



*Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare
e delle foreste*

DIQPAI
DGPQA – Uff. Pqa 4

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA
"COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO"**

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato DOC con	DPR 24.05.1968	G.U. 178 – 15.07.1968
Approvato DOCG con	D.M. 20.02.2003	G.U. 54 – 06.03.2003
Modificato con	D.M. 30.10.2007	G.U. 266 – 15.11.2007
Modificato con	D.M. 20.11.2009	G.U. 281 – 02.11.2009
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.05.2014	G.U. 112 – 16.05.2014 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato anche con con variazione del nome da "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" in "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo"	Reg. di esecuzione (UE) 2023/2171 del 13.10.2023	G.U.U.E. serie L del 13.10.2023

Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo", "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" riserva.

Articolo 2

Base ampelografia

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Montepulciano minimo 90%; può concorrere alla produzione di detti vini il vitigno Sangiovese fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3

Zona di produzione

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" ricade nel territorio dei comuni appresso indicati della provincia di Teramo: Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Campi, Canzano, Castellalto, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Celino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montorio al Vomano, Morro d'Oro, Mosciano Sant'Angelo, Nereto, Notaresco, Penna Sant'Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio alla Vibrata, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto. Tale zona è così delimitata: dalla s.s. n. 81 Piceno Aprutina al km 12 che è il punto di delimitazione del confine provinciale si procede in direzione sud. La zona interessata è quella delimitata in direzione est dalla s.s. n. 81 Piceno Aprutina che arriva sino a Teramo. A Teramo si prosegue per la s.s. n. 80 in direzione Montorio al Vomano sino al km 64 toccando quota 352 ed escludendo tutta la zona ovest, dal bivio di Colvecchio si arriva a Villa Casseti. Riprendendo la s.s. n. 150 dal km 32 si prosegue a Val Vomano sino al km 27. Si procede in direzione sud verso Villa Portone toccando quota 332, continuando per S. Agostino a quota 326. In direzione Basciano si costeggia S. Maria a quota 380 e si ridiscende per Villa Guidotti a quota 306 in direzione Penna S. Andrea. Si tocca località Trinità a quota 374. Da Penna S. Andrea attraverso la s.s. n. 81 si arriva a Cermignano e si prosegue per Cellino Attanasio. Sempre percorrendo la s.s. n. 81 al km 70 si oltrepassa il torrente Piomba, e toccando quota 342 si arriva alla località Marciano.

Si prosegue in direzione di Castiglione Messer Raimondo sino al km 87 della s.s. n. 81, si costeggia il fiume fino a nord. Si risale in località Casabianca, fino all'incrocio Villa S. Romualdo toccando quota 270.

Si imbecca la s.p. n. 31/A fino a Villa S. Romualdo a quota 347. Si prosegue per la s.p. n. 31 in direzione di Villa Pozza. Si ridiscende per la s.p. n. 31 ed al km 28 si incrocia il torrente Piomba. Si risale sino all'incrocio con la s.s. n. 553 in direzione di Atri in località Tre Ciminiere, si imbecca la s.p. n. 30 incrociando località S. Martino a quota 265 e si prosegue per S. Giovanni. Si ridiscende a destra per contrada Monterone sino al confine provinciale, ricadente nel comune di Atri. Si costeggia tale confine per risalire alla s.p. n. 30 e la si percorre fino all'incrocio della s.s. n. 16. La s.s. n. 16 in direzione nord delimita ad est tutta la provincia di Teramo sino al comune di Martinsicuro. Dalla s.s. n. 16 nel punto del confine provinciale, in direzione ovest si percorre la s.s. Bonifica sino al km 3, per poi imboccare la s.p. Vallecupa sino all'incrocio con la s.s. Bonifica al km 10. Si prosegue per la s.s. Bonifica sempre in direzione ovest, fino all'incrocio con la s.p. n. 1/C in direzione nord, la si percorre per 4 km per poi immettersi ad ovest nella s.p. 2. Si prosegue ad ovest e si percorre la s.s. n. 259 della Vibrata sino al confine provinciale in direzione Maltignano. Si costeggia in direzione ovest il confine provinciale per poi incrociare la s.s. n. 81 Piceno Aprutina, punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità. In

particolare, le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo” devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in terreni collinari o di altopiano, la cui altitudine non sia superiore a 550 m s.l.m. con esclusione dei fondivalle umidi.

La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo” e “Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo riserva” non deve essere superiore a 9,5 tonnellate per ettaro in coltura specializzata ed anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata nel limite indicato mediante diradamento.

Non sono ammessi superi di produzione.

È vietata ogni pratica di forzatura ed è consentita la irrigazione di soccorso.

Fermo restando il limite massimo di produzione sopra indicato:

- per i nuovi impianti e reimpianti, la densità per ettaro in coltura specializzata non può essere inferiore a 3.000 ceppi.

- per gli impianti esistenti in coltura specializzata e promiscua la produzione dovrà essere calcolata in rapporto al numero di viti esistenti ed alla loro produzione per ceppo che non dovrà essere in alcun caso superiore a 7,00 Kg.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura sono quelli generalmente usati nella zona, e comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

Tuttavia, per i nuovi impianti ed i reimpianti sono vietate forme di allevamento con forme a tetto orizzontali escluse le pergolette aperte.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata e garantita “Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo” e “Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo riserva” un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12% vol.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste può consentire, su apposita domanda delle ditte interessate, che le suddette operazioni di vinificazione siano effettuate nell'ambito della provincia di Teramo a condizione che le ditte interessate dimostrino di aver tradizionalmente vinificato le uve prodotte nella zona nelle cantine per le quali si chiede l'autorizzazione.

Conformemente alla normativa nazionale e dell'Unione europea, le operazioni di imbottigliamento e di affinamento in bottiglia devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata al precedente art. 3, allo scopo di garantire l'origine e per preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, nonché per salvaguardare la loro reputazione e ad assicurare l'efficacia dei controlli.

Infatti, il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione possono compromettere la qualità del vino, che viene esposto a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e contaminazioni microbiologiche. Tali fenomeni in particolare possono generare effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (acidità totale minima, estratto non riduttore minimo, ecc.) e organolettiche (colore, odore e sapore). Detti rischi sono tanto maggiori quanto più grande è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine, con l'assenza di spostamenti delle partite di vino, o con minimi spostamenti, consente invece di mantenere inalterate le caratteristiche e le qualità del prodotto.

Questi aspetti, associati all'esperienza e alla profonda conoscenza tecnico-scientifica delle qualità particolari dei vini, maturata negli anni dai produttori della denominazione di origine “Colline

Teramane Montepulciano d'Abruzzo" consentono di effettuare l'imbottigliamento nella zona di origine con le migliori accortezze tecnologiche, volte a preservare tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini previste dal disciplinare.

Infatti, anche se gli imbottiglieri fuori zona di produzione possono assicurare analoghe condizioni tecnologiche di confezionamento, le predette condizioni ottimali saranno sicuramente meglio soddisfatte se le operazioni di imbottigliamento vengono effettuate da imprese stabilite nella zona di produzione che, oltre a possedere una conoscenza approfondita delle caratteristiche qualitative specifiche del vino in questione, sono i diretti interessati alla salvaguardia del livello qualitativo, dell'immagine e della reputazione della denominazione.

L'imbottigliamento in zona di produzione, in conformità alla normativa vigente, si prefigge di assicurare il controllo, da parte del competente Organismo, con la massima efficienza, efficacia ed economicità; requisiti che non possono essere forniti in egual misura al di fuori della zona di produzione. Infatti, l'Organismo di controllo, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del disciplinare, nella zona di produzione può programmare con la massima tempestività le visite ispettive presso tutte le Ditte interessate al momento dell'imbottigliamento del vino "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" in conformità al relativo piano dei controlli.

Ciò al fine di accertare in maniera sistematica che soltanto le partite di vino "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo", preventivamente certificate idonee agli esami chimico-fisici ed all'esame organolettico dallo stesso Organismo di controllo, siano effettivamente imbottigliate, conseguendo così i migliori risultati in termini di efficacia dei controlli, nonché ad un costo contenuto a carico dei produttori, con il fine di offrire al consumatore la massima garanzia in merito all'autenticità del vino confezionato.

Analoghe tempestività, efficacia ed economicità dei controlli, per motivi logistici ed organizzativi, non possono essere conseguite, in egual misura, per la DOP in questione con l'imbottigliamento fuori zona, che potrebbe avvenire anche in altri Paesi UE e Paesi terzi.

Tuttavia, le imprese imbottigliatrici interessate possono ottenere la deroga per continuare l'imbottigliamento nei propri stabilimenti siti al di fuori della zona delimitata, a condizione che presentino apposita istanza al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, in conformità a quanto stabilito dalla specifica normativa nazionale e dell'Unione europea.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Il vino deve essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio di un anno, di cui almeno due mesi di affinamento in bottiglia.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni, di cui almeno un anno in botti di legno ed almeno due mesi di affinamento in bottiglia, può portare in etichetta la menzione "riserva".

Il periodo di invecchiamento anche per la tipologia riserva decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

È consentita l'aggiunta, in una sola volta, a scopo migliorativo, di "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" più giovane a identico "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" più vecchio nella misura massima del 15%.

Non è consentita la pratica dell'arricchimento.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

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

“Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo”

colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee, tendenti al granato con l'invecchiamento;

odore: sentori di frutti rossi maturi, spezie, intenso;

sapore: secco, armonico, giustamente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

“Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo” riserva;

colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: sentori di frutti rossi maturi, confetture, spezie, intenso, etereo;

sapore: secco, corposo, armonico e vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore del vino può rilevare un eventuale sentore di legno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo” ivi compresa la menzione "riserva" la dicitura deve essere conforme alle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo” per quanto riguarda l'abbigliamento, devono essere consoni ai caratteri di un vino di pregio.

Per l'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo” anche per la tipologia "riserva" sono ammessi soltanto recipienti in vetro di capacità non superiore ai tre litri.

Per tutti è prevista la chiusura con tappo di sughero.

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo” anche per la tipologia "riserva" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "extra, fine, scelto, selezionato e similari". È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno l'acquirente.

Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo” anche per la tipologia "riserva" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo” di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di

accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Articolo 8

Legame con la zona geografica

A) Informazioni sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona interessata comprende un'ampia fascia della collina litoranea ed interna della provincia di Teramo, nella regione Abruzzo, che nella parte centro-settentrionale si spinge sino ai piedi del massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga. I terreni sono di natura argillo-limosa con intercalazioni più sciolte nella parte litoranea, con pendenze in genere piuttosto contenute e buone esposizioni. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 700 mm/anno della fascia costiera e gli 800 mm/anno della collina interna. La piovosità è ben distribuita nel corso dell'anno, con un periodo più piovoso comunque compreso tra ottobre e dicembre (circa 70-80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno ai 40-45 mm). Il clima è di tipo temperato e tende al temperato-caldo nei mesi estivi, con temperature medie comprese tra i 13°C di aprile e i 16°C di ottobre, con punte di 24-25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga, così come la ventilazione, che determinano condizioni ottimali per la sanità delle uve e l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli.

L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è superiore ai 2.000 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia del Montepulciano, vitigno base della denominazione, sia del più precoce Sangiovese che può essere utilizzato eventualmente come vitigno complementare.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La prima vera testimonianza storica sulla produzione enoica nell'area teramana, come ricorda Polibio (205-123 a.C.), risale alle famose gesta di Annibale (216 a.C.) ed alla sua vittoria di Canne. Infatti, il territorio citato da Polibio era proprio quello a ridosso dell'area Piceno-Aprutina ossia l'attuale provincia di Teramo che, sin da allora, era rinomata per la qualità dei suoi vini che *“avevano guarito i feriti e rimesso in forze gli uomini”*. Nell'opera di Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897, viene descritta in maniera dettagliata la viticoltura della provincia di Teramo ricordando che *“le uve predominanti erano il Trebbiano, la Malvasia, il Moscatello e la Greca, tra le bianche, il Montepulciano e il Sangiovese, tra le nere”*. Proprio queste ultime due varietà costituiscono la base ampelografica di riferimento per la produzione dei vini *“Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo”* che vanta pertanto una lunga e consolidata tradizione, tramandata ed evoluta, che costituisce oggi il fulcro della struttura socioeconomica del territorio.

Questa tradizione culturale si manifesta attraverso un patrimonio consolidato di saperi, tecniche di coltivazione e vinificazione-affinamento che si basano sulla profonda conoscenza di un vitigno storicamente coltivato quale il Montepulciano, e della sua capacità di adattamento alle peculiari condizioni ambientali.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

La DOCG “Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo” rappresenta la produzione di vino di maggior pregio di quest’area. Le caratteristiche dei terreni, la presenza dell’imponente massiccio del Gran Sasso, l’ottima esposizione e la buona ventilazione fanno sì che il vitigno Montepulciano, base essenziale se non esclusivo della denominazione, trovi nell’area interessata una particolare acclimatazione e capacità di esprimere pienamente le proprie peculiarità, che si estrinsecano appieno nei vini della DOCG. Le importanti escursioni termiche, garantite dal territorio essenzialmente collinare e dalla prossimità del massiccio montuoso del Gran Sasso e dei monti della Laga, permettono una perfetta maturazione delle uve montepulciano e la conseguente concentrazione di sostanze aromatiche nella buccia degli acini, grazie alla presenza di terpeni e polifenoli, che conferiscono ai vini profumi intensi ed eleganti; la concentrazione di acidi fissi nella polpa, anch’essa favorita dalle escursioni termiche in fase di maturazione, dà origine a vini longevi, con un’eccellente capacità di invecchiamento. I vigneti delle Colline Teramane sono prevalentemente esposti a sud-sudest: questa caratteristica garantisce una ottimale irradiazione solare delle piante, creando le condizioni ideali per la maturazione delle uve, la concentrazione degli zuccheri e la riduzione degli acidi. I terreni delle Colline Teramane, di origine alluvionale, hanno una composizione mista di argilla, sabbia, limo e ghiaie, che varia a seconda della prossimità alla montagna o al mare e dell’altitudine. La presenza costante di argilla – caratteristica ideale per l’allevamento di uve a bacca nera – garantisce in tutta la zona delle Colline Teramane la produzione di vini con pigmentazioni molto intense, complesse sensazioni olfattive, ricchi di alcol, morbidi e longevi. Grazie a dette particolari condizioni pedo-climatiche si ottengono vini molto strutturati, alcolici, ma freschi, ricchi di colore, eleganti e longevi. Il colore caratteristico di questi vini è quello del rubino intenso, che in gioventù mostra lievi sfumature violacee, tendential granato con l’invecchiamento; l’odore tipico, sempre intenso ed etereo, varia da quello dei frutti rossi maturi nei vini più giovani, a quello di confettura e spezie in quelli più invecchiati; il sapore è secco, giustamente tannico, armonico e vellutato.

C) Descrizione dell’interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Le peculiari caratteristiche dei vini “Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo” sono dovute all’interazione dell’ambiente naturale con i fattori umani legati alla tradizione ed alla conoscenza dei processi di coltivazione, vinificazione, invecchiamento ed affinamento. In particolare i produttori hanno perseguito scelte altamente qualitative sia per la produzione delle uve Montepulciano, in molti casi vitigno esclusivo della DOCG (rese molto più basse rispetto a quelle di altre denominazioni e senza supero di resa), sia per l’elaborazione dei vini, rinunciando alla pratica dell’arricchimento.

Le particolari condizioni pedo-climatiche, interagendo con i fattori storico-culturali ed umani (attenta gestione del vigneto e delle pratiche enologiche in cantina), consentono di ottenere vini di grande struttura, complessi dal punto di vista organolettico, dai forti connotati tipici del vitigno Montepulciano, destinati a medio-lunghi invecchiamenti, capaci di affermarsi sui più importanti mercati internazionali.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualità nell’agroalimentare

Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 ROMA

Telefono +39 06 54228675

Fax +39 06 54228692

Website: www.agroqualita.it

e-mail: agroqualita@agroqualita.it

e-mail: Vini.Abruzzo@agroqualita.it

La società Agroqualità – Società per la certificazione della qualità nell’agroalimentare – S.p.A. è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell’articolo 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 D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.