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 "NOTO"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	D.P.R. 14.03.1974	G.U. 199 – 30.07.1974
Modificato con	D.M. 02.01.2008	G.U. 13 – 16.01.2008
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. 25.07.2013	G.U.185 – 08.08.2013 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Noto" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Moscato di Noto";
"Moscato di Noto" spumante;
"Moscato di Noto" liquoroso
"Moscato Passito di Noto" o "Passito di Noto";
"Noto" rosso;
"Noto" Nero d'Avola.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale, rispettivamente per le varie tipologie, la seguente composizione ampelografica:
"Moscato di Noto", "Moscato di Noto" spumante, "Moscato di Noto" liquoroso, "Moscato Passito di Noto" o "Passito di Noto": interamente dal vitigno Moscato bianco;

"Noto rosso": Nero d'Avola: minimo il 65%.

Per la rimanente parte possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, 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.

"Noto" Nero d'Avola: Nero d'Avola minimo l' 85%.
Per la rimanente parte possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 comprende tutto il territorio dei comuni di Noto, Rosolini, Pachino e Avola, in provincia di Siracusa.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire al vino le specifiche caratteristiche di qualità.
Le forme di allevamento, i sesti di impianto e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare devono essere ad alberello o a controspalliera con una densità minima di 4.000 piante per ettaro per le tipologie rosse e 3.500 per il Moscato.
E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo devono essere i seguenti:

Tipologia	**Produzione uva t/ha**	**Titolo alcol. volum. nat. min. % vol.**
"Moscato di Noto"	12,5	11
"Moscato di Noto" Spumante	12,5	11
"Moscato di Noto" Liquoroso	12,5	13
"Moscato Passito di Noto" o "Passito di Noto"	12,5	12
"Noto" rosso	12	12
"Noto" Nero d'Avola	11	12,5

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa di uva per ettaro dovrà essere riportata purché la produzione non superi il 20%.
Qualora venga superato anche tale limite tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine. Per i vigneti a coltura promiscua la produzione massima per ettaro deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'alcolizzazione dei vini liquorosi e l'eventuale affinamento, devono essere effettuate all'interno del territorio dei comuni compresi nella zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare.
Per tutte le tipologie è consentito tuttavia che tali operazioni siano effettuate in cantine situate fuori dal territorio della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3 purché all'interno della provincia di Siracusa e all'interno del territorio del comune di Ispica (Ragusa).
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1 nei limiti stabiliti dalle norme nazionali e comunitarie, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.
Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformità delle norme comunitarie e nazionali.
La tipologia "Moscato Passito di Noto" o "Passito di Noto" deve essere ottenuta con l'appassimento delle uve sulla pianta o dopo la raccolta, con uno dei metodi ammessi dalla vigente normativa.
Per la tipologia "Moscato di Noto" liquoroso la fermentazione si protrae fino ad ottenere un titolo alcolometrico volumico effettivo di 6,50% vol dopo di che si può procedere all'aggiunta di alcole da vino e/o acquavite di vino. Il prodotto ottenuto non potrà essere immesso al consumo prima dei 5 mesi a partire da quando è stato alcolizzato.
Le rese massime dell'uva in vino e del vino per ettaro, compresa l'eventuale aggiunta correttiva, comprese altresì le aggiunte occorrenti per l'elaborazione del tipo liquoroso, devono essere le seguenti:

Tipologia	Resa uva/vino	Prod. max vino hl/ha
"Moscato di Noto"	70%	87,5
"Moscato di Noto" Spumante	70%	87,5
"Moscato di Noto" Liquoroso	70%	87,5
"Moscato Passito di Noto" o "Passito di Noto"	50%	62,5
"Noto" rosso	70%	84
"Noto" Nero d'Avola	70%	77

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 5%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Moscato di Noto":
- colore: dal giallo dorato più o meno intenso all'ambrato;
- odore: caratteristico, fragrante di Moscato;
- sapore: aromatico, caratteristico di Moscato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol di cui almeno 9,50% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Moscato di Noto" Spumante:
- limpidezza: brillante e in tale stato conservabile in condizioni normali;
- colore: paglierino o giallo dorato tenue, comunque non intenso o rossiccio;
- odore: aroma caratteristico di Moscato;
- sapore: delicatamente dolce, aromatico di Moscato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno 8,00% vol svolto;
- zuccheri riduttori: 50,0 g/l minimo;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
- pressione assoluta in bottiglia a 20° C: almeno 4 atmosfere.

"Moscato di Noto" liquoroso:
- colore: giallo dorato più o meno intenso;
- odore: delicato, fragrante di Moscato;
- sapore: dolce, gradevole, caldo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 21,00% vol di cui almeno 15,00% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Moscato Passito di Noto" o "Passito di Noto":
- colore: dal giallo dorato più o meno intenso all'ambrato;
- odore: caratteristico, fragrante di Moscato;
- sapore: dolce, aromatico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol di cui almeno 9,50% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

"Noto" rosso:
- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: franco, intenso;
- sapore: sapido, giustamente tannico con retrogusto gradevolmente asciutto,fresco;
- titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Noto" Nero d'Avola:
- colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violetti o granati;
- odore: franco, intenso;
- sapore: sapido, giustamente tannico con retrogusto gradevolmente asciutto, fresco;
- titolo alcolometrico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

In relazione all'eventuale affinamento e/o conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore o percezione di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", e similari.
Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art.1 è consentito l'uso della denominazione "Sicilia" quale unità geografica più ampia come previsto dall'art.4 comma 6 del D.lgs 61/2010 e dall'art.7 comma 4 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata "Sicilia".
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
Nell'etichettatura del tipo passito è consentito riportare la menzione "vino ottenuto da uve appassite al sole" se le uve del corrispondente prodotto sono state appassite interamente mediante esposizione al sole.
Le menzioni facoltative, esclusi i marchi e i nomi aziendali, possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme più generali più restrittive.
L'indicazione della categoria merceologica "Vino liquoroso di qualità prodotto in regioni determinate" per il tipo liquoroso, deve essere riportata immediatamente al di sotto della Denominazione.
La menzione "Vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita alle condizioni previste dalla legge.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro di volume nominale fino a litri 1,5 chiusi con i sistemi ammessi dalle norme vigenti, escluso il sistema di chiusura con tappo corona. E' ammessa tuttavia la confezione in bottiglia fino a lt. 3,00 esclusivamente in bottiglia bordolese.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata ricade nell'estremo lembo sud-orientale della Sicilia e comprende quattro comuni in provincia di Siracusa (Noto, Rosolini, Pachino e Avola).
La giacitura prevalente è di pianura e bassa collina, da 0 a 300 m. slm.
Il clima è mediterraneo caldo-arido, con temperature medie intorno ai 17,6 °C, cioè tra le più alte della Sicilia e, con temperature più elevate nel periodo giugno-settembre con punte massime nei mesi di luglio-agosto.
La piovosità media annua è di circa 400 mm, con precipitazioni concentrate nel periodo autunno-invernale e con scarse piogge nei mesi estivi.
I suoli sono prevalentemente del tipo bruno calcareo, con discreta quantità di sostanza organica e buona dotazione di elementi minerali, ma sono presenti anche regosuoli da rocce argillose (argillosi ed argilloso-calcarei), suoli calcarei ed anche suoli rossi mediterranei.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere i vini a doc "Noto".

La zona di produzione della DOC "Noto" appartiene ad una plaga di antichissima tradizione vitivinicola; la presenza della vitivinicoltura è testimoniata sin dai tempi della colonizzazione greca della Sicilia orientale.
La città di Pachino, fondata nel 1760 trae il nome da due parole greche "Pachis" (abbondante) e oinos (vino).
Gabriele Castelli, principe di Torremuzza, nella sua Sicilia numismatica del 1781, mostra il disegno della moneta di Abolla, città bizantina dalla quale con molta probabilità discende l'odierno abitato di Avola; la moneta, su di una faccia, a testimonianza della vocazione vitivinicola della zona, mostra, a pieno campo, un grappolo d'uva colmo di acini (in F. Grignani Pantano, 1996).
La estensione ed importanza dei vigneti presenti nella zona a partire dalla fine del secolo XV, è testimoniata dai numerosi atti di vendita e di dotazione presenti nei registri notarili.
Nel 1747, un manoscritto redatto dalla Deputazione della città di Avola informa sul valore delle vigne in tale anno. In particolare evidenzia come il loro prezzo, nelle contrade Fiumara, Zagaria, Gaggi e nei bassifondi limitrofi, sia valutato il doppio rispetto alle vigne piantate in altre contrade del territorio (in F. Grignani Pantano, 1996).
I vini di Avola, nel '700, sono comunque rinomati se i viaggiatori stranieri che in questo secolo visitano la Sicilia, si soffermano nella città per osservare le piantagioni di canna da zucchero e per degustarne i vini (in F. Grignani Pantano, 1996).
Risale intorno agli anni 1774-77 un primo riferimento al Nero d'Avola, da parte del fiorentino Domenico Sistini, bibliotecario presso il Principe Biscari, a Catania; descrivendo i vigneti del siracusano annota che tale vitigno produce una "ottima qualità di vino".
L'abate Paolo Balsamo (1809) così si esprime: "Il vino è per Avola un'importantissima derrata. Le più stimate uve nere sono osso nero, nero campanello, nero d'Avola, montonico, vernaccione nero". (in C. Di Rosa , 1996)
Alla fine dell'800 col nome di Pachino s'intendeva la produzione di Noto, Avola e Pachino a base esclusiva di "Nero d'Avola".
Questi vini erano molto richiesti dal Mezzogiorno della Francia che li dirottava verso la Gironda e la Borgogna.
Ma questa zona era anche rinomata per la produzione di vini bianchi: il Moscato di Siracusa viene infatti identificato con il Pollio siracusano , il più antico vino d'Italia , così chiamato dal nome del re tracio che governò Siracusa nel VII sec. A.C.
A fine 800 si ha testimonianza anche di rinomati vini bianchi tra cui l'Albanello di cui esistevano due tipi, uno secco e uno dolce. Gli Albanelli più famosi si producevano a Siracusa e Floridia ma anche ad Avola e Noto (Pastena 1999).
Nel 1848 Noto poteva vantare 1.764 ettari di vigneto, Avola 527, Pachino nel 1929 vanta circa 3.000 ettari di vigneto a testimonianza dell'importanza che rivestiva la vitivinicoltura in questa zona.
Nella seconda metà dell'ottocento l'invasione della fillossera distrugge gran parte dei vigneti dell'isola e nel siracusano (1884-1886) la vite viene soppiantata da altre colture
Negli anni della ricostituzione dei vigneti, dopo l'invasione fillosserica, il Nero d'Avola, come altri vitigni, viene utilizzato per innestare barbatelle di "Riparia" e offerto agli agricoltori. (in C. Di Rosa 1996)
Ad Avola, come nel circondario, qualche agricoltore esperto incominciò a fornirsi di viti americane innestate, e la vite cominciò nuovamente a verdeggiare.
L'"attuale" Moscato di Noto ottenuto dal vitigno Moscato bianco è stato codificato dalla Cantina Sperimentale di Noto, nella persona dell'allora direttore dr. Carlo Monteneri. Nel 1933 nella prima mostra mercato di Siena dei vini tipici italiani era presente il Moscato di Noto come vino tipico italiano.
Nel corso dei secoli dunque la viticoltura ha mantenuto un ruolo di coltura molto importante per il territorio, fino ad arrivare ad oggi. La storia recente è caratterizzata da una evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende, la professionalità degli operatori che hanno contribuito ad accrescer il livello qualitativo e la rinomanza della DOC "Noto",

come testimoniano i riconoscimenti in campo nazionale ed internazionale dei vini a DOC "Noto" prodotti dalle aziende della zona geografica di riferimento.
E' stato riconosciuto come DOC "Moscato di Noto" nel 1974 con Dpr 14 marzo 1974.
In questo primo disciplinare si distinguevano solo tre tipi: il naturale, il liquoroso e lo spumante a base esclusiva di Moscato bianco.
Successivamente, con decreto ministeriale del 2/1/2008, è stato modificato il disciplinare di produzione della DOC "Moscato di Noto"e, contestualmente, in virtù delle "novità" introdotte, ne è stata cambiata la denominazione, da "Moscato di Noto" a quella più omnicomprensiva di "Noto".
Si avvertiva ormai da tempo la necessità di un nuovo disciplinare, più dettagliato nel fissare determinati parametri e più rispondente alla evoluzione dei gusti dei consumatori pur nel rispetto della "tradizione" e dell'identità del prodotto
Sono state introdotte le tipologie "Moscato Passito di Noto" o "Passito di Noto" , "Noto rosso" e "Noto Nero d'Avola".
E' stata introdotta la tipologia "Moscato Passito o "Passito di Noto", considerato che l'appassimento delle uve è da sempre stata una tecnica tradizionale della zona ma non era stata "codificata " nel primo disciplinare. Anticamente , infatti, le uve di Moscato venivano fatte appassire per incrementare la percentuale di zucchero nell'acino a seguito della disidratazione, contemporaneamente ottenendo una maggiore quantità di alcol, ma anche di estratti, migliorando in rotondità e complessità aromatica, ed aumentando l'intensità del colore.
Le nuove tipologie "Noto" rosso e "Noto" Nero d'Avola sono state introdotte nel nuovo disciplinare considerata la forte presenza di questo vitigno nella zona di produzione della DOC (in provincia di SR è la cultivar più diffusa con l' 84% di incidenza sulla superficie vitata totale della provincia) ed anche il fatto che tale zona della Sicilia è quella, se non di origine, quanto meno di più antica coltivazione del vitigno siciliano più famoso.
L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:
- *base ampelografica dei vigneti:* i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione, Moscato bianco e Nero d'Avola, sono coltivati nell'area geografica considerata da tempi molto antichi e, sono anche quelli attualmente più diffusi; il Moscato Bianco, probabilmente originario dalla Grecia, è coltivato in tutti i paesi del Mediterraneo da molti secoli; da studi recenti di ampelografia genetica si è evinto che il Moscato è stato il primo vitigno ad essere coltivato ed il progenitore di tutte le uve. Catone lo chiamava "Uva apicia", mentre Columella, Plinio e Varrone "Vite Apiana" in quanto particolarmente prediletta dalle api per il sapore dolce e zuccherino delle bacche. Si ipotizza che fosse uno dei vitigni di base del "Vinum Balintium", celebrato da Plinio, Fazello ed altri storici latini.
Nel 1868 viene descritto dal Barone Mendola ed i Bollettini Ampelografici di fine ottocento lo riportano tra i vitigni più coltivati in questo areale.
La zona di produzione della DOC Noto è con molta probabilità la zona di origine del vitigno Nero d'Avola e sicuramente quella di più antica coltivazione.
L'altro nome "Calabrese" con il quale è chiamato il vitigno Nero d'Avola, non fa sicuramente riferimento ad una sua origine dalla Calabria ma deriva da "Calea" in dialetto siciliano uva e da "Aulisi" in siciliano Avola, cioè uva di Avola.
Nel 1870 Angelo Nicolosi lo annovera tra le "specie più pregiate per il vino, che in Sicilia si coltivano".
- *le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura*, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali della zona e tali da conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità;
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini,* sono quelle tradizionali e comunque atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

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

I vini di cui al presente disciplinare presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

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

L'orografia ed il clima dell'areale di produzione, l'esposizione favorevole dei vigneti , la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche dei vini della DOC "Noto".

In particolare la generale distribuzione di terreni in cui le due componenti argillosa e calcarea sono sempre presenti pur con proporzioni variabili, così come la quasi sempre discreta presenza di sostanza organica e minerale, fa sì che nella zona di produzione non vi siano terreni né troppo umidi né troppo aridi, né troppo acidi o troppo alcalini, fattori tutti che influenzano la quantità e soprattutto la qualità del prodotto vite.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da periodi caldo-asciutti per almeno 5 mesi all'anno (maggio-settembre) con concentrazione delle piogge nei mesi autunnali ed invernali sono tutte caratteristiche che si confanno ad una viticoltura di qualità.

E' vietata infatti ogni pratica di forzatura consentendo tuttavia l'irrigazione come pratica di soccorso volta a garantire il normale equilibrio vegeto-produttivo della pianta e a migliorare le caratteristiche qualitative delle uve attraverso un adeguato rapporto dei costituenti principali del mosto.

La raccolta delle uve viene effettuata per quanto riguarda il Moscato bianco all'incirca dal venti agosto in poi, mentre per il Nero d'Avola all'incirca dalla seconda decade di Settembre.

La secolare storia vitivinicola di questo territorio, dall'epoca greca e romana fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini della DOC "Noto". Ovvero è la testimonianza che la cultura del vino è legata intimamente alla vita della popolazione fin dai tempi più remoti, di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche.

Tutte queste pratiche e tecniche tradizionali sono state nel corso della storia migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini "Noto", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Istituto Regionale Vini e Oli
Viale della Libertà n° 66
90143 - Palermo
Telefono 091 6278111
Fax 091 347870;
e-mail irvv@vitevino.it

L'Istituto Regionale della Vite e del Vino 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.