tratto distintivo dell'area Conegliano Valdobbiadene Prosecco; già nel 1936 uno studio pedologico dell'Istituto Sperimentale di Conegliano, individua le caratteristiche pedoclimatiche dell'area della Denominazione e la sua vocazione alla produzione di vini bianchi, fruttati, floreali, sapidi ed asciutti.
Il sistema collinare "hogback" favorisce l'intercettazione luminosa, il drenaggio costante dell'acqua e temperature più elevate che permettono al Prosecco, varietà a scarso accumulo zuccherino, di raggiungere il giusto equilibrio fra la componente zuccherina ed acida.
I suoli, composti da arenarie e marne, frammiste a rocce conglomeratiche e moreniche, conferiscono alle uve note aromatiche molto intense e fini, oltre ad una mineralità e sapidità tipiche del Conegliano Valdobbiadene Prosecco.
Il clima temperato e le forti escursioni termiche tipiche di queste zone collinari, determinano nell'uva un accumulo di composti aromatici complessi, che consente di ottenere le caratteristiche note vinose e floreali.

Tali fattori inoltre determinano la conservazione dell'acidità fissa, soprattutto nella sua frazione malica, che nel Conegliano Valdobbiadene Prosecco assicurano allo spumante una freschezza ed un'acidità mai aggressiva.
I fattori pedoclimatici di quest'area collinare, infatti, determinano una lenta maturazione dei grappoli, consentendo un accumulo più completo sia delle sostanze aromatiche che una degradazione molto più lenta della componente acida.
La piovosità estiva, che nella zona è significativamente superiore alla restante parte della provincia di Treviso, permette alla Glera e alle altre varietà minori di vegetare in modo equilibrato e di creare una parete fogliare capace sia di sostenere l'accumulo di componenti glucidiche e aromatiche sia di proteggere i grappoli nel periodo estivo da eventuali scottature solari salvaguardando così la frazione acida e aromatica che caratterizza il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia Srl
Sede Amministrativa: Via San Gaetano, 74
36016 - Thiene (Vicenza)
Tel. 0445 313088
Fax. 0445 313080
e-mail: assicurazione.qualita@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi dell'articolo 64 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, in conformità alla vigente normativa della UE, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento).
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato in G.U. n. 253 del 30.10.2018.

ALLEGATO A

ELENCO DELLE 43 UNITA' GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE CHE ACCOMPAGNANO LA MENZIONE "*RIVE*" RAGGRUPPATE PER COMUNE DI APPARTENENZA

COMUNE DI VALDOBBIADENE
1 San Vito
2 Bigolino
3 San Giovanni
4 San Pietro di Barbozza
5 Santo Stefano
6 Guia

COMUNE DI VIDOR
7 Vidor
8 Colbertaldo

COMUNE DI MIANE
9 Miane
10 Combai
11 Campea
12 Premaor

COMUNE DI FARRA DI SOLIGO
13 Farra di Soligo
14 Col San Martino
15 Soligo

COMUNE DI FOLLINA
16 Follina
17 Farrò

COMUNE DI CISON DI VALMARINO
18 Cison di Valmarino
19 Rolle

COMUNE DI PIEVE DI SOLIGO
20 Pieve di Soligo
21 Solighetto

COMUNE DI REFRONTOLO
22 Refrontolo

COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO
23 San Pietro di Feletto
24 Rua di Feletto
25 Santa Maria di Feletto
26 San Michele di Feletto
27 Bagnolo

COMUNE DI TARZO
28 Tarzo
29 Resera
30 Arfanta
31 Corbanese

COMUNE DI SUSEGANA
32 Susegana
33 Colfosco
34 Collalto

COMUNE DI VITTORIO VENETO
35 Formeniga
36 Cozzuolo
37 Carpesica
38 Manzana

COMUNE DI CONEGLIANO
39 Scomigo
40 Collalbrigo - Costa
41 Ogliano

COMUNE DI SAN VENDEMIANO
42 San Vendemiano

COMUNE DI COLLE UMBERTO
43 Colle Umberto

ALLEGATO B

Guideline istituzionale
per l'uso del logo

Avvertenza: Il testo **dell'allegato B**, concernente la guideline per l'uso del logo, è pubblicato integralmente sul sito internet del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, al seguente indirizzo:
https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625