Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

UFFICIO PQA I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA "PANTELLERIA"

Decisione di approvazione o modifica	**Pubblicazione**
Approvato con D.P.R. 11.08.1971	G.U. 239 - 22.09.1971
Modificato con D.M. 11.08.1992	G.U. 195 - 20.08.1992
Modificato con D.M. 27.09.2000	G.U. 234 - 06.10.2000
Modificato con D.M. 07.10.2011	G.U. 242 - 17.10.2011
Modificato con D.M. 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
	Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 28.10.2013	Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 07.03.2014	Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 26.08.2024	G.U. 205 - 02.09.2024
(modifica ordinaria ai sensi dell'art.	Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
17 del Reg. UE n. 33/2019)	G.U.U.E - C/2024/7285 del 06.12.2024

Articolo 1
Denominazioni e vini

La Denominazione d'Origine Controllata "Pantelleria" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- Moscato di Pantelleria;
- Passito di Pantelleria;
- Pantelleria-Moscato spumante;
- Pantelleria-Moscato dorato;
- Pantelleria-Moscato liquoroso;
- Pantelleria- Passito liquoroso;
- Pantelleria-Zibibbo dolce;
- Pantelleria- Bianco, anche Frizzante.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini di cui al precedente Art.1 devono essere ottenuti esclusivamente con uve del vitigno Zibibbo.
Per il solo tipo Bianco, anche Frizzante, possono concorrere alla produzione uve provenienti dai vigneti composti, nell'ambito aziendale, oltre che dal vitigno Zibibbo, da uno o più vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Sicilia in misura non superiore al 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di provenienza delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione d'Origine Controllata ""Pantelleria" comprende l'intero territorio dell'isola di Pantelleria, in provincia di Trapani.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'Art.1 devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.
Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 2.000 in coltura specializzata.
I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.
La Regione Sicilia può consentire diverse forme di allevamento 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 per ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo devono rispettare i seguenti parametri.

Vino	**Produzione uva t/ettaro**	**Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.**
"Moscato di Pantelleria"	10	12
"Passito di Pantelleria"	10	12
"Pantelleria" Moscato liquoroso	10	12
"Pantelleria" Moscato spumante	10	10
"Pantelleria" Moscato dorato	10	13
"Pantelleria" Passito liquoroso	10	12
"Pantelleria" Zibibbo dolce	10	10
"Pantelleria" Bianco e Frizzante	10	11

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
Alle rispettive rese di cui sopra, dovranno essere riportate, anche in annate eccezionalmente favorevoli, purchè la produzione non superi del 20% i limiti suddetti. Qualora venga superato anche tale ultimo limite, tutta la produzione non avrà diritto alla Denominazione d'Origine Controllata.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'appassimento delle uve e l'alcolizzazione dei tipi liquorosi, devono essere effettuate nell'isola di Pantelleria.

Le operazioni di spumantizzazione e frizzantatura devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo della Regione Autonoma della Sicilia.
L'imbottigliamento dei vini "Moscato di Pantelleria" e "Passito di Pantelleria" deve avvenire all'interno della zona di vinificazione.
Conformemente alla pertinente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli; 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 ai sensi dell'art. 35 comma 4 della Legge n.238 del 12 dicembre 2016.

Pertanto in deroga, il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, sentita la Regione Sicilia, può consentire l'imbottigliamento dei vini anzidetti anche al di fuori della zona sopra indicata, purché gli interessati che ne fanno domanda abbiano stabilimenti situati all'interno del territorio amministrativo della Regione Autonoma della Sicilia e dimostrino di avere eseguito l'imbottigliamento di tali vini da almeno 3 anni prima dell'entrata in vigore del disciplinare di produzione di cui al decreto 27 settembre 2000, pubblicato nella gazzetta ufficiale n. 234 del 6 ottobre 2000.
L'ammissione a tale deroga è comunicata all'organismo di controllo competente per territorio.

L'imbottigliamento dei vini "Pantelleria" Moscato liquoroso, Moscato spumante, Moscato dorato, Passito liquoroso, Zibibbo dolce e Bianco, anche Frizzante, deve avvenire all'interno del territorio amministrativo della Regione Autonoma della Sicilia.

Qualora le uve di uno stesso vigneto vengano utilizzate per la produzione di tipi diversi previsti dall'Art.1 devono essere rispettati tutti i requisiti posti dal presente disciplinare sia per le uve destinate separatamente ad una data tipologia sia per le rimanenti uve destinate ad altra tipologia.

Le diverse tipologie previste dall'Art.1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali in materia.
In particolare la tipologia Moscato dorato deve osservare le seguenti condizioni di produzione:
- essere stato elaborato direttamente dai produttori viticoli a partire dalle loro vendemmie;
- provenire da vigneti entrati in produzione da più di tre anni alla data del 1° settembre di ogni anno;
- derivare da mosti con un contenuto minimo naturale iniziale in zucchero di 250 gr. per litro, eventualmente ottenuto con adeguato appassimento delle uve con uno dei metodi ammessi dalla relativa normativa in vigore;
- essere ottenuto, senza altro arricchimento, mediante addizione di alcol vinico corrispondente in alcol puro al 5% minimo del volume dei mosti elaborati ed al massimo alla minore delle seguenti proporzioni: 10% del volume dei mosti elaborati o 40% del tenore alcolico volumico totale del prodotto finito rappresentato dalla somma del tenore in alcol svolto con l'equivalente del tenore in alcol potenziale, calcolato sulla base dell'1% volumico di alcol puro per 17,5 gr. di zucchero residuo per litro;
- avere un titolo alcolometrico complessivo minimo del 21,5% con un minimo del 15,5% svolto ed una ricchezza zuccherina minima di 100 gr. per litro;
- essere stato aggiunto obbligatoriamente dell'alcol vinico in una o al massimo due volte nella cantina del produttore.
Il vino <<Moscato di Pantelleria>> deve essere ottenuto dalla fermentazione di mosto da uve fresche.
Il vino <<Passito di Pantelleria >> deve provenire da uve sottoposte in tutto o in parte, sulla pianta o dopo la raccolta, ad appassimento al sole.

E' consentita la protezione delle uve da eventuali intemperie. Per tali vini è escluso qualsiasi arricchimento del mosto o del vino, tranne l'eventuale aggiunta, anche dopo il 30 novembre di ogni

anno di uva appassita al sole con una concentrazione massima in zuccheri del 60%.
Il vino <<Pantelleria Moscato liquoroso>> deve essere ottenuto dalla fermentazione di mosto da uve fresche.
Il vino <<Pantelleria **passito** liquoroso>> deve essere ottenuto da uve sottoposte in tutto o in parte ad appassimento naturale o in ambiente condizionato.
Per l'ottenimento di tali vini deve essere escluso qualsiasi arricchimento tranne l'aggiunta obbligatoria di alcol di origine viticola da effettuarsi durante o dopo la fermentazione e per il Passito liquoroso l'eventuale aggiunta di uva passa con una concentrazione massima in zuccheri del 60%.
Nella vinificazione delle uve sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini derivati le loro peculiari caratteristiche e l'arricchimento è consentito, per i tipi non espressamente esclusi dal presente disciplinare, alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, ferme restando le rese vino-ettaro di cui a questo stesso disciplinare.
La resa massima dell'uva fresca in vino e la produzione massima di vino per ettaro, dopo ogni eventuale pratica enologica, salvo l'aggiunta obbligatoria di alcole di origine viticola per i tipi ove è prevista, devono essere rispettivamente i seguenti:

Vino	**Resa uva fresca/vino %**	**Litri vino/ettaro**
"Moscato di Pantelleria"	60	6.000
"Passito di Pantelleria"	40	4.000
"Pantelleria" Moscato liquoroso	70	7000
"Pantelleria" Moscato spumante	70	7.000
"Pantelleria" Moscato dorato	50	5.000
"Pantelleria" Passito liquoroso	55	5500
"Pantelleria" Zibibbo dolce	70	7.000
"Pantelleria" Bianco e Frizzante	70	7.000

Qualora la resa uva fresca/vino superi i rispettivi limiti di cui sopra, di non oltre il 5%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione d'Origine Controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla Denominazione d'Origine Controllata per tutta la partita.
Il vino "Passito di Pantelleria" non può essere immesso al consumo prima del 1° luglio dell'anno successivo alla vendemmia.
Il tipo <<Pantelleria>> Passito liquoroso non può essere immesso al consumo prima del 1° febbraio dell'anno successivo alla vendemmia.
Per i vini con la menzione tradizionale <<Passito>> è consentito un periodo di fermentazione e rifermentazione delle uve fino al 30 Giugno successivo all'anno di produzione delle uve.

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 Pantelleria"
colore: giallo talvolta tendente all'ambra;
sapore: dolce, aromatico di moscato;

odore: caratteristico, fragrante, di moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
acidità volatile massima: 25 meq/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

"Passito di Pantelleria"
colore: giallo dorato, tendente all'ambra;
sapore: dolce, aromatico, gradevole;
odore: fragrante, caratteristico di moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 20,00% vol di cui almeno il 14,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
acidità volatile massima: 30 meq/l;
estratto non riduttore minimo: 31,0 g/l.

"Pantelleria" Moscato liquoroso
colore: giallo più o meno intenso;
sapore: aromatico di moscato;
odore: caratteristico di moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 21,00% vol di cui almeno il 15,00% vol svolto;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

"Pantelleria" Moscato spumante
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
sapore: dolce, tipico di moscato;
odore: caratteristico di moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol di cui almeno il 6,00% vol svolto;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Pantelleria" Moscato dorato
colore: giallo dorato più o meno intenso;
sapore: caratteristico di moscato;
odore: gradevole, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 21,50% vol di cui almeno il 15,50% vol svolto;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

"Pantelleria" Passito liquoroso
colore: giallo dorato più o meno intenso talvolta tendente all'ambra;
sapore: dolce, vellutato;
odore: intenso, caratteristico di moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 22,00% vol di cui almeno il 15,00% vol svolto;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

"Pantelleria" Zibibbo dolce
colore: giallo dorato più o meno intenso;
sapore: caratteristico di moscato;
odore: gradevole, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol di cui ancora da svolgere non meno di un

terzo degli zuccheri riduttori totali;
pressione CO_2: fino a 1,7 Bar;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Pantelleria" Bianco, anche Frizzante
colore: paglierino più o meno intenso;
sapore: armonico, più o meno morbido, talvolta frizzante;
odore: gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

Nell'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", "classico", "riserva" e similari. 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 l'acquirente.
Sono consentite altresì le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie e nazionali pertinenti ai vini di cui all'Art.1.
Nell'etichettatura della tipologia "Moscato di Pantelleria" il nome del vitigno deve obbligatoriamente precedere la denominazione "Pantelleria", unitamente alla preposizione "di".
Nell'etichettatura della tipologia "Passito di Pantelleria" il nome della menzione tradizionale "Passito" deve obbligatoriamente precedere la denominazione "Pantelleria", unitamente alla preposizione "di".
Nell'etichettatura delle altre tipologie dei vini "Pantelleria", le relative menzioni "Moscato liquoroso", "Moscato spumante", "Moscato dorato", "Passito liquoroso", "Zibibbo dolce", "Bianco" e "Bianco Frizzante", devono essere riportate in etichetta al di sotto della denominazione "Pantelleria" e della relativa espressione "Denominazione di Origine Controllata" o "Denominazione di Origine Protetta" " e devono essere riportate al di sopra del nome geografico più ampio "Sicilia".
Le menzioni facoltative, esclusi i marchi e i nomi aziendali, possono essere riportate nell'etichettatura in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la Denominazione d'Origine dei vini "Pantelleria".
Nell'etichettatura del vino <<Passito di Pantelleria>> è consentito riportare in etichetta "vino ottenuto da uve appassite al sole".
Nell'etichettatura e presentazione del vino <<Pantelleria Bianco>> è consentito riportare in etichetta il termine "Zibibbo" al di sotto della denominazione "Pantelleria" e della relativa espressione "Denominazione di Origine Controllata" o "Denominazione di Origine Protetta".
Nell'etichettatura di tutte le tipologie dei vini di cui all'art.1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è consentito l'uso del nome geografico più ampio Sicilia, ai sensi dell'art. 29, comma 6 della legge 238 del 12 dicembre 2016 e dall'art. 7, comma 4 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata "Sicilia".
Il nome geografico più ampio Sicilia, se indicato, deve seguire la denominazione Pantelleria ed essere riportato al di sotto della menzione specifica tradizionale "denominazione di origine controllata" oppure dell'espressione dell'Unione europea "denominazione di origine protetta", nel rispetto di quanto previsto nei precedenti commi e secondo la successione di seguito indicata:
- Pantelleria

- Denominazione di origine controllata (oppure l'acronimo DOC o D.O.C.)
- Sicilia.

I caratteri del nome Sicilia devono avere un'altezza inferiore, e comunque non superiore a tre millimetri di altezza, a quella dei caratteri che compongono la denominazione Pantelleria e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile grafico, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica e tutte le indicazioni elencate nel periodo precedente devono figurare su uno sfondo uniforme.

Articolo 8
Confezionamento

I vini "Moscato di Pantelleria", "Passito di Pantelleria", "Pantelleria" Moscato liquoroso, "Pantelleria" Moscato dorato e "Pantelleria" Passito liquoroso debbono essere immessi al consumo esclusivamente in contenitori di vetro, tappati con sughero o altro materiale consentito, ad esclusione dei tappi metallici, delle seguenti capacità: 0,375, 0,500, 0,750, 1,000 e 1,500 litri.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

L'isola di Pantelleria ha origine vulcanica con suoli del tipo Litosuoli, Regosuoli o suoli bruni andici. Le precipitazioni medie annue di 409 mm e temperature medie mensili comprese tra 11,7 e 25,6 °C. La siccità è causata dall'assenza di piogge in estate per 5 mesi ed è aggravata da venti continui, che vengono registrati mediamente 338 gg/anno.

Vista la conformità dell'isola il clima è suddiviso in tre strati bioclimatici: la costa fa parte della fascia inframediterranea e arriva a 200 m s.l.m.; gran parte dell'isola ricade nella fascia termomediterranea; mentre la sommità della montagna fa parte della fascia mesomediterranea.

La ventosità dell'isola, spesso impetuosa e distruttiva, ha verosimilmente consigliato i primi arcaici viticoltori a mettere al riparo la pianta della vite dalle folate, collocandola in una conca scavata nel suolo di terra lavica. Così adagiati, i tralci si abbracciano e i grappoli guadagnano prossimità all'humus vulcanico. Ne risulta peraltro custodito, anzi amplificato il calore topico, che consente agli acini di fare ancor più arrossare la propria superficie esterna e di arricchire la concentrazione zuccherina della polpa.

L'attuale paesaggio pantesco si presenta caratterizzato da persistenti e suggestive colture tradizionali di vite principalmente su terrazzamenti. Da questo particolare tipo di vigneto, situato a questa latitudine e ubicato in tale habitat vulcanico, nascono autentici prodotti del sole (Pantelleria è proprio al centro della sun belt).

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Il vitigno Zibibbo sull'isola di Pantelleria secondo alcuni autori, risale alla dominazione Araba (835 d.c.) tratto dal Capo Zebib in Africa dal quale discenderebbe il nome. Altro possibile etimo è la parola araba "Zaibib" che significa "uva essiccata".

I vini a denominazione d'origine di quest'isola sono merito di una agricoltura ancora eroica: basta considerare che, nelle suddette terrazze delimitate dai muretti in pietra lavica, le pratiche di coltivazione sono ancora tutte manuali.

E' la stessa tipologia umana del contadino pantesco che va considerata come una razza in via di prossima scomparsa. E, dunque, come una specie da proteggere: e ciò per il suo legame indissolubile con le secolari tradizioni vitivinicole pantesche.

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, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata;

- *le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura* che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare. Quella del vigneto ad alberello è una consuetudine secolare e comunque molto antica. Essa ha preso piede nell'isola, alla stessa stregua di ciò che accade per gli esseri viventi che adattano il proprio organismo, la propria stessa conformazione (e talora perfino il temperamento) alle condizioni climatiche del luogo in cui si trovano;
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini,* sono quelle tradizionalmente consolidate in zona e più dettagliatamente descritte all'art. 5 del presente disciplinare.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto 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.

Tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono al loro equilibrio gustativo; in tutte le tipologie si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti, tipici dei vitigni di partenza.

In particolare, le uve, opportunamente appassite e sofficemente pigiate, fanno scaturire un mosto di una impareggiabile dolcezza naturale che ha un'ardua fermentazione: il risultato ha una pienezza, solarità e profumo ineguagliabili, un gusto caldo e morbido che ricorda persistentemente l'aroma primario tipico dell'uva Zibibbo.

Tutto ciò è essenzialmente riconducibile ai sopra descritti fattori climatici e naturali.

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

Gli strumenti a cui si deve la sopravvivenza della coltivazione del vigneto ad alberello sono costituiti certamente e quasi solamente dalla zappa. Ma anche l'aratro trainato dal caratteristico asino pantesco (anch'esso minacciato di estinzione) idoneo a scalare le impervie pendenze di quest'isola scoscesa. Quanto agli artefatti, in nessun altro luogo al mondo si possono rinvenire altrettanti inconfondibili vigneti a terrazzamenti, ognuno dei quali è delimitato da muretti a secco di pietra lavica: chi si peritasse di misurarli, scoprirebbe che nell'insieme si estendono per oltre 7.000 chilometri!

Del pari unici ed inimitabili crediamo siano gli innumerevoli "giardini arabi" (costruzioni circolari scoperchiate, per dare rifugio anche ad una sola pianta di agrume) spesso incastonati negli stessi vigneti e diffusi in tutte le contrade dell'isola.

L'orografia per la maggior parte collinare dell'areale di produzione e l'esposizione favorevole dei vigneti, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante delle acque reflue, particolarmente vocato alla coltivazione della vite.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato dalla temperatura costantemente al di sopra dello zero termico anche nel periodo invernale; 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.

L'interazione causale dei fattori pedo-climatici, storici, le tecniche produttive e la capacità imprenditoriale rende così possibile produrre un vino di grande interesse nelle sue varie tipologie, la cui rinomanza e reputazione sono consolidate, che lo rende così unico al mondo.

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 dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, 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 e modificato con DM 3 marzo 2022 (G.U. n. 62 del 15.03.2022).