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 "LAMBRUSCO MANTOVANO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	D.P.R. 6.05.1987	G.U. 245 – 20.10.1987
Modificato con	D.M. 16.09.1999	G.U. 224 – 23.09.1999
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. 30.09.2013	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 "Lambrusco Mantovano" è riservata ai vini rossi e rosati anche con la specificazione delle sottozone "Viadanese - Sabbionetano" e "Oltre Po Mantovano" che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano" è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Lambrusco Viadanese (localmente denominato Grappello Ruberti), Lambrusco Maestri (localmente denominato Grappello Maestri), Lambrusco Marani e Lambrusco Salamino, da soli o congiuntamente per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve provenienti da vitigni:
Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa (localmente Grappello Grasparossa), Ancellotta e Fortana, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano" con

l'esclusione delle zone non idonee, pedologicamente caratterizzate da drenaggio lento e forte costipamento è costituita da due aree disgiunte, una comprendente il Viadanese-Sabbionetano e cioè il territorio compreso fra il fiume Oglio e il fiume Po e l'altra costituita dall'Oltre Po Mantovano, è costituito da due sottozone con caratteristiche ambientali diverse e che danno origine a produzioni con specifiche caratteristiche tradizionalmente note: "Viadanese-Sabbionetano" e "Oltrepò Mantovano" i cui confini sono in appresso indicati.

La prima area e sottozona (Viadanese-Sabbionetano) è così delimitata:

partendo dalla congiunzione fra gli argini maestri dei fiumi Po e Oglio in prossimità dell'abitato di S. Matteo delle Chiaviche segue, in direzione nord, l'argine del fiume Oglio attraverso la località Sabbioni, Bocca Chiaviche e Gazzuolo fino all'intersezione con il canale Acque Alte per seguire verso ovest quest'ultimo fino al ponte, sullo stesso canale, della strada comunale "Cà dei Passeri". Indi il confine scende verso sud seguendo il limite provinciale sino all'intersezione della strada statale Cicognara-Viadana seguendola fino a Viadana per proseguire lungo la strada provinciale n. 57 "San Matteo-Viadana" fino al punto di partenza.

La seconda area e sottozona (Oltre Po Mantovano) è così delimitata:

partendo dall'intersezione fra la strada statale n. 62 "della Cisa" e l'argine maestro di destra del fiume Po, ponte di Borgoforte, il limite di zona segue in direzione sud detta strada statale sino ad intersecare il limite provinciale e di regione per seguirlo in direzione est sino poco dopo la ferrovia Verona-Bologna, a sud di Poggio Rusco dove incrocia la strada comunale "Arrigona" per seguire verso nord prima detta strada proseguendo poi per la via Stoppiaro fino a raggiungere la strada statale n. 496 "Virgiliana". Il confine continua per tale strada statale fino in prossimità della località detta "Pilastri" per proseguire prima verso nord fino all'abitato di Sermide e poi verso ovest fino al ponte sul canale della bonifica Reggiana Mantovana nella frazione Moglia di Sermide seguendo la strada provinciale n. 34 ferrarese. Il limite di zona segue quindi in direzione ovest il canale d'irrigazione e di bonifica Reggiana Mantovana fino a intersecare la strada Revere-Zello per proseguire lungo detta strada prima, e la provinciale n. 34 ferrarese poi, fino all'abitato di Revere. Da questo centro il confine prosegue verso ovest lungo l'argine del fiume Po fino alla località "Sabbioncello" per seguire poi la strada "Semeghini" fino alla località "Santa Lucia" per proseguire lungo la strada provinciale "San Benedetto Po-Quingentole" fino alla località S.Siro da dove segue la strada comunale "Menadizza" che porta all'argine fino al ponte di Borgoforte ove incrocia la strada statale n. 62 "della Cisa" punto di partenza.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano" devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato specifiche caratteristiche di qualità.

I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti, in coltura specializzata, destinati alla produzione di cui all'art. 2 e le rispettive rese massime di uva in vino finito devono essere le seguenti:

Tipologia	Resa uva/ha	Resa uva/vino
Rosso	17,0 t	70%

Rosato	17.0 t	70%
Rosso (con specificaz. di una delle sottozone)	14,0 t	70%
Rosato (con specificaz. di una delle sottozone)	14,0 t	70%

Solo per le tipologie della denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano" senza la designazione di sottozona è consentito che la resa dell'uva per ettaro, anche in annate eccezionalmente favorevoli, sia riportata al limite massimo sopra indicato, purché la produzione globale non superi di oltre il 20% il limite medesimo.
Qualora la resa di uva per ettaro superi il limite del 20% in più, l'intera zona di produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.
La resa uva/vino, all'atto dell'immissione al consumo non può superare il 70%.
Qualora tale resa superi il limite del 70% e non oltre il 75%, la parte eccedente non ha diritto alla denominazione di origine controllata, oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini della denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore a 10,00% vol.
Per l'uso del nome di una delle sottozone le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini della denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano" un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 10,50% vol.
E' consentito l'arricchimento alle condizioni e con le modalità previste dalla normativa comunitaria e nazionale.
L'eventuale dolcificazione deve effettuarsi con mosti di uva o mosti concentrati, tutti provenienti da uve atte alla produzione di vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano" prodotte da vigneti iscritti al relativo schedario viticolo, oppure con mosto concentrato rettificato purché, ai sensi delle norme nazionali e comunitarie.
La quantità di mosto concentrato e/o mosto concentrato rettificato ottenuto da uve prodotte nella zona di cui allo articolo 3, da vitigni di cui all'articolo 2 del presente disciplinare, eventualmente aggiunte per l'arricchimento o per la dolcificazione, devono sostituire uguali quantità di mosto o di vino a denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano". La presa di spuma, consentita nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, e/o con mosto concen-trato rettificato, anche su prodotti arricchiti.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
Le operazioni di vinificazione ed elaborazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'articolo 3. E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentita la Regione Lombardia, consentire che le suddette operazioni siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio delle province di Cremona, Modena e Reggio Emilia a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta e dimostrino di aver effettuato le dette operazioni da almeno cinque anni dalla pubblicazione della presente modifica e producano tradizionalmente i vini in questione.
Tali stabilimenti dovranno utilizzare uve, mosti o vini provenienti dalle zone di produzione di cui all'articolo 3.
Le operazioni di vinificazione ed elaborazione dei vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano" designati con una delle due sottozone di cui all'art. 1 devono essere

effettuate all'interno della citata sottozona.
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 6
Caratteristiche al consumo

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

"*Lambrusco Mantovano" rosso:*
- spuma: frizzante, evanescente solo per il prodotto condizionato in contenitori con capacità da 0,375 a 5 litri;
- colore: rosso rubino più o meno intenso o granato;
- odore: vinoso, fruttato talvolta con sentore di viola o ribes;
- sapore: sapido, acidulo, asciutto o amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 6,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

"Lambrusco Mantovano" rosato:
- spuma: frizzante, evanescente solo per il prodotto condizionato in contenitori con capacità da 0,375 a 5 litri;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: gradevole, fruttato;
- sapore: leggermente acidulo, asciutto o amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 6,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"Lambrusco Mantovano" Viadanese-Sabbionetano rosso:
- spuma: frizzante, evanescente solo per il prodotto condizionato in contenitori con capacità da 0,375 a 5 litri;
- colore: rosso rubino più o meno intenso o granato;
- odore: vinoso, fruttato talvolta con sentore di viola o di ribes;
- sapore: sapido, acidulo, asciutto o amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 6,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

"Lambrusco Mantovano" Viadanese-Sabbionatano rosato:
- spuma: frizzante, evanescente solo per il prodotto condizionato in contenitori con capacità da 0,375 a 5 litri;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: gradevole, fruttato;
- sapore: leggermente acidulo, asciutto o amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 6,00 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"Lambrusco Mantovano" Oltrepò Mantovano rosso:
- spuma: frizzante, evanescente solo per il prodotto condizionato in contenitori con capacità da 0,375 a 5 litri;
- colore: rosso rubino più o meno intenso o granato;
- odore: vinoso, fruttato talvolta con sentore di viola o ribes;
- sapore: sapido, acidulo, asciutto o amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 6,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

"Lambrusco Mantovano" Oltrepò Mantovano rosato:
- spuma: frizzante, evanescente solo per il prodotto condizionato in contenitori con capacità da 0,375 a 5 litri;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: gradevole, fruttato;
- sapore: leggermente acidulo, asciutto o amabile
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 6,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e "similari". Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, ivi comprese le menzioni tendenti specificare l'eventuale attività agricola dell'imbottigliatore e nomi geografici dell'azienda stessa ad esclusione del termine "Vigna", le raccomandazioni al consumatore, nonché l'utilizzo di marchi e distinzioni nel rispetto delle norme Ue.
I vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano", se confezionati in recipienti di capacità uguale o superiore a 50 cl e fino a 5 litri possono essere commercializzati anche con la chiusura a tappo fungo (in sughero o in plastica) ancorato con gabbietta ferma tappo o capsula come previsto dalla normativa vigente.
Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano" può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, la medesima indicazione è obbligatoria quando si utilizza la menzione delle sottozone.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica comprende due sottozone, la sottozona dell'"Oltre Po mantovano" area sita a destra del fiume Po e la sottozona del "Viadanese-Sabbionetano"e cioè il territorio compreso fra il fiume Oglio e il fiume Po.

L'area dell'Oltre Po mantovano è la zona della bassa pianura, compresa tra le quote 7 e 20 m. slm. I terreni affioranti sono di origine alluvionale e riferibili al Quaternario recente (Olocene), durante il quale il fiume Po e i suoi affluenti depositarono i sedimenti, depositi alluvionali Olocenici.

La morfologia presenta delle irregolarità in particolare ondulazioni in direzione Est-Ovest, corrispondenti agli antichi alvei del fiume Po.

Il drenaggio superficiale si riduce mano a mano che dalle aree più rilevate e permeabili si passa alle zone più depresse. In profondità si rileva la presenza di bancate argillose, alternate a livelli di sabbia più o meno grossolana. In superficie la litologia è stata influenzata dai corsi dei fiumi Po e Secchia e ora tende a rimanere costante per le opere di arginatura e regolazione delle acque.

I suoli posti in corrispondenza degli argini degli antichi percorsi fluviali sono a granulometria sabbiosa o sabbiosa-limosa, profondi, ben drenati moderatamente calcarei in superficie e molto calcarei in profondità a tessitura franca o franco -sabbiosa. Nelle aree tra i dossi e le valli i suoli sono a granulometria tra medio-fine e fine, profondi, calcarei, con tessitura da franco-sabbiosa a franco-argillosa. Nelle zone vallive la tessitura è argillosa, sono suoli profondi e poco evoluti.

Il fiume Po crea una unità idrogeologica e alimenta gli acquiferi per una vasta area.

La prima falda è più vicina alla superficie nell'area in sinistra Secchia, 3-4 metri dal piano di campagna rispetto al destra Secchia dove si trova a 5-20 metri.

Il clima è da considerare intermedio tra quello mediterraneo e quello oceanico, causa la continentalità, è un clima caratterizzato da temperature medie estive che superano i 22° C con afosità estiva causata anche dalla forte umidità, nebbie nel periodo autunno-inverno e inverni rigidi con ritorni di gelo primaverili.

Le precipitazioni medie annue si aggirano sui 630 mm concentrandosi maggiormente in autunno e in primavera.

L' area del Viadanese-Sabbionetano è la zona della media pianura compresa tra il fiume Po e l'Oglio, le quote sono comprese tra i 13 e i 36 m. slm. I terreni affioranti sono di origine continentale e riferibili al Quaternario recente (Pleistocene superiore,Olocene), durante il quale il fiume Po e i suoi affluenti depositarono i sedimenti, depositi alluvionali Olocenici, e in parte facenti parte della piana fluvioglaciale e fluviale terrazzata costituente il livello fondamentale della pianura

I rilievi sono legati al sistema Oglio-Chiese.

Nella piana a copertura alluvionale prevalentemente del fiume Po, il drenaggio superficiale si riduce mano a mano che dalle aree più rilevate e permeabili si passa alle zone più depresse. In profondità si rileva la presenza di bancate argillose, alternate a livelli di sabbia più o meno grossolana. In superficie la litologia dipende dl fiume Po che tende ormai a rimanere costante per le opere di arginatura e regolazione delle acque.

I suoli posti in corrispondenza degli argini degli antichi percorsi fluviali sono a granulometria sabbiosa o sabbiosa-limosa, profondi, ben drenati moderatamente calcarei in superficie e molto calcarei in profondità a tessitura franca o franco -sabbiosa. Nelle aree tra i dossi e le valli i suoli sono a granulometria tra medio-fine e fine, profondi, calcarei, con tessitura da franco-sabbiosa a franco-argillosa. Nelle zone vallive la tessitura è argillosa, sono suoli profondi e poco evoluti.

Il fiume Po crea una unità idrogeologica e alimenta gli acquiferi per una vasta area.

La prima falda si trova tra gli 8 e i 25 metri di profondità.

Il clima è caratterizzato da temperature medie estive che superano i 22° C con afosità estiva causata anche dalla forte umidità, nebbie nel periodo autunno-inverno e inverni rigidi con ritorni di gelo primaverili.

Le precipitazioni medie annue si aggirano sui 630 mm concentrandosi maggiormente in autunno e primavera.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Area dell'Oltre Po mantovano

Fondamentali i fattori umani legati al territorio che hanno contribuito in modo determinante all'ottenimento del vino "Lambrusco mantovano".

La coltivazione della vite nell'Oltre Po mantovano ha origini antiche, il poeta Virgilio, nativo di Mantova descrive l'esistenza della Vitis labrusca duemila anni fa, nella sua quinta Bucolica. La coltivazione della vite assume consistenza alla fine del secoloXI con i monaci benedettini nei territori dell'abbazia di Polirone a San Benedetto Po, definita per la sua importanza la Cassino del nord. I monaci stabilivano agli affittuali un imponibile vinicolo. Questo grazie alla politica della contessa Matilde di Canossa che con donazioni favorì l'insediamento di comunità religiose nelle terre di sua pertinenza. Ad esse affidava il controllo del territorio favorendo con opere di bonifica e di disboscamento la produttività del terreno e la coltivazione della vite. Quindi una coltivazione che nasce da "terre nuove", strappate alle esondazioni del fiume e messe al sicuro con le arginature. Queste terre caratterizzano le qualità organolettiche della produzione vitivinicola. L' arte millenaria del vino è testimoniata da un bassorilievo dei mesi, attribuito alla scuola di Wiligelmo, Ottobre che travasa il mosto, (faceva parte della decorazione della basilica romanica). Questo bassorilievo del Mese-agricoltore, con le vesti sollevate e chino nell'atto di versare il mosto evidenzia come l'arte della vinificazione fosse importante, non solo come attività dominante in un periodo dell'anno, ma anche per i suoi significati religiosi e le sue implicazioni liturgiche tanto da essere inclusa nella celebrazione monumentale del processo di insediamento dell'area.

In tempi più recenti la coltivazione del Lambrusco è testimoniata da convegni in particolare il Convegno viticolo della Val Padana, San Benedetto Po, 16 gennaio 1949, che descrive come la vite fosse coltivata maritata all'olmo nelle classiche piantate mantovane.

Area del Viadanese-Sabbionetano

I fattori umani hanno contribuito anche in questa sottozona a determinare l'ottenimento del vino "Lambrusco mantovano".

La coltivazione della vite nel Viadanese-Sabbionetano ha origini antiche come nell'Oltre Po mantovano, dal poeta Virgilio, che cita l'esistenza della vite ai tempi più recenti con la coltivazione della vite in filari spesso accompagnata ad alberi con funzione di sostegno. La coltivazione avveniva sulle terre strappate alle esondazioni del fiume e messe al sicuro con le arginature, quindi terreni di origine alluvionale, fertili, freschi che caratterizzano le qualità organolettiche della produzione vitivinicola.

L'uomo ha modellato il territorio e reso possibile la coltivazione della vite che è diventata tradizione come i rituali che ruotavano intorno all'uva e al vino con radici antiche che risalgono al cuore del Medioevo. Importante nella viticoltura della zona è il vitigno Lambrusco Viadanese che prende il nome dal comune in provincia di Mantova dove è maggiormente diffuso: Viadana.

Possiamo affermare che la sottozona dell' l'Oltre Po mantovano e la sottozona del Viadanese-Sabbionetano sono aree a vocazione viticola e l'uomo è stato determinante a caratterizzare la produzione vitivinicola in particolare a determinare:

- base ampelografica dei vigneti (i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nelle aree di produzione).
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti e gestire in modo razionale le operazioni colturali e la qualità della produzione, mantenendo la tradizione.
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate nelle due zone per la vinificazione e l'ottenimento dei vini rosso e rosato come previsto dal disciplinare.

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 hanno caratteristiche analitiche ed organolettiche ben definite e descritte all'art. 6 del presente disciplinare, ciò consente una chiara individuazione e tipicizzazione legata al territorio.
In particolare i Lambruschi per raggiungere una maturazione ottimale hanno bisogno di sommatorie termiche elevate nel periodo estivo (aprile-ottobre), solo in questo modo è possibile raggiungere la giusta maturazione e ottenere quelle caratteristiche organolettiche connesse agli elevati contenuti polifenolici e aromatici caratteristici di questa varietà e che condizionano fortemente la struttura, il corpo e tutta la valutazione sensoriale. Alcune varietà importanti per l'elevato contenuto antocianico sono ottenibile esclusivamente in questo territorio.
Le caratteristiche sopra enunciate sono attribuibili a questi precisi ambienti geografici.

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

I suoli di natura alluvionale in genere a granulometria tra medio-fine e fine, moderatamente profondi, calcarei, con tessitura da franco-sabbiosa a franco-argillosa, moderatamente o poco evoluti abbinati ad un clima caratterizzato dalle alte temperature estive e dall'elevata umidità creano una situazione pedo-climatica favorevole allo sviluppo del Lambrusco, se a questo si aggiunge che il fiume Po crea un microclima unico è evidente la "simbiosi" tra il territorio e il vitigno.
L'uomo ha modificato il territorio strappando le terre alle esondazioni dei fiumi Po, Oglio e Secchia e creando i presupposti per la coltivazione della vite, in particolare di un vitigno che ben si adatta al suo luogo di origine, ne è testimonianza la millenaria storia vitivinicola e la stretta connessione tra i fattori umani e le peculiari caratteristiche del vino. La coltura contadina si tramanda le tecniche enologiche e di coltivazione della vite, migliorate ed affinate ma pur sempre legate alla tradizione.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA
+3906-45437975
info@valoritalia.it
Sede operativa Caserma artiglieria Porta Verona 37019 Peschiera del Garda (Verona).

Valoritalia S.r.l. 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.