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 E GARANTITA «OFFIDA»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato DOC con	DM 23.05.2001	GU 136 - 14.06.2001
Approvato DOCG con	DM 15.06.2011	GU 149 - 29.06.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Offida» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
«Offida» Pecorino;
«Offida» Passerina;
«Offida» rosso.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
«Offida« Pecorino:
Pecorino: minimo 85%;
Possono concorrere da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Marche.
«Offida» Passerina:
Passerina: minimo 85%;
Possono concorrere da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Marche.
«Offida» rosso:
Montepulciano: minimo 85%;
Possono concorrere da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Marche.

Articolo 3
Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Offida» di cui al precedente art. 2 devono provenire dai vigneti ubicati nella provincia di Ascoli Piceno e Fermo ed inclusi nei territori appresso delimitati.

La zona di produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Offida» Pecorino, «Offida» Passerina, comprende gli interi territori comunali di Acquaviva Picena,

Appignano del Tronto, Casteldilama, Castorano, Castignano, Cossignano, Montefiore dell'Aso, Offida, Ripatransone, nonche' parte dei territori comunali di Ascoli Piceno, Colli del Tronto, Campofilone, Carassai, Cupramarittima, Grottammare, Montalto Marche, Massignano, Monsampolo del Tronto, Montedinove, Monteprandone, Pedaso, Petritoli, Rotella, San Benedetto del Tronto, Spinetoli.

Tale zona è così delimitata: partendo dalla SS 16 Adriatica la linea di delimitazione segue la SS 4 Salaria fino ad incontrare la strada che porta a Vallesenzana e raggiunto per detta strada il

confine amministrativo che divide il comune di Ascoli Piceno con il comune di Appignano, segue lo stesso fino al torrente Bretta, per continuare sul confine amministrativo tra il comune di Castignano ed il comune di Ascoli Piceno. La stessa linea segue poi il confine amministrativo tra il comune di Castignano e Rotella fino ad incrociare la SP 178 che collega la SP 73 al centro abitato di Capradosso, prosegue per la SP 178 fino al centro abitato di Capradosso per continuare poi fino alla frazione Madonna di Montemisio, da qui prosegue fino alla strada provinciale che collega Castignano a Rotella fino al centro abitato di Rotella da cui prosegue in direzione Poggio Canoso toccando le quote 418, 427, 474, 480,495, 488 fino ad arrivare al centro abitato di Poggio Canoso. Da qui prosegue in direzione C. Rossi passando per le quote 505, 586, 576, 511, 457 e 557. Prosegue per C. Vallorani toccando le quote 565, 507, 400 per raggiungere il centro abitato di Rotella passando per quota 571 da cui prosegue lungo la strada provinciale Rotella-Montalto Marche, fino al ponte sul fiume Aso e da qui prosegue lungo il fiume, verso valle fino all'incrocio con la SS 16 Adriatica che percorre fino alla SS 4 Salaria.

La zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Offida» rosso comprende l'intero territorio dei comuni di Ripatransone, Offida, Acquaviva Picena, Castorano, Castel di lama, Cossignano, Appignano del Tronto e parte dei territori comunali di Ascoli Piceno, Colli del Tronto, Spinetoli, Monsampolo del Tronto, Grottammare, Massignano, Carassai, Montefiore dell'Aso, Montalto Marche, Castignano, Monteprandone e San Benedetto del Tronto.

Il confine della zona coincide con quello dell'area precedentemente descritta partendo dall'intersezione del torrente Menocchia con la SS 16 Adriatica procedendo verso Sud fino alla

intersezione della SS 16 Adriatica con la SS Salaria da cui prosegue verso l'interno fino all'intersezione fra il confine amministrativo tra i comuni di Appignano, Ascoli Piceno e Castignano. Da qui la linea di delimitazione segue il confine amministrativo tra il comune

di Appignano e Castignano fino all'intersezione con la strada comunale di Montecalvo e segue la stessa fino alla confluenza con lastrada provinciale Offida-Castignano. Dalla periferia di Castignano, partendo dalla strada provinciale Castignano-Cossignano, la linea si immette nel compluvio che porta al fosso dell'Acquachiara seguendo quest'ultima fino al fiume Tesino. A questo punto la linea oltrepassa il fiume segue il fosso delle Pratole che collega il fondovalle con

la strada provinciale Cossignano-Montalto Marche; dall'incrocio con questa prosegue sulla strada per Porchia, supera il centro abitato di Porchia in direzione Carassai fino ad incontrare il confine amministrativo tra i comuni di Carassai e Montalto Marche e lo segue fino al torrente Menocchia. Da questo punto segue il torrente fino alla intersezione con la strada Casali San Vito che percorre fino ad incrociare la strada provinciale Montalto-Carassai. Da questo punto

percorre la suddetta attraversando i centri abitati di Carassai, Montefiore a Massignano scendendo fino ad incrociare la SS 16 Adriatica.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Offida» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.
I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono esclusi i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati o di pianura alluvionale.
Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.000, in coltura specializzata, sia per vini i bianchi che per il vino rosso.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura consentiti sono quelli già usati nella zona e comunque riconducibili alla spalliera semplice.
La Regione può consentire le forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.
E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art.1 sono le seguenti:

	Produzione massima (t/ha)	Titolo alcolom. volumico naturale minimo (% vol.)
«Offida» Pecorino	9	11,50
«Offida» Passerina	9	11,50
«Offida» rosso	8,5	12,50

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Offida» devono essere riportati nel limite di cui sopra, fermo restando il limite resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. Qualora si superi questo ulteriore limite, decade per l'intero quantitativo prodotto il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di imbottigliamento e di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata al precedente art. 3.
Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l’imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità del vino e l’origine dei vitigni storicamente coltivati nella zona; inoltre, 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 di cui all’articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010.
È inoltre consentito che le operazioni di cui all'art.1, siano effettuate in cantine situate al di fuori del territorio di produzione di cui all'art.3, comunque all'interno della Regione Marche, a condizione che le aziende agricole interessate dimostrino di essere esistenti alla data di pubblicazione del presente decreto; le dette aziende agricole presentino richiesta motivata e corredata dal parere degli organi tecnici della Regione Marche sulla rispondenza degli impianti di vinificazione e imbottigliamento e sulla reale possibilità delle aziende di vinificare, di invecchiare e di imbottigliare i propri vini; le cantine di cui trattasi abbiano la disponibilità delle rispettive aziende agricole;
È ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (hl/ha)
«Offida» Pecorino	70	63
«Offida» Passerina	70	63
«Offida» rosso	70	59,50

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra ma non il 75% per i vini «Offida» Pecorino, «Offida» Passerina, «Offida» rosso, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutta la partita. L'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Offida», nella tipologia «rosso», può avvenire solo dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio di 24 mesi complessivi di cui 12 mesi in legno, aumentato di un periodo di 3 mesi di affinamento obbligatorio in bottiglia, a partire da non prima del 1° novembre dell'anno del raccolto. L'immissione al consumo per le tipologie bianche della denominazione di origine controllata e garantita «Offida» deve avvenire dopo il 1° marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia. Per i vini di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine controllata «Rosso Piceno», «Falerio»,«Falerio» tipologia Pecorino, Terre di Offida nella tipologia Passito,Vino Santo e spumante o verso la indicazione geografica tipica «Marche».

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

«Offida» Passerina:
colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: secco, tipico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

«Offida» Pecorino:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: secco, tipico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

«Offida» rosso:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: gradevole, complesso, leggermente etereo;
sapore: secco, armonico, tipico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita«Offida» di cui al presente articolo, elaborati secondo pratiche tradizionali in recipienti di legno, possono essere caratterizzati da leggero sentore di legno.
È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentarie e forestali modificare con proprio decreto i limiti indicati dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

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 extra, fine, scelto, selezionato e similari.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
Nella etichettatura dei vini di cui all'art.1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'art.1, devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 5.
Per le chiusure delle bottiglie sono applicabili le vigenti disposizioni.

Articolo 9
Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica che delimita la DOCG Offida ricade nella parte sud della regione Marche a cavallo tra le province di Ascoli Piceno e Fermo, e comprende un'area che va dalla zona litoranea sino ad arrivare ad una media alta collina. L'altitudine dei vigneti coltivati è compresa tra 50 e 650 msl. Dal punto di vista strettamente geologico ed evolutivo, l'area della DOCG Offida rientra nella fascia periadriatica marchigiano abruzzese, caratterizzata dalla successione plipleistocenica con alla base depositi sabbiosi conglomeratici, cui segue una potente successione peltica, all'interno della quale si intercalano, a varie altezze stratigrafiche, orizzonti sabbioso – conglomeratici o sabbioso argillosi a geometria tabulare o lenticolare.
I suoli che sostengono i vigneti della DOCG Offida hanno caratteristiche quali la profondità sempre superiore a 80 -100 cm, tale da consentire di avere un notevole volume di suolo esplorabile dalle radici, una AWC (available water capacity) elevata sempre superiore a 150 mm così da assicurare sempre un contenuto di umidità nel suolo anche durante i periodi di siccità estivi. Dal punto di vista pedogenetico i suoli dei vigneti sono Cambisols, dove i processi della pedogenesi hanno modificato il materiale parentale portando alla formazione di un orizzonte profondo dotato di buona aggregazione e porosità, ovvero l'orizzonte cambico, senza significative traslocazioni di argilla. Questi suoli hanno un contenuto in carbonati omogeneo all'interno del profilo. La presenza di un orizzonte cambico ha effetti positivi sul drenaggio di questi suoli, perché ne migliora la permeabilità.
L'area della DOCG Offida mostra caratteri climatici mediterranei, con estati calde ma non afose ed inverni abbastanza freddi e discretamente piovosi. Le temperature medie estive si attestano tra 21-23°C, mentre quelle invernali tra 6-7°C; le precipitazione medie annue sono comprese tra 650 e 850 mm, con minimo estivo (luglio) e massimo autunno vernino (Ottobre - Dicembre), nel corso dell'anno le precipitazioni annue si ripartiscono su 80-90 giorni piovosi; le nevicate sono relativamente rare e per lo più scarse. Fra i caratteri distintivi dell'area sono inoltre le temperature medie annue intorno ai 13-

14°C, la media del mese più freddo intorno a 5.5-6.5°C, tre mesi estivi con medie superiori a 20°C e un'escursione termica annua, intesa come differenza fra temperatura media del mese più freddo e di quello più caldo, di circa 17-18°C . Tutti questi elementi fanno sì che la zona possa essere indicata come zona a clima temperato caldo con stagione secca non molto pronunciata e con estate molto calda. Questo influenza in modo positivo sia la condizione vegetativa delle piante sia l'accumulo dei polifenoli nelle bucce.

2. fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati all'area di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere i vini dell'Offida DOCG.
La coltivazione della vite nell'area del Piceno ha una lunga e millenaria tradizione infatti viene descritta da numerosi autori latini quali Catone, Varrone, Columella, Plinio il vecchio.
Nel corso dei secoli la vite è sempre stata la coltura caratterizzante del territorio.
L'incidenza dei fattori umani nell'area di coltivazione della DOCG Offida nel tempo è evidente nella evoluzione dei fattori tecnico produttivi, che hanno portato alla costituzione del vigente disciplinare di produzione quali la base ampelografica, le forme di allevamento, i sistemi di potatura e le pratiche enologiche.
La base ampelografica è costituita dai vitigni tradizionalmente coltivati nel Piceno, ovvero Pecorino, Passerina e Montepulciano.
Attraverso le varie epoche, i metodi di coltivazione della vite nel Piceno sono cambiati, le forme di allevamento sono evolute, passando dalla coltivazione dei vigneti specializzati nelle forme basso medioevali, senza alcuna frammistione con gli arativi e in aree protette da clausure di siepi, agli arativi vitati nella forma della folignata e alle alberate, forme di allevamento che prevedevano sesti d'impianto molto ampi in cui la vite era sempre coltivata in consociazione insieme ad altre colture, come i cereali, fino ad arrivare nei primi anni 60 alle forme a spalliera con sistemi di potatura tradizionali quali Guyot e Cordone Speronato, con sesti d'impianto che prevedono almeno 3000 ceppi per ettaro; le forme a spalliera sono tali da rendere razionali le operazioni colturali al fine di assicurare un equilibrato rapporto vegeto produttivo delle viti, in modo da ottenere prodotti di elevatissima qualità e rispettare le rese dettate da disciplinare di produzione, e non ultimo migliorare le condizioni di sicurezza del lavoro dell'uomo.
Le pratiche enologiche sono quelle tradizionali della zona per la vinificazione in bianco; per i vini rossi, oltre alle tradizionali pratiche di vinificazione dei vini rossi tranquilli, essendo l'Offida Rosso un vino strutturato di ampio corpo e molto longevo, l'elaborazione comporta un periodo di invecchiamento e di affinamento in bottiglia di 24 mesi.
I vini Offida sono stati riconosciuti DOC nel 2001 (DPR 23 maggio 2001) e grazie all'ottima reputazione ed ai successi riscontrati a livello nazionale e internazionale sono stati riconosciuti DOCG (DM 15 giugno 2011)

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

La DOCG Offida è riferita a tre tipologie di vino: Pecorino, Passerina e Rosso che presentano caratteristiche organolettiche ed analitiche peculiari uniche e non riproducibili in un altro posto, caratteristiche che ne permettono una facile individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
I vini Offida Pecorino hanno un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, un buon livello di acidità, all'olfatto si riscontrano note floreali (fiori bianchi), fruttate di ananas, sentori di anice e salvia, al gusto sono freschi, minerali sapidi, sono vini "lunghi" perché hanno un retrogusto persistente.
I vini Offida Passerina hanno un colore giallo paglierino con riflessi giallognoli, all'olfatto si riscontrano note di frutta a polpa gialla e sentori agrumati, al gusto sono freschi, minerali e hanno un retrogusto persistente.

I vini Offida Rosso hanno colore rosso rubino con tendenza al granato, all'olfatto spiccano note di frutti rossi e sentori di liquirizia e cioccolato, al gusto sono morbidi, ampi con un lunghissimo retrogusto.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b)

L'orografia prevalentemente collinare, l'esposizione dei vigneti prevalentemente est-sud est fanno si che il territorio sia particolarmente vocato alla coltivazione dei vigneti dell'Offida DOCG
Da tale area sono esclusi i fondovalle, non adatti ad una viticoltura di qualità
I suoli dei vigneti della DOCG Offida hanno tessiture variabili che ricadono prevalentemente nelle tre classi granulometriche della Soil Taxonomy a maggior contenuto di argilla: franca fine , limoso fine e argilla fine, sono suoli abbastanza profondi, il ph è sempre nella sfera dell'alcalinità.
Il drenaggio è buono, l'acqua in eccesso viene rapidamente allontanata sia per effetto delle pendenze sia per la buona permeabilità del suolo.
Il clima è caratterizzato da precipitazioni medie annue di 750/850mm, i mesi più piovosi sono quelli autunno invernali e il mese più secco è luglio.
Le temperature medie estive della zona si attestano sui 21/23°C, mentre quelle invernali tra 6/7°C
La zona presenta valori di indici bioclimatici di Huglin compresi tra 1800 e 2500 e valori dell'indice di Winkler compresi fra 1300 e 2100, ottimali per la coltivazione della vite
L'interazione di tutti questi fattori fa sì che i vitigni della DOCG Offida abbiano un areale di coltivazione ideale, per cui si hanno cinetiche di maturazioni ottimali, tali da conferire ai vini caratteristiche analitiche ed organolettiche uniche e non riproducibili.
La millenaria storia vitivinicola del Piceno, territorio di coltivazione dei vitigni della DOCG Offida, che va dall'epoca dei Piceni fino ad oggi, attestata da numerosi documenti e reperti, si sostanzia nella costante interazione dell'uomo con il territorio, nelle tradizionali tecniche di coltivazioni della vite e delle tecniche enologiche, tramandate da generazioni di contadini che con il passare del tempo si sono sempre più evolute ed affinate, fino a dare come risultato i vini Offida DOCG .
Nell'epoca medioevale i prodotti dei campi riuscivano a malapena a sfamare i pochi abitanti dei piccoli borghi; nell'etá dei Comuni anche nel piceno le condizioni di vita migliorarono, con un conseguente aumento dei consumi. La vite riprese un ruolo significativo nell'economia rurale e nella societá anche perché il vino cessó di essere una bevanda solo liturgica, o comunque di esclusivo appannaggio del clero e dei nobili, ed entró nelle abitudini di una più vasta comunitá di persone.
Durante il periodo della mezzadria la vite era coltivata in arativi vitati che permettevano nuovi equilibri economici, seppure a costo di un maggiore sfruttamento dei suoli. In quel periodo il vino era considerato un alimento. Negli anni del passaggio dallo Stato Pontificio al Regno d'Italia, verso il 1890 giunse nel Piceno la Fillosera, mentre dieci anni prima era giunta la Peronospora, entrambe importate dall'America e i due parassiti si aggiunsero all'Oidio giá segnalato prima. Per la viticoltura Picena fu un colpo devastante. Mmentre l'Oidio si riusciva a contenerlo con lo zolfo, per entrambi gli altri due parassiti dovettero passare diversi anni prima che fossero trovati i giusti rimedi, soprattutto per la fillossera. La soluzione per combattere il parassita venne trovata dopo circa quarant'anni, con l'impiego dei portinnesti di vite americana; fu proprio in questo periodo che nelle Marche nacquero le Cattedre Ambulanti di Agricoltura, che svolsero un ruolo importantissimo nel miglioramento delle tecniche di coltivazione e nel rinnovamento degli impianti viticoli e delle tecniche enologiche. Dopo la prima guerra mondiale, con la nascita dei nuovi movimenti sociali, si formarono le prime leghe contadine ed i proprietari si impegnarono a migliorare la produttività dei fondi, con una seppur lenta introduzione di nuove tecnologie che accrescessero i redditi delle famiglie contadine, quali i perticari con gli aratri in ferro, le prime trattrici, l'impiego di fertilizzanti minerali etc.
Ai primi successi si reagì con la frammentazione dei poderi e con la riduzione delle superfici degli stessi, nei quali tutta la famiglia contadina lavorava, dai bimbi alle madri feconde.
É in quegli anni che iniziò la trasformazione della viticoltura Picena, nonostante la diminuzione delle superfici totali, con il passaggio da promiscua a specializzata.

Con la fine della mezzadria nel Piceno vennero alla ribalta nuove figure di proprietari che accorpando più poderi dettero vita ad aziende a conduzione diretta.
Alla fine degli anni ‘80 si accresce l’interesse per i vitigni di antica coltivazione di questa area, Pecorino, Passerina e Montepuliciano, che per iniziativa di alcuni viticoltori lungimiranti della zona vennero studiati, piantati, coltivati con il risultato di dare origine a dei vini unici, apprezzati sia in Italia che all’estero. Su di essi iniziarono allora progetti di divulgazione e promozione che sfociarono nel 2001 nell’istituzione della DOC Offida. Negli anni successivi visti i successi nel campo commerciale, e per rispondere alle esigenze dei produttori di migliorare sempre più le tecniche di coltivazione, Vinea, un’associazione di produttori viticoli, promosse in collaborazione con l’Universitá di Milano uno studio di zonazione dell’area dove vennero studiate le interazioni dei tre vitigni con l’ambiente e con i fattori umani per valutare la vocazionalità dei vitigni suddetti all’ambiente di coltivazione del Piceno. Sull’onda dei risultati di questo studio e sui sempre maggiori apprezzamenti e riconoscimenti sia a livello nazionale sia internazionale dei vini Offida, nel 2010 è iniziato l’iter per chiedere il riconoscimento della DOCG, che puntualmente é arrivato con DM del 15 giugno 2011

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo:
Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.
Via Piave, 24 – 00187 Roma

La Società Valoritalia è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.