



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO  
RURALE E DELLA QUALITA'  
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E  
DELLA QUALITA'  
SAQ IX

*Roma 22 Dic. 2010*

**Prot. N° 20638**

AL MINISTERO DI GIUSTIZIA  
UFFICIO PUBBLICAZIONI LEGGI E DECRETI  
Largo Arenula, 70

00186 ROMA

OGGETTO: Pubblicazione decreto ministeriale 22 dicembre 2010,  
concernente la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata  
“Lison-Pramaggiore.

./.

Si trasmette in allegato, in duplice copia, per la pubblicazione **d’urgenza** nella Gazzetta  
Ufficiale, ai sensi dell’art. 18 della Legge 10 febbraio 1992 n° 164, il decreto ministeriale di cui  
all’oggetto e il relativo disciplinare di produzione.

F.to  
IL DIRIGENTE REGGENTE  
(Dott. Luca Lauro)



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE  
E DELLA QUALITÀ  
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ  
SAQ IX

DECRETO 22 DICEMBRE 2010 CONCERNENTE LA MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA LISON-PRAMAGGIORE.

**IL CAPO DIPARTIMENTO**

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

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, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

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 Decreto del Presidente della Repubblica del 2 settembre 1985 e successive modifiche, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini “Lison Pramaggiore”, ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTA la domanda presentata dal Consorzio di tutela Vini DOC Lison Pramaggiore, fatta propria dalla Regione Veneto, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare della denominazione di Origine Controllata dei vini “Lison Pramaggiore”;

VISTO il parere favorevole delle Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia sull’istanza di cui sopra;

VISTE le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Gorgo al Monticano (TV) il 14 settembre 2010, con la partecipazione di enti, organizzazioni ed aziende vitivinicole;

VISTO il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 242 del 13 ottobre 2010;

VISTA l’istanza e controdeduzione avverso al sopracitato parere ed alla relativa proposta del disciplinare di produzione, presentata nelle forme di rito dall’Unione Agricoltori di Pordenone per conto della Ditta Az. Agr. Frattina con sede in Pravidomini (PN);

VISTO il parere del Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, espresso sulla suddetta istanze e controdeduzioni, nella riunione del 16 e 17 novembre 2010, con il quali la suddetta istanza e controdeduzione è stata parzialmente accolta;

RITENUTO, pertanto, di dover procedere alla modifica del disciplinare della DOC dei vini “Lison-Pramaggiore” in conformità ai pareri espressi al riguardo dal sopra citato Comitato;

## **D E C R E T A**

### **Articolo 1**

1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Lison-Pramaggiore”, approvato con D.P.R. 2 settembre 1985, e successive modificazioni, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla campagna vendemmiale 2010/2011, fatte salve le disposizioni transitorie di cui al successivo articolo 2.

### **Articolo 2**

**1. I quantitativi di vini a denominazione di origine controllata “Lison-Pramaggiore”, nelle tipologie Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Pinot bianco, Pinot grigio e Lison o Tai, derivanti dalla corrente vendemmia 2010/2011, prodotti ai sensi del disciplinare di produzione allegato al D.M. del 2 settembre 1985 e successive modifiche, possono essere confezionati e designati con la denominazione di origine controllata “Lison-Pramaggiore” e commercializzate fino a completo esaurimento delle medesime.**

2. I produttori che intendono usufruire della possibilità di cui al precedente comma devono comunicare i quantitativi dei vini di cui trattasi entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale del presente decreto all'Ufficio competente dell'Ispettorato Centrale delle Tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari ed all'Organismo autorizzato al controllo sulla produzione dei vini in questione.

### **Articolo 3**

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

### **Articolo 4**

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore" sono riportati nell'allegato A del presente Decreto.

### **Articolo 5**

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore" é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente Decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma,

IL CAPO DIPARTIMENTO  
Adriano Rasi Caldogno

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA DEI VINI “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, non aromatici, 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: dal 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 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, 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'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<br>uva<br>ton/ha | titolo alc<br>vol. nat.<br>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<br>Sauvignon       | 12                        | 11,00 %                           |
| Carmenère                      | 12                        | 11,00 %                           |
| Refosco dal peduncolo<br>rosso | 13*****                   | 11,00 %                           |

|                                     |         |         |
|-------------------------------------|---------|---------|
| Refosco dal peduncolo rosso riserva | 12***** | 11,50 % |
|                                     |         |         |
| **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, Bertiolo 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 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 la 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 mesi  |
| Cabernet, compresi Cabernet franc e Cabernet Sauvignon Merlot, Malbec, Refosco dal peduncolo rosso, Carmenère, rosso | 4 mesi  |
| Merlot, Refosco dal peduncolo rosso e rosso nelle versioni riserva   | 24 mesi |
| Refosco dal peduncolo rosso passito  | 18 mesi |
| Verduzzo passito   | 12 mesi |

## **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: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 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: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 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: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 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: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 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: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 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: 4,50 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: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l e 25,00 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: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 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: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 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: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 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: 12,50% vol. e 13,00% vol. nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l e 26,00 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: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,00 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: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 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.

## ALLEGATO A

|  | Posizioni Codici | 1 - 4 | 5   | 6 - 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
|--|------------------|-------|-----|-------|---|----|----|----|----|----|
| LISON-PRAMAGGIORE BIANCO   | B228             | X     | 888 | 1     | X | X  | A  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE ROSSO  | B228             | X     | 999 | 2     | X | X  | A  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE ROSSO RISERVA  | B228             | X     | 999 | 2     | A | X  | A  | 1  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE CABERNET   | B228             | X     | CAB | 2     | X | X  | A  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE CABERNET FRANC   | B228             | X     | 042 | 2     | X | X  | A  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE CABERNET SAUVIGNON   | B228             | X     | 043 | 2     | X | X  | A  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE CARMENERE  | B228             | X     | 336 | 2     | X | X  | A  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE CHARDONNAY   | B228             | X     | 298 | 1     | X | X  | A  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE MALBECH  | B228             | X     | 127 | 2     | X | X  | A  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE MERLOT   | B228             | X     | 146 | 2     | X | X  | A  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE MERLOT RISERVA   | B228             | X     | 146 | 2     | A | X  | A  | 1  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE PINOT GRIGIO   | B228             | X     | 194 | 1     | X | X  | A  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO  | B228             | X     | 205 | 2     | X | X  | A  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO PASSITO  | B228             | X     | 205 | 2     | D | X  | A  | 1  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO RISERVA  | B228             | X     | 205 | 2     | A | X  | A  | 1  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE SAUVIGNON  | B228             | X     | 221 | 1     | X | X  | A  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE SPUMANTE   | B228             | X     | 888 | 1     | X | X  | B  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE SPUMANTE EXTRA BRUT  | B228             | X     | 888 | 1     | X | X  | B  | 0  | F  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE SPUMANTE BRUT  | B228             | X     | 888 | 1     | X | X  | B  | 0  | G  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE SPUMANTE EXTRA DRY   | B228             | X     | 888 | 1     | X | X  | B  | 0  | H  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE SPUMANTE DRY   | B228             | X     | 888 | 1     | X | X  | B  | 0  | I  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE VERDUZZO   | B228             | X     | VER | 1     | X | X  | A  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE VERDUZZO PASSITO   | B228             | X     | VER | 1     | D | X  | A  | 1  | X  |    |
| <b>Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2009 e precedenti</b> |                  |       |     |       |   |    |    |    |    |    |
| LISON-PRAMAGGIORE CABERNET RISERVA   | B228             | X     | CAB | 2     | A | X  | A  | 1  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE CABERNET SAUVIGNON RISERVA   | B228             | X     | 043 | 2     | A | X  | A  | 1  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE CHARDONNAY FRIZZANTE   | B228             | X     | 298 | 1     | X | X  | C  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE CHARDONNAY SPUMANTE  | B228             | X     | 298 | 1     | X | X  | B  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE LISON O TAI  | B228             | X     | 235 | 1     | X | X  | A  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE MERLOT NOVELLO   | B228             | X     | 146 | 2     | C | X  | A  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE MERLOT ROSATO  | B228             | X     | 146 | 3     | X | X  | A  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE NOVELLO  | B228             | X     | 999 | 2     | C | X  | A  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE PINOT BIANCO   | B228             | X     | 193 | 1     | X | X  | A  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE PINOT BIANCO FRIZZANTE   | B228             | X     | 193 | 1     | X | X  | C  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE PINOT BIANCO SPUMANTE  | B228             | X     | 193 | 1     | X | X  | B  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE PINOT GRIGIO SPUMANTE  | B228             | X     | 194 | 1     | X | X  | B  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE RIESLING (DA RIESLING RENANO)  | B228             | X     | 210 | 1     | X | X  | A  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE RIESLING SPUMANTE (DA RIESLING RENANO)   | B228             | X     | 210 | 1     | X | X  | B  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE RIESLING ITALICO   | B228             | X     | 209 | 1     | X | X  | A  | 0  | X  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE VERDUZZO DOLCE   | B228             | X     | VER | 1     | X | X  | A  | 0  | D  |    |
| LISON-PRAMAGGIORE VERDUZZO FRIZZANTE   | B228             | X     | VER | 1     | X | X  | C  | 0  | X  |    |

LISON-PRAMAGGIORE TOCAI ITALICO LISON CLASSICO

B228 | A | 235 | 1 | X | X | A | 0 | X