

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VINI INDICAZIONE GEOGRAFICA  
TIPICA  
«ALTO LIVENZA»**

Approvato con	DM 21.11.1995	G.U. 297 - 21.12.1995
Modificato con	DM 27.02.1996	G.U. 57 - 08.03.1996
Modificato con	DM 13.08.1997	G.U. 210 - 09.09.1997
Modificato con	DM 27.06.2008	G.U. 160 - 10.07.2008
Modificato con	DM 21.07.2009	G.U. 173 - 28.07.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1**

La indicazione geografica tipica «Alto Livenza», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

**Articolo 2**

La indicazione geografica tipica «Alto Livenza», è riservata ai seguenti vini:  
bianchi, anche nella tipologia frizzante;  
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;  
rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica «Alto Livenza» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione rispettivamente per le province di Treviso e Pordenone di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con DM 7 maggio 2004 (GU n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti di cui all'allegato 1 del presente disciplinare di produzione.

La indicazione geografica tipica «Alto Livenza» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni, o del relativo sinonimo il cui uso in etichetta è consentito dalla vigente normativa comunitaria e nazionale: Chardonnay, Manzoni bianco, Malvasia (da Malvasia istriana), Muller Thurgau, Pinot bianco, Pinot grigio, Glera, Riesling renano, Riesling italico, Sauvignon, Traminer, Verdiso, Verduzzo (da Verduzzo Friulano e/o Verduzzo Trevigiano), Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Franconia, I.M.2.15 Malbech, Marzemino, Merlot, Pino nero (anche vinificato in bianco), Raboso (da Raboso Piave e/o Raboso Veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Tai (da Tocai friuliano), Carmenère, Syrah, Marzemina bianca, Rebo, Petit verdot, Glera lunga, Manzoni rosa e Manzoni moscato è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione per le rispettive province di Treviso e Pordenone fino ad un massimo del 15%.

Nella preparazione del vino Cabernet possono concorrere, disgiuntamente o congiuntamente, le uve dei vitigni Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Carmenère.

I vini ad indicazione geografica tipica «Alto Livenza» possono utilizzare la specificazione del nome di due vitigni idonei alla coltivazione per le rispettive aree amministrative sopra indicate, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.

I vini ad indicazione geografica tipica «Alto Livenza» con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante; i soli vini derivanti da vitigni a bacca rossa possono essere prodotti anche nella tipologia novello.

### **Articolo 3**

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini della indicazione geografica «Alto Livenza» coincide con l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Cordignano, Orsago, Gaiarine, Portobuffolé, Gorgo al Monticano, Mansué, Motta di Livenza e Meduna di Livenza in provincia di Treviso e dei comuni di: Brugnera, Caneva, Fontanafredda, Pasiano di Pordenone, Polcenigo, Prati e Sacile, in provincia di Pordenone.

### **Articolo 4**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini ad indicazione geografica tipica «Alto Livenza» anche con la specificazione del vitigno, non deve essere superiore a tonnellate 19, ad eccezione delle tipologie con la specificazione del vitigno Syrah, Manzoni rosa e Tai per i quali la produzione massima è rispettivamente di 15, 12 e 25 tonnellate.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Alto Livenza», dopo le eventuali operazioni di arricchimento, devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico totale minimo indicato all'art. 6 per le diverse tipologie di prodotto.

### **Articolo 5**

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La zona di vinificazione corrisponde con quella di produzione delle uve delimitata all'art. 3. E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino.

### **Articolo 6**

I vini ad indicazione tipica «Alto Livenza», con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo avere le seguenti caratteristiche:

*bianco, bianco frizzante, (anche con riferimento al nome di vitigno)*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9.00% vol.;
- acidità totale minima: 3.5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 13.0 g/l.

*rosso, rosso frizzante, (anche con riferimento al nome di vitigno)*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9.50% vol.;
- acidità totale minima: 3.5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17.0 g/l.

*rosato, rosato frizzante, (anche con riferimento al nome di vitigno)*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9.00% vol.;
- acidità totale minima: 3,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

*novello (anche con riferimento al nome di vitigno)*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.00% vol.;
- acidità totale minima: 3,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

## **Articolo 7**

Alla indicazione geografica tipica «Alto Livenza» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. L'indicazione geografica tipica «Alto Livenza» può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed idonei alla produzione dei vini a denominazione di origine, a condizione che vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

## **Articolo 8**

### **Legame con l'ambiente geografico**

#### *a) Specificità della zona geografica*

##### *Fattori naturali*

L'area di produzione dei vini IGT "Alto livenza" è un territorio compreso fra le regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia, che si estende nella parte più a nord (la zona alta) del fiume Livenza che attraversa tutta l'area di produzione.

I suoli della zona originano dalla deposizione di materiali alluvionali derivanti principalmente dallo scioglimento dei ghiacciai alpini e prealpini e successivamente dall'azione del fiume Livenza: sono pertanto ghiaiosi e presentano un sottosuolo prevalentemente costituito da ghiaie. Nella zona più a sud verso il mare, il ventaglio ghiaioso lascia lentamente posto a depositi con percentuali di sabbia sempre maggiori.

Il clima della zona è di tipo "temperato, grazie sia alla protezione dei monti carsici e dolomitici a nord e alla presenza del mare Adriatico e delle aree lagunari. alla giacitura pianeggiante ed alla conseguente esposizione dei venti.

##### *Fattori umani e storici*

Il fiume Livenza ha esercitato una positiva influenza sull'economia di quest'area fin dal tempo dei romani perchè, essendo navigabile, favoriva l'agricoltura, i commerci ed i trasporti. Durante il Medioevo l'importanza del Livenza era tale che qualsiasi costruzione realizzata nel suo alveo veniva immediatamente rimossa, perchè di intralcio alla navigazione: mulini, segherie e magli potevano essere eretti solo sui suoi affluenti minori. Il Livenza fu determinante anche per le strategie commerciali della Repubblica Serenissima: le merci, i prodotti alimentari e specialmente i vini, risalivano il fiume verso la Germania. Lungo il Livenza scendevano anche preziose zattere cariche di legname e vino delle zone collinari e pre-collinari del'alto Livenza per i mercati di Venezia.

Oggi il territorio dell'Alto Livenza, compreso tra le province di Treviso e Pordenone, si afferma come una realtà produttiva e sociale unita che prescinde dai confini amministrativi regionali tra

Veneto e Friuli. Primo distretto produttivo italiano per la produzione di mobili, è famoso per essere una delle più importanti aree viticole del Nord Est d'Italia.

Proprio per la rinomanza dei vini provenienti da queste zone, i produttori vitivinicoli hanno utilizzato l'indicazione geografica "Alto Livenza", con continuità a partire dal 1977, a seguito del regolamento CEE 816/70 e delle normative nazionali di recepimento che hanno stabilito le modalità per la dichiarazione, designazione e presentazione dei vini definiti allora "vini da tavola con indicazione geografica".

Nel 1995, con il decreto del 21 novembre, è stato approvato l'attuale disciplinare di produzione, successivamente modificato al fine di adeguarlo al mercato dei vini a indicazione geografica tipica e alle normative comunitarie.

#### *b) Specificità del prodotto*

Le uve dei vini rossi dell'Alto Livenza, hanno un elevato rapporto zuccheri/acidità, pur mantenendo una buona acidità che permette di ottenere vini di buona struttura. I vini consumati giovani entro un anno dalla vendemmia, presentano un colore rubino con riflessi violacei, i profumi sono molto complessi, dove la caratterizzazione del vitigno si fonde con profumi di frutti rossi con sfumature di vaniglia.

Essi inoltre presentano un'eccellente sapidità, con una struttura caratterizzata da morbidezza e rotondità, sostenuta da una tannicità dolce ma non aggressiva.

I vini bianchi si caratterizzano per la complessità dei profumi e presentano un colore giallo da chiaro con riflessi verdognoli, al giallo carico, una buona struttura accompagnata da un'eccellente sapidità con un finale fresco e vivace.

I vini della presente IGT presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare i vini risultano nelle diverse tipologie equilibrati con riferimento al quadro chimico-fisico, mentre al sapore e all'odore si riscontrano le caratteristiche prevalenti tipiche dei vitigni.

#### *c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto*

La fama dell'indicazione geografica "Alto Livenza" testimonia il legame di questi vini con il territorio di produzione che ha permesso loro di essere rinomati sia nel mercato locale, sia in alcuni Paesi Europei come la Germania e l'Inghilterra.

### **Articolo 9**

#### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - **Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.**

**L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari** è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato

decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).