



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

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

Decreto concernente l'autorizzazione al Consorzio Vini Venezia, con sede in Portobuffolè (TV), per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOC "Lison Pramaggiore", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale n. 53611 del 19 luglio 2018.

IL DIRIGENTE

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO, in particolare, l'articolo 72, paragrafo 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verifichino le condizioni di cui all'articolo 38, paragrafo 5, Regolamento (CE) n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 2 dell'articolo 72 del medesimo Regolamento;

RITENUTO, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione);

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il D.M. 7 novembre 2012, pubblicato sulla G.U.R.I. n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010 e, in particolare, l'articolo 13 concernente le disposizioni di etichettatura transitoria;

VISTO il D.M. 23 dicembre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità – Vini DOP e IGP, e sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 4 del 7/01/2016, concernente aspetti procedurali per il rilascio ai soggetti interessati dell'autorizzazione per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del decreto 7 novembre 2012;

VISTA la nota ministeriale prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, pubblicata sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità – Vini DOP e IGP, recante “Autorizzazioni per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009, dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012 e del Decreto 23 dicembre 2015. Chiarimenti operativi in vista della prossima campagna vendemmiale 2017/2018 per le autorizzazioni relative alle modifiche dei disciplinari.”;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, par. 3, e dall'articolo 110 del citato Reg. (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla G.U.R.I. n.302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

RITENUTO che, ai sensi dell'articolo 90 della citata Legge n. 238/2016, nelle more dell'emanazione dei predetti atti della Commissione UE e dei relativi decreti applicativi della stessa Legge, ivi compreso il decreto in materia di procedure per l'esame delle domande di protezione e di modifica dei disciplinari dei vini DOP e IGP, sono da ritenere applicabili, anche per la prossima campagna vendemmiale 2018/2019, le disposizioni di etichettatura transitoria di cui ai citati decreti ministeriali 7.11.2012 e 23.12.2015, ivi comprese le disposizioni di cui alla richiamata nota ministeriale del 5 giugno 2017;

VISTO il DPR 04.06.1971 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.244 del 27.09.1971, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini “Lison Pramaggiore” ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTO il D.M. 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità – Vini DOP e IGP, e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP “Lison Pramaggiore”;

VISTO il D.M. 07.03.2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOP “Lison Pramaggiore”;

VISTA la documentata domanda trasmessa in data 13 marzo 2017, per il tramite della Regione Veneto, su istanza del Consorzio Vini Venezia con sede in Portobuffolè (TV), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “Lison Pramaggiore”, nel rispetto della procedura di cui al citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il parere favorevole della Regione Veneto e della regione Friuli Venezia Giulia sulla citata proposta di modifica;

VISTO il provvedimento ministeriale n. 53611 del 19 luglio 2018, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità – Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini “Lison Pramaggiore” e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta presentata dal citato Consorzio Vini Venezia ai sensi dell’art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell’art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, intesa ad ottenere l’autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOC “Lison Pramaggiore”, relativamente ai prodotti ottenuti a decorrere dalla vendemmia 2018 in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare, nonché nei riguardi delle produzioni provenienti dalle vendemmie 2017 e precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella citata proposta di modifica del disciplinare;

VISTA in particolare la dichiarazione, contenuta nella citata richiesta, con la quale il Consorzio Vini Venezia esonera espressamente il Ministero e le competenti Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di cui trattasi da parte della Commissione U.E;

VISTA la nota n. 308768 del 23.7.2018 della Regione Veneto e la nota n. 46123 del 24.7.2018 della regione Friuli Venezia Giulia con le quali è stato espresso il parere favorevole all’accoglimento della richiesta di autorizzazione all’etichettatura temporanea in questione, ai fini dell’intesa di cui all’art. 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012;

CONSIDERATO, altresì, che la proposta di modifica al disciplinare in questione non comporta, come dichiarato dal citato Consorzio di tutela, alcuna modifica alla struttura del vigente piano dei controlli a suo tempo approvato, con apposito decreto ministeriale, dal competente Dipartimento dell’ICQRF del Ministero e che, pertanto, ai fini della completezza documentale di cui al citato art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, si fa riferimento al predetto piano dei controlli, fatto salvo che per l’applicazione delle disposizioni di etichettatura transitoria di cui trattasi, i controlli devono verificare le condizioni di cui alla proposta di modifica del disciplinare allegata al presente decreto;

CONSIDERATO che la predetta richiesta di autorizzazione all’etichettatura transitoria è risultata conforme alle disposizioni di cui all’art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009, all’art. 13 del D.M. 7 novembre 2012 e al D.M. 23 dicembre 2015;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all’etichettatura temporanea per i vini DOC “Lison Pramaggiore” prodotti in conformità al disciplinare di produzione così come aggiornato alla luce delle modifiche inserite nella proposta di modifica di cui al richiamato provvedimento ministeriale n. 53611 del 19 luglio 2018, a decorrere dall’inizio della vendemmia 2018, anche nei riguardi delle partite di vino atte a diventare DOC “Lison Pramaggiore” provenienti dalle vendemmie 2017 e

precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella citata proposta di modifica del disciplinare;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale 21876 del 27 marzo 2018 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'articolo 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

D E C R E T A

Articolo 1

1. Ai sensi dell'articolo 13 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa, è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOP "Lison Pramaggiore", ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale n. 53611 del 19 luglio 2018 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio Vini Venezia con sede in Portobuffolè (TV) in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'art. 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012, e questo Ministero, la Regione Veneto e la regione Friuli Venezia Giulia sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della DOC "Lison Pramaggiore" da parte della Commissione U.E. Tale responsabilità resta in capo al citato Consorzio e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.

3. L'autorizzazione di cui al comma 1 è riferita all'unico disciplinare di produzione della DOP "Lison Pramaggiore", così come aggiornato con l'allegata proposta di modifica, ed è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2018/2019 e se del caso successive, in relazione alla definizione della procedura presso la Commissione U.E, a decorrere dal 1° agosto 2018.

4. L'autorizzazione di cui al comma 1, conformemente alle indicazioni operative di cui alla nota ministeriale prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017 richiamata nelle premesse, è altresì applicabile, a decorrere dal 1° agosto 2018, per le partite di vino atte a diventare DOC "Lison Pramaggiore" provenienti dalle vendemmie 2017 e precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella citata proposta di modifica del disciplinare.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità – Vini DOP e IGP (ai sensi dell'art. 13, comma 2, del richiamato D.M. 7 novembre 2012) e ne sarà dato avviso sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.

IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “LISON-PRAMAGGIORE”

**Articolo 1
Denominazione**

1. La denominazione di origine controllata “Lison-Pramaggiore” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

Bianco;
Rosso;
Rosso riserva;
Chardonnay;
Sauvignon;
Verduzzo;
Verduzzo passito;
Merlot;
Merlot riserva;
Malbec;
Cabernet;
Carmenère;
Refosco dal peduncolo rosso;
Refosco dal peduncolo rosso riserva;
Refosco dal peduncolo rosso passito;
Spumante.

2. La denominazione di origine controllata “Lison-Pramaggiore” è altresì riservata alle seguenti tipologie, limitatamente alle produzioni ottenute da vigneti ubicati nell’area di produzione di cui all’articolo 3 ricadenti in provincia di Pordenone:

Cabernet franc;
Cabernet Sauvignon;
Pinot grigio.

**Articolo 2
Base ampelografia**

1. La denominazione di origine controllata “Lison-Pramaggiore” è riservata ai vini derivanti dalle seguenti varietà:

Chardonnay,
Pinot grigio,
Sauvignon,
Verduzzo (da Verduzzo friulano e/o Verduzzo trevigiano),
Merlot,
Malbec,
Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère),
Cabernet franc,
Cabernet Sauvignon,
Carmenère,

Refosco dal peduncolo rosso,

provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% delle corrispondenti varietà.

Possono inoltre concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a frutto di colore analogo, ad esclusione dei moscati, purché idonei alla coltivazione nelle rispettive provincie di Venezia, Treviso e Pordenone.

2. La denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore", con la specificazione "bianco" è riservata ai vini provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Tocai friulano: minimo 50 %;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino da sole o congiuntamente e fino ad un massimo del 50%, le uve a bacca bianca elencate al comma 1.

3. La denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore", con la specificazione "rosso" è riservata ai vini provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Merlot: minimo 50 %,

possono, inoltre, concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente e fino ad un massimo del 50% le uve a bacca nera elencate al comma 1.

4. Il vino a denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore" spumante è riservata ai vini provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero.

Articolo 3

Zona di produzione

1. Le uve destinate alla produzione dei vini "Lison-Pramaggiore" devono essere prodotte nella zona comprendente, nelle rispettive provincie, i seguenti territori amministrativi comunali:

Provincia di Venezia: Annone Veneto, Cinto Caomaggiore, Gruaro, Fossalta di Portogruaro, Pramaggiore, Teglieto Veneto, e parte del territorio dei comuni di Caorle, Concordia Sagittaria, Portogruaro, San Michele al Tagliamento, Santo Stino di Livenza;

Provincia di Treviso: Meduna di Livenza e parte del territorio di Motta di Livenza;

Provincia di Pordenone: Chions, Cordovado, Pravisdomini e parte dei territori di Azzano Decimo, Morsano al Tagliamento, Sesto al Reghena.

Tale zona di produzione delle uve, corrispondente a quella già descritta all'articolo 3 del disciplinare di produzione dei "Tocai di Lison" annesso al D.P.R. del 4 agosto 1971, è così delimitata: partendo dal fiume Tagliamento, all'altezza di Villanova Malafesta, la linea di delimitazione segue in direzione sud il confine della provincia di Venezia, che in gran parte coincide col Tagliamento stesso, fino alla confluenza con la litoranea Veneta in prossimità del Pilone Bevazzana e del ponte girevole; segue ad ovest la litoranea Veneta fino alla confluenza con il canale Lugugnana all'altezza di punta Miniscalchi; quindi la strada comunale che passa per c. Cava, Foppe di Mondo e c. Lovi dove piega verso nord fino all'idrovora del Terzo Bacino, segue sempre verso nord, per breve tratto, l'argine sinistro del canale dei Lovi quindi la strada che costeggia il terzo Bacino e Canton fino a Cà la Bernarda. La linea di delimitazione piega quindi verso ovest, segue per breve tratto il canale Lugugnana, il limite sud della località Cavrato e si congiunge con la strada che costeggia la bonifica Prati nuovi seguendola verso sud fino ad incontrare il canale Loregolo. Prosegue sempre verso sud lungo il suddetto canale fino alla confluenza con il canale dei Lovi in prossimità della idrovora del settimo Bacino (bonifica Prati nuovi); segue il canale dei Lovi fino alla sua confluenza con il canale Cavanella; prosegue quindi in direzione ovest lungo il canale Cavanella, poi lungo il canale Baseleghe, risalendo verso nord-ovest continua lungo il canale del Morto ed il canale degli Alberoni fino all'altezza di o. Combattenti; quindi lungo l'argine delle Valli Perera e Zignago passando in prossimità di casa Vignati, aggira, escludendole, le bonifiche Gramelada e Battaglion, segue ora

verso ovest la strada che passa in prossimità di case Lieche fino al ponte sul canale Viola in località Sindacale; di qui risale verso nord e poi verso est il canale Viola sino all'imbocco del canale S. Giacomo, prosegue lungo il canale S. Giacomo fino all'angolo di contatto col canale Fossalon dopo aver attraversato la strada Fausta (Km. 0,950) a nord di casa Borro.

La delimitazione piega verso sud lungo il canale Fossalon e Degan fino all'incontro con la strada consorziale che divide la località Acquador da Palù Crosere, passando per l'incrocio con viale Roma; prosegue lungo detta strada consorziale fino all'incrocio con viale Zignago in prossimità di c. Macchinetta; volge quindi a sud-ovest lungo la strada che va ad incontrarsi, nei pressi di c. Alessandra, con la strada provinciale Portogruaro-Caorle; continua verso sud lungo la strada provinciale suddetta fino all'incrocio con la strada Fausta fino al ponte Maranghetto, e dal predetto ponte, verso sud-est lungo l'argine destro del canale Maranghetto, e del canale Nicessolo fino all'altezza del canale del Miglio. Segue detto canale e successivamente l'argine della Valle Grande, della palude del Pedocchio e della Piscina toccando le quote 2 per immettersi sulla carrareccia che passa per case Falconera; attraversa la "Bocca Volta" e proseguendo verso sud sull'argine del canale Nicessolo giunge alla località Falconera in prossimità del porto. Devia verso sud-ovest seguendo la strada che passa a nord dell'abitato di Caorle, fino al ponte girevole sul canale della Saetta; continua verso sud lungo il canale della Saetta fino alla confluenza con il canale dell'Orologio ed alla confluenza di questo con il fiume Livenza, e per detto fiume verso nord, fino ad incontrare e seguire il canale Cammessa; continua lungo il canale Cammessa fino alla confluenza con il canale Livenza Morta in località Brian; segue quindi verso nord il canale Livenza Morta fino alla strada Fausta e poi la strada Fausta fino all'argine sinistro del fiume Livenza in località La Salute di Livenza; continua verso nord-ovest seguendo l'argine sinistro del fiume Livenza fino ad incrociare il confine amministrativo del Comune di Motta di Livenza, ricomprendendo nell'area DOC tutta la superficie ricadente nel medesimo Comune. A nord, il limite dell'area, segue l'asse del fiume Livenza fino all'altezza di c. Casali (Meduna di Livenza); segue quindi il limite di provincia tra Treviso e Pordenone fino alla località Paludei; continua quindi lungo il limite di comune fra Pasiano di Pordenone e Pravisdomini fino ad incontrare il fiume Sile. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue lungo il fiume Sile fino ad incontrare il limite di territorio tra i comuni di Chions e Fiume Veneto in prossimità di c. Marcuz; procede verso est seguendo il confine che delimita a nord il territorio dei comuni di Chions, Sesto al Reghena, Morsano al Tagliamento fino ad incontrare il fiume Tagliamento, che percorre verso sud seguendo il limite di confine del comune di Morsano al Tagliamento fino ad incontrare il limite della provincia di Venezia punto di partenza. All'interno della zona così delimitata giace la bonifica del Loncon e delle Sette Sorelle che viene esclusa e i suoi confini sono i seguenti:

partendo dalla confluenza del canale Fosson con il fiume Loncon la delimitazione procede verso sud lungo il fiume Loncon fino al ponte Bragato; continua a nord-est per la strada della Torba (fra la fossa della Torba e la fossa Possidenza) fino all'incontro con l'argine destro del fiume Lemene; di qui prosegue verso sud seguendo il fiume Lemene fino alla confluenza con il canale Maranghetto in prossimità del ponte Maranghetto; segue ad ovest il canale Maranghetto fino alla confluenza con il fiume Loncon, e successivamente fino alla sua confluenza con il canale fossa Bigai; continua lungo il canale fossa Bigai, passando dall'idrovora della bonifica Piva, fino all'altezza della strada provinciale S. Stino di Livenza-Caorle; da questo punto prosegue a nord lungo la strada provinciale S. Stino di Livenza-Caorle fino alla strada privata Palamin parallela al canale fossa Contarina di ponente; quindi procede a ovest lungo la strada privata Palamin fino all'incrocio con la strada consorziale perimetrale della bonifica delle Sette Sorelle; continua lungo la strada suddetta, passando in prossimità della scuola Corner, fino ad incontrare in canale Cernetta, e quindi, seguendo la strada parallela di destra al canale Cernetta, fino alla strada provinciale S. Stino di Livenza-Caorle che attraversa, per raggiungere e quindi seguire l'argine destro del canale Fosson fino alla sua confluenza con il fiume Loncon.

La zona di Lemene; di qui prosegue verso sud seguendo il fiume Lemene fino alla confluenza del canale Maranghetto in prossimità del ponte Maranghetto. ;segue ad ovest il canale Maranghetto fino alla confluenza con il fiume Loncon e successivamente fino alla confluenza con il canale Fossa Bigai; continua lungo il canale Fossa Bigai passando dall'idrovora della bonifica Piva, fino

all'altezza della strada provinciale S.Stino di Livenza – Caorle ; da questo punto prosegue a nord lungo la strada provinciale S.Stino di Livenza Carole fino alla strada privata Palamin parallela al canale Fossa contarina di Ponente; quindi procede ad ovest lungo la strada privata Plamin fino all'incrocio con la strada consorziale perimetrale della bonifica delle Sette Sorelle; continua lungo la strada suddetta,passando in prossimità della scuola corner, fino ad incontrare in canale Cernetta e quindi seguendo la strada parallela di destra al canale Cernetta, fino alla strada provinciale S.Stino di Livenza –Caorle che attraversa , per raggiungere e quindi seguire l'argine destro del canale Fosson fino alla sua confluenza con il fiume Loncon.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 1, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono pertanto da considerarsi idonei alla produzione dei vini di cui all'articolo 1, unicamente i vigneti ubicati in terreni di origine sedimentaria-alluvionale e di medio impasto, tendenti all'argilloso ed allo sciolto, anche con presenza di concrezioni calcaree e/o di scheletro. Limitatamente alla zona a sud della strada provinciale che da Eraclea porta a Latisana, passando per la Salute di Livenza e per Lugugnana sono ammessi anche i terreni sabbioso-argillosi.
3. Sono invece da escludere i vigneti ubicati in terreni sabbioso-torbosi, ricchi di sostanza organica ed in quelli umidi o freschi, di risorgiva o soggetti ad allagamenti. *(I dettagli fotointerpretativi, sono depositati presso Regione Veneto-Direzione produzioni agroalimentari).*
4. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
5. Sono ammesse esclusivamente le forme a controspalliera semplice o doppia.
6. Fatti salvi i vigneti già idonei alla produzione della DOC, i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare, dovranno avere un numero minimo di ceppi per ettaro non inferiore a 3000.
7. È esclusa ogni pratica di forzatura. Tuttavia, è ammessa l'irrigazione di soccorso.
8. La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 e il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono i seguenti:

Vitigni	prod/max uva ton/ha	titolo alc vol. nat. minimo
*Tai	12	11,00 %
**Pinot bianco	12	9,50 %
Chardonnay****	12	11,00 %
Pinot grigio	13	10,50%
Sauvignon	13	11,00 %
Verduzzo	13	10,50 %
Merlot	12	11,00 %
Malbec	12	11,00 %
***Cabernet franc	12	11,00 %
***Cabernet Sauvignon	12	11,00 %
Carmenère***	12	11,00 %
Refosco dal peduncolo rosso	13*****	11,00 %
**Pinot nero	12	9,50 %

* varietà atta a produrre la tipologia bianco

** varietà atte a produrre la tipologia spumante

*** varietà atta a produrre la tipologia Cabernet

**** *le uve destinate alla produzione del vino “Lison-Pramaggiore” spumante potranno avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 9.5% vol., purché la destinazione delle uve atte ad essere elaborate, venga espressamente indicata nei registri ufficiali di cantina.*

***** *nella versione riserva la resa ad ettaro è di 12 t/ha.*

9. Le uve destinate alla produzione dei vini “Lison-Pramaggiore” rosso, Merlot e Refosco dal peduncolo rosso nella versione “riserva” devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di almeno 11,50% vol.

10. Per la produzione massima ad ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo delle uve destinate alla produzione dei vini delle tipologie rosso, cabernet, bianco e spumante si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che la compongono.

11. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Lison-Pramaggiore”, devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

12. Le regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, di anno in anno, prima della vendemmia possono stabilire limiti massimi di produzione o di utilizzazione di uve per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Lison-Pramaggiore” inferiori a quelli fissati dal presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole alimentari.

Articolo 5

Norme per la vinificazione e per le elaborazioni particolari

1. Nella vinificazione sono concesse tutte le pratiche enologiche ammesse dalla legislazione nazionale e comunitaria.

2. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata all'articolo 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'intero territorio dei comuni, anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve, nonché dei seguenti Comuni:

Provincia di Venezia: Torre di Mosto, Ceggia, Eraclea, Jesolo, S. Donà di Piave, Noventa di Piave e Meolo.

Provincia di Treviso: Cessalto, Chiarano, Gorgo al Monticano, Salgareda, Gaiarine, Mansuè, Portobuffolè, Oderzo e Ormelle.

Provincia di Pordenone: Fiume Veneto, Pasiano, Porcia, Pordenone, Prata di Pordenone, Casarsa della Delizia e San Vito al Tagliamento.

Provincia di Udine: Latisana, Bertiole e Codroipo.

3. È tuttavia facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali, sentito il parere delle Regioni competenti per territorio, autorizzare le suddette operazioni per la produzione dei vini a denominazione d'origine controllata “Lison-Pramaggiore”, anche al di fuori delle aree previste dai commi precedenti e comunque entro i confini delle provincie di Venezia, Treviso e Pordenone, sempreché le Ditte richiedenti singole o associate, dimostrino la conduzione dei vigneti idonei alla produzione dei vini della presente denominazione, alla data di pubblicazione del decreto 29 maggio 2000.

4. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

5. La denominazione di origine controllata “Lison-Pramaggiore”, può essere utilizzata per produrre il vino spumante, ottenuto con mosti e vini che rispondano alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel

presente disciplinare ed a condizione che la spumantizzazione avvenga a mezzo fermentazione naturale, in ottemperanza alle vigenti norme sulla preparazione degli spumanti.

Tali vini devono essere commercializzate nei tipi: extra brut, brut, extradry e dry.

6. L'elaborazione dei vini spumanti può avvenire solo all'interno delle provincie di Venezia, Treviso, Pordenone e Udine.

7. La vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini Refosco dal peduncolo rosso passito e Verduzzo passito può avvenire solo dopo che le stesse sono state sottoposte ad appassimento naturale, fino ad assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 15% vol.

8. L'appassimento può essere condotto anche con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento.

9. Le uve appassite, destinate alla produzione dei vini Refosco dal peduncolo rosso passito e Verduzzo passito non possono essere pigiate in data anteriore al 15 novembre di ogni anno. La Regione Veneto con proprio provvedimento, a seguito di motivata richiesta del Consorzio di tutela, può anticipare detta data.

10. La resa massima dell'uva fresca in vino, non deve superare il 50%.

11. È ammessa la colmatura con un massimo del 5% di altri vini dello stesso colore e stessa annata aventi diritto alla denominazione d'origine controllata "Lison-Pramaggiore", nel rispetto comunque dei limiti di cui all'articolo 2.

12. I seguenti vini designati con al denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore" non possono essere immessi al consumo, a partire dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve, prima del:

Tipologia	Periodo
Chardonnay, Pinot grigio, Sauvignon, Verduzzo e bianco	2 mesi
Cabernet, compresi Cabernet franc e Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Refosco dal peduncolo rosso, Carmenère, rosso	2 mesi
Merlot, Refosco dal peduncolo rosso e rosso nelle versioni riserva	24 mesi
Refosco dal peduncolo rosso passito	12 mesi
Verduzzo passito	12 mesi

13. Per i vini prodotti in purezza varietale è consentita l'aggiunta di mosti o vini appartenenti alla medesima denominazione nel limite massimo del 15%.”.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

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

Bianco:

- colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli e talvolta dorati;
- odore: intenso e gradevole;
- sapore: asciutto, talvolta morbido ;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 ,0 g/l.

Chardonnay

- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: fine, caratteristico ed elegante;
- sapore: asciutto, talvolta morbido con eventuale percezione gradevole di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Sauvignon

- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto armonico con eventuale percezione gradevole di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Verduzzo

- colore: da giallo paglierino a giallo dorato;
- odore: delicato talvolta con sentore floreale;
- sapore: asciutto caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Verduzzo passito

- colore: dal giallo dorato all'ambrato;
- odore: delicato, intenso, gradevole;
- sapore: dolce, caldo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol di cui 12,00% vol di alcol effettivo
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Rosso e Rosso riserva

- colore: rosso rubino anche intenso se giovane, tendente al granato se invecchiato;
- odore: vinoso, intenso e gradevole;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol e 12,50% vol nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l e 24,0 g/l nella versione riserva.

Merlot e Merlot riserva

- colore: rosso rubino se giovane, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, intenso, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol e 12,50% vol nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l e 25,0 g/l nella versione riserva.

Malbech

- colore: rosso rubino vivo, tendente al granato se invecchiato;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Cabernet

- colore: rosso rubino con riflessi granati se invecchiato;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, erbaceo e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Carmenère

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, caratteristicamente erbaceo e persistente;
- sapore: asciutto, erbaceo, elegante se invecchiato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Refosco dal peduncolo rosso e riserva

- colore: rosso intenso con riflessi violacei, granati se invecchiato;
- odore: vinoso e caratteristico;
- sapore: asciutto, di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol e 13,00% vol nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l e 26,0 g/l nella versione riserva.

Refosco dal peduncolo rosso passito

- colore: rosso rubino tendente al granato;
- odore: vinoso, gradevole e persistente;
- sapore: amabile, armonico ed intenso;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui 13,00% vol di alcol effettivo;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Pinot grigio

- colore: da giallo paglierino ad ambrato con riflessi ramati,
- odore: delicato, caratteristico, fruttato,
- sapore: asciutto, armonico, caratteristico,
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l
- estratto secco netto minimo: 18,0 g/l

Cabernet Franc

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento
- odore: vinoso, caratteristicamente erbaceo e persistente.
- sapore: asciutto, pieno, erbaceo, austero se invecchiato,
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 23,0 g/l.

Cabernet Sauvignon

- colore: rosso rubino anche intenso, con riflessi granati se invecchiato
- odore: vinoso, caratteristico,
- sapore: asciutto, pieno, e austero ,
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 23,0 g/l.

Spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da extra brut a dry, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Lison-Pramaggiore» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore» e similari.
2. È 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.
3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.
4. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1, con esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata «Lison-Pramaggiore» devono essere immessi al consumo unicamente nelle tradizionali bottiglie di vetro, fino ad una capacità massima di litri 9, chiuse con tappo raso bocca, mentre per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito l'uso del tappo a vite.

2. È tuttavia consentito per le bottiglie fino a litri 1,500, con esclusione della versione riserva, l'uso del tappo capsula a vite.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

L'area DOC Lison-Pramaggiore, situata nella pianura a pochi chilometri dal litorale veneziano, fra i fiumi Tagliamento e Livenza, è da sempre testimone della coltivazione della vite a garanzia della tipicità e della peculiarità dei vini del territorio.

Il clima dell'area è definito "temperato" grazie alla vicinanza del mare, alla presenza di aree lagunari e alla giacitura pianeggiante che favorisce l'esposizione dei vigneti ai venti della zona. La direzione dominante di questi ultimi è est-nord est dalla quale spira la Bora, un vento fresco e asciutto, mentre da sud-est soffia spesso lo Scirocco, caldo e umido, caratteristico di tutti i periodi dell'anno. La presenza dei venti, prevalentemente serali, abbassa di notte le temperature, favorendo l'escursione termica tra notte e giorno.

I suoli dell'area sono caratterizzati dalla presenza di un sottile strato di "caranto" (carbonato di calcio) a una profondità che varia dai 30 ai 70 cm. e da uno strato più superficiale prevalentemente argilloso, entrambi di origine alluvionale grazie all'apporto di materiale detritico da parte dei vicini fiumi. Tali suoli presentano una buona capacità di riserva idrica.

Essi sono inoltre caratterizzati dalla presenza di alti contenuti di elementi minerali soprattutto potassio, calcio e magnesio e da un'equilibrata dotazione di sostanza organica.

Fattori storici e umani

La Denominazione prende il nome dal borgo romano di Lison e dal paese di Pramaggiore a testimonianza che la coltivazione locale della vite era già viva all'epoca dei romani. Nel Museo Nazionale di Portogruaro sono conservati numerosi contenitori di origine romana utilizzati proprio per la trasformazione e la conservazione del vino. Tuttavia è solo con l'avvento dei monaci benedettini nel X secolo d.C., che la zona scopre lo sviluppo di una viticoltura razionale. La coltivazione della vite ebbe un importante sviluppo ai tempi della Repubblica Veneziana quando Pramaggiore con il borgo di Belfiore fu considerata il Vigneto della Serenissima.

Negli ultimi cinquant'anni si è sviluppata una viticoltura altamente specializzata e professionale grazie ai produttori delle aziende di maggiori dimensioni e prestigio, che hanno abbandonato la viticoltura promiscua dei filari fra gli appezzamenti, a favore della coltivazione in vigneti specializzati anche al fine di migliorare gli aspetti qualitativi delle produzioni. Tale professionalità dei produttori ha permesso di sviluppare, grazie anche ai risultati della zonazione dell'area DOC e alla collaborazione con l'università, dei protocolli di vinificazione specifici per le varietà autoctone Refosco e Lison, in modo da esaltare le caratteristiche organolettiche e legarle indissolubilmente al territorio di produzione.

L'evoluzione storica e la qualificazione della viticoltura nell'area ha permesso, già nel 1971, di riconoscere la *Denominazione Lison* per tutelare il Tocai di Lison e successivamente la *Denominazione Pramaggiore* per tutelare il Merlot e Cabernet della zona. Nel 1974 le due Denominazioni vennero fuse nella *DOC Lison-Pramaggiore*.

A Pramaggiore già dal 1947, viene organizzata presso la Mostra Nazionale vini la "Fiera Campionaria dei Vini" -diventata dal 1961 il "Concorso Enologico Nazionale"- a testimonianza dello storico e profondo legame del territorio con il mondo del vino.

Oggi la DOC Lison-Pramaggiore grazie anche alla promozione della Strada Vini della DOC, è tra le realtà più importanti e vive del Veneto Orientale con vini che valorizzano i territori di produzione.

b) Specificità del prodotto

I vini della DOC Lison-Pramaggiore sono caratterizzati da un'ottima struttura, un buon equilibrio acido, dall'intensità dei profumi di frutta fresca e dalla spiccata personalità.

I vini rossi hanno un'intensità di colore (antociani) che può andare dal rosso rubino a quello granato durante l'invecchiamento. Le note di frutta rossa più o meno matura sono la caratteristica fondamentale all'olfatto anche se, in relazione alla varietà, possiamo trovare sfumature più o meno intense di piccoli frutti di bosco e spezie. Al gusto ritornano le note di frutta rossa sostenute da una buona struttura e una consistenza sapida unica.

Per i vini bianchi giovani il colore è normalmente giallo paglierino con riflessi verdognoli più o meno intensi. All'olfatto sono ricchi con evidenti note floreali e frutta fresca mentre al gusto ritorna la specificità del territorio con una marcata sapidità e persistenza gustativa.

I rossi sono vini di struttura che danno una piacevole sensazione di morbidezza e di calore e sopportano due o più anni d'invecchiamento, i cui aromi vengono valorizzati se sono serviti a temperatura ambiente. I vini bianchi, per la loro freschezza, esprimono meglio le loro qualità se consumati entro un anno dalla produzione.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

L'ottimo equilibrio tra le peculiarità pedoclimatiche, l'esperienza dei viticoltori che si tramanda da generazioni e gli approfondimenti scientifici permettono di ottenere vini che possono avere sia le caratteristiche dei vini freschi sia di quelli da invecchiamento.

Grazie anche agli studi di "zonazione" effettuati su tutta l'area e alle specifiche tecniche adottate dai produttori si sono affinate le conoscenze riguardanti le interazioni tra l'ambiente e le peculiarità del prodotto.

Il clima temperato e le buone escursioni termiche fra il giorno e la notte determinano l'ottenimento di vini bianchi, freschi e fruttati, in quanto il buon equilibrio fra acido malico e tartarico, nonché la produzione e la qualità delle componenti aromatiche dell'uva, sono fortemente dipendenti da questi fattori climatici.

Anche nei vini rossi, l'abbassamento delle temperature notturne, permette il mantenimento negli acini delle sostanze sintetizzate con la luce e le temperature durante il giorno, garantendo il mantenimento dell'aromaticità (polifenoli).

I terreni ricchi di argilla, in grado di assicurare un livello idrico alla pianta anche durante lunghi periodi di siccità, permettono ai vini di dotarsi di corpo e struttura adeguati anche ad un lungo invecchiamento.

Questi fattori, uniti all'elevata dotazione minerale dei terreni dell'area, si traducono, soprattutto nei vini rossi, in alte dotazioni antocianiche, in equilibrate gradazioni alcoliche, in corposità e robustezza tannica che conferiscono ai vini tenuta all'invecchiamento nonché, nei Merlot e Cabernet, note che spaziano dalla frutta fresca alla confettura.

Anche nei vini bianchi, le caratteristiche dei terreni e del clima permettono di ottenere, specialmente nei Pinot, dei prodotti di grande spessore aromatico e con un corpo vellutato e persistente.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia srl

Sede Amministrativa:

Via San Gaetano, 74

36016 - Thiene (Vicenza)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della Legge 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1°

capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012