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 DEL VINO A D.O.C. "COLLI DI LUNI"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 14.06.1989	G.U. 256 - 02.11.1989
Modificata con	DM 01.12.1995	G.U. 26 - 01.02.1996
Modificato con	DM 21.04.2008	G.U. 117 - 20.05.2008
Modificato con	DM 13.10.2011	G.U. 256 - 03.11.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Colli di Luni" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Colli di Luni" rosso, anche nella tipologia riserva;
"Colli di Luni" bianco;
"Colli di Luni" Vermentino, anche nella tipologia superiore;
"Colli di Luni" Albarola.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Colli di Luni" rosso devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese: minimo 50%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 50%, altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana e Liguria, 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 e 2 del presente disciplinare.

I vini a denominazione di origine controllata "Colli di Luni" bianco devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Vermentino: minimo 35%;
Trebbiano toscano: dal 25% al 40%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 30%, altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana e Liguria, 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 e 2 del presente disciplinare.

I vini a denominazione di origine controllata "Colli di Luni" Vermentino devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Vermentino: minimo al 90%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 10%, altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana e Liguria.
I vini a denominazione di origine controllata "Colli di Luni" Albarola devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Albarola: minimo 85%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana e Liguria.

Articolo 3
Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini "Colli di Luni" devono essere prodotte nella zona appresso indicata che interessa la provincia di La Spezia e quella di Massa comprendente in parte i seguenti comuni:
Provincia di La Spezia :
Comuni di Ortonovo, Castelnuovo Magra, Sarzana, Santo Stefano di Magra, Bolano, Calice al Cornoviglio, Beverino, Riccò del Golfo, Follo, La Spezia, Vezzano Ligure, Arcola, Lerici, Ameglia.
Provincia di Massa :
Comuni di Fosdinovo, Aulla, Podenzana.
Tale zona è così delimitata: partendo dal confine sud della provincia di La Spezia, comune di Ortonovo località Dogana, con la provincia di Massa la linea di delimitazione segue il confine provinciale e sale prima a nord-est poi o nord circo-scrivendo i comuni di Ortonovo e Castelnuovo Magra poi, percorre la provinciale n. 446 che tocca la foce del Cucco in comune di Fosdinovo fino ad incrociare la mulattiera per Giucano alle quote 485, 423 e 309; a Giucano prosegue, seguendo la mulattiera, toccando gli abitati di La Capanna e Case Ambrosini fino ad incontrare il

confine provinciale e prosegue seguendo questo confine e quello di Santo Stefano Magra fino ad incon-trare la statale della Cisa dove si interrompe. Sempre sulla s.s. della Cisa riprende a quota 39 e da questo punto sale fino all'altezza della passerella sul Magra di Stadano; quindi la linea di delimitazione segue il percorso del fiume verso nord fino a quota 38 e sale per la mulattiera, sempre verso nord fino a località Castello, passando per il sentiero sotto il monte Cecchino e, sempre per la mulattiera, fino a località Laghi. Da qui, la deli-mitazione segue la mulattiera per le quote 422, 463 e 400 e raggiunge il confine regionale toccando Montebello di Cima (comune di Bolano) poi seguendo sempre la stessa mulat-tiera si toccano le località Il Prato - Serra - Pianello e, passando a nord di Casa Toreni, si raggiunge il confine regionale; quindi la stessa mulat-tiera rientra nella pro-vincia di La Spezia, comune di Calice al Cornoviglio toc-cando le frazioni di Pegui e Madrignano fino al torrente Usurana seguendo la vecchia mulattiera che da Pegui, Provedasco, Madrignano e Usurana arriva al torrente Usurana.
Si sale quindi verso nord seguendo tale torrente fino a Ferdana, poi la linea ridiscende il torrente e raggiunge il confine comunale di Beverino; successiva-men-te, sempre seguendo tale confine tocca la località Oltre Vara fino ad innestarsi sull'Aurelia. Da qui si sale seguendo la s.s. stessa fino al passo della Foce, da dove si imbocca la strada comunale per il Monte Parodi, che si segue fino al raggiungimento della stradina comunale Sommovigo. Si procede fino ad incrociare la curva di livello dei 275 metri, che si segue fino all'abitato detto Sommivigo. Da qui si sale lungo l'impluvio verso l'abitato Nevea, finché ci si ricongiunge alla comunale per il monte Parodi. Da qui si scende lungo la strada comunale che porta all'abitato S. Anna dove, in prossimità della prima casa del nucleo abitato si prende a destra, seguendo il valletto che porta all'abitato Toracca Inferiore fino al raggiungimento della curva di livello del 200 m. Seguendo la curva di livello e passando subito sopra all'abitato Toracca superiore, ci si ricongiunge alla s.s. n. 1 Aurelia. Da qui si scende lungo l'Aurelia fino all'abitato di La Spezia seguendo a nord la linea ferroviaria Genova- Roma fino al cimitero urbano seguendo poi la ferrovia del porto fino alla costa in località Fossamastra. Superata questa, la linea di delimitazione segue la costa fino a Punta Bianca e Bocca di Magra, poi seguendo la provinciale n. 432 tocca Romito Magra e prosegue fino ad incontrare l'Aurelia che segue fino a Fornola, e poi segue la strada della Ripa fino a Bottagna e la provinciale fino a Piana di Battolla proseguendo fino ad incontrare la mulattiera e scendendo verso sud si ricongiunge con la provinciale per Ceparana seguendo la stessa provinciale fino ad Albiano e Ponte di Caprigliola a quota 39. Si segue quindi la strada statale n. 62 che tocca S. Stefano di Magra, Sarzana, riprende l'Aurelia fino alla Dogana di Orto-novo chiudendo la perimetrazione.
Nella zona D.O.C. va, inoltre, inclusa una collinetta costituita da terreni autoctoni di natura argillosa e spiccata vocazione viticola in comune di Santo Stefano di Magra a confine via Cisa e delimitata a nord dal letto del fiume Magra, ad est dalla statale Cisa che incrociando a sud.est il Fosso Ricciali lo segue fino ad incontrare Gora dei Molini che la delimita da ovest fino a ricongiungersi al letto del fiume Magra.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione di vini a denominazione di origine controllata “Colli di Luni” devono essere quelle tradizionali della zona di produzione delimitata nell'articolo 3, con caratteristiche collinari, a specifica vocazione viticola e con caratteristiche pedoclimatiche omogenee.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono pertanto essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.
È vietata ogni pratica di forzatura.
È ammessa l'irrigazione di soccorso.
La quantità massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono i seguenti:

Tipologia	Produzione t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale % vol
"Colli di Luni" rosso	11	11,00%
"Colli di Luni" rosso riserva	11	12,00%
"Colli di Luni" bianco	11	10,50%
"Colli di Luni" Vermentino	11	11,00%
"Colli di Luni" Vermentino superiore	9	11,50%
"Colli di Luni" Albarola	11	10,50%

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa non dovrà superare del 20% il limite indicato, 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 tutte le uve prodotte.
Nell'ambito della resa massima fissata nel presente articolo, la Regione Toscana e la Regione Liguria, sentite le Organizzazioni di categoria interessate, possono fissare i limiti massimi di uva rivendicabili per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche; si ammette la possibilità di utilizzare contenitori di legno, sia nella fase di fermentazione che di invecchiamento.
Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3 e comunque anche all'interno del territorio della Provincia della Spezia.
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.
È consentito l'arricchimento alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali.
La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Colli di Luni". Qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata "Colli di Luni". Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Tale resa dovrà essere mantenuta anche nel caso di arricchimento.

I vini rossi, dopo un invecchiamento, a partire dal 1° novembre dell'anno di vendemmia, di almeno due anni alle condizioni di cui al presente articolo, possono portare in etichetta la menzione "riserva".

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Colli di Luni" bianco:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, gradevole;
sapore: asciutto, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Colli di Luni" Vermentino:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico, fruttato;
sapore: asciutto, armonico, delicatamente mandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Colli di Luni" Vermentino superiore:
colore: paglierino piuttosto intenso;
odore: intenso, persistente, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico, retrogusto mandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Colli di Luni" rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: delicato, vinoso;
sapore: asciutto, fine, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Colli di Luni" rosso riserva:
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, persistente;
sapore: asciutto, di corpo, armonico, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Colli di Luni" Albarola:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdolini;

odore: intenso, caratteristico, fruttato;
sapore: asciutto, fresco, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, con proprio decreto, modificare i limiti sopra indicati per l'acidità totale e estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

È vietato usare assieme alla denominazione di cui agli articoli 1 e 2 qualsiasi qualificazione aggiun-tiva non prevista dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "superiore", "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.
Per i vini designati con la denominazione di origine controllata "Colli di Luni" è consentito l'uso della menzione "vigna", seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, alle condizioni previste dalla normativa vigente e che i relativi toponimo o nome tradizionale figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8 del D.Lgs. 61/2010.
Per tutte le tipologie della denominazione di origine controllata "Colli di Luni" è obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Colli di Luni" debbono essere immessi al consumo in bottiglie o altri recipienti di vetro di capacità non superiore a 5 litri e, per ciò che concerne la presentazione, debbono essere consoni ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.
È consentita qualsivoglia tipologia di tappatura prevista dalle vigenti disposizioni ad esclusione della tappatura a corona.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografica

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica riferita al territorio della Denominazione di Origine "Colli di Luni" ricade nella parte orientale della regione Liguria, in Provincia della Spezia e nella parte settentrionale della Regione Toscana in Provincia di Massa Carrara, e comprende un territorio piuttosto differenziato con vigneti situati per la maggior parte in pianura e bassa collina.
Aspetti pedologici:
i substrati litologici dei rilievi collinari maggiormente rappresentati sono sedimenti marini (torbiditi) a composizione argillosa – arenacea, mentre per le pianure e i fondovalle si tratta di sedimenti fluviali limoso – franchi. Mediamente i suoli sono moderatamente profondi, con tessitura franco – grossolana, da neutri a subalcalini.

Aspetti topografici:
L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra lo 0 e i 700 m s.l.m. con quota prevalente compresa tra 100 e 200 m, pendenza tra il 10 e il 20%, esposizione prevalente orientata verso sud – est e distanza dal mare compresa tra 0 e 14 Km.
Aspetti climatici:
La temperatura media dell'area interessata è pari a circa 13°C.
L'indice bioclimatico di Huglin (IH) che descrive l'andamento fenologico e della maturazione è pari a circa 2010°C con valori compresi tra 1830 e 2250 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1700°C con valori compresi tra 1410 e 1890. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 590°C con valori compresi tra 490 e 670.
Il massimo della piovosità si verifica nel mese di novembre con una media di circa 170 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 29 mm medi.
Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 1230 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 59 con un massimo di 12 giorni ad aprile ed un minimo di 4 giorni a luglio.

Fattori umani rilevanti per il legame

La storia della zona di produzione del Vino Doc Colli di Luni è documentata dall'epoca dell'Impero Romano: qui sorge Luni, fiorente Porto Romano i cui resti costituiscono oggi una vasta zona archeologica di notevole interesse storico e culturale.
Plinio il Vecchio, che morì nell'eruzione del Vesuvio del 79 d.C., ha lasciato scritto: *Il vino di Luni ha la palma fra quelli dell'Etruria (XVI, 6, 68).*
Il commercio del vino in questa zona è certificato dai documenti relativi alla Colonia ed al Porto di Luni Antica
Le coste miti, soleggiate e ventilate di produzione del vino dei colli di luni che si affacciano sul Mar Ligure e sul Mar Tirreno, rappresentano assieme alla Sardegna le terre di elezione del vitigno vermentino, il piu' diffuso e rinomato nella zona. Le origini di questo vitigno sono ancora oggi oggetto di dibattito tra gli ampelologi; quello che sembra certo e' che le prime viti siano arrivate in Liguria passando per la Francia diffondendosi dalla Costa Azzura verso le coste occidentali della Liguria e poi via via attraverso tutta la regione fino a zone dell'alta Toscana e della Lunigiana.
La coltivazione della vite nella zona di Luni nei secoli è rimasta costantemente legata alla presenza del vitigno Vermentino ritenuto da sempre la varietà meglio adattabile in zona.
La vocazione viticola ligure si consolida poi nel XVIII secolo e prosegue con un fiorente commercio locale soprattutto verso le città in rapido sviluppo.
Nel corso dell'800 i primi comizi agrari tenutisi in Liguria sottolineava l'opprtunità di coltivare soprattutto il vermentino studiato a lungo da Giorgio Galesio (nella sua Pomona Italiana), da allora il vitigno si è diffuso soprattutto nelle caratteristiche "fasce" o sulle "terrazze" aperte sui suggestivi orizzonti marini e frutto del lavoro, dell'ingegno e della fatica dei viticoltori locali
Lo sviluppo piu' significativo della viticoltura nella zona si e' avuto nell'ultimo trentennio con lo sviluppo di realtà imprenditoriali di livello condotte da giovani del luogo.
La base ampeolgrafica dei vigneti è caratteristica e riguarda vitigni presenti solo nel territorio delimitato come il già citato Vermntino e l'Albarola che ne evidenziano originalità e legame con la tradizione. Le forme di allevamento sono tradizionali e nel tempo non si sono mai discostate da quelle tradizionalmente utilizzate in passato.

Recentemente le tecniche enologiche, a vent'anni dal riconoscimento DOC nazionale, hanno portato gli operatori a selezionare maggiormente le caratteristiche peculiari che il fattore ambiente esalta e a migliorare in cantina un prodotto che, già dalla vigna e dalle caratteristiche delle uve, ha le note del territorio.

B) Informazioni qualità e caratteristiche prodotto esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La DOC Colli di Luni fa riferimento a varie tipologie di vino (art. 1) che, dal punto di vista chimico e organolettico, presentano caratteristiche che permettono una chiara individuazione della sua tipicità e del legame col territorio.

Le peculiarità dei vitigni utilizzati per le varie tipologie, grazie all'influenza dell'ambiente geografico in cui sono coltivati (clima e pratiche di elaborazione dei vini consolidate in zona e adeguatamente differenziate per ciascuna delle tipologie), danno luogo a vini con caratteristiche molto riconoscibili.

In particolare i vini si distinguono per il fatto di possedere acidità contenute, colori intensi e vivaci, profumi fini ma intensi in prevalenza floreali e fruttati, sapidità al gusto

I fattori ambientali legati alla particolare scioltezza dei terreni per la maggior parte drenanti e sabbiosi danno ai vini caratteristiche di freschezza e di sapidità, infatti si tratta di vini che non sono particolarmente destinati all'invecchiamento, in quanto il territorio dona al vino i sapori degli aromi mediterranei, dei sentori di mare e di genuinità. I sapori sia freschi, secchi ma morbidi nei bianchi, caldi e di buon corpo nei rossi e il fondo leggermente amarognolo e leggermente acidulo, sono le caratteristiche che legano questi prodotti alle aree da cui sono ottenuti. Il prodotto che si ottiene per la denominazione ha per lo più una buona ed equilibrata struttura.

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

Nelle province di La Spezia e di Massa Carrara il vitigno Vermentino, si coltiva da secoli cadenzandone la storia di quei territori con numerosi riferimenti e testimonianze che di fatto ne certificano l'importanza ed il valore.

Il vitigno Vermentino attuale deriva da acclimatazioni di cloni a bacca bianca importati secoli fa e differenziatisi in presenza di condizioni climatiche particolari e specifiche.

Il clima inoltre aggiunge al prodotto di quell'uva particolarità interessanti immediatamente riscontrabili, ad esempio, nella potenzialità alcolica del vino e nelle caratteristiche aromatiche e di sapidità dello stessso.

Il risultato del connubio fra gli elementi ambientali ed umani sono l'alta qualità che i prodotti hanno ottenuto nel corso degli anni, anche con riconoscimenti prestigiosi nei concorsi enologici. La limitata quantità di produzione porta questi vini ad essere consumati per lo più nel territorio di produzione, solo alcune realtà aziendali più grandi riescono a commercializzare il prodotto fuori dai confini regionali. La denominazione premia gli operatori che hanno creduto in questo vitigno. Infatti nel territorio delimitato quasi non esistono vitigni internazionali a dimostrazione che la storia e la tradizione vitivinicola di Luni è strettamente legata al vermentino e si intende continuare a produrre nel rispetto della tradizione e delle consuetudini locali.

Il legame fra la tradizione enologica e vitivinicola e le tipologia di vino descritte nel disciplinare hanno un valore storico e di consuetudine. Infatti ogni operatore, ancora prima del riconoscimento DOC avvenuto nel 1989, aveva fra le sue caratteristiche produttive la tendenza ad offrire vini prodotti per un consumo fresco e di breve durata.

Articolo 10
Riferimento alla struttura di controllo

Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di La Spezia
Piazza Europa n. 16
Via Vittorio Veneto n. 28
19124 - La Spezia
Tel. 0187-7281
Fax 0187-777908
Web: www.sp.camcom.it

Camera i Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Massa Carrara
Via VII Luglio, 14
54033 - Carrara (Massa)
Tel 0585/7641-0585/764204
Fax 0585/776515
E-mail paola.cordiviola@ms.camcom.it

Le CCIAA di La Spezia e di Massa Carrara sono le Autorità pubbliche dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettuano 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.