Prosecco DOC - Sintesi delle misure attivate per la vendemmia 2025

La gestione delle produzioni 2025 è stata attivata della Regioni, su proposta del Consorzio, al fine di perseguire l'equilibrio di mercato, in particolare per lo **stoccaggio** e la **gestione dei superi**, vedasi i seguenti provvedimenti:

- Regione Veneto: **Decreto n. 142 del 29 luglio 2025**
- Regione Friuli-Venezia Giulia: **Delibera n. 1042 del 24 luglio 2025**

Lo stoccaggio, fino al 31/12/2026, delle produzioni idonee a Prosecco DOC provenienti dai vigneti di cui all'articolo 2 comma 1 del disciplinare (escluso il taglio), eccedenti:

- i 150 quintali/ettaro per i vigneti dal terzo ciclo vegetativo;
- i 90 quintali/ettaro per i vigneti al secondo ciclo vegetativo;

Inoltre, i prodotti sottoposti alla misura dello stoccaggio:

- 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 2026 oppure potranno essere sostituiti, con apposito provvedimento, con prodotto della vendemmia 2026. In caso di necessità, per stabilizzare il funzionamento del mercato, tali volumi potranno essere svincolati parzialmente o totalmente a Prosecco DOC, con apposito provvedimento regionale, anche prima del 31 dicembre 2026;
- non potranno essere: (1) ceduti a terzi e dovranno essere detenuti, in proprietà, presso le stesse ditte produttrici o presso terzi, (2) immessi alla fase di elaborazione e/o imbottigliamento antecedente all'adozione del relativo provvedimento di sblocco (escluse le uve);
- potranno essere conservati nello stesso vaso vinario del prodotto non stoccato;
- dovranno essere presi in carico con la specifica dicitura dello stoccaggio;
- dovranno assicurare la tracciabilità circa il possesso della certificazione di sostenibilità.

La gestione degli esuberi di produzione

- 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);
- 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).

Ad oggi, i provvedimenti relativi all'**attingimento temporaneo straordinario**, così come richiesti dal Consorzio, non sono ancora stati adottati.

Le Regioni interessate, pur non essendo tenute ad acquisire il parere del Consorzio in merito ai criteri di individuazione delle superfici da attingere in sede di regolazione temporanea del potenziale viticolo della denominazione, né dell'estensione massima delle superfici ascrivibili da ciascun produttore, hanno comunque, come si legge, preferito richiederlo, con note del 17/07/2025, prot. reg. Veneto 03522533 e prot. reg. Friuli-Venezia Giulia 0508984. Si riporta dunque, in sintesi, il parere reso in riscontro a tali note da questo Consorzio, in coerenza con quanto deliberato dall'Assemblea Ordinaria dei Soci, così come con quanto emerso dal confronto con le Organizzazioni professionali di categoria delle due Regioni.

È stato dunque proposto di consentire l'**attingimento temporaneo straordinario** della superficie a Glera non iscritta al potenziale della denominazione:

- Realizzata ante 31.07.2018 e in conduzione al 15.05.2023 e rivendicata nella vendemmia '23,
- Realizzata tra il 1.08.2018 e il 31.07.2024 (secondo le condizioni di "equiparazione" previste dalla nota inviata alle Regioni n. 52 del 24.03.2022 e condivise con la filiera con nota n. 121 del 1.07.2022) in conduzione al 15.05.2023 o al 31.07.2024 se realizzata dopo il 15.05.2023,
- Realizzata attraverso reimpianto o reimpianto anticipato (per quest'ultimo, solo sul vigneto "originario") di una superficie di cui ai punti precedenti.,

fino al limite massimo per azienda di **4,0 ettari** (quattro ettari).

Si noti che la misura dell'attingimento potrà essere efficace esclusivamente a seguito dell'adozione dei provvedimenti regionali, secondo le condizioni che saranno stabilite e che potrebbero, potenzialmente, discostarsi dalla proposta di cui sopra.

Tipologia	Età vigneto	Prodotto LIBERO	Prodotto STOCCATO
Vigneti Prosecco DOC (art. 2 comma 1, Glera + complementari in ambito aziendale). Eventualmente con certificazione di sostenibilità.	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). Eventualmente con certificazione di sostenibilità.	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). Eventualmente con certificazione di sostenibilità.	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** (IGT - Generico)
- **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** (IGT - Generico)
- **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 da supero campagna Prosecco DOC** (può essere destinato a IGT)

Mosti/Mpf/Vnf/Vino (si ricorda di indicare l'annata 2025)

- **Prosecco DOC (da Glera in purezza)** *(Generico, Treviso, Trieste)*
  - **Mosto/Mpf/Vnf/Vino bianco atto a Prosecco DOC** (derivante dalla spremitura dei 150 q/ha)
  - **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:
  - **Mosto/Mpf/Vnf/Vino bianco atto a Prosecco DOC con complementare al 15%**, derivante dalla spremitura dei 150 q/ha.
  - **Mosto/Mpf/Vnf/Vino bianco atto a stoccaggio Prosecco DOC con complementare al 15%** derivante dalla spremitura dei 150-180 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)*
  - **Mosto/Mpf/Vnf/Vino bianco (Pinots/Chardonnay) atto al taglio Prosecco DOC** derivante dalla spremitura dei 180 q/ha.
  - **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)*
  - **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.
  - **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:
  - **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.
  - **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.

    * **Per il Prosecco spumante rosé è obbligatorio riportare l'annata di riferimento.**
- **Prodotto da supero di campagna**
  - **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.
  - **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, 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/Sqnpi 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".
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).

Iniziativa realizzata da: