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 DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "TERRATICO DI BIBBONA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 28.06.2006	GU 163 -15.07.2006
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
(Denominazione e vini)

1.1 La denominazione di origine controllata "Terratico di Bibbona"**,** è riservata ai vini bianchi, rossi, rosso superiore e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

"Terratico di Bibbona" bianco;
"Terratico di Bibbona" rosso;
"Terratico di Bibbona" rosso superiore;
"Terratico di Bibbona" rosato;
"Terratico di Bibbona" Trebbiano (da uve di Trebbiano toscano);
"Terratico di Bibbona" Vermentino;
"Terratico di Bibbona" Sangiovese,
"Terratico di Bibbona" Merlot;
"Terratico di Bibbona" Cabernet sauvignon;
"Terratico di Bibbona" Syrah.

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 I vini a denominazione di origine controllata "Terratico di Bibbona" devono essere ottenuti esclusivamente dalle uve provenienti dalle zone di produzione del successivo articolo 3, da vigneti che, nell'ambito aziendale, abbiano le seguenti composizioni ampelografiche:

Terratico di Bibbona bianco:
Vermentino: minimo 50%;
possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca bianca, ad esclusione del Traminer aromatico, idonei alla coltivazione per la regione Toscana da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%.

Terratico di Bibbona rosso, rosso superiore e rosato:
Sangiovese: minimo 35%,
Merlot: minimo 35%,
possono concorrere alla produzione, altri vitigni a bacca nera, , idonei alla coltivazione per la regione Toscana, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%.

I vini a denominazione di origine controllata "Terratico di Bibbona" con le seguenti specificazioni di vitigno:
Trebbiano;
Vermentino;
Sangiovese;
Merlot;
Cabernet sauvignon;
Syrah;
devono essere ottenuti da uve dei vitigni corrispondenti, per almeno l'85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca dello stesso colore di quello del vitigno specificato in etichetta, ad esclusione del Traminer aromatico, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

2.1 Si riportano nell'allegato 1 i vitigni complementari che possono concorrere alla produzione dei vini sopra indicati, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 (pubblicato sulla G.U. n. 242 del 14 ottobre 2004), e successivi aggiornamenti.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

3.1 La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terratico di Bibbona" ricade nella provincia di Livorno e comprende i territori amministrativi dei comuni di Rosignano Marittimo, Cecina, Bibbona e Collesalvetti.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

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

4.2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati atti, comunque, a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. Sono esclusi i sistemi espansi.

4.3 E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

4.4 I vigneti impiantati precedentemente all'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione avvenuta con DM 28.06.2006, purché rispettosi della base ampelografica di cui all'articolo 2, hanno

il diritto di essere iscritti nello schedario viticolo per la produzione dei vini di cui all'articolo 1 del presente disciplinare, anche se con un numero di ceppi inferiore ad ettaro.
I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione avvenuta con DM 28.06.2006, dovranno avere una densità di almeno 4.000 ceppi per ettaro.

4.5 Le produzioni massime di uva per ettaro di vigneto specializzato e i titolo alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

Tipologia	Resa t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: (% vol.)
"Terratico di Bibbona" bianco	10	10,50
"Terratico di Bibbona" rosso	9	12,00
"Terratico di Bibbona" rosso superiore	8	12,50
"Terratico di Bibbona" rosato	9	11,00
"Terratico di Bibbona" Trebbiano	10	10,50
"Terratico di Bibbona" Vermentino	10	10,50
"Terratico di Bibbona" Sangiovese	9	12,00
"Terratico di Bibbona" Merlot	9	12,00
"Terratico di Bibbona" Cabernet sauvignon	9	12,00
"Terratico di Bibbona" Syrah	9	12,00

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uve per ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
In annate eccezionalmente favorevoli i quantitativi delle uve da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terratico di Bibbona" devono essere riportati, nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti di resa uva/vino di cui all'articolo 5 per i quantitativi di cui trattasi.
Le eccedenze delle uve, nei limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.
Qualora detto limite venga superato, l'intero quantitativo di vino ottenuto dalla partita interessata, decade il diritto alla denominazione di origine controllata "Terratico di Bibbona".

4.6 Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima per ettaro, rispetto alla produzione massima ammessa di cui al comma 6 del presente articolo, è:

anno vegetativo	produzione ammessa
-	-
II e III anno	60%
IV anno e successivi	100%

4.7 La Regione Toscana, con proprio provvedimento, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire i limiti massimi di produzione di uve per ettaro, inferiori a quelli fissati dal presente disciplinare, nonche' consentire, nel rispetto della normativa comunitaria e del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010, un titolo alcolometrico volumico minimo naturale inferiore a quello stabilito dal presente disciplinare, dandone, in ambo i casi, immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e alla struttura di controllo.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Le operazioni di vinificazione, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito del territorio della denominazione di origine controllata "Terratico di Bibbona". Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n.607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e la reputazione, garantire l'origine del prodotto e l'efficacia dei controlli, oltre che per ridurre qualsiasi tipo di deterioramento del prodotto durante trasporti per distanze elevate.
Conformemente al medesimo articolo 8 del regolamento (CE) 607/09, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento fuori dall'area di produzione delle uve delimitata all'articolo 3, è consentito che le operazioni di cui sopra possano essere effettuate in cantine situate all'interno del territorio amministrativo dei Comuni confinanti con la zona di produzione della denominazione di origine controllata "Terratico di Bibbona".

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

5.3 La resa massima dell'uva in vino per tutte le tipologie dei vini della denominazione di origine controllata **"**Terratico di Bibbona", all'atto dell'immissione al consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5.4 Il vino a denominazione di origine controllata "Terratico di Bibbona" rosso superiore deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 18 mesi di cui almeno 12 mesi in botti di legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve. La tipologia "superiore" deve essere rivendicata in sede di denuncia annuale delle uve.

Articolo 6
(Caratteristiche dei vini al consumo)

6.1 I vini a denominazione di origine controllata "Terratico di Bibbona" di cui all'articolo 1, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Terratico di Bibbona" bianco:
colore: giallo paglierino;
odore: fine e delicato;
sapore: secco e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.;

"Terratico di Bibbona" rosato:
colore: rosato senza riflessi violacei;
odore: fine e delicato, fruttato;
sapore: secco e armonico, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.;

“Terratico di Bibbona” rosso:
colore: rosso rubino;
odore: intensamente vinoso;
sapore: pieno e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.;

“Terratico di Bibbona” rosso superiore:
colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: ampio vinoso ed elegante, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto, caldo ed elegante, con eventuale sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.;

“Terratico di Bibbona” Trebbiano:
colore: giallo paglierino;
odore: fine e delicato;
sapore: secco ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.;

“Terratico di Bibbona” Vermentino:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, fine , fruttato;
sapore: secco ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.;

“Terratico di Bibbona” Cabernet sauvignon:
colore: da rosso rubino al granato;
odore: intenso, caratteristico, speziato;
sapore: pieno, ed armonico, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5g/l.;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.;

“Terratico di Bibbona” Merlot:
colore: rosso granato vivo, talvolta con qualche riflesso violaceo, tendente al rosso mattone con l’invecchiamento;
odore: sentore di piccoli frutti, intenso;
sapore: secco e armonico e pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 22,0g/l.;

“Terratico di Bibbona” Sangiovese:
colore: da rosso rubino, tendente al rosso aranciato con l’invecchiamento;

odore: vinoso, intenso ed elegante;
sapore: secco e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.;

“Terratico di Bibbona” Syrah:
colore: da rosso rubino a rosso granato, tendente al rosso mattone con l’invecchiamento;
odore: intenso, speziato, sentore di piccoli frutti;
sapore: secco, armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

6.2 E’ in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l’acidità totale e l’estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Terratico di Bibbona» il nome del vitigno, ove previsto, deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine controllata.
Alla denominazione di cui all'articolo 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva, 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.

7.2 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Terratico di Bibbona” di cui all’articolo 1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

7.3 E' obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino.

Articolo 8
(Confezionamento)

8.1 Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata “Terratico di Bibbona” sono ammesse, ai sensi della normativa vigente, soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale di litri: 0,187, 0,375, 0,500, 0,750, 1,500, 3.000, 6.000, 9,000, 12,000, con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

Articolo 9
(Legame con l'ambiente geografico)

A) Informazioni sulla zona geografica dei Comuni di Rosignano Marittimo, Cecina, Bibbona, Collesalvetti, in provincia di Livorno.

A1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Rosignano Marittimo, Cecina, Bibbona, Collesalvetti, in provincia di Livorno. L'analisi climatica e pedologica dell'ambiente dimostra che i caratteri agro climatici dell'area ne fanno un territorio vocato per una viticoltura di qualità. In particolare l'analisi delle risorse climatiche mostra ottimi livelli delle risorse radiative, termiche e pluviometriche. Gli indici bioclimatici, si collocano su valori simili a quelli riscontrati nelle migliori aree viticole italiane e mondiali. La conformazione orografica dell'area è caratterizzata dalla presenza di una linea di colline con giacitura nord-sud,con quote variabili tra i 100 ed i 350 m s.l.m., pressoché parallela alla linea di costa, sviluppata per tutta l'estensione della zona, di una fascia pedecollinare dove insistono i vigneti e del mar Tirreno ad ovest. A nord e a sud si trovano due importanti corsi d'acqua, rispettivamente "Arnaccio" e "Cecina". Questa situazione si rivela favorevole al manifestarsi di intensificazioni orografiche delle piogge allorché, ad esempio, una depressione tirrenica produce l'afflusso di masse d'aria umida da sud-ovest. Le colline proteggono, inoltre, le colture dai rigori invernali, mentre nel periodo estivo i fiumi e la grande massa idrica del mar Tirreno, agiscono da regioni sorgenti di masse d'aria costanti che mitigano gli eccessi di calore e consentono maturazioni delle uve ottimali.

Le temperature non sono mai particolarmente ostili, ma anzi, nel periodo primaverile favoriscono, con la loro mitezza, un equilibrato sviluppo vegetativo, una ottima fioritura ed allegazione. Le temperature estive e l'insolazione garantiscono sempre una perfetta maturazione e il raggiungimento di ottimali indici di maturazione per tutte le qualità di vite coltivata.

Eventi meteorici particolarmente dannosi, quali gelate primaverili e siccità prolungate, ricadono solo molto raramente. Anche le precipitazioni hanno una buona distribuzione, concentrandosi essenzialmente nel periodo di inizio primavera (Marzo Aprile) ed autunnale (Ottobre-Novembre).

Le caratteristiche del suolo agrario dell'intera area sono spiccatamente favorevoli alla coltivazione della vite. La tessitura evidenzia frazioni granulometriche di medio impasto, dal medio impasto sabbioso e dal medio impasto argilloso. La reazione del terreno è tendenzialmente sub alcalina, con presenze anche di pH neutro ed in minor misura alcalino. La presenza di sostanza organica è generalmente al di sotto della media, così come la dotazione di azoto totale. Buona invece la dotazione di fosforo assimilabile e talvolta molto elevata quella di potassio assimilabile.

A2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La tradizione viticola di questo territorio risale al tempo degli etruschi, con 2.500 anni di storia. Gli etruschi avevano appreso la tecnica della coltura della vite attraverso i loro contatti con le civiltà mediterranee dei fenici e dei greci. Utilizzavano tecniche su sostegno vivo (in pratica con l'ausilio di alberi su cui appoggiare i tralci di vite) ancora oggi in uso. Erano forniti di attrezzi per tagliare e potare, che venivano forgiati dai fonditori di ferro. Possono oggi essere definiti maestri e cultori delle pratiche enoiche, pratiche che vennero successivamente imparate e diffuse dai romani.

I romani impararono ad effettuare la vendemmia da agosto fino a novembre, seguendo le varie fasi di maturazione dell'uva. Le uve migliori venivano scelte, pigiate coi piedi nel "*calvatorium*", poi torchiate nel "*turcularum*", quindi il mosto veniva versato nei "*dolia*", grandi anfore di terracotta adatte alla fermentazione e all'affinamento. Nel 1937 furono eseguiti degli scavi a Casale Marittimo, nel podere denominato "La Pieve", e vennero alla luce i resti di una villa rustica di epoca imperiale in cui si poterono riconoscere i resti di un "*turcularum*" e di una cella vinaria (da "La Voce" nº 2 1962).

Con la caduta dell'Impero Romano le coltivazioni in pianura vennero abbandonate e la coltura della vite venne praticata esclusivamente sulle colline tufacee attorno ai comuni.

Negli statuti dei comuni di Rosignano Marittimo e di Bibbona (1490) vengono riportate norme che regolano la raccolta, la produzione ed il commercio del vino (artt. 73-76-110-116).
Durante la dominazione francese si ebbe il primo (anche se parziale) censimento della produzione di vino della zona. In base al Decreto della Prefettura del Dipartimento del Mediterraneo del 20 Agosto 1809, la popolazione era tenuta a denunciare le "portate" di vino e cereali prodotte degli anni 1809 (retroattivo) e 1810, motivando la causa di un eventuale calo di produzione. Tali documenti di denuncia delle portate sono depositati presso l'archivio comunale di Bibbona (46/3 Fascicolo Portate di vino 1810). Le quantità di vino sono espresse in barili, la cui capacità è (per la Legge dei pesi e delle misure del 14 Febbraio 1810) di "mezzo ectolitro", ovvero 50 litri.
Dal "Dal diario di Vittorio Chiavacci (1900)" leggiamo:
… "si mangiò le abbondanti e famose pappardelle, poli e triglie chiappate a Marina, ed annaffiate da saporoso vino del Paratino"…
Dall'elenco delle attività industriali e commerciali di Cecina del 1912 si apprende che esistevano sul territorio 3 bottai, 1 fabbrica di fiaschi, 7 fiaschetterie, a testimonianza dell'importanza del vino nella zona.
Dal dopoguerra ad oggi, grazie allo sviluppo della meccanizzazione agricola ed all'affinamento delle tecniche enologiche, molte sono le aziende agricole che hanno espanso l'attività vitivinicola, molte le nuove aziende vitivinicole nate nella zona.
La millenaria storia vitivinicola dell'area, dagli Etruschi al Medio Evo, fino ai tempi nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini "Terratico di Bibbona".
La reputazione moderna di questi vini è iniziata con l'istituzione, nel 2006, della denominazione.
I vini di famose aziende che ricadono nel territorio ottengono ed hanno ottenuto nel tempo una enorme messe di riconoscimenti nelle Guide Vini del Gambero Rosso (3 bicchieri), L'Espresso, Veronelli, Duemilavini, o i riconoscimenti nei tasting periodici delle riviste Wine Spectator, Wine Advocate, Wine Enthusiast, Decanter Magazine, e numerose altre; questo consente di capire che la reputazione delle aziende ricadenti nel territorio della denominazione di origine controllata "Terratico di Bibbona" è a livelli di assoluta eccellenza ed ha carattere internazionale.

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

La conformazione orografica particolare del territorio ed i conseguenti caratteri agro climatici consentono una maturazione delle uve sempre regolare e completa.
La variabilità dei suoli è il fattore fondamentale per garantire ai vini prodotti la complessità e la persistenza proprie dei vini di alta qualità.
Qualità e caratteristiche dei vini di cui al presente disciplinare sono confermate dai parametri analitici dei vini, che presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche con andamento positivo superiore ai minimi precauzionali previsti dal disciplinare in vigore, e permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

C) Interazione causale tra gli elementi di cui alla lettera A) e gli elementi di cui alla lettera B).

La qualità dei vini dell'area è sempre la risultante dell'azione combinata di un insieme di fattori generatori che agiscono a diverse scale. I fattori latitudinali, con i conseguenti effetti sulla ciclicità giornaliera e sulla radiazione solare, si combinano con i fattori orografici (pendenza, esposizione e giacitura) e l'effetto combinato dà origine al topoclima.
Le variabilità topoclimatiche vengono costantemente monitorate e concorrono a determinare un ambiente ben areato, luminoso e con suolo sgrondante dalle acque in eccesso durante i rari periodi di eccessiva piovosità. In quest'ambiente, coltivato a vigneto fin dall'antichità, l'uomo è intervenuto nel tempo effettuando sistemazioni idraulico- agrarie tali da impedire ristagni idrici.

Nel corso storico di coltivazione della vite sono state selezionate le varietà che meglio si adattano alle peculiarità topoclimatiche e sono state affinate tecniche di coltivazione che esaltano le caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche delle uve.
I viticoltori hanno applicato da tempo tecniche produttive atte a valorizzare la qualità delle uve prodotte dai vitigni presenti: forma di allevamento principalmente effettuata a capovolto o a guyot, a cordone speronato, ad alberello, lasciando poche gemme produttive a tutto vantaggio dell'aumento del contenuto di zuccheri e delle componenti aromatiche, particolarmente influenzate dal clima temperato, e caratterizzato, segnatamente nella fase finale di maturazione delle uve, da una elevata escursione termica tra notte e giorno.
Le analisi chimiche compiute regolarmente su campioni di vini sia bianchi che rossi dimostrano che esiste una correlazione tra andamento climatico annuale e valori analitici dei parametri "titolo alcolometrico, acidità totale, pH, ceneri, estratto secco totale, estratto ridotto". I dati rilevati sono sempre comunque superiori ai minimi precauzionali previsti dal disciplinare. Si conferma quindi l'interazione tra il fattore umano e l'ambiente, in quanto i vini prodotti sono il risultato di quanto ottenuto in vigna e risentono soltanto marginalmente di manipolazioni successive tendenti ad uniformare il prodotto in maniera indipendente dall'ambiente. Le tecniche di vinificazione affinate nel corso dei secoli, ed attualmente praticate sono varie, ma sempre volte al rispetto ed al mantenimento delle caratteristiche organolettiche delle uve, oltre che all'ottenimento del miglior livello qualitativo del prodotto finale.
Sulla base di quanto riportato non vi e' quindi alcun dubbio che il vino prodotto in questa zona ha caratteristiche peculiari proprio perchè con questo ambiente e con le scelte fatte dall'uomo si ottiene un prodotto unico e tipico, con qualità che consentono inequivocabilmente di ricondurlo alla zona di origine.

Articolo 10
(Riferimenti alla struttura di controllo)

10.1 Nome e indirizzo della autorità di controllo:

Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Livorno
Piazza del Municipio, 48
57123 Livorno
Tel.: +39 0586 231222
Fax: +39 0586 231229
e-Mail: agricoltura@li.camcom.it

10.2 La Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Livorno è l'autorità 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.

10.3 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.

Allegato 1 - Vitigni complementari idonei alla produzione del vino a DOC TERRATICO DI BIBBONA

1. Abrusco N.
2. Albana B.
3. Albarola B.
4. Aleatico N.
5. Alicante Bouschet N.
6. Alicante N.
7. Ancellotta N.
8. Ansonica B.
9. Barbera N.
10. Barsaglina N.
11. Biancone B.
12. Bonamico N.
13. Bracciola Nera N.
14. Cabernet Franc N.
15. Cabernet Sauvignon N.
16. Calabrese N.
17. Caloria N.
18. Canaiolo Bianco B.
19. Canaiolo Nero N.
20. Canina Nera N.
21. Carignano N.
22. Carmenere N.
23. Cesanese D'Affile N.
24. Chardonnay B.
25. Ciliegiolo N.
26. Clairette B.
27. Colombana Nera
28. Colorino N.
29. Durella B.
30. Fiano B.
31. Foglia Tonda N.
32. Gamay N.
33. Grechetto B.
34. Greco B.
35. Groppello di Santo Stefano N.
36. Groppello Gentile N.
37. Incrocio Bruni 54 B.
38. Lambrusco Maestri N.
39. Livornese Bianca B.
40. Malbech N.
41. Malvasia Bianca di Candia B.
42. Malvasia Bianca lunga B.
43. Malvasia Istriana B.
44. Malvasia N.
45. Malvasia Nera di Brindisi N.
46. Malvasia Nera di Lecce N.
47. Mammolo N.
48. Manzoni Bianco B.
49. Marsanne B.

50. Mazzese N.
51. Merlot N.
52. Mondeuse N.
53. Montepulciano N.
54. Moscato Bianco B.
55. Muller Thurgau B.
56. Orpicchio B.
57. Petit manseng B.
58. Petit verdot N.
59. Pinot Bianco B.
60. Pinot Grigio G.
61. Pinot Nero N.
62. Pollera Nera N.
63. Prugnolo Gentile N.
64. Pugnitello N.
65. Rebo N.
66. Refosco dal Peduncolo rosso N.
67. Riesling Italico B.
68. Riesling Renano B.
69. Roussane B.
70. Sagrantino N.
71. Sanforte N.
72. Sangiovese N.
73. Sauvignon B.
74. Schiava Gentile N.
75. Semillon B.
76. Syrah N.
77. Tempranillo N.
78. Teroldego N.
79. Trebbiano Toscano B.
80. Verdea B.
81. Verdello B.
82. Verdicchio Bianco B.
83. Vermentino B.
84. Vermentino Nero N.
85. Vernaccia di San Gimignano B.
86. Viogner B.