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 "IRPINIA"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DM 13.09.2005	G.U. 227 - 29.09.2005
Modificato con	DM 30/11/2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Vini DOP e IGP
Modifica con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Vini DOP e IGP
Modifica con	DM 15.11.2021	G.U. 280 - 24.11.2021 Sito ufficiale Mipaaf - Vini DOP e IGP
(modifica ordinaria, ai sensi art. 17 del Reg. n. 33/2019)		G.U.U.E. C 123/10 - 18.03.2022

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Irpinia", è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Irpinia» Bianco (categoria Vino);
«Irpinia» Bianco spumante (Categoria Vino spumante);
«Irpinia» Rosso (categoria Vino);
«Irpinia» Rosso spumante (Categoria Vino spumante);
«Irpinia» Rosato (categoria Vino);
«Irpinia» Rosato spumante (Categoria Vino spumante);
«Irpinia» Novello (categoria Vino);
«Irpinia» Coda di volpe (categoria Vino);
«Irpinia» Falanghina (categoria Vino);
«Irpinia» Falanghina spumante (Categoria Vino spumante);
«Irpinia» Falanghina passito (categoria Vino);
«Irpinia» Fiano (categoria Vino);

«Irpinia» Fiano spumante (Categoria Vino spumante);
«Irpinia» Fiano passito (categoria Vino);
«Irpinia» Greco (categoria Vino);
«Irpinia» Greco spumante (Categoria Vino spumante);
«Irpinia» Greco passito (categoria Vino);
«Irpinia» Piedirosso (categoria Vino);
«Irpinia» Sciascinoso (categoria Vino);
«Irpinia» Aglianico (categoria Vino);
«Irpinia» Aglianico spumante (Categoria Vino spumante);
«Irpinia» Aglianico vinificato in bianco (categoria Vino);
«Irpinia» Aglianico vinificato in bianco spumante (Categoria Vino spumante);
«Irpinia» Aglianico passito (categoria Vino);
«Irpinia» Aglianico liquoroso (categoria Vino);
«Irpinia» sottozona Campi Taurasini (categoria Vino);

Articolo 2
Base ampelografica

La Denominazione di Origine Controllata "Irpinia", è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

«Irpinia» senza specificazione della sottozona:
«Irpinia» Bianco: Fiano e Greco, da soli o congiuntamente minimo 50%;
possono concorrere, per la eventuale restante percentuale, altri vitigni a bacca bianca non aromatici congiuntamente o disgiuntamente, inclusi tra le varietà idonee alla coltivazione nella provincia di Avellino.

«Irpinia» Bianco Spumante: Fiano e Greco, da soli o congiuntamente minimo 50%;
possono concorrere, per la eventuale restante percentuale, tutti i vitigni a bacca bianca congiuntamente o disgiuntamente, inclusi tra le varietà idonee alla coltivazione nella provincia di Avellino

«Irpinia» Rosso, Rosato, Novello: A glianico minimo 50%;
possono concorrere per la eventuale restante percentuale, altri vitigni a bacca nera non aromatici congiuntamente o disgiuntamente, inclusi tra le varietà idonee alla coltivazione nella provincia di Avellino.

«Irpinia» Rosso Spumante, Rosato Spumante: Aglianico minimo 50%;
possono concorrere, per la eventuale restante percentuale, tutti i vitigni a bacca rossa congiuntamente o disgiuntamente, inclusi tra le varietà idonee alla coltivazione nella provincia di Avellino.

«Irpinia» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Coda di volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Piedirosso e Sciascinoso minimo 85% del corrispondente vitigno;
; per la restante parte possono concorrere, fino al 15%, altri vitigni a bacca di colore analogo, congiuntamente o disgiuntamente, inclusi tra le varietà idonee alla coltivazione nella provincia di Avellino.

«Irpinia» spumante con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Falanghina, Fiano, Greco, Aglianico: il vitigno oggetto di specificazione deve essere presente almeno per l'85%;

possono concorrere, per la eventuale restante percentuale, altri vitigni, a bacca di analogo colore del vitigno oggetto di specificazione, non aromatici, congiuntamente o disgiuntamente, inclusi tra le varietà idonee alla coltivazione nella provincia di Avellino nella percentuale massima del 15%;

«Irpinia» Aglianico vinificato in bianco, anche Spumante: Aglianico minimo 85%;
possono concorrere, per la eventuale restante percentuale, altri vitigni a bacca bianca non aromatici congiuntamente o disgiuntamente, inclusi tra le varietà idonee alla coltivazione nella provincia di Avellino nella percentuale massima del 15%.

«Irpinia» passito con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Fiano, Greco, Falanghina, Aglianico; il vitigno oggetto di specificazione deve essere presente minimo per l'85%;
possono concorrere, per la eventuale restante percentuale, altri vitigni, congiuntamente o disgiuntamente, di analogo colore del vitigno oggetto di specificazione, non aromatici, inclusi tra le varietà idonee alla coltivazione per la provincia di Avellino nella percentuale massima del 15%;

«Irpinia» Aglianico liquoroso: Aglianico minimo 85%;
possono concorrere, per la eventuale restante percentuale, altri vitigni a bacca nera non aromatici congiuntamente o disgiuntamente, inclusi tra le varietà idonee alla coltivazione per la regione Campania e la provincia di Avellino nella percentuale massima del 15%.

Per i vini a Denominazione di Origine Controllata «Irpinia» con la specificazione della sottozona di cui al precedente art. 1:
«Irpinia» Campi Taurasini: Aglianico minimo 85%;
per la restante parte possono concorrere, fino al 15%, altri vitigni a bacca nera non aromatici, congiuntamente o disgiuntamente, inclusi tra le varietà idonee alla coltivazione per la regione Campania e la provincia di Avellino;

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata di cui all'art. 2 è così stabilita:

«Irpinia», nelle tipologie bianco, rosso, rosato, novello, passito (quest'ultimo con la specificazione del vitigno), liquoroso, spumante (anche con la specificazione del vitigno), Aglianico, Coda di volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Piedirosso, Sciascinoso, Aglianico vinificato in bianco: le aree vocate alla coltivazione della vite dell'intero territorio amministrativo della provincia di Avellino;

«Irpinia» con l'indicazione della sottozona Campi Taurasini: l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Taurasi, Bonito, Castelfranci, Castelvetere sul Calore, Fontanarosa, Lapio, Luogosano, Mirabella Eclano, Montefalcione, Montemarano, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, Sant'Angelo all'Esca, San Mango sul Calore, Torre le Nocelle, Venticano, Gesualdo, Villamaina, Torella dei Lombardi, Grottaminarda, Melito Irpino, Nusco, Chiusano San Domenico.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Per le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Irpinia», con o senza sottozona, sono da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione nello schedario viticolo, unicamente i vigneti bene esposti ed impiantati su terreni che corrispondono a tutti i seguenti requisiti essenziali:

giacitura pedocollinare e\o collinare;
conformazione orografica tale da evitare il ristagno delle acque e l'eccessiva umidità;
esposizione adatta alla corretta maturazione delle uve;
sono da escludere, di conseguenza, dalla zona di produzione di cui al precedente articolo, tutte le zone e le aree poste e comprese: nei fondovalle, in zone umide perché adiacenti a fiumi, torrenti o invasi di acqua, in zone fortemente ombreggiate, boschive o in radure esposte a nord, in zone di bassa pianura e in zone la cui esposizione non garantisce una corretta maturazione delle uve.

Densità di impianto.
I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere razionali e tali da non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I nuovi impianti e reimpianti devono prevedere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 2.400. Per i nuovi impianti e reimpianti è vietata l'adozione di forme di allevamento orizzontali. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

Resa a ettaro e gradazione naturale minima.
La produzione massima per ettaro di coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Irpinia» devono rispettare i sotto elencati limiti:

Tipologia	Produzione massima di uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol
Bianco	13	10,00
Rosato	13	10,50
Rosso	13	10,50
Novello	13	10,00
Spumante (Fiano, Greco, Falanghina, Aglianico)	12	10,00
Liquoroso (Aglianico)	12	12,00
Coda di Volpe	12	11,00
Falanghina anche nella tipologia passito	12	11,00
Fiano anche nella tipologia passito	12	11,00
Greco anche nella tipologia passito	12	11,00
Aglianico anche nella tipologia passito	12	11,00
Piedirosso	12	11,00
Sciascinoso	12	11,00
Irpinia Campi Taurasini	11	11,00
Aglianico vinificato in bianco	12	11,00
Bianco Spumante	13	10,00
Rosato Spumante	13	10,00

Rosso Spumante	13	10,00

Nelle annate più favorevoli le quantità di uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Irpinia» devono essere riportate ai limiti massimi di cui sopra, purché la resa unitaria non superi per più del 20% i limiti stessi.
Nel caso di vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ammessa dovrà essere calcolata in relazione all'effettiva estensione del terreno vitato.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

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

Zona di vinificazione.
Le operazioni di vinificazione, di elaborazione, di spumantizzazione e di eventuale invecchiamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Irpinia» con o senza menzione di vitigno e per i vini a Denominazione di Origine Controllata «Irpinia» con la sottozona di cui all'art. 1, devono essere effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Avellino.
Restano valide le autorizzazioni in deroga concesse ai sensi dell'articolo 5 del disciplinare allegato al DM 13/09/2005.

Arricchimento.
L'arricchimento dei mosti o dei vini aventi diritto alla Denominazione di Origine Controllata «Irpinia» deve essere effettuato alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, ferma restando la resa massima del 70% dell'uva in vino.

Elaborazione.
I vini a Denominazione di Origine Controllata «Irpinia» Vino Spumante devono essere elaborati secondo le norme comunitarie e nazionali e nel rispetto delle condizioni stabilite dal presente disciplinare. Nel caso detti vini siano elaborati con il metodo classico, non possono essere immessi al consumo prima di 18 mesi dal 1° ottobre dell'anno di raccolta della partita più recente.
Le operazioni di elaborazione della spumantizzazione possono avvenire in bottiglia o in autoclave.

I vini a Denominazione di Origine Controllata «Irpinia» passito con la menzione di uno dei seguenti vitigni: Fiano, Greco, Falanghina, Aglianico, devono essere prodotti nel rispetto delle norme vigenti per tale tipologia, con parziale appassimento delle uve sulla pianta oppure dopo la raccolta fino al raggiungimento di un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore al 15,50%.
E' vietata ogni aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati.

Il vino non deve essere immesso al consumo prima del 1° giugno dell'anno successivo la vendemmia.
I vini a Denominazione di Origine Controllata «Irpinia» liquoroso devono essere elaborati nel rispetto delle norme vigenti per tale tipologia, fino al raggiungimento di un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore al 16,00%.
E' vietata ogni aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati. Il vino non deve essere immesso al consumo prima del 1° ottobre dell'anno successivo la vendemmia.

Resa uva/vino.
La resa massima di uva in vino non deve superare il 70% per tutti i vini.
Qualora la resa superi i limiti suddetti, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata.

Oltre questi ultimi limiti decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutta la partita. Per le tipologie passito e liquoroso la resa di uva in vino non deve superare il 40%.

Invecchiamento.
I vini a Denominazione di Origine Controllata «Irpinia» sottozona Campi Taurasini, devono essere immessi al consumo a far data dal 1° settembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata «Irpinia» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Irpinia» Bianco:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato;
sapore: secco o abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Irpinia» Bianco spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati;
odore: fine, ampio e composito;
sapore: fine e armonico, da dosaggio zero a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Irpinia» Rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato, persistente;
sapore: secco o abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Irpinia» Rosso spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: fine, ampio e composito;
sapore: fine e armonico, da dosaggio zero a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Irpinia» Rosato:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato;
sapore: secco o abboccato, fresco, morbido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Irpinia» Rosato spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: rosa più o meno intenso;
odore: fine, ampio e composito;
sapore: fine e armonico, da dosaggio zero a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Irpinia» Novello:
colore: rosso porpora;
odore: vinoso, fruttato, intenso;
sapore: secco o abboccato, fresco, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Irpinia» Coda di volpe:
colore: giallo paglierino più o meno intenso
odore: floreale, fruttato;
sapore: secco o abboccato, fresco, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:16,0 g/l.

«Irpinia» Falanghina:
colore: giallo paglierino, con riflessi verdolini;
odore: floreale, fruttato, intenso;
sapore: secco o abboccato, fresco, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Irpinia» Falanghina spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati;
odore: fine, ampio e composito, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine e armonico, da dosaggio zero a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Irpinia» Falanghina passito:
colore: giallo paglierino carico, tendente al dorato, con eventuali riflessi ambrati;
odore: delicato, caratteristico, floreale, fruttato, fragrante;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol. di cui effettivo almeno 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«Irpinia» Fiano:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, fresco, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Irpinia» Fiano spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati;
odore: fine, ampio e composito, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine e armonico, da dosaggio zero a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Irpinia» Fiano passito:
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: delicato, caratteristico, floreale, fruttato, fragrante;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol. di cui effettivo almeno 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«Irpinia» Greco:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato;
sapore: secco o abboccato, fresco, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Irpinia» Greco spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati;
odore: fine, ampio e composito, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine e armonico, da dosaggio zero a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Irpinia» Greco passito:
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: delicato, caratteristico, floreale, fruttato, fragrante;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol. di cui effettivo almeno 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«Irpinia» Piedirosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: fruttato, persistente e intenso;
sapore: secco o abboccato, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Irpinia» Sciascinoso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: fruttato, caratteristico, intenso;
sapore: secco o abboccato, morbido, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Irpinia» Aglianico:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore. caratteristico, intenso;
sapore: secco o abboccato, giustamente tannico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Irpinia» Aglianico spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: rosa o rosso più o meno intenso;
odore: fine, ampio e composito, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine e armonico, da dosaggio zero a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Irpinia» Aglianico vinificato in bianco:
colore: giallo paglierino più o meno inteso, con riflessi grigi o rosa;
odore: floreale, fruttato;
sapore: secco o abboccato, fine, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Irpinia» Aglianico vinificato in bianco spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno inteso con riflessi grigi o rosa;
odore: fine, ampio e composito, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine e armonico, da dosaggio zero a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Irpinia» Aglianico passito:
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: delicato, caratteristico, floreale, fruttato, fragrante;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui effettivo almeno 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«Irpinia» Aglianico liquoroso:
colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: etereo, intenso, caratteristico;
sapore: pieno, vellutato, caldo, secco o con pronunciata rotondità per i tipi abboccato, amabile o dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui effettivo almeno 15,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«Irpinia» sottozona Campi Taurasini:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, persistente, caratteristico e gradevole;
sapore: secco o abboccato, giustamente tannico, morbido, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata «Irpinia» sottozona Campi Taurasini non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell'anno successivo a quello della produzione.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Irpinia» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, compresi gli aggettivi scelto, selezionato, vecchio e similari.
E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

Caratteri e posizione in etichetta.
Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Irpinia», la specificazione del nome del vitigno, ove previsto, deve figurare in etichetta al di sotto della denominazione «Irpinia», in caratteri e dimensioni non superiori a quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine. Nella tipologia «Irpinia» Aglianico vinificato in bianco, anche per la tipologia spumante, la specificazione "vinificato in bianco" è obbligatoria e deve comparire immediatamente al di sotto della denominazione «Irpinia» Aglianico in caratteri e dimensioni non superiori a quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine.

Annata.

Sulle bottiglie contenenti il vino a Denominazione di Origine Controllata «Irpinia», ad eccezione delle tipologie spumante non millesimato e liquoroso, deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Vigna.
La menzione in etichetta del termine «vigna» seguita dal corrispondente toponimo è consentita in conformità alle norme vigenti.

Articolo 8
Confezionamento, volumi nominali, chiusure e recipienti

Il vino a Denominazione di Origine Controllata «Irpinia» deve essere immesso al consumo in bottiglia o altri recipienti di vetro di volume nominale conforme a quelli stabiliti dalle norme vigenti.
Inoltre, fatta esclusione per le tipologie «Irpinia» Campi Taurasini, «Irpinia» Fiano passito, «Irpinia» Greco passito, «Irpinia» Falanghina passito, «Irpinia» Aglianico passito e «Irpinia» Aglianico liquoroso, è consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o altro materiale rigido (bag in box), di volume non inferiore ai 3 litri.

I recipienti di cui al comma 1, ad esclusione delle tipologie "spumante", devono essere chiusi con tappo raso bocca, di materiale previsto dalla normativa vigente, ad esclusione del tappo "a corona". Per volumi pari o inferiori a 0,187 litri è consentito l'utilizzo di tutti i sistemi di chiusura idonei previsti dalla vigente normativa.

Per le tipologie "spumante", le bottiglie di vetro devono essere chiuse con tappo a fungo, con l'esclusione di materiale in plastica per i volumi nominali superiori a 0,200 litri.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali

L'Irpinia è una regione storico-geografica dell'Italia meridionale, oggi ricompresa nella provincia di Avellino. Nella nazione dei Samnites, oltre agli Hirpini ed ai Pentri, rientravano i Carricini (o Carecini), i Caudini ed i Frentani. I Sanniti comunque sono un parto della mente degli scrittori latini, che originariamente non riuscivano a distinguere tra tali tribù e le definirono genericamente "Samnites".
L'Irpinia confina a nord con il Sannio, ad ovest con l'agro nolano e l'agro nocerino sarnese, a sud con la provincia di Salerno e ad est con il Vulture e la Daunia. La regione si estende sulla parte centro-orientale della Campania, non ha uno sbocco al mare e presenta un territorio prevalentemente montuoso. I suoi limiti naturali sono il Subappennino Dauno ad est, il corso del fiume Ofanto ed i Monti Picentini a sud, il massiccio del Partenio ad ovest, la Valle Caudina, il corso del fiume Ufita e la valle del Miscano a nord.
Provincia di antica tradizione vitivinicola, è caratterizzata da notevole variabilità delle caratteristiche pedoclimatiche, che deriva dalla presenza delle catene montuose del Paternio e del Terminio che ne attraversano tutto il territorio e che danno luogo ad una serie di tipologie viticole soprattutto in rapporto ai sesti d'impianto ed all'espansione vegetativa. I terreni dell'area irpina presentano un'ampia variabilità, in funzione della loro collocazione.

Il territorio si presenta come un intrigo di valli ed alture, tra le quali si inerpicano numerosi fiumi e torrenti. Tra questi si possono annoverare il Calore Irpino, l'Ofanto e il Sele. Il Calore attraversa il territorio trasversalmente in direzione sud-nord per circa 44 km (sugli 80 km totali del suo corso), dalle sorgenti, che si trovano a Montella ad una quota superiore ai 1000 m s.l.m., fino ad arrivare nel beneventano dove confluisce nel Volturno. L'Ofanto nasce, invece, in "Alta Irpinia" nei pressi di Nusco, e percorre la parte orientale della regione per 68 km, prima in direzione ovest-est, formando il lago di Conza, per poi procedere verso nord nei pressi della confluenza con l'Atella, marcando il confine con la Basilicata.
Per quanto riguarda l'orografia del territorio, le cime più imponenti si ergono nella zona sud-orientale. È qui, infatti, che si trovano i monti Cervialto, nel comune di Bagnoli Irpino, e Terminio, in quello di Montella, massicci di origine carsica rispettivamente di 1809 e 1786 m s.l.m.. Nell'area occidentale, invece, la conformazione è di origine argillosa. Per tale ragione i rilievi raggiungono altezze inferiori. Di questo territorio fanno parte la dorsale dell'Appennino dalla Sella di Arianol, passando per i rilievi della Baronia di Vico. La parte sud-occidentale della dorsale prende il nome di "Altopiano del Formicoso" ed ha un'altitudine media di circa 800 m s.l.m. Quest'area viene comunemente designata con nome di "Alta Irpinia". Altri complessi montuosi di rilievo sono i Monti Picentini ed il Partenio.
In particolare essendo attraversata dalla dorsale appenninica, il territorio dell'irpinia, si ripartisce in due versanti diversi tra loro: quello tirrenico che comprende il circondario di Avellino e quello adriatico che comprende i circondari di Sant'Angelo dei Lombardi e Ariano Irpino.
Sotto l'aspetto orografico l'Irpinia accusa una configurazione montuoso-collinare; la parte pianeggiante è costituita da qualche altipiano più o meno ondulato e da limitati fondovalle.
La parte montuosa è costruita dalle due catene appenniniche del Terminio e del Partenio che ne attraversano tutto il territorio e che danno luogo ad una serie di tipologie viticole soprattutto in rapporto ai sesti d'impianto ed all'espansione vegetativa. I terreni dell'area irpina presentano un'ampia variabilità, in funzione della loro collocazione.
Nel settore occidentale sono presenti i massi rocciosi, facenti capo ai Monti di Avella, del Partenio, di Lauro, nonché il gruppo montuoso, compreso tra Quindici e Sarno, la cui origine si fa risalire al Cretaceo superiore. Nell'area centrale della provincia che comprende la conca di Avellino, le caratteristiche del terreno sono simili a quelle del distretto vesuviano. Nelle aree collinari di Castel Baronia, Grottaminarda, Ariano e Montecalvo Irpino i terreni che si sono sviluppati sui depositi eocenici e pliocenici sono poveri di scheletro, ricchi di argilla e di elementi nutritivi, a reazione per lo più alcalina.
Nel circondario di Avellino, nella Valle del Sabato ed in molti terreni della Valle del Calore, si adottano di preferenza sistemi d'allevamento espansi (sistema «avellinese» e sue derivazioni); ciò avviene soprattutto nelle zone più pianeggianti e fertili, mentre in quelle di media collina arida si evidenzia un maggior contenimento dello sviluppo.
Nella Valle dell'Ufita fino al circondario di Ariano Irpino è invalsa la tendenza a contenere l'espansione vegetativa attraverso i sesti d'impianto fitti e le forme d'allevamento basse (soprattutto cordone speronato).
Sull'intero territorio possono essere identificate tre aree viticole principali: Valle del Sabato, Taurasi e comuni limitrofi, Colle del Paternio .
Dal punto di vista della giacitura dei suoli, la provincia di Avellino è la più disforme della Campania, essendo caratterizzata da un continuo succedersi di montagne, colline e pianure, intervallate da corsi d'acqua. Le condizioni di giacitura, esposizione e altitudine sono tali da consentire la produzione di vini di pregio.
L'irpinia si estende nella parte centro-orientale della Campania: un susseguirsi di valli e alture su cui s'inerpicano corsi d'acqua. Qua si trovano le espressioni più felici della vitivinicoltura campana: vini bianchi quale il Fiano o il Greco, e i vini rossi quale il Taurasi (da vitigno Aglianico).
Le vigne di Fiano e di Greco si abbarbicano su terreni sabbiosi e argillosi o su rocce calcaree (perfino dolomitiche) dai 300 ai 600 metri lungo la valle del fiume Sabato, affluente di sinistra del

più noto fiume Calore, che nasce sui 1660 metri del Monte Accellica: ossia fra i Monti Picentini, spina dorsale dell'Irpinia. Nella valle del fiume Calore, invece, si abbarbicano le vigne di Aglianico, dai 300 ai 600 metri: cioè la zona del vino Taurasi.
I terreni hanno profili giovani e immaturi e poggiano il più delle volte direttamente sui loro substrati pedogenetici, sia roccia dura e compatta sia rocce tenere argillose e sabbiose.
Lo scheletro è presente in misura modesta e formato da frammenti e ciottoli silicei o calcarei. Per contro, i terreni sono decisamente ricchi in argilla, che il costituente più importante, con concertazioni anche fino al 50% della terra fina; in molti casi la frazione argillosa e attenuata da sabbia e limo, presenti in misure notevoli oer cui gran parte dei terreni dell'areale risultano argillosi o argillo limosi (terreni pesanti), oppure sabbio-argillosi.
Reazione: Prevalgono i terreni a reazione neutra e sub-alcalina con una punta di pH 8,0.
Calcare totale: In genere debole è la presenza di calcare
Humus: generalmente modeste, con sostanza organica inferiore al 2% e azoto fra 0,7 e 2,24g/kg.
Anidride fosforica assimilabile: Sebbene il contenuto in fosforo totale è di norma bastevole a volte anche esuberante, in relazioni alle rocce madri di origine, il contenuto in fosforo assimilabile è modesto, con tenori che variano da 21 a 67 mg/kg.
In merito alla dotazione potassica, i terreni del Greco di Tufo, qualunque sia l'origine, sono ben provvisti. I valori di Ossido di potassio scambiabile è ricompreso tra 250-980 mg/kg con valori medi intorno a 450-500 mg/kg.
Prerogativa dei terreni è la ricchezza in magnesio scambiale con concentrazioni da 110 a 940 mg/kg. Questo elemento esplica un'azione fortemente positiva sull'attività vegetativa della vite, favorendo sia i processi di lignificazione sia le caratteristiche organolettiche del vino. Altrettanto buona dotazione di boro, rame, manganese e zinco.
Sotto il profilo enologico, il contenuto elevato di argilla ha influenza positiva sulla qualità delle produzioni, particolarmente durante i periodi di siccità estiva, consentendo una più regolare maturazione delle uve con una buon mantenimento dei livelli di acidità. Altrettanto positiva la ricchezza in potassio e magnesio scambiabile che conferisce ai vini intensità di profumi, buona struttura ed equilibrio.

Clima

Il clima si presenta rigido d'inverno, quando non mancano le precipitazioni a carattere nevoso, ma relativamente mite d'estate. Nel corso dell'anno le precipitazioni sono molto abbondanti nella parte occidentale dove superano i 1.220 mm, meno in quella orientale dove a mala pena si arriva 600 mm. Le condizioni termiche, idrometriche ed anemometriche che caratterizzano l'areale sono pressoché ideali per un processo di maturazione caratterizzato da gradualità ed equilibrio tra tenore zuccherino e acidità, consentendo l'ottenimento di produzioni enologiche pregiate. Tale favorevole situazione è chiaramente dovuta alla posizione geografica e all'orografia del territorio.
L'andamento climatico sia dal punto di vista termico che delle precipitazione è fortemente influenzato dai numerosi ettari di bosco che ricoprono i monti che caratterizzano l'ambiente circostante e che ne sfavoriscono il surriscaldamento. In generale, il clima invernale è rigido, non di rado ci sono precipitazioni a carattere nevoso, come il clima estivo è alquanto mite.

Temperature:

Di numero molto elevato i giorni di sole, abbastanza frequenti le gelate primaverili, talvolta anche tardive. Molto pronunciate le escursioni termiche tra le temperature medie max e min durante il periodo Luglio- Settembre.

Precipitazioni:

Buona la piovosità che di solito nell'arco dell'anno raggiunge, anche se di poco i 1100 mm. La distribuzione delle piogge, si addensa nell'autunno-inverno concentrando ben oltre il 70% delle precipitazioni con un periodo estivo particolarmente asciutto con in media il 6% del totale delle precipitazioni.

Venti:

i venti dominanti sono quelli meridionali e sudoccidentali, umidi e tiepidi. Per la sua ubicazione e la sua orografia, l'area ha una protezione verso i venti orientali mentre e esposta a quelli di origine tirrenica. Ne consegue che l'area è protetta dai venti freddi del quadrante nord-est, mentre nessun ostacolo è frapposte alle correnti umide dei quadranti occidentali e meridionale.

Fattori umani

La coltivazione della vite nell'area si perde nella notte dei tempi, intimamente connessa allo scorrere del fiume Sabato che l'attraversa e che deriva il nome dal popolo dei Sabini, il cui eponimo era *Sabus* (Cat. apd. DYONIS, II, 49; LIB. VIII, 41) o Sabatini, una tribù dei Sanniti stanziatasi nel bacino del fiume Sabatus (Livio). Lungo le anse del fiume altrettanto correvano e corrono, ancora oggi, le antiche vie univano l'Irpinia al Sannio e alleavano le tribù Irpine e Sannite. L'area si rafforza come nucleo d'insediamento e progresso per la viticultura nell'800 grazie alla scoperta di enormi giacimenti di zolfo nel comune di Tufo. La presenza e la disponibilità dello zolfo gioverà all'esplosione della coltivazione della vite in tutta l'Irpinia, dando origine in contemporanea alla tecnica della "zolfatura" che permetteva di proteggere i grappoli dagli agenti patogeni esterni.

Il grande sviluppo dell'economia vinicola Irpina in epoca moderna si con l'avvio dell egrandi esportazione dei vini Irpini verso la Francia. Il vino Irpino diventò grandemente ricercato con prezzi medi di 25-30 lire/centaro (75 Kg). La vite divenne la più importante fonte di ricchezza della nostra provincia (A.Valente). In quel periodo la superficie impiantata superava i 63.000 ettari, di cui oltre 2000 in coltura specializzata (F.Madaluni 1929).

Nella relazione "I vini dell'Avellinese", Amedeo Jannacone, 1934: "Appare evidente che l'industria vinicola rappresenta in Irpinia una attività agraria grandissima, cui corrispondono altrettanto considerevoli capitali circolanti che conocorrono ogni anno ad arrecare benessere a tante famiglie rurali. La floridezza economica di numerosi paesi della provincia di Avellino è dovuta soprattutto alla produzione e al commercio vinicolo, floridezza che porta innegabili progressi in tutte le branche dell'attività agraria e nella vita stessa delle popolazioni rurali".

Nel XIX secolo l'attività vitivinicola dell'intera provincia, con una produzione superiore a un milione di ettolitri largamente esportati, è l'asse economico portante dell'economia agricola degli anni, il Catasto Agrario annovera che in essa sono stati investiti capitali ingentissimi (circa 500 milioni di Lire dell'epoca), del tessuto sociale. A supporto per l'ulteriore sviluppo dell'attività si arriva alla costruzione della prima strada ferrata d'Irpinia, da lì a poco chiamata propriamente "ferrovia del vino", che collegava i migliori e maggiori centri di produzione vinicola delle Colline del Sabato e del Calore direttamente con i maggiori mercati italiani ed europei. In particolare nell'area del Greco, ancora oggi, tante sono le stazioni ancora esistenti ed operanti: Tufo, Prata, Taurasi, Montemiletto.

Contribuisce a far diventare l'area uno dei più importanti centri vitivinicoli italiani l'istituzione del 1878 della Regia Scuola di Viticoltura & Enologia di Avellino.

La presenza della Scuola, quale propulsore del progresso socio-economico, porterà la filiera vitivinicola Avellinese a divenire uno delle prime provincie italiane per produzione ed esportazioni di vino, principalmente verso la Francia, come le fonti dimostrano.

La forza dell'industria vinicola Irpina genererà lo sviluppo di un forte indotto con lo sviluppo di officine meccaniche specializzate nella costruzione e commercializzazione sia di pompe irroratrici e attrezzature specialistiche per la viticoltura sia di sistemi enologici, botti e tini.

A livello scientifico la valenza tecnico-economica delle produzioni di vini dell'Irpinia viene riconosciuto in tutti gli studi di ampelografia e enologia succedutesi nel tempo.

La diffusa e specializzata presenza della vite in tutta l'Irpina, nei secoli, dà luogo allo sviluppo nell'area di corretti sistemi di allevamento della vite che ottimizzano le esigenze tecnico – produttive con la fisiologie dei vitigni allevati. Tra questi, si ricordano: il sistema di allevamento tipico conosciuto come "Alberata Taurasina o Antico sistema taurasino", risalente alla scuola etrusca, applicato per l'Aglianico e i vitigni rossi e il sistema avellinese largamente diffuso per la coltivazione dei vitigni bianchi: Greco, Fiano,Greco.

Anche se nel paesaggio odierno è possibile ancora vedere qualche alto festone delle tradizionali "alberate taurasine" o le i quadrati del sitema avellinese, con la moderna viticoltura, oggi, la forma di allevamento prevalente nei vigneti specializzati è la spalliera, con potature a guyot e cordone speronato a ridotta di gemme per ceppo finalizzate all'ottenimento di uve dal potenziale enologico qualitativamente ottimo e ben equilibrato. Tale sistema, nell'ultimo trentennio, ha progressivamente soppiantato sia il sistema Avellinese sia l'"Alberata Taurasina".
La forma di allevamento prevalente nel vigneto specializzato, dell'area in questione, è la spalliera, con potature a guyot e cordone speronato a ridotta di gemme per ceppo finalizzate all'ottenimento di uve dal potenziale enologico qualitativamente ottimo e ben equilibrato. Il sesto d'impianto più frequentemente utilizzato per i nuovi impianti è di m. 2.40 x m. 1.00.
Relativamente alle forme di allevamento l'obiettivo della qualità, ha indotto i produttori a realizzare impianti ad alta densità e meccanizzabili e negli anni tali produzioni si sono modificate sempre più a favore della qualità, aumentando significativamente il numero di viti per ettaro e con una resa produttiva tra gli 80-100 ql/Ha.
La resa in vino si aggira tra il 65-70%
Le varietà coltivate sono: Aglianico, Piedirosso, Sciascinoso, Sangiovese, cui oggi si sono affiancati, Merlot, Cabernet Sauvignon per le uve a bacca rossa; Fiano, Greco, Coda di Volpe, Falanghina per le uve a bacca bianca; salvo altre varietà minori tipiche dell'area.

Fattori storici

Di fondamentale rilievo sono i fattori storici – antropologici legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino IRPINIA.
La viticoltura nell'area di produzione IRPINIA ha origini antichissime che risalgono alle popolazioni locali e successivamente all'arrivo di colonizzatori greco – micenei i quali diedero primo impulso alla millenaria coltivazione della vite nell'antico Sabazios, poi ripresa dagli etruschi.
Testimonianza storico-letterarie sulla presenza della vite e, in particolar modo, del vitigno Aglianico nell'attuale area produttiva del Taurasi è data da Tito Livio, nel suo Ab Urbe Condita, che descrive una "Taurasia dalle vigne opime" fornitrice di ottimo vino per l'Impero,dove si allevava la vite Greca o Ellenica.
Confermata da una nota del 5 novembre del 1592, indirizzato al Capitano di Montefusco, capitale del Principato d'Ultra – coincidente in larga parte all'odierna provincia di Avellino - : "L'Università ha ottenuto Regio Assenso, su la gabella del vino per far pagare 4 carlini per ogni soma che entra nella terra. Ora molti particolari di Lapio portano il vino, ma non vogliono pagare perché dicono di venderlo al minuto. Il Capitano li costringa al pagamento."
Il Giornale Economico del Principato Ulteriore del 1835, dà notizie, riguardanti la costruzione di nuove cantine nell'area e dell'ammodernamento di strutture e attrezzature, per quelle esistenti, che rappresentano testimonianze indelebili del passato. L'articolo si chiude con l'elencazione degli accorgimenti da seguire.
Attiva fonte di testimonianze sono poi le cronache del Comizio Agrario nato dalla trasformazione della Società Economica del Principato d'Ultra per Regio Decreto del Ministro dell'Agricoltura il 23.12.1866.

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

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati ad Sud-Est/Sud-Ovest, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento equilibrato di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.
Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.
La millenaria storia vitivinicola dell'area di produzione del Irpinia, iniziata in epoca pre-romana, portata al rango di vera attività socio-economica con l'avvento dell'Impero Romano, è attestata da

numerosi manoscritti e fonti storiche, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Irpinia". Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizioni tecniche di coltivazione della vite e le competenze enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso processo scientifico e tecnologico.

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

La DOP IRPINIA concorre a «garantire e promuovere, in forma coordinata, la conservazione e la valorizzazione del patrimonio naturale e umano in cui le sue produzioni si originano», tale patrimonio è costituito da «formazioni fisiche, geologiche, geomorfologiche e biologiche o gruppi di esse, che hanno rilevante valore naturalistico ed ambientale, oltre che dall'operato dell'uomo che vi concorre». Da ciò, non può che discendere come tutte questa Denominazione che racchiude questi patrimoni debbano essere oggetto di «tutela specifica, finalizzata alla conservazione di equilibri ecologici, di conoscenza e valori umana, di valori scenici e panoramici, di processi naturali»

La DOP IRPINIA è espressione del rapporto univoco tra vitigno e l'ambiente naturale e umano entro il quale esso è "nato", è "cresciuto" e si è "sviluppato". Le caratteristiche dei vini sono strettamente legate al territorio o, meglio, al *terroir* che, quale espressione di tipo ed evoluzione dei suoli, testimonia della origine di quei sentori o di quelle "sfumature", che rendono un vino unico ed irripetibile. Unicità ed irripetibilità tipiche dei vitigni irpini.

I vini di cui il presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne da una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente pedo-climatico.

In particolare i vini IRPNIA presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi armonici e gradevoli dei vitigni di origine e delle relative tecniche di vinificazione quale evidenza dell'interazione vitigno-ambiente-uomo.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it

La Società Agroqualità 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.