Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "BOLGHERI"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione nelle Gazzetta Ufficiale**
Approvato con	DPR 01.08.1983	GU 30 - 31.01.1984
Modificato con – inserimento sottozona Sassicaia	DM 05.11.1994	GU265 - 12.11.1994
Modificato con	DM 14.06.2001	GU164 - 17.07.2001
Modificato con	DM 21.03.2011	GU 72 - 29.03.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
Modificato con	DM 19.12.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (modifica ordinaria ai sensi art. 17 del Reg. UE n. 33/2019	DM 03.11.2021	G.U. 286 - 1.12.2021 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. – C/183 – 05.05.2022

Articolo 1
(Denominazione e vini)

1.1 La denominazione di origine controllata «Bolgheri» è riservata ai vini bianco, Vermentino, Sauvignon, rosato, rosso, rosso superiore, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 La denominazione di origine controllata «Bolgheri» bianco è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Vermentino: da 0 a 100 %;
Sauvignon: da 0 a 100 %;
Viognier: da 0 a 100 %.
Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana,

presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 40%.

2.2 La denominazione di origine controllata «Bolgheri» Vermentino è riservata al vino proveniente dalle uve del vitigno Vermentino per almeno l'85%.
Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

2.3 La denominazione di origine controllata «Bolgheri» Sauvignon è riservata al vino proveniente dalle uve del vitigno Sauvignon per almeno l'85 %.
Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

2.4 La denominazione di origine controllata «Bolgheri» rosso, rosso superiore e rosato è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Cabernet Sauvignon: da 0 al 100%;
Merlot: da 0 al 100%;
Cabernet Franc: da 0 al 100%;
Syrah: da 0 al 50%;
Sangiovese: da 0 al 50%.
Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

3.1 Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» devono essere prodotte nell'ambito del territorio amministrativo del comune di Castagneto Carducci in provincia di Livorno ad esclusione dei territori ubicati ad ovest della s. s. Aurelia, vecchio tracciato.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivanti le specifiche caratteristiche di qualità.

4.2 I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. Sono esclusi i sistemi espansi.

4.3 È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.4 I vigneti impiantati o reimpiantati successivamente alla entrata in vigore del disciplinare approvato con Decreto ministeriale 21 marzo 2011 dovranno avere una densità di almeno 4500 ceppi per ettaro calcolati su sesto di impianto con distanza massima tra le file di 2,5 m.

4.5 La produzione di uva ammessa per vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» bianco, «Bolgheri» Vermentino e Sauvignon non deve essere superiore a tonnellate 12 per ettaro di coltura specializzata.
La produzione di uva ammessa per i vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» rosato non deve essere superiore a tonnellate 9 per ettaro di coltura specializzata.
La produzione di uva ammessa per i vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» rosso non deve essere superiore a tonnellate 9 per ettaro di coltura specializzata con una produzione media per ceppo di kg. 2,000.
Per la tipologia rosso superiore e rosso superiore con menzione vigna, la resa non deve essere superiore

a tonnellate 8 per ettaro, e la corrispondente produzione media per ceppo non deve superare 1,800 kg.
A detti limiti, anche in annate eccezionalmente produttive, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo. L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20% non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

4.6 Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini «Bolgheri» bianco, Vermentino e Sauvignon un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,50%, al vino «Bolgheri» rosso e rosato un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 11,50% ed al vino «Bolgheri» rosso superiore un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12,00%.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Le operazioni di vinificazione, di affinamento, di imbottigliamento e di invecchiamento dei vini di cui all'articolo 1 devono essere effettuate nell' intero territorio amministrativo del comune di Castagneto Carducci.
Conformemente all'art. 8 del Reg. CE n.607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica per salvaguardare la qualità e la reputazione, garantire l'origine del prodotto e l'efficacia dei controlli.
Conformemente al medesimo art. 8 del Reg. CE n.607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori del Comune di Castagneto Carducci, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n.61/2010

5.2 La resa massima dell' uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per i vini «Bolgheri» rosso, rosso superiore e rosato. Qualora superi questo limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
La resa massima dell' uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per il vino «Bolgheri» bianco, Vermentino e Sauvignon. Qualora superi questo limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

5.3 Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini medesimi le loro peculiari caratteristiche.

5.4 Per il vino a denominazione di origine controllata «Bolgheri» rosso la commercializzazione è consentita soltanto dopo un adeguato periodo di affinamento, ovvero non prima della data del primo settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

5.5 Il vino a denominazione di origine controllata «Bolgheri» superiore deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 2 anni — a decorrere dal 1° gennaio successivo all'annata di vendemmia - di cui almeno uno in botti di rovere.

Articolo 6
(Caratteristiche dei vini al consumo)

6.1 I vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» all' atto di immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«**Bolgheri» bianco:**
colore: dal giallo paglierino al giallo dorato più o meno intenso;
odore: fine, delicato;
sapore: secco, armonico, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Bolgheri» Vermentino:
colore: dal giallo paglierino al giallo dorato più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Bolgheri» Sauvignon:
colore: dal giallo paglierino al giallo dorato più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Bolgheri» rosato:
colore: rosato;
odore: vinoso di profumo delicato;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Bolgheri» rosso:
colore: da rosso rubino a granato;
odore: intensamente vinoso;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Bolgheri» rosso superiore e «Bolgheri» con menzione Vigna:
colore: rosso rubino intenso o granato;
odore: vinoso, ricco ed elegante
sapore: asciutto, pieno, robusto e armonico con buona elegante struttura;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» il nome del vitigno, ove previsto, deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine.

7.2 Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» 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 aziendali, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.3 Per i vini designati con la denominazione di origine controllata «Bolgheri» è consentito l'uso della menzione «vigna», seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, alle condizioni previste dalla normativa vigente e che i relativi toponimi o nomi tradizionali figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31, comma 10, della legge n.238/2016.
Nella presentazione e designazione del prodotto, la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, deve essere riportata immediatamente sia al di sotto della denominazione «Bolgheri» che della menzione specifica tradizionale «denominazione di origine controllata» e «Superiore». In tal caso è vietato fare riferimento al colore «rosso».

7.4 Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a denominazione origine controllata «Bolgheri» deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

7.5. Nelle etichette figuranti sulle bottiglie o altri recipienti in cui sono confezionati i vini «Bolgheri» deve essere riportato obbligatoriamente il termine geografico «Toscana», con le seguenti modalità:

a) il termine «Toscana» deve figurare in caratteri di dimensioni non superiori alla metà di quelli utilizzati per la denominazione "Bolgheri";

b) il termine «Toscana»:

- deve essere riportato obbligatoriamente nel campo visivo dove figurano le indicazioni obbligatorie e, in tale ambito, deve figurare immediatamente al disotto della denominazione «Bolgheri» e della relativa menzione specifica tradizionale «denominazione di origine controllata» e della relativa menzione di tipologia (Superiore/Rosso/Vermentino/Bianco/Sauvignon);

- qualora riportato facoltativamente anche al di fuori del campo visivo di cui al precedente trattino, deve comunque essere associato al nome della denominazione "Bolgheri" ed essere riportato al disotto della stessa denominazione «Bolgheri» e delle eventuali menzioni (menzione specifica tradizionale «denominazione di origine controllata» e menzioni di tipologia).

L'obbligo di cui al presente comma fa salvo lo smaltimento delle etichette non riportanti il termine "Toscana", detenute dalle ditte interessate alla data di entrata in vigore del decreto di approvazione della modifica del disciplinare in questione, per il confezionamento delle partite di prodotto derivanti dalle vendemmie 2021 e precedenti.

Articolo 8
(Confezionamento)

8.1 Le bottiglie o altri recipienti di capacità inferiore a 5 litri in cui possono essere confezionati i vini «Bolgheri» , in vista dell'immissione al consumo, debbono essere, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, consoni ai caratteri di un vino di pregio.

8.2 Per l'immissione al consumo del vino «Bolgheri» sono ammessi soltanto recipienti della capacità di litri: 0,375, 0,750, 1,500, 3,000, 6,000, 9,000 e 12,000.
Il recipiente utilizzato per i vini «Bolgheri» rosso, rosso superiore deve consistere in una bottiglia di vetro di forma bordolese di colore scuro.

8.3 La chiusura dei recipienti destinati all'immissione al consumo dei vini «Bolgheri» rosso superiore deve essere effettuata con il tappo di sughero raso bocca.
Per tutte le altre tipologie sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

Articolo 9
(Legame con la zona geografica)

A) Informazioni sulla zona geografica.

A1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo del Comune di Castagneto Carducci ad est della SS1 Aurelia. L'analisi climatica e pedologica dell'ambiente dimostra che i caratteri agro climatici dell'area ne fanno un territorio vocato per una viticoltura di qualità. In particolare l'analisi delle risorse climatiche mostra ottimi livelli delle risorse radiative, termiche e pluviometriche. Gli indici bioclimatici di Huglin, pari a 2444, e di Winkler, pari a 1747, si collocano su valori simili a quelli riscontrati nelle migliori aree viticole italiane e mondiali. La conformazione orografica dell'area è caratterizzata dalla presenza di una linea di colline con giacitura nord-sud,con quote variabili tra i 250 ed i 400m slm, pressoché parallela alla linea di costa, situata all'estremità orientale della zona, di una fascia pedecollinare dove insistono i vigneti, e del mar Tirreno ad ovest. A nord e a sud si trovano due fiumi, rispettivamente Cecina e Cornia. Questa situazione si rivela favorevole al manifestarsi di intensificazioni orografiche delle piogge allorché ad esempio una depressione tirrenica produce l'afflusso di masse d'aria umida da sud-ovest. Le colline proteggono, inoltre, le colture dai rigori invernali, mentre nel periodo estivo i fiumi e la grande massa idrica del mar Tirreno, agiscono da regioni sorgenti di masse d'aria costanti che mitigano gli eccessi di calore e consentono maturazioni delle uve ottimali.

I valori medi di temperature e precipitazioni sono i seguenti:
Temperatura minima: 9,6°C
Temperatura massima: 19,4°C
Temperatura media: 14,5°C
Precipitazione: 584mm
Deficit idrico: 205mm

Una recente ricerca di zonazione condotta dal Prof. Attilio Scienza dell'Università Statale di Milano, ha individuato 27 unità pedologiche , organizzate in 16 unità di paesaggio. Quasi tutte le aree sono caratterizzate da una elevata eterogeneità geopedologica dei suoli. Essi variano da sabbiosi a franco-sabbiosi-argillosi, e sabbioso-argillosi, fino ad argillosi o argilloso-limosi. Inoltre sono da debolmente alcalini ad alcalini, presentano salinità trascurabile e non manifestano problemi legati a presenza di sodio e calcare attivo.

A2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La coltivazione della vite nel territorio di Castagneto Carducci ha origini antichissime, e testimonianze della sua presenza derivano dagli Etruschi e poi dai Romani con Plinio e Rutilio Namaziano. Testimonianze più recenti risalgono al periodo medievale per la presenza di numeroso monasteri e domini ecclesiastici. Sul finire del 1600 la famiglia Gherardesca iniziò la viticoltura nelle zone di San Guido e Belvedere. Nel settecento ebbe rilevanza la produzione della zona di Segalari, con le documentate vocazionalità enologiche a Grattamacco, Lamentano, Sant'Agata, Il Castellaccio, Casavecchia e Felciaino. A partire dal 1790 vennero predisposti nuovi impianti, soprattutto nei pressi di Bolgheri, aumentando così la produzione enologica dei vini della zona; inoltre negli anni successivi fu migliorata la qualità della viticoltura, con l'impianto di vigneti in zone ad elevata vocazionalità, tra cui quella di Montepergoli e la valle del Rotone. Il conte Guido Alberto della Gherardesca, nella prima metà del 1800, fece emergere una nuova cultura enologica con l'assunzione di esperti di vinificazione tra cui Giuseppe Mazzanti a Bolgheri. Nel 1816 sorsero i primi vigneti sperimentali alle Capanne di Castiglioncello, ove più tardi nacque la prima vigna del Sassicaia, e nei fondi del Castelluccio. Le scelte viticole furono effettuate non solo in base al *terroir*, ma soprattutto in base alla cultura vinicola francese con particolare attenzione ai metodi di vinificazione e ai vitigni usati in Francia: a conferma di questo le scelte effettuate dal conte Guido Alberto e da Mazzanti furono proprio indirizzate sui vitigni francesi tra cui Gamay, Cabernet e Syrah.

La distruzione dei vigneti a causa dell'attacco di fillossera degli inizi del '900 costrinse a ripensare all'assetto globale del vigneto ed al tipo di vitigno più idoneo per il territorio. Dopo un periodo interlocutorio, tra le due guerre, le intuizioni del Marchese Mario Incisa della Rocchetta e le sue

preferenze per i vitigni francesi, si rivelarono del tutto fondate e dimostrarono che i vini prodotti in questo territorio a partire da quelle uve francesi, bordolesi in particolare, sono in grado di competere con i più famosi vini del mondo.

Per questi impianti, nati già dal 1944, si era scelta all'inizio una collocazione di alta collina con esposizione ad est, in quanto si riteneva che l'influsso del mare fosse negativo per la qualità dei vini. Caduto ben presto questo preconcetto, si capì che i terreni migliori erano quelli pedecollinari e della pianura e che il clima marino non faceva che apportare benefici effetti sulla maturazione delle uve. La consacrazione ufficiale del vino Sassicaia avviene nel 1978 quando la rivista *Decanter* pubblica una degustazione comparata di cabernet del mondo ed il Sassicaia si piazza al primo posto. Successivamente l'annata 1985 di Sassicaia compete, in una degustazione del Grand Jury Européen, con i Grands Crus di Bordeaux ed ottiene il massimo riconoscimento. Ma il vino Sassicaia non rimane un fenomeno isolato e, a partire dagli anni '80, viene affiancato da numerosi altri vini di famose aziende che ottengono una enorme messe di riconoscimenti. E' sufficiente ricordare i risultati ottenuti dai vini Bolgheri nelle Guide Vini del *Gambero Rosso* (Tre Bicchieri), *L'Espresso*, *Veronelli*, *Duemilavini*, *Luca Maroni*, o i riconoscimenti nei *tasting* periodici delle riviste *Wine Spectator, Wine Advocate, Wine Enthusiast, Decanter Magazine, La Revue du Vin de France, Fine Wine, Taste, Weinwirtschaft, Falstaff, Feinschmecker, Vinart Japan*, e numerose altre per capire che la reputazione dei vini DOC "Bolgheri" è a livelli di assoluta eccellenza ed ha carattere internazionale.

Il riconoscimento a DOC è stato ottenuto con DPR 1 agosto 1983; il disciplinare successivamente è stato modificato ed ampliato con DPR 5 novembre 1994, 14 giugno 2011 e 21 marzo 2011.

L'intervento umano sul territorio di Bolgheri ha consentito di ottimizzare la scelta <vitigno per unità di paesaggio per tipo di suolo>.

I vitigni codificati come base ampelografica nel presente disciplinare, sia bianchi che rossi, si sono rivelati come la migliore scelta qualitativa per l'area in questo senso. Il fattore umano ha influito inoltre su tutte le scelte colturali: il sistema di allevamento non deve essere espanso, ma a spalliera con potature a cordone speronato o guyot, il sesto di impianto deve avere densità sufficientemente alta per contenere gli eccessi produttivi, così come il sistema di potatura, il materiale genetico è scelto tenendo conto delle caratteristiche del suolo e del microclima, le pratiche colturali sono quelle leali e costanti della viticoltura di qualità, le esperienze di irrigazione ne consentono l'uso solo per soccorso. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle consolidate in zona per la vinificazione in rosso, adeguatamente differenziate per i vini base e la tipologia superiore, riferita quest'ultima a vini maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento e affinamento in botte e in bottiglia obbligatori. Per la vinificazione in bianco e rosato le pratiche sono adeguate all'ottenimento di vini freschi sapidi e armonici.

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

La conformazione orografica particolare del territorio di Bolgheri ed i conseguenti caratteri agro climatici consentono una maturazione delle uve sempre regolare e completa.

La variabilità dei suoli è il fattore fondamentale per garantire ai vini prodotti la complessità e la persistenza proprie dei vini di alta qualità.

Qualità e caratteristiche dei vini di cui al presente disciplinare, come descritte all'Art. 6, sono confermate dai parametri analitici dei vini, che presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche con andamento positivo superiore ai minimi precauzionali previsti dal disciplinare, e permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

C) Interazione causale tra gli elementi di cui alla lettera A) e gli elementi di cui alla lettera B)

La qualità dei vini dell'area di Bolgheri è sempre la risultante dell'azione combinata di un insieme di fattori generatori e che agiscono a diverse scale. Nella scelta delle aree di produzione vengono selezionati i terreni più adatti alla produzione di vini rossi e distinti da quelli più adatti alla produzione di vini bianchi. I fattori latitudinali, con i conseguenti effetti sulla ciclicità giornaliera e sulla radiazione solare,

si combinano con i fattori orografici (pendenza, esposizione e giacitura) e l'effetto combinato dà origine al topoclima.

Le variabilità topoclimatiche vengono costantemente monitorate.

Le analisi chimiche compiute regolarmente su campioni di vini sia bianchi che rossi dimostrano che esiste una correlazione tra andamento climatico annuale e valori analitici dei parametri "titolo alcolometrico, acidità totale, ph, ceneri, estratto secco totale, estratto ridotto". I dati rilevati sono sempre comunque superiori ai minimi precauzionali previsti dal disciplinare. Si conferma quindi l'interazione tra il fattore umano e l'ambiente, in quanto i vini prodotti sono il risultato di quanto ottenuto in vigna e non risentono di manipolazioni successive tendenti ad uniformare il prodotto in maniera indipendente dall'ambiente.

Articolo 10
(Riferimenti alla struttura di controllo)

Nome e Indirizzo: VALORITALIA s.r.l
Via Venti Settembre, 98/G
00185 Roma (RM).
Sede operativa per l'attività regolamentata: Via Salita del Presidio, 2.
58054 SCANSANO (GR).

La società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della Legge 12 dicembre 2016, n. 238, 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 in G.U. n. 253 del 30-10-2018).