

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2019/C 374/02)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r. <sup>(1)</sup>.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

**„Conegliano Valdobbiadene – Prosecco/Valdobbiadene – Prosecco/Conegliano – Prosecco”**

**Numer referencyjny: PDO-IT-A0515-AM03**

**Data przekazania informacji: 2.8.2019**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Wprowadzenie rodzaju wina „drożdżowego”**

*Opis i uzasadnienie*

Wino drożdżowe „Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Spumante Superiore” (wino musujące wyższej jakości) otrzymuje się poprzez fermentację w butelce bez odseparowania osadu z fermentacji. Wina produkuje się z winogron pochodzących z jednego zbioru i poddaje się fermentacji w butelce między dniem 1 marca a dniem 30 czerwca roku następującego po roku zbiorów. Na początku procesu fermentacji w butelce partia produktów nie może charakteryzować się nadmiarem ciśnienia wyższym niż 0,5 bara, a produkty można wprowadzić do obrotu dopiero po zakończeniu co najmniej dziewięćdziesięciodniowego procesu fermentacji i dojrzewania na drożdżowym osadzie całej partii.

Dodano analityczne cechy charakterystyczne i właściwości organoleptyczne przedmiotowego rodzaju wina.

Wprowadzenie tego rodzaju wina wynika z konieczności oferowania rodzaju wina musującego tradycyjnie produkowanego na obszarze produkcji i cieszącego się szczególnym uznaniem ze względu na jego jakość.

Zmiana ta dotyczy art. 1, 4, 5, 6 i 7 specyfikacji produktu oraz pkt 1.4 „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

**2. Wprowadzenie nowej zawartości cukrów w odniesieniu do rodzaju Spumante (wino musujące)**

*Opis i uzasadnienie*

W odniesieniu do rodzaju wina Spumante dodano określenie Extra Brut.

Dodanie tej nowej zawartości cukrów pozwala na wskazanie ilości cukrów resztkowych w winach musujących w taki sposób, aby dostarczyć konsumentowi dokładnych informacji.

Zmiana ta dotyczy art. 5 i 9 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

**3. Wprowadzanie do obrotu rodzaju wina Spumante, w przypadku którego wskazuje się dodatkowe jednostki geograficzne (wł. *Unità geografiche aggiuntive*)**

*Opis i uzasadnienie*

Rodzaj wina „Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Superiore” (wino wyższej jakości) z oznaczeniem „Rive”, w przypadku którego wskazuje się dodatkowe jednostki geograficzne, wprowadza się do obrotu począwszy od dnia 1 marca roku następującego po roku zbiorów.

Datę wprowadzenia do obrotu przesunięto w celu umożliwienia produktom uzyskania najlepszych właściwości organoleptycznych.

Zmiana ta dotyczy art. 7 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

**4. Wykluczenie niektórych materiałów i produktów do etykietowania szklanych butelek**

*Opis i uzasadnienie*

Przy etykietowaniu szklanych butelek zabrania się stosowania materiałów i produktów przywierających do szkła (np. etykiet termokurczliwych typu *sleeve*).

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Zmiana ta ma na celu podkreślenie, jak istotne jest unikanie pokrywania szkła, z którego wykonane są butelki, jakimikolwiek produktami mogącymi wywołać zmianę w dopuszczonej gamie kolorystycznej.

Zmiana ta dotyczy art. 8 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 5. Sposoby prowadzenia winorośli

Opis i uzasadnienie

Zabrania się stosowania następujących sposobów prowadzenia winorośli: jednostronnego kordonu poziomego (wł. *cordone libre*) i dwustronnej pochyłej formy krzewu (wł. *cortina*).

Wykluczenie tych sposobów prowadzenia winorośli dotyczy wyłącznie nowych gospodarstw rolnych i ma na celu propagowanie innych, bardziej tradycyjnych metod pochodzących z przedmiotowego obszaru.

Zmiana ta dotyczy art. 4 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 6. Analityczne cechy charakterystyczne i właściwości organoleptyczne w chwili spożycia wina z rodzaju „Conegliano Valdobbiadene – Prosecco” Spumante Superiore „Rive”, w przypadku którego wskazuje się dodatkowe jednostki geograficzne

Opis i uzasadnienie

Określono właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne rodzaju wina „Conegliano Valdobbiadene – Prosecco” Spumante Superiore „Rive”, w przypadku którego wskazuje się dodatkowe jednostki geograficzne.

Oddzielono właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne wspomnianego rodzaju wina, które dotychczas były przyporządkowane do wina z rodzaju „Conegliano Valdobbiadene – Prosecco” Spumante Superiore.

Zmiana ta dotyczy art. 6 specyfikacji produktu i pkt 1.4 „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

#### 7. Uzupełnienie informacji dotyczących właściwości organoleptycznych

Opis i uzasadnienie

W przypadku wina „Conegliano Valdobbiadene – Prosecco” w opisie smaku wprowadzono następujące określenie: „od wytrawnego po półwytrawne”.

W przypadku wina „Conegliano Valdobbiadene – Prosecco” Frizzante (wino półmusujące) dodano opis pianki: „lekka i ulotna”.

W przypadku wina „Conegliano Valdobbiadene – Prosecco” Spumante Superiore i „Conegliano Valdobbiadene” Superiore di Cartizze (wino wyższej jakości z Cartizze) lub „Valdobbiadene” Superiore di Cartizze dodano opis pianki: „lekka i utrzymująca się”.

Zmiana ta ma na celu uzupełnienie informacji dotyczących właściwości organoleptycznych produktów.

Dotyczy ona art. 6 specyfikacji produktu i pkt 1.4 „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa produktu

Conegliano Valdobbiadene – Prosecco

Valdobbiadene – Prosecco

Conegliano – Prosecco

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Wino musujące

5. Gatunkowe wino musujące

6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

#### 4. Opis wina lub win

##### *Conegliano Valdobbiadene – Prosecco*

barwa: słomkowożółta, o różnym stopniu nasycenia, lśniąca;  
bukiet winny, świeży, zrównoważony i przyjemnie owocowy;  
smak od wytrawnego po półwytrawny, przyjemnie gorzki i apetyczny;  
minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;  
minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l.

Parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach państwa członkowskiego i UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

##### *Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Frizzante*

pianka lekka i ulotna;  
barwa: słomkowożółta, o różnym stopniu nasycenia, lśniąca;  
charakterystyczny przyjemny i owocowy bukiet;  
świeży, zrównoważony i owocowy smak;  
minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;  
minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l.

Parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach państwa członkowskiego i UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

##### *Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Frizzante poddane fermentacji wtórnej w butelce*

ewentualne występowanie kwiatu wina;  
charakterystyczny przyjemny i owocowy bukiet z ewentualnymi nutami skórki chleba i drożdży;  
smak: świeży, zrównoważony, przyjemnie musujący, owocowy, z ewentualnymi nutami skórki chleba i drożdży;  
minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;  
minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l.

Parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach państwa członkowskiego i UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Spumante Superiore*

pianka lekka i utrzymująca się;

barwa słomkowożółta, o różnym stopniu nasycenia, lśniąca;

charakterystyczny przyjemny i owocowy bukiet;

smak świeży, zrównoważony, przyjemnie owocowy, charakterystyczny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,0 %;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l.

Parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach państwa członkowskiego i UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Spumante Superiore drożdżowe*

pianka lekka i utrzymująca się;

barwa słomkowożółta, o różnym stopniu nasycenia, ewentualne występowanie kwiatu wina;

charakterystyczny przyjemny i owocowy bukiet z ewentualnymi nutami skórki chleba i drożdży;

smak świeży, zrównoważony, owocowy, z ewentualnymi nutami skórki chleba i drożdży;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,0 %;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l.

Parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach państwa członkowskiego i UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Spumante Superiore Rive*

pianka lekka i utrzymująca się;

barwa: słomkowożółta, o różnym stopniu nasycenia, lśniąca;

charakterystyczny przyjemny i owocowy bukiet;

smak świeży, zrównoważony, przyjemnie owocowy, charakterystyczny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l.

Parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach państwa członkowskiego i UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Conegliano Valdobbiadene – Superiore di Cartizze lub Valdobbiadene Superiore di Cartizze*

pianka lekka i utrzymująca się;

barwa: słomkowożółta, o różnym stopniu nasycenia, lśniąca;

charakterystyczny przyjemny i owocowy bukiet;

smak świeży, zrównoważony, przyjemnie owocowy, charakterystyczny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l.

Parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach państwa członkowskiego i UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 5. Praktyki winiarskie

### a) Podstawowe praktyki enologiczne

Przygotowanie partii produktu przeznaczonej do przetworzenia na wino musujące

Szczególne praktyki enologiczne

Na potrzeby przygotowania bazy przeznaczonej do wytworzenia wina musującego dopuszcza się stosowanie tradycyjnej praktyki polegającej na wykorzystaniu win z odmian winorośli pinot lub chardonnay w maksymalnych proporcjach równych 15 % całkowitej objętości.

b) *Maksymalne zbiory*

Conegliano Valdobbiadene – Prosecco:

13 500 kilogramów winogron z hektara.

Conegliano Valdobbiadene – Prosecco „Rive”:

13 000 kilogramów winogron z hektara.

Conegliano Valdobbiadene – Prosecco Superiore di Cartizze:

12 000 kilogramów winogron z hektara.

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Granice obszaru produkcji winogron odpowiednich do wytwarzania win objętych kontrolowaną i gwarantowaną nazwą pochodzenia (wł. *denominazione di origine controllata e garantita*) „Conegliano Valdobbiadene – Prosecco” położonego w obrębie obszaru produkcji kontrolowanej nazwy pochodzenia „Prosecco” przebiegają w następujący sposób:

A) Obszar produkcji winogron odpowiednich do wytwarzania win „Conegliano Valdobbiadene – Prosecco”, o których mowa w art. 1 pkt 1), obejmuje górzisty obszar następujących gmin: 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 i Valdobbiadene.

Szczegółowe granice obszaru przebiegają w następujący sposób: punktem wyjścia opisu granic obszaru jest miejscowość Fornace (wys. 175 m) położona około trzy kilometry na zachód od miejscowości Valdobbiadene, gdzie granica administracyjna gmin Valdobbiadene i Segusino przecina drogę Valdobbiadene–Segusino.

Następnie granica przebiega wzdłuż granicy administracyjnej tych gmin aż do Col Antich, gdzie dociera do poziomicy o wysokości 500 m i przebiega wzdłuż tej poziomicy aż do miejscowości Ca' Pardolin, niedaleko Combai. Od tego miejsca kieruje się ku partiom położonym poniżej wysokości 500 m – przebiega wzdłuż ścieżki prowadzącej do głównego placu miasteczka, przecinając najpierw via Cimavilla, a następnie via Trieste. W dalszej kolejności przebiega ona wzdłuż drogi prowadzącej do kościoła, dociera do schroniska Duel, biegnie wzdłuż grzbietu wzgórza i przecina drogę Miane–Campea. Linia granicy kieruje się następnie ku wyższym partiom w stronę wzgórza Tenade i, biegnąc cały czas wzdłuż grzbietu wzgórza, dociera do miejscowości Tre Ponti położonej przy drodze Follina–Pieve di Soligo.

Po przecięciu wspomnianej drogi granica ponownie kieruje się ku wyższym partiom w stronę wzgórza Croda di Zuel i przebiega wzdłuż jego grzbietu – nad kaplicą S. Lucia na wysokości 356 m, nad „Zuel di là” i nad miejscowością Resera; następnie przebiega wzdłuż drogi Resera–Tarzo aż do rozwidlenia dróg Resera–Tarzo i Revine–Tarzo. Za rozwidleniem granica przebiega wzdłuż wspomnianej drogi i dociera do miejscowości Tarzo, a następnie do Corbanese, aż do skrzyżowania z drogą Refrontolo–Cozzuolo w miejscowości Ponte Maset. Następnie granica biegnie wzdłuż granicy dzielącej gminy Tarzo i Vittorio Veneto aż do drogi lokalnej zwanej „dei Piai” i via delle Perdonanze. Granica biegnie wzdłuż tej drogi aż do miejsca, w którym drogę przecina potok Cervada, a następnie kieruje się ku niższym partiom wzdłuż potoku Cervada aż do skrzyżowania z drogą Cozzuolo–Vittorio Veneto, po czym kieruje się dalej w stronę miasta Vittorio Veneto aż do skrzyżowania z drogą prowadzącą z Conegliano do centrum Vittorio Veneto; następnie granica kieruje się w stronę miejscowości Conegliano aż do S. Giacomo di Veglia i, od tego miejsca, kieruje się w stronę miejscowości S. Martino di Colle Umberto. Za miasteczkiem Campion granica skręca w prawo i przebiega wzdłuż drogi gminnej S. Martino, przecina miejscowość Colle Umberto, po czym biegnie wzdłuż drogi krajowej 51 (zwanej „di Alemagna”) aż do punktu poboru opłat nr 5, a następnie prowadzi w stronę miejscowości Conegliano.

Za rozwidleniem bivio Gai, za skrzyżowaniem z via Pontebbana lub drogą krajową 13, granica przebiega wzdłuż nowej obwodnicy miasta Conegliano aż do drogi krajowej 13 w miejscowości Ferrera.

Po tym rozwidleniu granica dociera do miejscowości Susegana, a następnie skręca po skosie na zachód i biegnie wzdłuż drogi prowadzącej do Colfosco, zwanej również drogą strada della Barca.

Od miejscowości Colfosco granica pokrywa się z drogą „Mercatelli”, biegnie aż do rozwidlenia w kierunku miejscowości Falze', skręca w stronę Pieve di Soligo i przebiega wzdłuż dawnej drogi (Ponte Priula–Pieve di Soligo prowadzącej do via Chisini).

Granica przebiega przez centrum aglomeracji, a następnie prowadzi wzdłuż via Schiratti i dociera do miejscowości Soligo, po czym skręca w lewo i biegnie wzdłuż drogi głównej Soligo–Ponte di Vidor. Granica przecina następnie miejscowości Farra di Soligo, Col S. Martino, Colbertaldo i Vidor, mija po lewej stronie most Ponte di Vidor i podąża w kierunku miejscowości Bigolino. Za miejscowością Bigolino granica skręca w lewo, oddalając się od drogi prowadzącej do Valdobbiadene, a następnie biegnąc wzdłuż drogi gminnej prowadzącej do elektrowni ENEL, dociera do wioski Villanova – do miejsca, w którym drogę tę przecina strumień La Roggia. W dalszej kolejności granica biegnie wzdłuż wspomnianego strumienia aż do terasy, która dominuje nad rzeką Piave, następnie biegnie wzdłuż brzegu terasy (zob. załączona mapa regionalna „Wyznaczenie granicy terasy”), po czym ponownie przebiega wzdłuż drogi Valdobbiadene–Segusino na poziomie kaplicy S. Giovanni, za miejscowością S. Vito; od tego momentu granica przebiega wzdłuż drogi głównej Valdobbiadene–Segusino i dociera do miejscowości Fornace, tj. do punktu wyjścia.

- B) Wino musujące produkowane z winogron uprawianych na obszarze osady S. Pietro di Barbozza w gminie Valdobbiadene, zwane Cartizze, może korzystać z dodatkowego oznaczenia „Superiore di Cartizze” (wino wyższej jakości z Cartizze).

Granice tego podobszaru przebiegają w następujący sposób: punktem wyjścia opisu granicy jest most na rzece Teva położony na zachód od miejscowości Soprappiana, na drodze gminnej Piovine–Soprappiana, między miejscowościami Casa Boret (wys. 184 m) i Soprappiana (wys. 197 m). Od tego miejsca granica kieruje się na północ wzdłuż rzeki Tevy aż do jej zbiegu z Fosso delle Zente, a następnie biegnie wzdłuż Fosso delle Zente aż do jego zbiegu z Fosso di Piagar; w dalszej kolejności granica przebiega wzdłuż Fosso di Piagar aż do punktu granicznego działek nr 63–71 (osada S. Pietro di Barbozza, sekcja B, karta VII).

Począwszy od punktu granicznego tych działek granica przebiega między działkami nr 547 i 735, przecina działki nr 540 i 543, biegnie wzdłuż przedłużenia granicy oddzielającej działki nr 547 i 735 aż do północnej granicy działki nr 542 i dalej aż do skrzyżowania z drogą gminną via Vettorazzi.

Granica obszaru biegnie wzdłuż wspomnianej drogi w kierunku północnym, a następnie na pierwszym skrzyżowaniu („fontana del bicio”) zaczyna pokrywać się z drogą lokalną via Menegazzi aż do skrzyżowania tej drogi z linią grzbietu wzgórza Vettoraz. Następnie granica przebiega wzdłuż linii grzbietu wspomnianego wzgórza, pozostawiając w dole miejscowość Casa Miotto, i dociera do drogi lokalnej strada delle Treziese („tre siepi”).

Granica biegnie wzdłuż wyżej wymienionej drogi aż do drogi lokalnej w kierunku Mont. Na pierwszym zakręcie (działka nr III w osadzie S. Pietro di Barbozza, sekcja B, karta X) kieruje się na północ i następnie przebiega wzdłuż winnicy położonej na wzniesieniu, po czym kieruje się ku niższym partiom w stronę drogi strada Mont, obok Capiello.

Granica biegnie wzdłuż wspomnianej drogi aż do skrzyżowania z drogą gminną via Piander, a następnie wzdłuż drogi lokalnej Strett, po czym kieruje się dalej w tę samą stronę aż do drogi Saccol–Follo na wschód od Casa Agostinetto Sergio, a następnie kieruje się w stronę Cal de Sciap i dociera do strumienia Valle della Rivetta (strumień Borgo); granica przebiega wzdłuż strumienia aż do granicy oddzielającej działki nr 149 i 151 w gminie Valdobbiadene, sekcja B, karta XI, po czym biegnie dalej w kierunku północnym między działkami nr 149–151, 148–151, przecina drogę lokalną Campion, przebiega między działkami nr 178–184, 179–184, 179–167, 179–182, 181–185, dociera do Fosso della Tevicella w okolicy Col Zancher i Pra Ospitale, biegnie między działkami nr 21–65 w osadzie S. Pietro di Barbozza, sekcja B, karta XIII, a następnie między działkami nr 22–67 i 66–67, przecina drogę strada dei Bisoi („fordera”) i dociera do drogi gminnej Cavalier między działkami nr 24–28, aby następnie – biegnąc wzdłuż tej drogi – wrócić do punktu wyjścia (most na rzece Teva).

- C) Obszar produkcji winogron odmian pinot blanc, pinot noir, pinot gris i chardonnay przeznaczonych na potrzeby tradycyjnej praktyki, o której mowa w art. 5 ust. 3, obejmuje obszar administracyjny następujących gmin w prowincji 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; Castelcuoco; Casvaso 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 et Crespano del Grappa.

## 7. Główne odmiany winorośli

Glera B. – serprino

## 8. Opis związku lub związków

Conegliano Valdobbiadene – Prosecco (it)/Valdobbiadene – Prosecco (it)/Conegliano – Prosecco (it)

Wzgórza, które rozciągają się w formie łańcucha w osi wschód–zachód, są zbudowane z piaskowca i marglu na węglanowym podłożu, co nadaje winogronom wyrafinowane i niezwykle intensywne nuty aromatyczne oraz wyraźny mineralny charakter. Dzięki umiarkowanemu klimatowi i różnicom temperatur winogrona są aromatyczne i kwaskowe, co nadaje winom nuty winne oraz kwiatowe. Na przestrzeni wieków niegdyś bardzo strome zbocza zostały ukształtowane przez człowieka. Pierwsza pisemna wzmianka o uprawie winorośli do produkcji Prosecco na wspomnianych wzgórzach pochodzi z numeru VIII gazety Giornale d'Italia (Dziennik Włoski) z 1772 r. i przypisuje się ją arystokracie pochodzącemu z miejscowości Conegliano, Francescowi Marii Malvoltiemu.

Wina objęte przedmiotową nazwą są chronione kontrolowaną nazwą pochodzenia od 1969 r., zaś kontrolowaną i gwarantowaną nazwą pochodzenia od 2009 r.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Stosowanie określenia „Rive”

Ramy prawne:

przepisy Unii Europejskiej

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Przy nazywaniu i prezentacji win musujących zezwala się na stosowanie odniesień do nazw gmin lub osad wymienionych w załączniku A do specyfikacji produktu, pod warunkiem że nazwa gminy lub osady, z której pochodzą winogrona, zostanie uzupełniona określeniem „Rive” i że wzmianka ta zostanie wpisana do rejestru winnic.

Dodatkowe jednostki geograficzne są następujące:

1) San Vito, 2) Bigolino, 3) San Giovanni, 4) San Pietro di Barbozza, 5) Santo Stefano, 6) Guia, 7) Vidor, 8) Colbertaldo, 9) Miane, 10) Combai, 11) Campea, 12) Premaor, 13) Farra di Soligo, 14) Col San Martino, 15) Soligo, 16) Follina, 17) Farrò, 18) Cison di Valmarino, 19) Rolle, 20) Pieve di Soligo, 21) Solighetto, 22) Refrontolo, 23) San Pietro di Feletto, 24) Rua di Feletto, 25) Santa Maria di Feletto, 26) San Michele di Feletto, 27) Bagnolo, 28) Tarzo, 29) Resera, 30) Arfanta, 31) Corbanese, 32) Susegana, 33) Colfosco, 34) Collalto, 35) Formeniga, 36) Cozzuolo, 37) Carpesica, 38) Manzana, 39) Scomigo, 40) Collalbrigo-Costa, 41) Ogliano, 42) San Vendemiano oraz 43) Colle Umberto.

**Link do specyfikacji**

produktu <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14207>

---