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 "MOLISE" O "DEL MOLISE".

Decisione di approvazione o modifica	**Pubblicazione**
Approvato come IGT con D.M. 4.11.1995	G.U. 281 - 1.12.1995
Approvato come DOC con D.M.18.05.98	G.U. 126 – 2.06.1998
Modificato con D.M. 10.10.00	G.U. 240 – 13.10.2000
Modificato con D.M. 04.10.01	G.U. 240 – 15.10.2001
Modificato con D.M. 11.12.01	G.U. 12 – 15.01.2002
Modificato con D.M. 1.06.11	G.U. 139 – 17.06.2011
Modificato con D.M. 30.11.11	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 12.07.2013 (concernente correzione dei disciplinari)	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 "Molise" o "del Molise" e riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- Rosso, Rosso riserva, Rosato, Novello;
- Rosso spumante di qualità;
- Rosato spumante di qualità;
- Bianco Spumante di qualità;
- Chardonnay, Chardonnay spumante, Chardonnay frizzante;
- Falanghina, Falanghina passito, Falanghina spumante di qualità;
- Trebbiano;
- Sauvignon;
- Fiano, Fiano frizzante e Fiano spumante di qualità;
- Greco bianco;
- Malvasia, Malvasia frizzante e Malvasia spumante di qualità;
- Moscato bianco, Moscato bianco spumante di qualità, Moscato bianco passito, Moscato bianco frizzante;

- Pinot bianco; Pinot bianco frizzante, Pinot bianco spumante di qualità;
- Pinot grigio, Pinot grigio frizzante, Pinot grigio spumante di qualità;
- Pinot nero;
- Cabernet Sauvignon;
- Merlot, Merlot frizzante e Merlot novello;
- Sangiovese;
- Aglianico, Aglianico riserva.

Articolo 2

Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Molise" o "del Molise" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, le seguenti composizioni ampelografiche:
"Molise" Rosso o Rosso "del Molise" anche nella tipologia Rosato, Novello, Riserva e Rosso Spumante di qualità: Montepulciano per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

"Molise" o "del Molise" Aglianico e Aglianico riserva: Aglianico per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

"Molise" o "del Molise" Cabernet Sauvignon: Cabernet Sauvignon per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

"Molise" o "del Molise" Sangiovese: Sangiovese per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

Molise" o "del Molise" Merlot, anche nelle tipologie Merlot Novello e Merlot frizzante: Merlot per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

"Molise" o "del Molise" Pinot nero: Pinot nero per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

"Molise" o "del Molise" Pinot grigio, anche nelle tipologie Pinot grigio frizzante e Pinot grigio spumante di qualità: Pinot grigio per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

"Molise" o "del Molise" Pinot bianco, anche nelle tipologie, Pinot bianco spumante di qualità e Pinot bianco Frizzante: Pinot bianco per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

"Molise" o "del Molise" Chardonnay, anche nelle tipologie Chardonnay frizzante e Chardonnay spumante di qualità: Chardonnay per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

“Molise” o “del Molise” Falanghina, anche nelle tipologie Falanghina spumante di qualità e Falanghina passito: Falanghina per almeno l’85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

“Molise” o “del Molise” Fiano, anche nelle tipologie Fiano Frizzante e Fiano Spumante di qualità: Fiano per almeno l’85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

“Molise” o “del Molise” Greco Bianco: Greco Bianco per almeno l’85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

“Molise” o “del Molise” Malvasia, anche nelle tipologie Malvasia frizzante e Malvasia spumante di qualità: Malvasia per almeno l’85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

“Molise” o “del Molise” Moscato bianco, anche nelle tipologie Moscato bianco spumante di qualità, Moscato bianco frizzante e Moscato bianco passito: Moscato bianco per almeno l’85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

“Molise” o “del Molise” Sauvignon: Sauvignon per almeno l’85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

“Molise” o “del Molise” Trebbiano: Trebbiano per almeno l’85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

“Molise” o “del Molise” Bianco spumante di qualità: Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Moscato e/o Falanghina e/o Montepulciano (vinificato in bianco) e/o Fiano e/o Malvasia per almeno il 50%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo,provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 50%. ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare..

“Molise” o “del Molise” Rosato spumante di qualità: Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Moscato e/o Falanghina e/o Montepulciano e/o Fiano e/o Malvasia per almeno il 50%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 50%. ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Molise" o "del Molise" comprende i seguenti comuni della Provincia di Campobasso:
Acquaviva Collecroce, Baranello, Boiano, Bonefro, Busso, Campobasso, Campochiaro, Campodipietra, Campolieto, Campomarino, Casacalenda, Casalciprano, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castelmauro, Castropignano, Cercemaggiore, Cercepiccola, Civitacampomarano, Colle d'Anchise, Colletorto, Duronia, Ferrazzano, Fossalto, Gambatesa, Gildone, Guardialfiera, Guardiaregia, Guglionesi, Ielsi, Larino, Limosano, Lucito, Lupara, Macchia Valfortore, Mafalda, Matrice, Mirabello Sannitico, Montagano, Montecilfone, Montefalcone del Sannio, Molise, Monacilioni, Montagano, Montelongo, Montemitro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Morrone del Sannio, Oratino, Palata, Petacciato, Petrella Tifernina, Pietracatella, Pietracupa, Portocannone, Riccia, Ripabottoni, Ripalimosani, Roccavivara, Rotello, Salcito, Sant'Angelo Limosano, San Biase, Santa Croce di Magliano, Sant'Elia a P., San Felice del Molise, San Giacomo degli Schiavoni, San Giovanni in Galdo, San Giuliano del Sannio, San Giuliano di Puglia, Santa Maria del Molise, San Massimo, San Polo Matese, San Martino in Pensilis, Sepino, Tavenna, Termoli, Toro, Torella del Sannio, Trivento, Tufara, Ururi, Vinchiaturo;

e i seguenti comuni della Provincia di Iserrnia:
Acquaviva d'Isernia, Agnone, Bagnoli del Trigno, Belmonte del Sannio, Cantalupo, Capracotta, Carovilli, Carpinone, Castel del Giudice, Castelpetroso, Castelpizzuto, Castel San Vincenzo, Castelverrino, Cerro al Volturno, Chiauci, Civitanova del Sannio, Colli a Volturno, Conca Casale, Filignano, Forli del Sannio, Fornelli, Frosolone, Isernia, Longano, Macchia d'Isernia, Macchiagodena, Miranda, Montaquila, Monteroduni, Pesche, Pescolanciano, Pescopennataro, Pettoranello del Molise, Pietrabbondante, Poggio Sannita, Pozzilli, Rionero Sannitico, Roccamandolfi, Roccasicura, Rocchetta a Volturno, Sant'Agapito, Sant'Angelo del Pesco, Sant'Elena Sannita, San Pietro Avellana, Scapoli, Sessano del Molise, Sesto Campano, Vastogirardi, Venafro.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle normali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo Schedario Viticolo, unicamente i vigneti compresi nella fascia collinare e pedocollinare, con buona sistemazione idraulica ed agraria.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
È vietata ogni pratica di forzatura. E'consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata delle varietà di vite destinate alla produzione dei vini di cui all'art 1 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

Tipologia	Produzione massima uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. nat. minimo % vol.
Aglianico, anche nella tipologia Riserva	12,0	11,00

Cabernet sauvignon	12,0	11,00
Chardonnay, anche nelle tipologie Frizzante e Spumante di qualità	12,00	10,50
Falanghina, anche nelle tipologie Passito e Spumante di qualità	14,00	10,00
Greco Bianco	12,00	11,00
Malvasia, anche nelle tipologie Frizzante e Spumante di qualità	14,00	10.00
Merlot, anche nelle tipologie Frizzante e Novello	13,00	10.50
Moscato Bianco, anche nelle tipologie Frizzante, Passito e Spumante di qualità	12,00	10.00
Rosso, Rosso Riserva, Novello, Rosato	15,00	10.50
Pinot Bianco, anche nelle tipologie Frizzante e Spumante di qualità	12,00	10.50
Pinot grigio, anche nelle tipologie Frizzante e Spumante di qualità	12,00	10.50
Pinot Nero	12,00	10.50
Sauvignon	12,00	10.50
Sangiovese	15,00	10.50
Trebbiano	14,00	10.00
Fiano, anche nelle tipologie Frizzante e Spumante di qualità	12,00	11.50
Rosso spumante di qualità	15,00	10,50
Rosato spumante di qualità	15,00	10,50
Bianco spumante di qualità	15,00	10,50

Le uve utilizzate per le produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Molise” o “del Molise” qualificabili con la menzione “riserva” devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12% vol.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti, e da destinare alla produzione di vini a Denominazione di Origine Controllata “Molise” o “del Molise” devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino, di cui al successivo art. 5, per i quantitativi predetti.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla Denominazione dei Origine Controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutto il prodotto.

La Regione Molise, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all’organismo di controllo.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, appassimento ed invecchiamento obbligatorio dei vini di cui all’art. 1 devono essere effettuate all’interno della zona di produzione di cui all’art. 3 del presente disciplinare.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini ottenuti le loro peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Molise" o "del Molise", ad eccezione della tipologia "passito" per la quale la resa massima è del 50%.

Qualora superi il limite del 70%, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata.

Oltre il 75% decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutto il prodotto.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Molise" o "del Molise", qualificabili con la menzione "riserva" devono essere sottoposti ad un invecchiamento obbligatorio per un periodo di 2 anni, di cui almeno sei mesi in botti di legno, a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

La Denominazione di Origine Controllata "Molise" o "del Molise" "passito" è riservata al vino ottenuto dalla uve sottoposte, in tutto o in parte, sulla pianta o dopo la raccolta, ad appassimento.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllate "Molise" o "del Molise", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Molise" Greco Bianco:
colore: giallo paglierino, più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, intenso, armonico;
titolo alcolometrico: volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Molise" Trebbiano:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, fruttato;
sapore: sapido, fresco ed armonico, anche leggermente vivace;
titolo alcolometrico: volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Molise" Moscato bianco:
colore: giallo paglierino, più o meno intenso, a volte dorato;
odore: caratteristico, armonico;
sapore: armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico: volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Molise" Moscato bianco spumante di qualità:
spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino, più o meno intenso, a volte dorato;
odore: intenso, caratteristico, armonico;
sapore: demi-sec o dolce, armonico, fragrante, caratteristico;
titolo alcolometrico: volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
tenore zuccherino: superiore a 32 g/l.

"Molise" Moscato bianco passito:
colore: giallo dorato;
odore: tipico di moscato, aromatico, caratteristico, intenso e delicato;
sapore: dolce, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,0% vol., di cui almeno 13% svolti;
acidità totale minima: 4,0 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

"Molise" Moscato bianco frizzante:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino, più o meno intenso, a volte dorato;
odore: intenso, caratteristico, armonico;
sapore: armonico, caratteristico, anche dolce, fragrante;
titolo alcolometrico: volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Molise" Pinot bianco:
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fresco, fruttato;
sapore: delicato ed armonico, a volte leggermente vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Molise" Pinot bianco frizzante:
spuma: lieve ed evanescente
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fresco, fruttato;
sapore: delicato ed armonico, a volte leggermente vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Molise" Pinot bianco spumante di qualità:
spuma: fine e persistente
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fresco, fruttato;
sapore: brut nature o extra brut o brut, delicato ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
tenore zuccherino: inferiore a 12 g/l.

"Molise" Sauvignon:
colore: giallo paglierino, più o meno carico;
odore: delicato, fresco, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, morbido, moderatamente vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
"Molise" Rosso*:*
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, intenso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico, morbido, a volte, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Molise" Rosso riserva:
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, etereo, pieno, caratteristico;
sapore: ampio, caldo, armonico, morbido, a volte, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Molise" novello:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: morbido, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico: volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Molise" Rosato o Rosato "del Molise":
colore: rosso ciliegia o rosa delicato;
odore: vinoso, fruttato caratteristico;
sapore: secco morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Molise" Rosso spumante di qualità:
spuma: fine e persistente
colore: rosso rubino, più o meno intenso;
odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore: brut nature o extra brut o brut, delicato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l;
tenore zuccherino: inferiore a 12 g/l.

"Molise" Bianco spumante di qualità:
spuma: fine e persistente
colore: giallo paglierino, più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati;
odore: gradevole, intenso, con delicati sentori floreali e fruttati;

sapore: brut nature o extra brut o brut, delicato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;
tenore zuccherino: inferiore a 12 g/l.

"Molise" Rosato spumante di qualità:
spuma: fine e persistente;
colore: rosato, più o meno intenso;
odore: gradevole con delicati sentori fruttati;
sapore: brut nature o extra brut o brut, delicato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;
tenore zuccherino: inferiore a 12 g/l.

"Molise" Sangiovese:
colore: rosso rubino più o meno intenso, talora con riflessi violacei;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, caldo, delicato retrogusto amarognolo;
titolo alcolometrico volumico minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Molise" Cabernet sauvignon:
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, intenso, gradevole, caratteristico;
sapore: robusto, vivace ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Molise" Aglianico:
colore: rosso rubino più o meno intenso, talora con riflessi violacei;
odore: vinoso, intenso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico, morbido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Molise" Aglianico riserva:
colore: rosso rubino più o meno intenso, talora con riflessi violacei;
odore: vinoso, intenso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico, morbido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico minimo: 12,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Molise" Chardonnay:
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fresco, fruttato;
sapore: delicato ed armonico;
titolo alcolometrico volumico minimo: 10,5% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Molise" Chardonnay frizzante:
spuma: lieve ed evanescente
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fresco, fruttato;
sapore: delicato ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Molise" Chardonnay spumante di qualità:
spuma: fine e persistente
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fresco, fruttato;
sapore: extra dry, delicato ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
tenore zuccherino: compreso tra 12 e 17 g/l.

"Molise" Falanghina:
colore: giallo paglierino, più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, leggermente vivace, armonico;
titolo alcolometrico: volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Molise" Falanghina Passito:
colore: dal giallo dorato all'ambrato;
odore: delicato, tipico;
sapore: caratteristico, alcolico;
titolo alcolometrico volume totale minimo 14% vol;
acidità totale minima 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l;
residuo zuccherino: minimo a 25 g/l.

"Molise" Falanghina Spumante di qualità:
spuma: fine e persistente;
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: brut nature o extra brut o brut, delicato, aromonico;
titolo alcolometrico volume totale minimo 10,5% vol;
acidità totale minima 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l;
tenore zuccherino: inferiore a 12 g/l.

"Molise" Fiano:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico;

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

"Molise" Fiano spumante di qualità:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante;
odore: intenso, fine, caratteristico;
sapore: extra dry, delicato ed armonico;
titolo alcolometrico volume totale minimo 10,5% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;
tenore zuccherino: compreso tra 12 e 17 g/l.

"Molise" Fiano frizzante:
spuma: lieve;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volume totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
"Molise" Pinot grigio:
colore: dal giallo paglierino al ramato intenso secondo i metodi di vinificazione;
odore: intenso,persistente, caratteristico;
sapore: vellutato, armonico, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Molise" Pinot grigio frizzante:
spuma: lieve e persistente;
colore: giallo paglierino;
odore: intenso, persistente, caratteristico;
sapore: vellutato, armonico, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Molise" Pinot grigio spumante di qualità:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino;
odore: intenso,persistente, caratteristico;
sapore: extra dry ,vellutato, armonico, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
tenore zuccherino: compreso tra 12 e 17 g/l;

"Molise" Pinot Nero:
colore: rosso granato più o meno intenso;
odore: fine e gradevole;
sapore: asciutto, pieno, armonico, piacevolmente amarognolo;

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

"Molise" Merlot:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, intenso, caratteristico; se invecchiato, più delicato, etereo e gradevole;
sapore: asciutto o abboccato, sapido, di corpo, leggermente tannico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

"Molise" Merlot novello:
colore: rosso rubino;
odore: gradevole, intenso, caratteristico;
sapore: fruttato, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Molise" Merlot frizzante:
spuma: lieve e persistente;
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Molise" Malvasia:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: intenso, persistente, aromatico, caratteristico;
sapore: vellutato, morbido, di medio corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Molise" Malvasia frizzante:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: intenso, persistente, aromatico, caratteristico;
sapore: dal secco all'amabile, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0%.
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Molise" Malvasia spumante di qualità:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino, più o meno intenso, a volte dorato;
odore: intenso, persistente, aromatico, caratteristico;
sapore: demi-sec o dolce, armonico, caratteristico, fragrante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

tenore zuccherino: superiore a 32 g/l.
È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei vini, modificare, con proprio Decreto, per i vini di cui sopra, i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla Denominazione di Origine Controllata di cui all'art. 1 è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato e similari.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

In etichetta, in luogo della denominazioni di origine controllata "Molise" accompagnata dal nome del vitigno, può figurare il nome del vitigno accompagnato dalla specificazione "del Molise".

È vietato, nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata " Molise" o "del Molise", l'uso del riferimento al nome del vitigno Montepulciano.

Per tutte le tipologie dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Molise" o "del Molise" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve ad eccezione delle tipologie spumante e frizzante.

I vini provenienti da uve del vitigno Montepulciano potranno essere denominati "Molise" Rosso o Rosso "del Molise", "Molise" Rosato o Rosato "del Molise", "Molise" Rosso Spumante di qualità o Rosso Spumante di qualità "del Molise", "Molise" Rosato Spumante di qualità o Rosato Spumante di qualità "del Molise", "Molise" Bianco Spumante di qualità o Bianco Spumante di qualità "del Molise".

Articolo 8
Confezionamento

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Molise" o "del Molise" devono essere immessi al consumo in bottiglie e altri recipienti aventi una capacità massima di 5,00 litri.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Molise" o "del Molise" qualificati con la menzione "riserva", devono essere immessi al consumo in recipienti di vetro chiusi con tappo di sughero raso bocca.

Per le tipologie "Molise" o "del Molise" Aglianico, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Falaghina, Fiano, Greco Bianco, Malvasia, Moscato Bianco, Pinot Bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Rosso, Rosato, Sangiovese, Sauvignon e Trebbiano, è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a 2 litri, ad esclusione della tipologia Novello.

È altresì consentito effettuare la messa in commercio in recipienti di formato speciale in vetro di capacità superiore a 5,00 litri, con tappi di sughero raso bocca.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame.

la Regione Molise ha una estensione di 4.438 Kmq con un territorio prevalentemente montano, 55,3 % di Montagna e 44,7 % di collina, la peculiarità dei terreni a livello morfologico è caratterizzata da un susseguirsi di rilievi dalle sommità strette ed allungate di forma convessa e più raramente subpianeggiante, separate da profonde valli dai versanti complessi.
Questi versanti possono essere interessati da intensi processi erosivi talvolta di tipo calanchivio e franoso.
Il substrato è costituito dalle formazioni marnoso calcaree del Paleogene e da formazioni arenacee e marnoso – arenacee del Miocene.
Essendo l'orografia del Molise non particolarmente tormentata, la temperatura media annua varia tra 13,5 e 14,8° C, mentre le precipitazioni medie annue sono comprese tra mm 696,8 e 1067 mm.
La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteristiche tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 60% nel periodo autunno-inverno con una distribuzione abbastanza uniforme sul territorio.
Nell'area molisana affiorano terreni con età e caratteristiche litologiche differenti (Bestini T. 1983):

- rocce calcaree e calcaree-dolomitiche stratificate e/o massive di piattaforma, di età triassico-cretacica, rappresentate dai rilievi massicci del matese e delle mainarde; la morfologia appare con forme aspree e pendii acclivi incisi da profondi solchi vallivi;
- formazioni calcareo-marnose-selciose di età cretacico-oligocenica e complessi flyscioidi miocenici a costituzione prevalente arenaceo-marnosa e argillo-marnosa. Tali terreni affiorano in un'ampia fascia, delimitata dai rilievi del Matese e delle Mainarde, che si estende verso NE sino alle medie valli del Trigno e del Biferno. Il settore Sud orientale, di questa fascia , individuabile nelle aree di Campobasso e di Riccia, è costituita da rilievi per lo più arenaceo marnosi. Nel settore ricadente nelle aree di Frosolone, Chiauci i rilievi sono di natura calcareo-marnoso-selciose affiancati a formazioni marnoso-calcaree o marnoso-argilloso-arenacee come le aree di Forlì del Sannio, Roccasicura, Agnone;
- il complesso alloctono delle "ArgilleVaricolori" affiora in gran parte del territorio molisano centrale, nella media e alta valle del Trigno e del Biferno tra Larino e Campobasso. E' conosciuto anche con il termine di "complesso sifilide", "caotico", "indifferenziato"; la struttura caotica di questi terreni è dovuta al miscuglio disordinato e variamente colorato di argille scagliose di origine tettonica. Tale complesso rappresenta il substrato sul quale poggiano le formazioni flyscioidi mioceniche calcareo marnose, arenaceo-marnose e marnoso-argillose di età miocenica. I terreni flyscioidi miocenici costituiscono gran parte dei rilievi che si estendono dai Monti Frentani sino al Matese;
- sedimenti argillosi e sabbioso-conglomeratici del Plio-Pleistocene affiorano in una fascia parallela alla linea di costa e che segue l'allineamento Montenero di Bisaccia-Guglionesi-Ururi. I dati di campagna e quelli relativi ai pozzi evidenziano che questi terreni si ritrovano a contatto tettonico con la formazione di "Argille Varicolori" e si sono deposti mentre nel bacino arrivavano coltri del complesso alloctono. Un ulteriore elemento identificativo sul terreno del passaggio tra i sedimenti plio-pleistocenici con le restanti formazioni è dovuto alla presenza di rocce evaporitiche quali i gessi (bassa Valle del Trigno, Montenero di Bisaccia, Guglionesi);
- depositi alluvionali recenti ed attuali e terrazzi alluvionali antichi si rinvengono nei fondovalle dei principali fiumi Trigno, Biferno e Fortore e dei loro affluenti in prossimità della foce;

- depositi di origine fluvio-lacustre e palustre, intercalati a depositi alluvionali e conoidi sono presenti nelle depressioni di origine tettonica sottese ai rilievi calcareo-dolomitici e calcarei marnoso-selciosi (piana di Boiano-Sepino, piana di Venafro-Roccaravindola, conca di Isernia).

Sulla base della conformazione orografica, della densità di drenaggio ed il substrato geolitologico si può parlare di tre tipi di paesaggio:
Sistema di paesaggio di colline, con suoli ben drenati, profondi, tessitura fine, calcarei e pietrosità;
sistema di paesaggio delle colline costiere, con suoli ben drenati, da non calcarei a calcarei, substrato geolitologico sabbioso – argilloso, tessitura topsoil e subsoil, da fine a media, e pietrosità assente o scarsa;
sistema di paesaggio pedemontano, morfologicamente caratterizzato da una serie di conoidi coalescenti originate dai corsi d'acqua provenienti dai rilievi circostanti e da depositi alluvionali dei fiumi.
Il colore chiaro e/o scuro presente negli orizzonti superficiali dei suoli, indice di proprietà favorevoli, quali un buon livello di fertilità agraria e di attività biologica, regolamenta lo sviluppo e la vigoria delle piante e dei germogli.
I terreni coltivati a vigneti devono avere un altitudine non inferiore 5 m.l.m nella zona geografica delimitata che comprende comuni delle provincie di Campobasso ed Isernia, situati tra il basso, medio e alto Molise.

Fattori umani rilevanti per il legame

La storia e la civiltà agricola del Molise hanno tra le proprie singolarità, per riconosciuta e rinsaldata tradizione, i fattori umani legati al territorio agrario che hanno contribuito a produrre uve, con specifiche caratteristiche, per ottenere vini di alta qualità.
La nostra viticoltura, conosciuta già ai tempi dei Greci con un vino denominato *Paetrutianum*, e Plinio parla di un famoso vino prodotto da una vite chiamata *pumula*, enunciando parole di elogio per quelli della zona di Isernia, si è consolidata nel medioevo all'ombra del castello feudale, che con il placet del "Signore" era possibile coltivare la vite e poche altre colture per i vassalli e il fabbisogno delle famiglie dei coloni.
L'intero territorio regionale è cosparso di testimonianze che documentano la presenza della vite e la illustre qualità dei vini ottenuti. Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico, sulla produzione dei vini prodotti in Molise dalle varietà presenti e coltivate, risalgono agli scritti di Raffaele Pepe.
Giuseppe del Re, nel 1836, indica che "i vigneti, quasi tutti piantati sopra colli e poggi, formano un totale di 56.948 moggi (circa 4.000 ha), e contengono varie specie di uve, che maturano quali presto quali tardi, ma vanno tutte al posto nei giorni di vendemmia".
Nel 1892, su iniziativa di Angelantuono Baranello, sorge a Ferrazzano la Società Operaia che svolge un'intensa attività di promozione nel sottore agricolo locale. L'influenza dei fattori umani, nel corso dei tempi ha portato alla costituzione di numerose cantine cooperative e cantine private, portando nel contempo a definire aspetti tecnici e produttivi, puntualmente riportati nel vigente disciplinare di produzione, con 34 diverse denominazioni di cultivar diffuse in quasi tutti i comuni della regione Molise.
L'incidenza dei fattori umani, nel corso del tempo, è particolarmente imputata alla regolare determinazione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che fanno parte integrante del presente disciplinare di produzione:

- ***base ampelografica dei vigneti*:** La produzione dei vini della DOP "Molise" o " del Molise" deve provenire da uve dei vitigni di seguito riportati e tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata:
  1- Montepulciano per almeno l'85%,
  2- Aglianico per almeno l'85%.

3- Cabernet Sauvignon per almeno l'85%.
4- Sangiovese per almeno l'85%.
5- Merlot per almeno l'85%.
6- Pinot nero per almeno l'85%.
7- Pinot grigio per almeno l'85%.
8- Pinot bianco per almeno l'85%.
9- Chardonnay per almeno l'85%.
10-Falanghina per almeno l'85%.
11-Fiano per almeno l'85%.
12-Greco Bianco per almeno l'85%.
13-Malvasia per almeno l'85%.
14-Moscato bianco per almeno l'85% .
15-Sauvignon per almeno l'85%.
16-Trebbiano per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione del "Molise" "o del Molise" le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15% di cui all'allegato "A"..

Per le tipologie spumante di qualità, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 50% di cui all'allegato "1".

- ***le forme di allevamento***, i sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali della zona di produzione, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini e di contenere le rese di produzione entro i limiti fissati dal presente disciplinare. E' consentita la sola irrigazione di soccorso.
- ***le pratiche relative alla vinificazione, compreso l'invecchiamento*** sono quelle tradizionalmente consolidate, per la vinificazione in rosso, in rosato e bianco, delle uve prodotte, adeguatamente differenziate per tipologia di base e le tipologie novello, frizzante, spumante di qualità, passito e riserva, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. Esse vanno effettuate nell'ambito della zona di produzione, di cui all'articolo 3. La resa massima dell'uva in vino, per tutte le tipologie, non deve essere superiore al 70% di vino a Denominazione di Origine, ad eccezione della tipologia "passito" per la quale la resa massima è del 50%.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista particolareggiato ed organolettico, proprietà certe e specifiche proprie, descritte all'articolo 6, legate all'ambiente geografico.

In particolare, i vini a Denominazione di Origine "Molise" o "del Molise" presentano proprietà chimico-fisiche, bilanciate in tutte le tipologie, con buona alcolicità, elevata concentrazione fenolica, invidiabile freschezza e note gradevoli evidenti percepibili sia all'olfatto che al retrolfatto. Di fatti, tutti i vini presentano un modesto tenore di acidità, dovuto alla naturale diminuzione dell'acidità delle uve, a giusta maturazione.

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

Le aree vitivinicole del Molise sono da sempre legate ad alcuni particolari tipologie di vitigni e la storicità la troviamo descritta in vari trattati di viticoltura, ad esempio:

- Traité General de Viticulture "AMPELOGRAPHIE", di P. Viala, Editeurs Masson Et C.ie, Paris, 1902;

- Trattato di Viticoltura Moderna, di Ottavio Ottavi, Casa Editrice Fratelli Ottavi, Casale Monferrato, 1929;
- Viticoltura Molisana negli ultimi due secoli, di Michele Vitagliano, Regione Molise, 1982.
- Francesco Carpentieri, grande enologo, nel 1922 sulla produzione enologica del Molise, scriveva: "Nel Molise si ottengono vini bianchi pregevoli specialmente a Montagano, a Campo di Pietra ed a Toro; sono scoloriti, di buon profumo, di gusto netto e gradevoli….. I vini rosi del Molise si ottengono con mescolanze di uve bianche e nere e riescono di colore cerasuolo, giustamente alcolici e di buon gusto".

Gli aspetti ambientali ed agronomici e le precise entità biologiche, considerate dagli imprenditori agricoli, hanno consentito, nel corso degli anni, il raggiungimento di:
- una corretta tecnica colturale;
- la scelta ed il perfezionamento di idonei sesti e sistemi di allevamento;
- l'individuazione delle migliori aree vocate per la coltivazione della vite, al fine dell'esaltazione delle caratteristiche organolettiche delle diverse varietà di uva e dei vini da esse ottenuti, per colore, struttura, grado alcolico e complessità.

L'adozione delle forme di allevamento a tendone e/o a filare, a secondo delle zone, permette di controllare meglio le alterazioni climatiche in atto, e consente alle uve una maturazione graduale e completa.

La storicità della vitivinicoltura della regione, dal medioevo fino ai giorni nostri, testimoniata da importanti documenti, è la sostanziale prova della stretta relazione ed influenza reciproca esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini "Molisani", tant'è che essa ha favorito la permanenza e/o l'insediamento degli agricoltori nelle aziende e sul territorio.

Ovvero, è la dimostrazione di come l'intervento dell'uomo nel territorio abbia, nel corso dei secoli, conservato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e delle pratiche enologiche, che nel tempo sono state perfezionate ed affinate, grazie all'evidente progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini odierni. Numerosi campi sperimentali sono stati realizzati per analizzare nuove tecniche di coltivazione, per i vitigni iscritti alla DOC "MOLISE" " o "del MOLISE", controllati dall'ERSAM e dalla facoltà di agraria dell'Università del Molise. Infatti, i viticoltori hanno dato e danno molto credito alle innovazioni tecnologiche, ritenendo importante l'ausilio dei ricercatori del settore, al fine di migliorare la produzione e la qualità dei vini. Ciò è provato dal fatto che le novità tecniche e colturali, in particolare la razionalizzazione delle tecniche di potatura, che risultano essere un lavoro d'intelligenza e che nessuna macchina potrà mai rigorosamente fare, hanno trovato molto spazio nella vitivinicoltura contemporanea.

Infatti, il viticoltore Molisano ha sperimentato, sul campo, che il segreto della ottima produzione, dei vini DOC "MOLISE" o "del MOLISE", è racchiuso nelle mani e le forbici del potatore, il quale, tenendo sotto controllo il carico di gemme, regola anche i principi fisiologici espressi dal " Bilancio energetico azoto – carboidrati".

La Denominazione di Origine Controllata dei vini «Molise» o «del Molise», seguita dalla specificazione del vitigno, è stata riconosciuta con Decreto del Ministero delle politiche agricole del 18 maggio 1998, ed il disciplinare è stato modificato con decreto del Ministero delle politiche agricole del 1 giugno 2011.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Campobasso
piazza della Vittoria, 1, 86100 Campobasso
Telefono 0874471245/ 0874471272 mail: controllo.vini@cb.camcom.it
Camera di Commercio Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Isernia
c.so Risorgimento, 302**.**
Telefono 0865 455214 mail: controllo: camera.commercio@is.camcom.it

La Camera di Commercio di Campobasso è l'Autorità pubblica designata 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.