Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, DELLA PESCA E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "NIZZA"

Decisione di approvazione	**Pubblicazione**
Approvato con Regolamento di esecuzione (UE) 2019/953 della Commissione del 22 maggio 2019	Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 154 del 12.06.2019
Modificato con DM 15.03.2021 (modifica ordinaria, ai sensi art.17 del Reg. UE n. 33/2019)	G.U.RI n.79 - 01.04.2021 G.U.U.E n. C/251 – 28.06.2021

Articolo 1.
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita "Nizza", anche con menzione riserva, è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Nizza" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti, nell'ambito aziendale, dal vitigno Barbera al 100%.

Articolo 3.
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Nizza" comprende l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Belveglio, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Vaglio Serra, Vinchio, Bruno, Rocchetta Palafea, Moasca, San Marzano Oliveto.

Articolo 4.
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Nizza" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
- terreni: i terreni caratterizzati da marne argilloso – sabbiose e arenarie stratificate;
- giacitura: esclusivamente collinare con esposizione da +45° a +315° gradi sessagesimali.
Sono ammesse le sommità collinari e i versanti nord compresi fra -45° e +45° sessagesimali i cui terreni abbiano pendenze non superiori all'8%. Sono esclusi i terreni di fondovalle;
- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 4.000;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la contro spalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale o il cordone speronato basso).
E' vietata ogni pratica di forzatura.
È consentita l'irrigazione di soccorso.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Nizza" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Nizza" anche con menzione riserva	7	13,00% vol.

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'articolo 1 con la menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o menzione tradizionale deve essere di 6,3 t per ettaro di coltura specializzata.
Le uve destinate alla produzione dei vini di cui all'articolo 1 che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 13,50% vol.

In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna", il vigneto, di età inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa ettaro ulteriormente ridotta come di seguito indicato:

NIZZA vigna anche con menzione riserva	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min.naturale % Vol
al terzo anno di impianto:	3,8	13,50
al quarto anno di impianto	4,4	13,50
al quinto anno di impianto	5,0	13,50
al sesto anno di impianto	5,7	13,50
dal settimo anno di impianto in poi	6,3	13,50

Nelle annate abbondanti i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Nizza", devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. La possibilità di destinare detto esubero alla rivendicazione dei vini di altre d.o.c. insistenti nella medesima area di produzione, ai sensi della vigente normativa nazionale, è subordinata a specifica autorizzazione regionale, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria.

4. In caso di annata sfavorevole la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'articolo 3.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggior resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela, può fissare limiti massimi di uva da rivendicare per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.
In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

Articolo 5.
Norme per la vinificazione

1. Per i vini a d.o.c.g. "Nizza" le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3; tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle Province di Cuneo - Asti- Alessandria.
Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea e nazionale, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli. A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni della vigente normativa nazionale**.**
2. Per i vini a d.o.c.g. "Nizza" non è consentita alcuna forma di arricchimento per l'aumento della gradazione.

3. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Vini	Resa (uva/vino)	Produzione max di vino (litri ad ettaro)
"Nizza" anche con menzione riserva non sup. al 70%		4.900

Per l'impiego della menzione "vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva/vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino in l/ha ottenibile è determinata in base alle rispettive rese uva in t/ha di cui all'art. 4 punto 3.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla d.o.c.g. oltre detto limite percentuale decade il diritto alla d.o.c.g. per tutto il prodotto.

4. Nella vinificazione ed affinamento devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità.

5. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento:

Vini	Durata	di cui in legno (botti di qualsiasi dimensione)	Decorrenza
Nizza	minimo 18 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia
Nizza "vigna"	minimo 18 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia
Nizza riserva	minimo 30 mesi	minimo 12 mesi	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia
Nizza riserva "vigna"	minimo 30 mesi	minimo 12 mesi	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia

E' ammessa la colmatura con uguale vino della stessa annata, conservato anche in contenitori diversi dalle botti in legno, per non più del 10% del totale del volume, nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

6. Per le uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1, la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni "Barbera d'Asti", "Monferrato" rosso, "Piemonte" Barbera, "Piemonte" rosso.

7. Il vini destinati alla denominazione di origine controllata e garantita "Nizza" di cui all'articolo1, possono essere riclassificati con le denominazioni "Barbera d'Asti, "Monferrato" rosso, "Piemonte Barbera" e "Piemonte" rosso, purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Art. 6.
Caratteristiche al consumo

1. I vini di cui all'articolo 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Nizza" e "Nizza" con menzione riserva
colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso caratteristico, etereo;
sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26 g/l;

“Nizza” con menzione vigna e “Nizza” riserva con menzione vigna
colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso caratteristico, etereo;
sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28 g/

Articolo 7.
Etichettatura, designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Nizza” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “naturale”, “scelto”, “selezionato”, “vecchio”, e simili.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all’articolo 1 la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione “vigna” seguita dal corrispondente toponimo o nome tradizionale purché:
- le uve provengano totalmente dallo stesso vigneto;
- tale menzione sia iscritta nella “Lista positiva” istituita dall’organismo che detiene lo Schedario viticolo della denominazione;
- la vinificazione delle uve e l’invecchiamento dei vini siano stati svolti in recipienti separati e la menzione “vigna”, seguita dal toponimo o nome tradizionale, sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;

3. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all’art. 1 è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.
4. Nell’etichettatura e presentazione dei vini di cui all’art.1 è consentito l’uso dell’unità geografica più ampia “Piemonte”, ai sensi della vigente normativa nazionale e comunitaria.

Articolo 8.
Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all’articolo 1, per la commercializzazione devono essere di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, con l’esclusione del contenitore da litri 2. E’ consentito inoltre l’utilizzo delle bottiglie di capacità di litri 9 e 12.

2. E’ vietato il confezionamento e la presentazione in bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.

3. Per la chiusura delle bottiglie dei vini a d.o.c.g. Nizza è previsto l’utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con l’esclusione del tappo a corona.
Per la chiusura delle bottiglie dei vini qualificati con la menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo, è consentito esclusivamente l’uso del tappo di sughero.

Articolo 9.
Legame con l’ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

L'area di produzione dei vini DOCG "Nizza" comprende 18 comuni in Provincia di Asti, limitrofi al comune di Nizza zona tradizionale, di elezione per la coltivazione del vitigno Barbera.

Il clima di tale area si può definire di tipologia temperato-continentale: caratterizzato prevalentemente da inverni freddi e poco piovosi (mentre non sono rare le precipitazioni nevose); da primavere e autunni ricchi di precipitazioni; estati calde e secche, con scarse piogge di breve durata (principalmente a carattere temporalesco).

Queste caratteristiche sono però parzialmente mitigate dalle numerose colline presenti nell'area di produzione delimitata denominata 'Nizza' dove, salendo di quota, le minime invernali risultano essere meno rigide rispetto ai fondovalle, mentre l'afa e le temperature estive, grazie alla maggiore ventilazione, sono sicuramente più miti. Questa situazione climatica specifica da sempre risulta particolarmente favorevole per la coltivazione della vite ed in particolare del vitigno Barbera.

L'area di produzione del vino "Nizza" può considerarsi totalmente collinare, con pendenze delle colline che, in questa zona della provincia di Nizza, risultano spesso molto rilevanti. La coltivazione è concentrata prevalentemente su una fascia altimetrica compresa tra i 150 e i 350 m s.l.m., anche se non sono da escludere alcuni vigneti posti ad altimetrie maggiori, nella fascia che va dai 350 ai 500 m s.l.m.

Per le forti pendenze e per le altitudini collinari è fondamentale quindi l'esposizione dei vigneti, fattore che influisce sulla capacità della pianta di ricevere le radiazioni solari, importante soprattutto per il vitigno Barbera, varietà molto esigente in termini di luce e temperatura, così come un adeguato contenimento della produzione, le cure colturali, ecc. Al fine di ottenere produzioni con perfetti equilibri compositivi, al "Nizza" sono infatti riservate esclusivamente le esposizioni migliori.

I terreni dell'area di produzione del "Nizza" appartengono geologicamente al bacino pliocenico astigiano, hanno origine per lo più sedimentaria con formazioni prevalentemente marnoso arenacee terziarie. Si tratta di suoli con elevato contenuto in carbonato di calcio e con sostanza organica generalmente ridotta. Anche gli elementi nutritivi si trovano in quantità contenuta, ma in equilibrio ideale tra di loro.

In quasi tutti i terreni dell'area di produzione del "Nizza" la profondità del suolo e la profondità utile alle radici sono elevate. Solo nella zona caratterizzata da suoli sabbioso-arenacei questa profondità è inferiore per la prevalenza di un substrato fortemente cementato. La disponibilità di ossigeno per le radici è generalmente buona, poiché la pendenze dovuta alla giacitura totalmente collinare di queste zone, garantisce lo smaltimento delle acque anche nei terreni meno permeabili (suoli limoso-marnosi) evitando cosi il ristagno idrico.

La combinazione di tutte queste caratteristiche pedoclimatiche specifiche dell'area fa si che la vite, ed in particolare il vitigno Barbera, trovi un substrato unico ed ottimale per il suo sviluppo ed esprima le sue migliori caratteristiche qualitative nel prodotto finale.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

La perfetta sinergia tra l'ambiente e l'uomo nell'area del Nizza trova la sua sintesi nell'allevamento della vite con il tradizionale sistema a girapoggio, nella controspalliera con sistema di potatura a Guyot e talvolta a cordone speronato, con contenimento delle rese ed una razionale gestione della chioma che unite all'esposizione a mezzogiorno massimizzano l'espressione qualitativa dell'uva Barbera.

Qui l'uomo ha saputo integrare una moderna e qualificata tecnica di coltivazione, di vinificazione e di affinamento nelle botti di legno con il sapere della tradizione e con l'attenzione alle peculiarità pedoclimatiche, nel rispetto dell'ambiente.

Il vitigno Barbera è la varietà di gran lunga predominante nella composizione dei vigneti della zona di produzione del "Nizza". Infatti, questo storico vitigno a bacca nera è tradizionalmente molto legato a questo territorio, risulta essere per molti viticoltori la principale, se non l'unica, fonte di

sostentamento. Per questi motivi, il "Nizza" è l'espressione di un'identità forte, di un binomio che lega indissolubilmente la Barbera a questa storica area d'elezione e agli uomini che lo producono.
Proprio per questo i produttori del Nizza hanno deciso di operare una scelta ben precisa andando ad utilizzare esclusivamente l'uva Barbera per la produzione di questo vino, rinunciando alla possibilità di aggiungere (anche se in piccole percentuali) altri vitigni che, comunque, porterebbero a snaturare l'identità tradizionale del prodotto.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
L'ambiente geografico e pedologico dell'area di produzione, che occupa i versanti collinari meglio esposti con esclusione dei fondovalle, particolarmente vocato alla coltivazione del vitigno "Barbera", assai esigente in radiazione solare, consente di ottenere uve e vino di elevatissimo livello qualitativo e di chiara tipicizzazione organolettica.
Infatti, i vini "Nizza" e "Nizza riserva", anche con indicazione della menzione "vigna", risultano, dal punto di vista delle caratteristiche organolettiche, dal colore rosso rubino intenso tendente al rosso granato con l'invecchiamento, in particolare per la tipologia "riserva".
I profumi sono intensi, con accentuati sentori di frutti di sottobosco, ciliegia, prugna, di lieve spezia e talvolta con impressioni floreali. Grazie all'affinamento acquista complessità sviluppando le note balsamiche, di cacao, liquirizia e vaniglia in varie combinazioni a seconda delle dimensioni delle botti, dei legni e delle tostature.
Al palato tre sono i cardini fondamentali dal cui equilibrio dipende la qualità di questo vino, con le debite differenze dovute all'annata: l'acidità, tipica delle uve Barbera, che comunque si attenua dopo l'avvenuta fermentazione malolattica e l'affinamento; la morbidezza, che si può tradurre in un'astringenza più o meno intuibile a seconda della durata del passaggio in legno. Il corpo o struttura nel "Nizza" è senz'altro pronunciato, consentendo a questi vini una lunga vita in bottiglia.

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

La combinazione dei fattori ambientali e pedoclimatici descritti alla lettera A) con il fattore umano di cui alla lettera B) divengono nella zona del "Nizza" un substrato unico per il vitigno Barbera, consentendone la migliore espressione e contribuendo sostanzialmente all'ottenimento di vini dal colore intenso, particolarmente ricchi di estratto e di profumi fini, adatti anche al lungo affinamento, molto longevi.
Infatti, il comprensorio di Nizza, nucleo storico della produzione di vino Barbera in Piemonte, ha una notevole tradizione nel campo della trasformazione, affinamento e commercializzazione del prodotto finito. E' patria di alcuni tra i più rinomati 'negociant elevateur', come si direbbe in Francia, o 'negozianti' come usa in zona. Si tratta di cantine storiche come Bersano, Scarpa, Guasti, e numerose altre, anche più recenti ma non meno prestigiose. Alcune tra le più antiche cantine cooperative d'Italia sono sorte nei dintorni, ad esempio quella di Mombaruzzo, pluricentenaria. E' presente un'industria enologica che già nel secolo scorso era attiva con cantine di invecchiamento – allora si usavano solo grandi botti, di rovere di Slavonia e castagno, alle quali negli ultimi quarant'anni si sono affiancate le barriques francesi da 225 litri ed i tonneaux – con impianti di imbottigliamento ed un vasto mercato nazionale ed internazionale, in particolare verso la Francia del sud colpita dalla fillossera, favorito dalla presenza della ferrovia.
Nizza Monferrato, come rileviamo da documentazione storica, è stata da sempre un'importante sede di mercato del vino in Piemonte.
In proposito, l'emerito prof. Dalmasso cita una lettera del 1609 scoperta dal dottor Arturo Bersano, una delle figure chiave della trasformazione del Barbera nel novecento da vino popolare a vino raffinato, nell'Archivio Comunale di Nizza. In essa risulta che in quell'anno vennero inviati «nel Contado di Nizza de la Paglia appositi incaricati per assaggiare il vino di questi vigneti, e in particolare lo vino Barbera per servizio di S.A. Serenissima e di pagargli al giusto prezzo». Il che significa che la fama del vino Barbera prodotto a Nizza «nell' Asteggiano» era giunta fino alla Corte Ducale di Mantova dove non mancavano le occasioni per banchettare e per apprezzare i migliori

vini d'Italia. Nizza ed il suo circondario, compreso tra i fiumi Tanaro, Belbo, ed il torrente Nizza, sembra l'area dove il vigneto di Barbera è consolidato da più tempo in purezza varietale, e probabilmente non è un caso.
Questo retroterra storico ha creato indubbiamente i presupposti per la notorietà del vino "Nizza" e per la caratterizzazione sul mercato come vino fine, di corpo, adatto ad un medio-lungo invecchiamento per i prodotti con maggior struttura, favorendone la presenza sui mercati del mondo.
Tuttavia il territorio del "Nizza", pur legato alla tradizione, ha seguito l'innovazione tecnologica di cantina e l'informazione tecnica degli ultimi 25 anni, consentendo ulteriori progressi dal punto di vista qualitativo. Tra i principali possiamo indicare:
-il contenimento delle produzioni anche attraverso la pratica del diradamento in vigneto, e la raccolta dell'uva solo al raggiungimento del migliore equilibrio compositivo e fenolico, con attenzione alla riduzione dell'acidità fissa;

-il condizionamento termico dei locali di lavorazione e/o dei vasi vinari per meglio governare i vari processi chimico-fisici;

-il governo della fermentazione malolattica, sia con il controllo delle temperature sia con l'inoculo di batteri lattici appositamente selezionati, che è di fondamentale importanza per questo vino;

-il miglioramento ed il rinnovo dei vasi vinari con largo utilizzo dell'acciaio inox, che garantisce superfici più facilmente lavabili, nelle prime fasi della vinificazione, e di botti e barriques per l'affinamento, con diversità stilistiche tra i vari produttori quanto a scelta di legni, volumi e numero di passaggi ma sempre cercando un buon equilibrio finale.

Pertanto le peculiari caratteristiche qualitative dei vini "Nizza" sono dovute all'interazione dell'ambiente naturale con i fattori umani di tradizione e conoscenza nei processi di coltivazione, vinificazione ed affinamento. In particolare i produttori hanno perseguito delle scelte altamente qualitative per la produzione delle uve (limitate rese, segnatamente per le tipologie qualificate con la menzione vigna) e per l'elaborazione dei vini DOCG "Nizza", rinunciando ad avvalersi della pratica dell'arricchimento.
In sintesi, le peculiari caratteristiche di questa zona di produzione, unite al sapere tramandato tra vignaioli di generazione in generazione ed all'accurato intervento dell'uomo sia in vigneto che in cantina, consentono al vitigno Barbera coltivato nell'areale del "Nizza" di esprimere le sue migliori caratteristiche nelle uve e nel vino che ne deriva.

Art. 10.
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale:
Via─XX Settembre 98/G
00187 - ROMA
Tel. +3906-45437975
mail: info@valoritalia.it
Sede operativa per l'attività regolamentata:
Via Valtiglione, 73
14057 - ISOLA D'ASTI (AT)
La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della Legge 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.