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 "CAPRIANO DEL COLLE"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 08.07.1980	G.U. 315 – 17.11.1980
Modificato con	D.M. 03.06.1998	G.U. 147 – 26.06.1998
Modificato con	D.M. 26.07.2011	G.U. 191 – 18.08.2011
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. 7.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" è riservata ai vini, di seguito elencati, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione:
"Capriano del Colle" bianco,
"Capriano del Colle" bianco superiore,
"Capriano del Colle" Trebbiano;
"Capriano del Colle" rosso;
"Capriano del Colle" frizzante, limitatamente alla tipologia bianco e trebbiano;
"Capriano del Colle" novello, limitatamente alla tipologia rosso,
"Capriano del Colle" Marzemino
"Capriano del Colle" rosso riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" rosso, "Capriano del Colle" novello e "Capriano del Colle" rosso riserva devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell' ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Marzemino (localmente denominato Berzemino) minimo 40%; Merlot minimo 20%; Sangiovese minimo 10%.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, anche le uve a bacca rossa provenienti da vigneti idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia fino ad un massimo del 10% del totale.

Il vino a denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" Marzemino deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti di Marzemino al 100%.

Il vino a denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" bianco e bianco superiore devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell' ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Trebbiano di Soave o Trebbiano di Lugana e/o Trebbiano Toscano per almeno il 60%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 40% ed 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.

Il vino a denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" trebbiano deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell' ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica Trebbiano di Soave o Trebbiano di Lugana e/o Trebbiano Toscano per almeno l' 85%.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, per un massimo del 15% del totale, anche le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia.

In deroga a quanto sopra, i vigneti esistenti alla data di pubblicazione del presente disciplinare di produzione, potranno usufruire della denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" per un periodo transitorio massimo di 10 anni entro cui dovrà avvenire l'adeguamento dei vigneti per l'iscrizione allo schedario vitivinicolo in base alla nuova ampelografia prevista dallo stesso disciplinare.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" comprende l'area collinare idonea alla coltura della vite dei comuni di Capriano del Colle e Poncarale in provincia di Brescia.
Tale zona è così delimitata: partendo dalla strada Brescia-Quinzano in località Fenili Belasi, il limite segue la strada, in direzione sud-ovest fino a quota 98 (km10,1 circa) dove devia verso sud lungo la strada provinciale per Capriano del Colle; costeggiando Cascina Braga, Cascina Santus, attraversa il centro abitato di Capriano del Colle e in direzione sud-est prosegue lungo la strada per Ferramonde a quota 87. Da Ferramonde segue verso nord la strada per Poncarale, attraversa tale centro abitato per incrociare a quota 95 il confine comunale di Poncarale-Flero.
Lungo questi in direzione nord-est, raggiunge, superata Cascina Monte Santo,
la carrareccia pedecollinare e lungo questa prosegue nella stessa direzione lambendo cascina Ortigara e attraverso le quote 103 e 102 fino a raggiungere Cascina Gilli. Da Cascina Gilli prosegue verso nord-ovest lungo la strada che attraversa la località La Santissima fino a raggiungere quota 100 la strada statale Brescia-Quinzano da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche

I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura (corti, medi o lunghi) devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti e i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 4500 calcolati sul sesto d'impianto.
E' vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso effettuata non oltre il periodo dell'invaiatura per un massimo di due interventi all'anno.

La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" di cui all'art. 2, ed i rispettivi titoli alcolometrico volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

Vino	Resa uva/ha (tonn.te)	Titolo alcolometrico naturale minimo % vol.
Bianco	12,50	10,00
Superiore	11,00	11,00
Trebbiano	12,50	10,50
rosso	12,50	10,50
marzemino	10,00	11,00
riserva	10,00	11,50

Le rese massime di uva per i nuovi impianti e per i sovrainnesti devono essere le seguenti:
1° anno di impianto meglio identificato con la prima foglia: produzione zero;
2° anno di impianto meglio identificato con la seconda foglia: 50% della produzione per ettaro;
3° anno di impianto meglio identificato con la terza foglia: 100% della produzione per ettaro;
1° anno dal sovrainnesto: produzione zero;
2 anno dal sovrainnesto: 100% della produzione per ettaro;

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata
Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
Fermi restando i limiti sopra indicati, la produzione massima per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.
La regione Lombardia, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni di Capriano del Colle, Poncarale e Flero, in provincia di Brescia.
La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie.
Qualora superi detto limite, ma non 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.

Il vino a denominazione di origine controllata “Capriano del Colle” può essere designato con la qualificazione “novello” a condizione che la vinificazione venga fatta mediante macerazione carbonica ad acini interi per una percentuale non inferiore al 60% e che nella produzione e commercializzazione siano rispettate le altre disposizioni previste dalla normativa vigente per questa tipologia di vino.
Il vino a denominazione di origine controllata “Capriano del Colle” con la menzione superiore deve essere sottoposto un periodo d'invecchiamento obbligatorio di almeno dodici mesi, anche in botti di legno.
Detto periodo decorre dal 1° ottobre dell'anno di produzione delle uve.
Il vino a denominazione di origine controllata “Capriano del Colle” con la menzione riserva deve essere sottoposto un periodo d'invecchiamento obbligatorio di almeno ventiquattro mesi, possibile anche in botti di legno.
Detto periodo decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.
Per i vini a denominazione di origine controllata “Capriano del Colle” rosso, “Capriano del Colle” novello, “Capriano del Colle” riserva è ammessa la vinificazione congiunta o disgiunta delle uve che concorrono alla denominazione di origine. Nel caso della vinificazione disgiunta, il coacervo dei vini deve avvenire nella cantina del vinificatore e comunque prima della richiesta di certificazione al consumo.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata “Capriano del Colle” all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Capriano del Colle” bianco anche frizzante
colore: giallo paglierino anche con tenui riflessi verdognoli,
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, fresco, armonico, con eventuale percezione di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

“Capriano del Colle” superiore
colore: giallo paglierino con tendenza al giallo dorato con l'invecchiamento,
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: sapido, armonico, corposo con eventuale percezione di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

“Capriano del Colle” Trebbiano anche frizzante
colore: giallo paglierino anche con riflessi verdognoli,
odore: delicato, gradevole;
sapore: secco, fresco, armonico, con eventuale percezione di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

“Capriano del Colle” rosso
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;

sapore: sapido, asciutto, armonico con eventuale leggera percezione di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

“Capriano del Colle” novello
colore: rosso con riflessi violacei;
odore: fruttato e in particolare di piccoli frutti di bosco;
sapore: fresco, rotondo,equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

“Capriano del Colle” Marzemino
colore: rosso rubino tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, fresco, armonico, con eventuale percezione di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

“Capriano del Colle” riserva
colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: etereo leggermente vinoso, ampio e caratteristico;
sapore: fine, asciutto, vellutato
eventualmente con percezione di legno derivante dall’affinamento in botte;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

E’ in 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.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Capriano del Colle” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto e similari.
E’ consentita l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Capriano del Colle” 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 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.
In sede di designazione del vino a denominazione di origine controllata “Capriano del Colle” l’indicazione bianco e rosso è facoltativa.
I vini a denominazione di origine controllata “Capriano del Colle” superiore, frizzante, novello e riserva devono indicare in etichetta le suddette tipologie al di sotto della dicitura “denominazione di origine controllata” e pertanto esse non possono essere intercalate tra quest'ultima dicitura e il nome

"Capriano del Colle". In ogni caso tale specificazione di tipologia deve figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelle dei caratteri utilizzati per la denominazione di origine controllata CAPRIANO DEL COLLE ma non inferiori alla metà della stessa.
Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini a denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

Per i vini a denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" è vietato l'uso del tappo a corona.
Il vino a denominazione di origine controllata "Capriano del Colle" superiore e riserva deve essere immesso al consumo solo in recipienti di vetro con tappo di sughero, di capacità compresa tra 0.375 e 3.0 litri.
Le bottiglie con capacità inferiore a 0.375 litri, per specifiche esigenze commerciali, possono avere la chiusura a vite.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

a) Informazione sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione del Capriano del Colle DOC comprende il territorio dei Comuni di Capriano del Colle, di Poncarale e di Flero; l'area sorge nel mezzo della pianura Padana, su un altopiano formato dalla sovrapposizione di detriti e strati argillosi trasportati a valle dai ghiacciai. La provincia di Brescia, nella sua estensione da nord verso sud, si divide nettamente in due parti: la parte nord con le Prealpi Lombarde e la parte sud con la Pianura Padana. La linea di demarcazione può essere più o meno identificata nella strada ferrata Milano Venezia al di sopra della quale vi è la tipica agricoltura di collina e di montagna e al di sotto, con la zona dei fontanili lombardi, una fiorente agricoltura cerealitico-zootecnica. Fa eccezione a ciò, immediatamente a sud della città di Brescia, il Monte Netto che è un promontorio che si eleva nettamente dalla pianura e che fa capo amministrativamente ai comuni di Capriano del Colle e Poncarale. Questo Monte, ovviamente senza acqua di irrigazione, presenta un terreno prevalentemente argilloso e l'agricoltura è quella tipica della collina. La coltivazione più importante è la vite.

Fattori umani rilevanti per il legame

I due comuni Capriano del Colle e Poncarale hanno radici latine ed in origine venivano denominati "Capreanus" il primo e "Ponscaralis" il secondo. In tempi antichi la zona che circondava il Monte Netto era paludosa per le acque affioranti per cui il Monte costituiva un salubre luogo di insediamento per quelle popolazioni. In seguito anche la zona limitrofa al Monte, per l'abbassarsi della falda acquifera dovuto alla bonifica del territorio, finì per risanarsi completamente. In questo lasso di tempo però la vite veniva coltivata quasi come pianta medicinale in quanto il vino costituiva un valido aiuto nella battaglia contro la pellagra che costituiva una grave piaga della zona a tal punto che si tendeva ad estendere la vite anche in terreni non del tutto idonei. Alcuni documenti (L'economia Bresciana – C.C.I.A.A. di Brescia – 1927) accertano infatti che "la coltivazione di questi vini anche in terreni irrigui, fu provvidenziale nella lotta sostenuta contro la pellagra. Un'analisi fatta in molti comuni e convalidata da una relazione ufficiale della Giunta di Carpenedolo, mostra quanta efficacia avesse il vino nel combattere questa malattia. Nella battaglia per la rivincita del vino che oggi si combatte contro i puritani intransigenti, è utile accennare a questa sua benemerenza. Anche questa zona non sfuggì al flagello della fillossera e subì la

degradazione del patrimonio viticolo originale con l'avvento degli ibridi, soprattutto il "Clinton" che in questa zona, per le favorevoli condizioni pedologiche ed ambientali, dava gradazioni altissime rispetto a produzioni di altre zone. Comunque la passione per la viticoltura riuscì ad avere ragione di questi vitigni e non appena la tecnica mise a disposizione dei viticoltori strumenti idonei alla ricostituzione di una viticoltura di pregio, ritornò fiorente la produzione di questi vini che seppero subito conquistarsi il favore dei consumatori.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, 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.
All'esame olfattivo il Capriano del Colle Bianco si presenta delicato e gradevole, discretamente intenso, delicatamente floreale e fruttato, con sentore di mela matura; il sapore è secco, leggermente asprigno nel vino giovane, equilibrato. Il Capriano del Colle trebbiano ha un profumo delicato, gradevole, un gusto fresco, armonico, con eventuale percezione di legno. Il Capriano del Colle» con la menzione superiore deve essere sottoposto un periodo d'invecchiamento obbligatorio di almeno dodici mesi, anche in botti di legno e all'esame organolettico presenta un odore delicato, gradevole, caratteristico e un sapore:sapido, armonico, corposo con eventuale percezione di legno. Il Capriano del Colle marzemino presenta un profumo delicato, gradevole, caratteristico e un sapore secco, fresco, armonico, con eventuale percezione di legno.
Il Capriano del Colle Rosso ha un profumo ampio, vinoso, caratteristico, un sapore fresco, sapido, asciutto e armonico, equilibrato, morbido e di media struttura. Il Capriano del Colle Riserva ha un profumo complesso, un gusto ampio, avvolgente e strutturato, giustamente tannico e di elegante struttura. Il Capriano del Colle Novello ha un profumo fresco e floreale, che sprigiona delicati profumi di frutti di bosco; il gusto risulta morbido e piacevole.

c) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b)

Le pendici del Monte Netto non molto scoscese ed il falso piano della sommità fanno ben sperare nella continuità di questa viticoltura che potrà senza difficoltà essere meccanizzata sempre di più permettendo lo sfruttamento di questi terreni che non hanno altra vocazione. I terreni, generalmente argillosi e privi di calcare, eccezion fatta per parte della zona del Comune di Poncarale, godono di un'ottima esposizione e risultano particolarmente adatti alla coltivazione della vite.
Il riconoscimento della vocazionalità viticola dell'intera zona di produzione, porta all'ammissione unanime da parte dei Tecnici del settore che nell'area DOC Capriano del Colle si possono produrre tipologie diverse di vini di qualità. In questo quadro si intendono valorizzare le elevate potenzialità espresse dalle varietà autoctone di tradizionale coltura Marzemino (localmente denominato Berzemino) e Trebbiano di Soave o Trebbiano di Lugana e/o Trebbiano Toscano. Il Trebbiano, di origine italica, già conosciuto dagli antichi Romani e distribuito in tutta la penisola; in questa zona è coltivato nelle versioni Trebbiano di Soave o Trebbiano di Lugana e/o Trebbiano Toscano. Il grande pregio di questo vitigno è dato dall'estrema capacità di adattarsi a diversi tipi di terreno e di clima; i vini che ne derivano risultano generalmente gradevoli e caratteristici. Anche la coltivazione della varietà Marzemino (localmente denominata Berzemino) profonde radici. La prima descrizione del vitigno, nel compendio: "Le dieci giornate della vera agricoltura e piaceri della villa", è dovuta all'agronomo Agostino Gallo (1499 – 1570), residente nel Borgo di Poncarale dal 1548. Anche non considerando le suggestioni storiche, la presenza del Marzemino e comunque ben documentata. Infatti i dati del Catasto Vitivinicolo del 1970 (Istituto Centrale di Statistica, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Catasto Vitivinicolo; "Rilevazione al 25 ottobre 1970; anno 1972, Volume 1, Tomo 1, pag. 354, 355) indicano che su una superficie totale nazionale a Marzemino in

coltura principale di circa 1500 ettari, più della metà (760) era concentrata nella provincia di Brescia e più di un terzo dei ceppi era composto da viti di età superiore ai sette anni. Inoltre nella provincia di Brescia vi era una superficie in coltura pura pari a 207 ettari, la maggiore a livello nazionale (dato nazionale 740 ettari). Questi dati sono tuttora attestati nella zona del Capriano del Colle dalla presenza di viti centenarie che non appartengono alle selezioni clonali degli ultimi decenni. Le valutazioni positive da sempre espresse verso le caratteristiche qualitative delle uve e dei vini di questa tipologia sono state confermate dai recenti studi citati. Inoltre da 1995 è presente la IGT "Montenetto" per la quale è prevista la tipologia "Marzemino", seppur con una base ampelografica più ampia. Restringendo i possibili uvaggi solo al Marzemino, si pongono le basi per la produzione di un altro rosso di qualità con un forte legame storico con il territorio ed una inconfondibile caratterizzazione varietale, grazie alla presenza del 100% di Marzemino. Per questi motivi e per le esigenze del mercato, che sempre richiede alle Aziende di presentare i vini di maggior pregio come vini a Denominazione di Origine, si richiede la presente integrazione del Disciplinare. La creazione delle tipologie "Capriano del Colle Trebbiano" e "Capriano del Colle Marzemino" tende a valorizzare e dare rilievo all'alta vocazionalità della zona per i due vitigni.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: *ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE S.R.L*
Sede Centrale: via C. Pisacane, 32 – 60019 Senigallia (AN) – Italia
Tel. (+39) 0717930179 | fax (+39) 0717910043
Unità operativa di Brescia: via Volturno, 31 – 25122 Brescia (BS) – Italia
Tel (+39) 030 3733069 | fax (+39) 030 316132 e-mail: pianocontrolli@imcert.it

L'ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE S.R.L Unità operativa di Brescia è l'Organismo di controllo autorizzato 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.