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
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "BARLETTA"

Approvato con	DPR 01.06.1977	GU n. 278 - 12.10.1977
Modificato con	DM 19.09.2011	GU n. 229 - 01.10.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Barletta» è riservata ai vini bianchi, rosati e rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Barletta» devono essere ottenuti esclusivamente dalle uve provenienti dalla zona di produzione indicata nel successivo articolo 3 da vigneti che, nell'ambito aziendale, abbiano la seguente composizione ampelografica:

"Barletta" rosso
Uva di Troia minimo 70%;
possono concorrere fino ad un massimo del 30% anche le uve provenienti dai vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona omogenea Capitanata e Murgia centrale, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.
La presenza nei vigneti del vitigno Malbek non dovrà superare il 10% del totale delle viti.

"Barletta" rosato
Uva di Troia minimo 70%;
possono concorrere fino ad un massimo del 30% anche le uve provenienti dai vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona omogenea Capitanata e Murgia centrale, come sopra identificati , iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino

approvato, con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Barletta" Bianco
Malvasia bianca minimo 60%;
possono concorrere fino ad un massimo del 40% anche le uve provenienti dai vitigni a bacca di colore analogo , idonei alla coltivazione idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona omogenea Capitanata e Murgia centrale, come sopra identificati , iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Barletta" Malvasia bianca
Malvasia bianca minimo 90%;
possono concorrere fino ad un massimo del 10% anche le uve provenienti dai vitigni a bacca di colore analogo , idonei alla coltivazione idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona omogenea Capitanata e Murgia centrale, come sopra identificati.

"Barletta" Uva di Troia o Nero di Troia
Uva di Troia minimo 90%;
possono concorrere fino ad un massimo del 10% anche le uve provenienti dai vitigni a bacca di colore analogo , non aromatici, idonei alla coltivazione idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona omogenea Capitanata e Murgia centrale, come sopra identificati.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino «Barletta» devono essere prodotte nella zona appresso indicata che comprende in tutto il territorio amministrativo comunale di Barletta ed in parte quello di Andria e Trani in provincia di BAT (ex BA) e in tutto il territorio comunale di S. Ferdinando di Puglia e Trinitapoli (ex FG).
Tale zona è così delimitata:
partendo dal centro abitato di Barletta sulla costa, il limite segue quest'ultima verso nord-ovest fino alla foce dell'Ofanto dove incrocia il confine comunale di Margherita di Savoia, che segue prima in direzione sud e poi in direzione nord-ovest fino al punto in cui si dirama da quello di Trinitapoli, all'altezza del km 26 della strada statale n. 159. Da qui segue, nella stessa direzione, il confine comunale di Trinitapoli per la parte occidentale fino ad incrociare quello di S. Ferdinando di Puglia in prossimità della masseria De Biase, segue quindi quest'ultimo confine comunale in direzione sud prima e nord poi, lungo il corso dell'Ofanto, fino ad incontrare quello del comune di Barletta. Procede lungo questi in direzione sud-est sino alla quota 127 in località la Cappella dove, segue in direzione ovest, la strada per Andria e giunto alla circonvallazione del centro abitato, prosegue lungo questa a nord della città fino ad incrociare la strada per Corato (strada statale Andriese - Coratina) che segue fino al km 42 e 800 circa dove incrocia il confine comunale di Trani. Lungo questi prosegue verso nord-est fino alla costa, segue quindi la medesima direzione nord-ovest raggiungendo il centro abitato di Barletta da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo unicamente i

vigneti ubicati su terreni di medio impasto o tendenti allo sciolto, sufficientemente profondi e di buona fertilità, sono da considerarsi esclusi i terreni umidi o salmastri.
I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

2. La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini di cui all'art. 1, non deve essere superiore a tonnellate 15 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.
La resa dovrà essere riportata a detto limite anche in annate eccezionalmente favorevoli, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.
La Regione Puglia, annualmente, con proprio provvedimento, sentiti il Consorzio di tutela e le Organizzazioni di categoria interessate, può modificare i limiti di cui sopra conformemente alle disposizioni previste all'art. 10 comma1 lettera d) e dall'art. 14 comma 10 e 11 del Decreto legislativo 8 aprile 2010 n.61;

2. Le uve destinate ad ottenere i vini denominazione di origine controllata "Barletta" devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici minimi naturali :

"Barletta" Bianco (anche frizzante e con indicazione di vitigno)10,50% vol.
"Barletta" Rosato(anche frizzante) 10,50% vol.
"Barletta" Rosso (anche novello) 11,50% vol.
"Barletta" Uva di Troia o Nero di Troia 11,50% vol.
"Barletta" Rosso riserva 12,50% vol.
"Barletta" Uva di Troia o Nero di Troia riserva 12,50% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve.

2. La resa massima delle uve dei vini, di cui all'art. 1, non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto .

3.I vini a denominazione di origine controllata "Barletta" rosso e "Barletta" Nero di Troia o Uva di Troia con intendano utilizzare l'indicazione della menzione riserva devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni, di cui almeno un anno in botti di legno.
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini denominazione di origine controllata "Barletta" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Barletta" bianco:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, caratteristico;

- sapore:asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Barletta" bianco frizzante:
- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, caratteristico;
- sapore:asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Barletta" rosso:
- colore: rosso rubino tendente al granato con eventuali riflessi aranciati con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico, di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%vol; per il riserva 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Barletta" rosato:
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicatamente vinoso, caratteristico, talvolta fruttato;
- sapore: asciutto, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Barletta" rosato frizzante:
- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicatamente vinoso, caratteristico, talvolta fruttato;
- sapore: asciutto, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Barletta" novello:
- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: armonico, caratteristico, rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%vol;
- zuccheri riduttori residui massimi: 10 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Barletta"Malvasia bianca:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato;
- sapore:asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Barletta”Malvasia bianca frizzante
- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato;
- sapore:asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Barletta” Nero di Troia:
- colore: rosso rubino tendente al granato con eventuali riflessi aranciati con l’invecchiamento;
- odore: vinoso caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%vol; per il riserva 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

I suddetti vini, qualora sottoposti a invecchiamento o ad affinamento in recipienti di legno, possono presentare sentore di legno.
È facoltà del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Alla denominazione di cui all’art. 1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel 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, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.

2. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Rosso Barletta” 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.

3. Sui recipienti di confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata “Barletta”, ad esclusione delle tipologie frizzanti, è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Designazione, presentazione e confezionamento

1.Non è consentito per la tipologia rosso riserva l’utilizzo di contenitori in PET.

2. E’ consentito per i vini a denominazione di origine controllata “Barletta”, con l’esclusione delle tipologie con menzione riserva e vigna , l’uso di contenitori alternativi costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a due litri e non superiore a litri 5.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica prevista per la produzione del vino «Barletta» è contemplata dall'art. 3 del relativo disciplinare di produzione, il quale sancisce che le uve destinate alla produzione del vino DOC "Barletta" devono essere prodotte nella zona che comprende:

- l'intero territorio amministrativo del comune di Barletta e parte di quello di Andria e Trani in provincia di BAT (ex BA)
- l'intero territorio amministrativo comunale di S. Ferdinando di Puglia e Trinitapoli e parte del territorio comunale di Margherita di Savoia in provincia BT (ex FG).

Il territorio è prevalentemente pianeggiante; tuttavia, l'altitudine dei terreni è compresa tra il livello del mare ed i 250 m s.l.m.. Dal punto di vista strutturale i suoli presentano carattere calcareo/argilloso a medio impasto o tendenti allo sciolto, sufficientemente e variabilmente profondi e di buona fertilità. Il clima della zona è tipicamente mediterraneo, anche considerando la vicinanza della zona costiera, motivo per cui le temperature sono miti, né troppo rigide nei periodi invernali, né eccessivamente calde nei periodi estivi: negli ultimi sessant'anni, infatti, la temperatura minima assoluta ha toccato circa i -5,9 °C nel gennaio 1993 mentre la massima assoluta ha raggiunto i +45,6 °C nel luglio 2007. Se questi sono i picchi registrati, le temperature medie minime e massime, nello stesso periodo, hanno fatto registrare circa, rispettivamente, + 8,6 e + 23,8. Non si registrano, pertanto, eccessive escursioni termiche in grado di incidere negativamente sulle colture. Le precipitazioni medie annue si attestano intorno ai 600 mm circa, mediamente distribuite in 70 giorni, con picco massimo nelle stagioni autunnali e con minimo in estate.

2) Fattori umani rilevanti per il legame con il territorio.

Il fattore umano presenta una straordinaria importanza nella definizione del territorio, che per consuetudine secolarmente consolidata è vocato alla produzione di questo nobile e storico vitigno: l'uva di Troia. La leggenda vuole che Diomede, esule da Troia dopo la distruzione da parte dei Greci, trapiantò lungo le rive del fiume Ofanto quei tralci di vite che, proprio perché originari dell'antica Troia, da essa presero nome. La leggenda si intreccia in tal modo con la storia, che testimonia l'antichissima presenza dell'uva di Troia sul territorio. In effetti è storicamente accertata la passione di Federico II di Svevia per questo vitigno, coltivato lungo la litoranea adriatica dell'attuale provincia Barletta – Andria – Trani, tant'è che esso è altresì noto come "Nero di Troia", "Vitigno di Barletta" o "Uva di Barletta".

Le prime notizie dettagliate secondo criteri scientifici risalgono al 1882, quando la "Rivista di viticoltura ed enologia" pubblicò la prima descrizione scientifica dell'Uva di Troia. La forma d'allevamento era quella antica, già praticata dai popoli dell'Asia Minore e della Grecia, che i Romani chiamavano "humilis sine adminculo" o più conosciuto come "alberello pugliese": il sesto di un metro per un metro, la potatura a due speroni con due gemme e il pampinaio e una produzione media di 50 - 70 ql/ha, con picchi di quasi 100 q.li/ha. L'Uva di Troia era la materia prima per la produzione di un vino conosciuto in tutta Europa come "il vino di Barletta", per le notevoli quantità di prodotto che dall'entroterra barlettano lì si concentravano per essere spedite via ferrovia o via mare e pertanto ne assunse tale denominazione. Si può quindi affermare con sicumera certezza che Barletta rappresenta senza'altro una tra le più antiche zone d'Italia a vocazione viticola. Ad ulteriore conferma di tale prestigioso pedigree storico, Barletta è altresì stata la sede importante di rinomate aziende di produzione di botti e bottoni da 100 hl in legno, tra cui Picardi, Lionetti e Violante. Ai fini del buon risultato dei vini, ha operato in Barletta la Regia Cantina Sperimentale, retta da illustri e valenti chimici, ultimo dei quali a reggerla il prof. Mattia ed il dott. Monterisi, in costante rapporto di partnership con la Regia Stazione Agraria di Roma. Ancora: a Barletta fu istituito il Vivaio Sperimentale per la Viticultura, anch'esso retto da illustri agronomi, tra cui il prof. Prosperi.

Per ciò che concerne il Barletta bianco, esso è ottenuto da Malvasia Bianca B.. In sede storica, le Malvasie rappresentano una vasta ed eterogenea famiglia di vitigni, per la maggior parte a bacca

bianca, coltivati in quasi tutte le regioni d'Italia, compresa la Puglia. Le Malvasie iscritte al Registro Nazionale delle Varietà sono 17, tra cui la Malvasia, Malvasia Bianca B., Malvasia Bianca di Candia, Malvasia Bianca lunga e la Malvasia di Candia aromatica.
Il nome Malvasia deriva, molto probabilmente, dal porto greco di Monemvasia, dal quale partivano ricercati vini dolci che venivano esportati in tutto il Mediterraneo. Si deve ai veneziani l'uso di tale appellativo per indicare, in un primo momento, tali vini dolci provenienti dalle zone orientali del Mediterraneo e, successivamente, anche le botteghe in Venezia nelle quali si consumava questa bevanda.
Le Malvasie non erano solo importate dal bacino greco: nel 1500-1600 erano coltivate in molte regioni italiane, tra cui la Puglia. Oggi la coltivazione delle varie tipologie di Malvasia è raccomandata ed autorizzata complessivamente in 80 province italiane. In particolare, la Malvasia bianca è principalmente diffusa in Puglia, dove viene utilizzata per la produzione di vini ad IGT, siano essi bianchi o neri. Tale si inserisce nel patrimonio vitivinicolo del territorio, caratterizzandolo come già descritto al punto precedente.
Base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino "Barletta", oltre all'uva di Troia, per il Barletta Rosso e la Malvasia Bianca B., per il Barletta Bianco, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione e, più in generale, i vitigni a bacca nera o bianca autorizzati e/o raccomandati per la Regione Puglia. Le forme di allevamento a spalliera o, di solito, a tendone, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti. La raccolta avviene quando le uve sono pienamente mature, in genere nella seconda e terza decade di ottobre: l'uva di Troia è, infatti, considerata uva di "quarta epoca"; raccolta della Malvasia, invece, avviene durente il mese di settembre inoltrato. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione: il mosto viene sottoposto a lenta fermentazione a temperatura controllata, completando la fermentazione malolattica in botti di media capacità.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
Il "Barletta", come regolamentato dal presente disciplinare di produzione, presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
Il Barletta bianco si presenta con colore giallo paglierino più o meno intenso; all'olfatto si presenta delicato, fruttato e caratteristicamente profumato; il sapore è asciutto ed armonico. Si tratta di caratteristiche organolettiche ed analitiche diretta conseguenza della tipologia di terreno calcareo/argilloso su cui insistono i vigneti e delle condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli.
Il Barletta rosato presenta un colore rosato più o meno intenso; vinoso ed equilibratamente fruttato all'olfatto; al palato si presenta asciutto ed armonioso.
Il Barletta rosso presenta alla vista un colore rosso rubino granato tendente ad assumere riflessi arancioni con l'invecchiamento; il profumo è vinoso caratteristico, ampio e ben pronunciato di frutti a bacca rossa maturi; al sapore si presenta asciutto, sapido ed armonico di corpo.
In generale tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Le caratteristiche genetiche e morfologiche del territorio di produzione, attraversato dal fiume Ofanto e non lontano dalla costa; l'esposizione prevalente dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite in una zona geografica compresa tra il nord barese ed il sud foggiano; ed il clima mite e particolarmente favorevole concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta, ottenendo ottimi risultati qualitativi ed organolettici.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni adatti ad una viticoltura di qualità, con susseguente selezione delle uve in sede di raccolta e vinificazione.
La millenaria storia vitivinicola della regione Puglia in generale, e della zona di produzione del Barletta, in particolare, dallo sbarco dei greci fino ai giorni nostri, passando attraverso l'epoca medievale, attestata da numerosi documenti e reperti storici, come il ritrovamento di anfore vinarie a seguito di scavi archeologici, è la prova inconfutabile della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani/ambientali e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Barletta", sia esso bianco, rosso o rosato.
Ciò testimonia come l'intervento dell'uomo nel territorio in questione abbia, nel corso dei secoli e, soprattutto negli ultimi decenni, tramandato prima, sviluppato poi, le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali in epoca moderna sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali premiati vini, in modo particolare il Rosso Barletta.
La DOC «Rosso Barletta» è stata riconosciuta con D.P.R. del 01/06/1977, pubblicato su G.U. n. 274 del 12/10/1977.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: **Camera di Commercio**, Industria, Artigianato e Agricoltura di **Bari**
C.so Cavour n. 2
70121 BARI

La C.C.I.A.A. di Bari è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, 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 19, 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 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.