



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

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

**Provvedimento concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “Lison-Pramaggiore”, del relativo documento unico riepilogativo e la trasmissione alla Commissione UE.**

**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 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 DM 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;

CONSIDERATO che il predetto D.M. 7 novembre 2012 contempla anche disposizioni applicative del citato Reg. (CE) n. 607/2009, in particolare per quanto concerne talune modalità procedurali di esame e di comunicazione relative alle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e l'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;

CONSIDERATO che, ai sensi dell'articolo 90, comma 3, della citata Legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei 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, continuano ad applicarsi i decreti ministeriali applicativi della preesistente normativa nazionale e dell'Unione europea;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e del predetto DM 7 novembre 2012;

Visto il DPR 04 giugno 1971 pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n.244 del 27.09.1971 con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini "Lison-Pramaggiore"

VISTO il DM 30.11.2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale delle Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità–Vini DOP e IGP, 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 DOC "Lison-Pramaggiore";

VISTO il DM 07.03.2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOC "Lison-Pramaggiore";

ESAMINATA la documentata domanda trasmessa in data 13 marzo 2017, su istanza del Consorzio tutela vini Venezia con sede in Portobuffolè (Treviso), per il tramite della regione Veneto, 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 autonoma Friuli Venezia Giulia sulla citata proposta di modifica;

ATTESO che la citata richiesta di modifica è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato D.M. 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10, conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 118 septies del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e, in particolare:

- è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 16 del D.Lvo n. 61/2010, ai sensi dell'art. 90, comma 3, della Legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 7 giugno 2017;

- la citata proposta ,ai sensi dell'articolo 8 del citato D.M. 7 novembre 2012,è stata pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 174 del 27.07.2017;

- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

RITENUTO che è stata conclusa con esito positivo, nei termini sopra specificati, la procedura nazionale preliminare relativa all'esame della richiesta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Lison-Pramaggiore" e che la stessa richiesta risulta conforme alle condizioni stabilite nella parte II, titolo II, capo I, sezione 2 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 e che pertanto sussistono i requisiti per procedere alla pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Lison-Pramaggiore" e del relativo documento unico, nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di modifica in questione

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 n.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;

#### DISPONE

ai sensi dell'articolo 9 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa:

1) la pubblicazione sul sito internet del Ministero Sezione Qualità - Vini DOP e IGP - dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Lison-Pramaggiore", così come consolidato con il D.M. 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il DM. 7 marzo 2014 richiamati in premessa, nonché della relativa proposta di modifica documento unico riepilogativo del disciplinare;

2) la trasmissione alla Commissione UE della domanda di modifica in questione e della relativa documentazione, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 70 bis, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n.607/2009.

IL DIRIGENTE

Luigi Polizzi

(Firmato digitalmente ai sensi del CAD)

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

*(Le modifiche sono evidenziate con la funzione “revisione” di Word: le cancellazioni risultano in carattere barrato e le aggiunte in carattere sottolineato)*

**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, non aromatici 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:

Tai Tocai friulano: dal minimo 50 al 70%;

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: dal minimo 50 al 70%,

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, Fossalza di Portogruaro, Pramaggiore, Teglio 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, Pravidomini 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 Battaglione, 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 Cammesserà; continua lungo il canale Cammesserà 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'articolo1, 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 sestri 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 contropalliera 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 %

Malbech	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 e 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 ~~e dei vini frizzanti~~ 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 all'~~8 dicembre~~ 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	3 <u>2</u> mesi
Cabernet, compresi Cabernet farnc e Cabernet Sauvignon Merlot, Malbec, Refosco dal peduncolo rosso, Carmenère, rosso	4- <u>2</u> mesi
Merlot, Refosco dal peduncolo rosso e rosso nelle versioni riserva	24 mesi
Refosco dal peduncolo rosso passito	<del>18-</del> <u>12</u> 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: ~~20~~ 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: ~~20~~ 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: ~~20~~ 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: ~~18~~ 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.

#### Malbec

- 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, ~~5000~~ % 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.

~~3. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.~~

## 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 simili 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 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1)~~, 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 (~~Allegato 2~~).

## B) PROPOSTA DI MODIFICA DEL DOCUMENTO UNICO

(sezioni come da sistema informatico europeo "e-Ambrosia")

**(modifiche evidenziate in giallo)**

### Denominazione e tipo

Nome/i da registrare	<b>Lison-Pramaggiore</b>
Tipo di Indicazione geografica	DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	Italiana

### Categoria di prodotti viticoli

Vino (1) Vino spumante di qualità (5)
--

### Descrizione di vini

--Omissis--

Titolo - Nome del prodotto	<b>Lison-Pramaggiore "bianco"</b>
Breve descrizione testuale	Il colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli e talvolta dorati; odore intenso e gradevole; sapore asciutto, talvolta morbido. <i>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</i>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,00
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,50
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	<del>20</del> 18,00

Titolo - Nome del prodotto	<b>Lison-Pramaggiore "Chardonnay"</b>
Breve descrizione testuale	Il colore giallo paglierino più o meno carico; odore fine, caratteristico ed elegante; sapore asciutto, talvolta

	morbido con eventuale percezione gradevole di legno. <i>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</i>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,00
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,00
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	<del>20</del> 18,00

Titolo - Nome del prodotto	<b>Lison-Pramaggiore "Sauvignon"</b>
Breve descrizione testuale	I colore dal giallo paglierino al dorato; odore gradevole, caratteristico; sapore asciutto armonico con eventuale percezione gradevole di legno. <i>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</i>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,00
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,00
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	<del>20,00</del> -18,00

Titolo - Nome del prodotto	<b>Lison-Pramaggiore "Verduzzo"</b>
Breve descrizione testuale	Il colore è da giallo paglierino a giallo dorato; odore delicato talvolta con sentore floreale; sapore asciutto e caratteristico. <i>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</i>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
Titolo alcolometrico volumico	

totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,00
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	<del>18,00</del> 16,00

Titolo - Nome del prodotto	<b>Lison-Pramaggiore “Refosco dal peduncolo rosso” anche riserva</b>
Breve descrizione testuale	Il colore è rosso intenso con riflessi violacei, granati se invecchiato; odore vinoso e caratteristico; sapore asciutto e di corpo. <i>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell’UE.</i>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	<del>12,50</del> 12,00 e 13,00% per il riserva
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,50
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	23,00

--Omissis--

### Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche specifiche (indicare obbligatoriamente “si” o “no”)

	<i>Indicare:</i> - No
--	--------------------------

Titolo	
Tipo di pratica enologica	<i>Indicare una delle seguenti pratiche:</i> - Pratica enologica specifica - Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche - Pratica culturale
Descrizione della pratica	<i>nessuna</i>

#### Rese massime

Titolo - Nome del prodotto	<b>Lison-Pramaggiore “bianco”</b>
Resa massima	
	- 84 Ettoltri per ettaro - 12.000 Kilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<b>Lison-Pramaggiore “Chardannay”</b>
Resa massima	
	- 84 Ettoltri per ettaro - 12.000 Kilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<b>Lison-Pramaggiore “Sauvignon”</b>
Resa massima	
	- 91 Ettoltri per ettaro - 13.000 Kilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<b>Lison-Pramaggiore “Verduzzo” e “Pinot Grigio”</b>
Resa massima	
	- 91 Ettoltri per ettaro - 13.000 Kilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<b>Lison-Pramaggiore “Refosco dal peduncolo rosso”, “Merlot”, “Cabernet”, “Carmenere”</b>
Resa massima	
	- 91 Ettoltri per ettaro - 13.000 Kilogrammi di uve per ettaro

#### Zona geografica delimitata

Descrizione sintetica della zona geografica delimitata	Le uve destinate alla DOC Lison-Pramaggiore devono essere prodotte in: <i>Provincia di Venezia</i> : Annone Veneto, Cinto Caomaggiore, Gruaro, Fossalta di Portogruaro, Pramaggiore, Teglio Veneto, e parte del territorio dei comuni di Caorle, Concordia Sagittaria, Portogruaro, San Michele al Tagliamento, Santo Stino di Livenza; <i>Provincia di Treviso</i> : Meduna di Livenza e parte del territorio di Motta di Livenza; <i>Provincia di Pordenone</i> : Chions, Cordovado, Pravisdomini e parte dei territori di Azzano Decimo, Morsano al Tagliamento, Sesto al Reghena.
--	---

## Varietà principali di uve da vino

Varietà principali di uve da vino	Chardonnay, Pinot grigio, Pinot bianco, Sauvignon, Tocai friulano, Verduzzo trevigiano/friulano; Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere , Merlot, Malbec, Pinot nero, Refosco dal peduncolo rosso.
-----------------------------------	---

## Legame con la zona geografica

Titolo - Nome del prodotto	<b>Lison-Pramaggiore</b>
Breve descrizione	Il clima temperato e le buone escursioni termiche fra il giorno e la notte determinano l'ottenimento di vini bianchi freschi e fruttati. Anche nei vini rossi, l'abbassamento delle temperature notturne, permette il mantenimento dell'aromaticità polifenoli, anche nei periodo estivo. I terreni ricchi di argilla, in grado di assicurare un livello idrico alla pianta, permettono ai vini di dotarsi di corpo e struttura adeguati anche ad un lungo invecchiamento. L'equilibrio tra le peculiarità pedoclimatiche e l'esperienza dei viticoltori, permettono di ottenere vini che possono avere sia caratteristiche di vini freschi, sia da invecchiamento.

## Ulteriori condizioni

	<i>Indicare:</i> - No
--	--------------------------

Se indicato "si", procedere con la descrizione della condizione (questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo	<i>max 255 battute</i>
Quadro di riferimento giuridico	<i>Indicare se regolamentata da:</i> - Legislazione nazionale - Legislazione unionale - Una organizzazione che gestisce le DOP/IGP se prevista dagli Stati membri
Tipo di condizione supplementare	<i>Indicare una delle seguenti condizioni:</i> - Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata - Imbottigliamento nella zona delimitata - Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	Nessuna condizione

## ALTRE INFORMAZIONI

### Informazioni generali

#### **SEZIONE RISERVATA AI RICONOSCIMENTI DI NUOVE DOP/IGP**

Termine/i equivalente/i	
Lingua	
Denominazione tradizionalmente usata	<i>Indicare:</i> - No
Lingua	
Protezione nazionale provvisoria richiesta	<i>Indicare:</i> - No
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

#### **SEZIONE RISERVATA ALLE MODIFICHE DI DOP/IGP**

Termine/i equivalente/i	
Lingua	
Denominazione tradizionalmente usata	No
Lingua	
Tipo di modifica	- Art. 105 “Minor”
Descrizioni e motivi della modifica	<b>Titolo: Nessuna Modifica del documento unico – modifica disciplinare - articolo 2 Base ampelografica</b>
	<b>Descrizione: Modifica comma 1:</b> inserimento del 15% anche di uve provenienti da vitigni di tipo aromatico con esclusione dei moscati. <b>Motivi:</b> Come noto il territorio della denominazione vede una forte presenza del vitigno Glera, varietà generosa nella produzione ed in grado di migliorare anche gli altri vini bianchi che si elaborano con note fresche e profumate da consumarsi giovani. Con questa modifica si dà la possibilità di utilizzare questo vitigno per il taglio del 15%. L’esclusione invece del Moscato bianco, Moscato giallo e Manzoni moscato è motivata perché i moscati danno una marcatura significativa e non desiderata ai vini.
	<b>Descrizione: Modifica comma 2 e 3 modifica disciplinare:</b> per la composizione del Lison-Pramaggiore “bianco” e “rosso” la percentuale dei vitigni rispettivamente Tocai friulano e Merlot passa da “50 - 70%” a “per almeno il 50%.

	<p><u>Motivi</u>: Consente maggior libertà di scelta per l'enologo che, in funzione della materia prima di cui dispone, ha maggior flessibilità per comporre il prodotto finale. Ciò deriva da una chiara necessità di interpretare le annate e poter valorizzare al meglio le diverse combinazioni varietali. Tale richiesta trova fondamento nel cambio climatico generale che si manifesta, sempre più sovente, in una scarsa stagionalità e in un susseguirsi frequente di periodi caratterizzati da eventi di continua siccità, piovosità, alte o basse temperature. Ciò porta a composizioni qualitative delle uve assai diverse da un'annata all'altra rendendo necessaria una più ampia possibilità di scelta del blend varietale.</p>
<p>Tipo di modifica</p>	<p>- Art. 105 "Minor"</p>
<p>Descrizioni e motivi della modifica (questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)</p>	<p><b>Titolo: Nessuna modifica del documento unico - modifica disciplinare Articolo 5 Norme per la vinificazione</b></p> <p><b>Descrizione:</b> anticipo dei tempi di pigiatura dell'uva dall' 8 dicembre al 15 di novembre</p> <p><u>Motivi</u>: in questi ultimi anni l'andamento climatico permette delle maturazioni delle uve anticipate e di conseguenza si possono pigiare le uve appassite in tempi più rapidi senza dover attendere la prima decade di dicembre. I produttori sono altresì sempre più orientati alla produzione di vini meno alcolici e con gradi zucchero più contenuti, questo ci permette di poter appassire meno le uve.</p> <p><b>Descrizione:</b> Riduzione dei tempi di affinamento in bottiglia per Chardonnay, P.grigio, Sauvignon, Verduzzo e bianco da 3 a 2 mesi, per Cabernet, Merlot, Malbec, Refosco dal peduncolo rosso; Carmenere e Rosso da 4 a 2 mesi e per il Refosco dal peduncolo rosso passito da 18 a 12 mesi</p> <p><u>Motivi</u>: i vini rossi da consumarsi giovani ed i vini bianchi freschi non richiedono affinamenti lunghi, per questo motivo l'immissione al consumo avviene nei primi mesi dell'anno successivo alla vinificazione. Ne consegue che un breve anticipo non implica significative differenze sulla qualità, anzi verrebbero esaltate le note aromatiche e di freschezza che nel tempo inevitabilmente si riducono di intensità ed evolvono con note di tipo ossidativo, in particolare nei vini bianchi e nei vini rossi (frutta rossa, frutti di bosco, marasca) con miglior apprezzamento del consumatore. Inoltre</p>

	<p>nei vini bianchi l'anticipo comporterebbe un miglior apprezzamento degli aromi di fermentazione che altrimenti svanirebbero in buona parte durante la conservazione.</p> <p><b>Descrizione: modifica disciplinare Introduzione del comma 13</b></p> <p><u>Viene inserito il seguente comma:</u> “Per i vini prodotti in purezza varietale è consentita l'aggiunta di mosti o vini appartenenti alla medesima denominazione nel limite massimo del 15%.”</p> <p><u>Motivi:</u> L'introduzione di questo comma è dettata dalla volontà di migliorare ulteriormente la qualità dei vini della DOC Lison-Pramaggiore. L'area di produzione su cui insiste questa denominazione è caratterizzata dimensioni aziendali ridotte che non consentono al viticoltore di avere a disposizione tutte le tipologie di uve che permettono di raggiungere i massimi livelli qualitativi. La possibilità di integrare i prodotti vinicolo con altri vini della medesima denominazione permette di migliorarne alcuni parametri qualitativi, quali acidità, struttura, colore e frazioni aromatiche. Allo stesso modo i vini elaborati e imbottigliati dai gruppi cooperativi possono, attraverso tale pratica, parimenti trovare la migliore espressione dei prodotti della DOC “Lison-Pramaggiore”</p>
--	--

Tipo di modifica	- Art. 105 “Not Minor”
Descrizioni e motivi della modifica (questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)	<p><b>Titolo: Modifica del documento unico sezione Descrizione dei vini- e del disciplinare articolo 6 Caratteristiche al consumo</b></p> <p><b>Descrizione:</b> per le tipologie Lison-Pramaggiore bianco, Chardonnay, Sauvignon (cat.Vino) l'estratto non riduttore minimo viene ridotto da 20 g/l a 18 g/l ; per la tipologia Lison-Pramaggiore Verduzzo(cat.Vino) l'estratto non riduttore minimo viene ridotto da 18 g/l a 16 g/l ;</p> <p>- per la tipologia Lison-Pramaggiore Refosco dal peduncolo rosso(cat.Vino) il titolo alcolometrico volumico totale minimo da 12,50% vol a 12,00% vol;</p> <p><u>Motivi:</u> considerato che il particolare andamento climatico delle ultime vendemmie comporta spesso una riduzione dei valori dell'estratto non riduttore minimo dei vini , rispetto a quelli medi riscontrati nelle annate precedenti si vuole riportare questo parametro a valori effettivamente riscontrati nella produzione. Queste variazioni, compreso la riduzione del titolo alcolometrico volumico totale</p>

	minimo di 0,5% vol, per la tipologia Refosco, peraltro non hanno evidenziato alcun riflesso negativo sul livello qualitativo dei vini che hanno mantenuto le peculiari caratteristiche organolettiche complessive.
--	--

## Contatti

Dettagli richiedente (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome e titolo del richiedente	Consorzio Vini Venezia
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini delle Denominazioni di Origine Controllata “Venezia”, “Lison-Pramaggiore”, “Piave” e delle denominazioni di Origine Controllata e Garantita “Lison” e “Malanotte del Piave”
Nazionalità	Italiana
Numero civico	3
Via	Businello
Codice postale	Portobuffolè
Località	Treviso
Paese	Italia
Telefono	+39 0422 850045
Fax	+39 0422 850253
e-mail	consorzio@consorziovinivenezia.it

## Dettagli intermediario

Nome dell'intermediario	Ministero politiche agricole alimentari e forestali
Numero civico	20
Via	XX Settembre
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-0646656030;+39-0646656127;+39-0646656331
Fax	
e-mail	<a href="mailto:l.lauro@politicheagricole.it">l.lauro@politicheagricole.it</a> ; <a href="mailto:l.tarmati@politicheagricole.it">l.tarmati@politicheagricole.it</a> ; <a href="mailto:s.valeri@politicheagricole.it">s.valeri@politicheagricole.it</a> ; <a href="mailto:m.cocino@politicheagricole.it">m.cocino@politicheagricole.it</a> ;

## Dettagli parti interessate

Nome e titolo della parte interessata	Regione Veneto
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Ente istituzionale
Nazionalità	Italiana

Giustificazione dell'interesse della parte interessata	
Numero civico	110
Via	Torino
Codice postale	30172
Località	VENEZIA -- MESTRE
Paese	Italia
Telefono	39 0412795569
Fax	39 0412795575
e-mail	<a href="mailto:agroalimentare@pec.regione.veneto.it">agroalimentare@pec.regione.veneto.it</a> <a href="mailto:alberto.zannol@regione.veneto.it">alberto.zannol@regione.veneto.it</a>
Nome e titolo della parte interessata	Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Regione Autonoma
Nazionalità	Italiana
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	
Numero civico	33
Via	Via Sabbadini
Codice postale	33100
Località	Udine
Paese	Italia
Telefono	0432-555111
Fax	0432-555308
e-mail	produzioni@regionefvg.it

#### Dettagli delle autorità di controllo competenti

Nome dell'autorità di controllo competente	<i>ICQRF</i>
Numero civico	42
Via	Quintino Sella
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	ITALIA
Telefono	+39—064883043;+39-064886616
Fax	
e-mail	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

#### Dettagli organismi di controllo

Nome dell'organismo di controllo	Valoritalia srl
Tipo di organismo di controllo	Privato
Numero civico	24
Via	Piave
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	0645437975
Fax	<i>Indicazione non obbligatoria</i>
e-mail	info@valoritalia.it

**Menzioni tradizionali** (indicazione obbligatoria)

**Punto a)**

Denominazione di origine controllata

**Punto b)**

Passito  
Riserva

**Zona NUTS** (indicazione facoltativa)

**Varietà secondarie di uve da vino** (indicazione obbligatoria se presenti)

Varietà secondarie di uve da vino	
-----------------------------------	--

**Documenti giustificativi**

Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

DOC Lison-Pramaggiore -Disciplinare di produzione

Prova della protezione nel paese d'origine (allegato obbligatorio)

Base giuridica	DPR 04.06.1971 G.U. 244 - 27.09.1971
----------------	--------------------------------------

Altri documenti (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Mappa della zona delimitata (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Nota per la Commissione europea (allegato facoltativo)

Descrizione	Nota riscontro
-------------	----------------

**Link al disciplinare del prodotto** (indicazione obbligatoria)

Link	A cura del Mipaaf
------	-------------------