



A tutte le aziende iscritte al sistema di controllo della DOC Prosecco

**Oggetto: svincolo a Prosecco della riserva vendemmiale 22 e stoccaggio di analogo volume "libero" 23.**

Considerato il termine al 31 dicembre 2023 della riserva vendemmiale 2022, tenuto conto delle caratteristiche sensoriali distintive del Prosecco DOC, ovvero la freschezza olfattiva e gustativa, e considerata l'attuale instabilità dei consumi, vi è l'esigenza di salvaguardare l'equilibrio di mercato, mantenendo inalterati i volumi certificabili, preservando la qualità.

La soluzione individuata è stata quella di consentire, a partire dal 1° dicembre 2023, lo svincolo della riserva 2022 a prodotto "libero" e, contestualmente, lo stoccaggio di analogo volume di prodotto "libero" 2023.

La proposta, ai sensi della normativa vigente, è stata accolta dalle Regioni con i seguenti provvedimenti:

- **Regione Veneto: Delibera n. 1472 del 27 novembre 2023**
- **Regione Friuli-Venezia Giulia: Delibera n. 1869 n. 23 novembre 2023**

In estrema sintesi, i soggetti che detengono la riserva vendemmiale 2022, dovranno effettuare i seguenti passaggi sul registro telematico (non sulla dichiarazione di vendemmia):

1. **Riqualificare la riserva vendemmiale 2022 a prodotto "libero 2022";**
2. **Riqualificare il prodotto "libero 2023", per un volume analogo a quello della riserva svincolata, a prodotto stoccato 2023 (con relativo codice), indicando nel campo partita "ex RV22";**
3. **Inviare a Valoritalia i moduli di riqualifica.**

I volumi da stoccare devono tener conto solo delle caratteristiche ampelografiche della riserva svincolata:

<b>Riserva vendemmiale 2022</b>		<b>Prosecco DOC "libero" 2023</b>	<b>Considerando le caratteristiche della riserva, che tipologia di prodotto 2023 devo stoccare?</b>
<b>Svincolo a:</b>		<b>Stoccaggio a:</b>	
Prosecco DOC "libero" (da Glera in purezza)	→	Prosecco DOC (Glera in purezza)	SI
		Prosecco DOC (Glera con taglio cantina) man. 7	NO
		Prosecco DOC con complementari al 15%	NO
Prosecco DOC "libero" (da Glera + taglio di cantina) man. 7	→	Prosecco DOC (Glera in purezza)	NO
		Prosecco DOC (Glera con taglio cantina) man. 7	SI
		Prosecco DOC con complementari al 15%	SI
Prosecco DOC con complementari al 15% "libero"	→	Prosecco DOC (Glera in purezza)	NO
		Prosecco DOC (Glera con taglio cantina) man. 7	SI
		Prosecco DOC con complementari al 15%	SI

**CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO**

Via Calmaggiora 23 - 31100 TREVISO IT - t +39 0422 1572383  
 info@consorzio.prosecco.it - www.prosecco.wine  
 c.f. 04339160261 - p.iva 04484620267



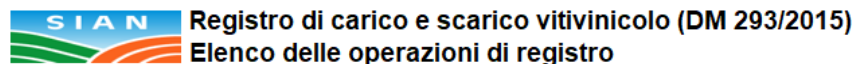
**Esempio\* di un'azienda che presenta una giacenza di:**

- 2.000 litri di riserva 2022 con taglio di cantina (manipolazione 7)
- 5.000 litri di riserva 2022 con complementare al 15%
- 1.500.000 litri di prodotto "libero" 2023 con taglio di cantina (manipolazione 7)

**\*: ogni soggetto può operare secondo le proprie esigenze, purché vengano rispettate le disposizioni regionali.**

**FASE 1 - Riqualificare la riserva vendemmiale 2022 a prodotto "libero"**

Operare la riqualifica (DERI) del prodotto in riserva al corrispondente prodotto certificabile:



Operatore:  
Indirizzo:  
Stabilimento/Deposito:  
Indirizzo Stabilimento:

Data Operazione	Codice Operazione	Prodotto	Atto/Certificato	Stato fisico	Codice Partita	Codice DOP/IGP	Annata	Pratiche enologiche	Quantità prodotto in SCARICO (Kg/lit)	Quantità prodotto in CARICO (Kg/lit)	Giacenza Prodotto Prima (Kg/lit)	Giacenza Prodotto Dopo (Kg/lit)
05/12/2023	DERI	Vino - PROSECCO - Atto da riserva vendemmiale	4	Sfuso		B399X2001XXA0X	2022	7	-2.000,00		2.000,00	0,00
05/12/2023	DERI	Vino - PROSECCO - Atto - Bianco	1	Sfuso		B399X2001XXA0X	2022	7		2.000,00	0,00	2.000,00
05/12/2023	DERI	Vino - PROSECCO CON COMPLEMENTARE - Atto da riserva vendemmiale con complementari	9	Sfuso		B399XPRO1XXA0X	2022	0	-5.000,00		5.000,00	0,00
05/12/2023	DERI	Vino - PROSECCO CON COMPLEMENTARE - Atto - Bianco	1	Sfuso		B399XPRO1XXA0X	2022	0		5.000,00	0,00	5.000,00


**CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO**

Via Calmaggiora 23 - 31100 TREVISO IT - t +39 0422 1572383  
 info@consorzio.prosecco.it - www.prosecco.wine  
 c.f. 04339160261 - p.iva 04484620267



## FASE 2 - Riqualificare il prodotto "libero 2023", per un volume analogo a quello della riserva svincolata, a prodotto stoccato "Ex RV22"

Considerando quanto indicato nella tabella a pagina 1, la massa da stoccare dovrà soddisfare esclusivamente la base ampelografica della partita, per cui, ad esempio, se svincolo riserva 2022 con complementari al 15% posso stoccare prodotto "libero 2023" con taglio di cantina (manipolazione 7), avendo l'accortezza di utilizzare il CODICE DOP dello stoccaggio ("S" in 6 posizione) e di indicare nel CODICE PARTITA l'indicazione "Ex RV22", al fine di poter mantenere la completa tracciabilità.

 **Registro di carico e scarico vitivinicolo (DM 293/2015)**  
**Elenco delle operazioni di registro**

Operatore:  
Indirizzo:  
Stabilimento/Deposito:  
Indirizzo Stabilimento:

Data Operazione	Codice Operazione	Prodotto	Atto/Certificato	Stato fisico	Codice Partita	Codice DOP/IGP	Annata	Pratiche enologiche	Quantità prodotto in SCARICO (Kg/lt)	Quantità prodotto in CARICO (Kg/lt)	Giacenza Prodotto Prima (Kg/lt)	Giacenza Prodotto Dopo (Kg/lt)
05/12/2023	DERI	Vino - PROSECCO - Atto - Bianco	1	Sfuso		B399X2001XXA0X	2023	7	-7.000,00		1.500.000,00	1.493.000,00
05/12/2023	DERI	Vino - PROSECCO - Atto stoccaggio	1	Sfuso	Ex RV22	B399XS201XXA0X	2023	7		7.000,00	0,00	7.000,00

**CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO**

Via Calmaggione 23 - 31100 TREVISO IT - t +39 0422 1572383  
info@consorzio.prosecco.it - www.prosecco.wine  
c.f. 04339160261 - p.iva 04484620267



### FASE 3 - Comunicazione a Valoritalia

Cliccare: [https://www.valoritalia.it/wp-content/uploads/2019/08/TAD\\_V\\_008\\_20190724.pdf](https://www.valoritalia.it/wp-content/uploads/2019/08/TAD_V_008_20190724.pdf)

#### Modulo 1: da Riserva 2022 tagliata a prodotto "libero" 2022 tagliato (2.000 l)

**COMUNICA**

*la partita di vino* atto a Riserva vendemmiale Prosecco DOC con manipolazione 7

*annata* 2022 *di l.* 2.000 *di bt. da l.* *n°*

Riclassificata(\*) (per vini IG e vini atti a DO)  Declassata(\*\*) (solo vini certificati a DO)  Riquilificata(\*\*\*) (per vini IG e vini atti/ certificati a D.O.)  Tagliata/Assemblata(\*\*\*\*) (per vini IGT e vini atti e certificati a DO)

**OTTENENDO**

Una partita di vino a DO - IG / atto a Prosecco DOC con manipolazione 7

*ANNATA* 2022 *litri* 2.000 *bt da l* *n°*

#### Modulo 2: da Riserva 2022 con complementare a prodotto "libero" 2022 con complementare (5.000 l)

**COMUNICA**

*la partita di vino* atto a Riserva vendemmiale Prosecco DOC con complementari al 15%

*annata* 2022 *di l.* 5.000 *di bt. da l.* *n°*

Riclassificata(\*) (per vini IG e vini atti a DO)  Declassata(\*\*) (solo vini certificati a DO)  Riquilificata(\*\*\*) (per vini IG e vini atti/ certificati a D.O.)  Tagliata/Assemblata(\*\*\*\*) (per vini IGT e vini atti e certificati a DO)

**OTTENENDO**

Una partita di vino a DO - IG / atto a Prosecco DOC con complementari al 15%

*ANNATA* 2022 *litri* 5.000 *bt da l* *n°*

#### Modulo 3: da prodotto "libero" 2023 tagliato a prodotto stoccato 2023 tagliato - man. 7 (7.000 l)

**COMUNICA**

*la partita di vino* atto a Prosecco DOC con manipolazione 7

*annata* 2023 *di l.* 7.000 *di bt. da l.* *n°*

Riclassificata(\*) (per vini IG e vini atti a DO)  Declassata(\*\*) (solo vini certificati a DO)  Riquilificata(\*\*\*) (per vini IG e vini atti/ certificati a D.O.)  Tagliata/Assemblata(\*\*\*\*) (per vini IGT e vini atti e certificati a DO)

**OTTENENDO**

Una partita di vino a DO - IG / atto a Prosecco DOC stoccaggio con manipolazione 7 (Ex RV22)

*ANNATA* 2023 *litri* 7.000 *bt da l* *n°*

I moduli vanno poi trasmessi a [sop13@valoritalia.it](mailto:sop13@valoritalia.it)



## Domande frequenti:

### **Da quando è possibile realizzare l'operazione?**

Le operazioni possono essere realizzate dal 1° dicembre 2023.

### **È possibile spumantizzare i volumi della riserva vendemmiale?**

No, l'elaborazione di tali volumi può essere avviata solo dopo averli portati a prodotto certificabile.

### **Se un'azienda ha venduto la riserva, deve lo stesso operare il nuovo stoccaggio "Ex RV22"?**

No, l'intervento vale solo i detentori della riserva.

### **Se l'azienda ha in giacenza solo la riserva 2022 e non del prodotto "libero" 2023, come deve comportarsi?**

I volumi della riserva vendemmiale 2022 possono essere svincolati (fase 1) solo con il contestuale stoccaggio di analogo prodotto "libero" 2023 (fase 2), per cui, entro il 31 dicembre 2023, l'azienda in questione può acquisire del prodotto 2023 oppure cedere ad altri soggetti la riserva vendemmiale 2022.

### **Il nuovo stoccaggio "Ex RV22" avrà le stesse caratteristiche dello stoccaggio attualmente attivo, ovvero non potrà essere commercializzato?**

Il nuovo stoccaggio "Ex RV22" sarà trattato con le stesse condizioni della riserva vendemmiale, per cui potrà essere commercializzato ad altri soggetti. Inoltre, i volumi non possono essere riclassificati.

### **Cosa succede se un soggetto non svincola la riserva vendemmiale?**

Se i volumi della riserva vendemmiale non dovessero essere stati svincolati a prodotto "libero" entro i termini stabiliti (31.12.2023), tali masse dovranno essere destinate a prodotto diverso dal vino, come previsto in origine in caso di assenza del provvedimento della riserva. L'eventuale destinazione del prodotto va comunque comunicata all'ufficio Sop13 di Valoritalia.

### **Se un soggetto ha in giacenza Riserva 2022 da Glera in purezza e Prodotto libero 2023 tagliato o con complementari, come può procedere?**

Il soggetto può tagliare la riserva (manipolazione 7) e poi procedere con le riqualificazioni.

### **Se un soggetto ha in giacenza la riserva 2022 in un deposito e il prodotto libero 2023 in un altro, può operare la doppia riqualifica senza il trasferimento del prodotto?**

Il soggetto può operare la doppia riqualifica senza il trasferimento del prodotto, purché abbia l'accortezza di indicare gli stabilimenti della riserva 2022 e del prodotto libero 2023 nelle comunicazioni da inviare all'ufficio Sop13 di Valoritalia.

Rimanendo a disposizione, si saluta cordialmente,

Il Consorzio