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
PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "TERRE TOLLESI" O "TULLUM"

Decisione di approvazione o modifica	**Pubblicazione**
Approvato con D.M. 23.07.2008	G.U. 179 – 1.08.2008
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. 03.10.2012	G.U. 244 – 18.10.2012 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 7.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 18.06.2019 (modifica ordinaria, ai sensi art. 17 del Reg. UE n.33/2019)	G.U. 155 – 04.07.2019 sito ufficiale del Mipaaf – Sezione Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. – C306 –10.09.2019
Modificato con Reg. di esecuzione della Commissione (UE) 2021/2319 del 21.12.2021	G.U.U.E n. L 462/2021 -28.12.2021

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e garantita "Terre Tollesi" o "Tullum" è riservata ai vini, Cat.Vino (1), che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: Rosso, Rosso riserva, Pecorino, Passerina.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini della denominazione di origine controllata e garantita "Terre Tollesi" o "Tullum" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Terre Tollesi” o “Tullum” Rosso: Montepulciano per almeno il 95%.
“Terre Tollesi” o “Tullum” Rosso Riserva: Montepulciano per almeno il 95%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 5%, presenti in ambito aziendale.

“Terre Tollesi” o “Tullum” con le seguenti specificazioni: Pecorino, Passerina**,** , devono essere ottenuti per almeno il 90% da uno dei sopraccitati vitigni.

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%, presenti in ambito aziendale.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Tollesi” o “Tullum” devono essere raccolte esclusivamente nella zona di produzione che comprende l’intero territorio del Comune di Tollo.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita “Terre Tollesi” o “Tullum” devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono da considerarsi idonei ai fini dell’iscrizione allo schedario solo i vigneti compresi nei territori di cui all’articolo 3 e con un’altitudine non inferiore agli 80 metri sul livello del mare, con buona sistemazione idraulico – agraria. Sono esclusi tutti i terreni di fondovalle.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 1.600 ceppi/ettaro per la pergola abruzzese e 4.000 ceppi/ettaro per i filari.

3. Sono esclusi i sistemi di coltivazione espansi, ad eccezione della pergola Abruzzese tradizionale, i sistemi a doppia cortina (G.D.C.) e cordone libero. È ammessa la potatura a cordone speronato, Guyot singolo e/o doppio.
È vietata ogni pratica di forzatura.
È consentita l’irrigazione di soccorso.

4. Le produzioni massime di uva per ettaro ed i titoli alcolometrici volumici minimi sono i seguenti:

Tipologia	Produzione t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
Terre Tollesi o Tullum Rosso	12	12.00
Terre Tollesi o Tullum Rosso Riserva	9	12.50
Terre Tollesi o Tullum Pecorino	9	12.00
Terre Tollesi o Tullum Passerina	9	11.50

5. Per i vigneti impiantati precedentemente all'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione e che hanno una densità di ceppi inferiore a quella prima indicata, le produzioni per ettaro ammesse non possono essere superiori a quelle precedentemente indicate.
In annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Terre Tollesi" o "Tullum" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

6. Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.
Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

7. Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro ammessa è:
I e II anno Produzione ammessa: 0
III anno Produzione ammessa: 60%
IV anno e success. Produzione ammessa: 100%

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, nei casi in cui è previsto, l'imbottigliamento e l'affinamento devono essere strettamente effettuate nell'ambito del territorio di produzione delle uve delimitato dall'articolo 3 del presente disciplinare di produzione.

2. Ai sensi della normativa comunitaria e nazionale vigente, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

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

4. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo 1, secondo i limiti e le modalità stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati rettificati oppure con mosti concentrati questi ultimi ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario della stessa D.O.C.G. o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

5. È ammessa la colmatura dei vini destinati alla denominazione di origine di cui all'art. 1 in corso di invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione di origine, di uguale colore e varietà di vite, anche non soggetti ad invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 10%.

6. La resa massima dell'uva in vino, compreso l'eventuale arricchimento, è del 70% per tutte le tipologie; qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

7. Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Terre Tollesi" o "Tullum" con specificazione del vitigno Pecorino o Passerina, l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

8. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Tollesi” o “Tullum” Rosso, non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio del secondo anno successivo a quello della raccolta delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Tollesi” o “Tullum” Rosso Riserva deve essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 anni di cui almeno 6 mesi in recipienti o contenitori di legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio dell’anno successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini (Cat.Vino1), a denominazione controllata e garantita “Terre Tollesi” o “Tullum” di cui all’articolo 1 del presente disciplinare all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Terre Tollesi” o “Tullum” Rosso:
- Colore: rosso rubino intenso, con riflessi violacei
- Odore: intenso, fruttato con sentori di frutti rossi, ciliegia e mirtillo, e/o di liquirizia, viola, tabacco, vaniglia e spezie
- Sapore: secco, corpo da medio a pieno, armonico, giustamente tannico
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol.
- Acidità totale 5 g/l.
- Estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

“Terre Tollesi” o “Tullum” Rosso Riserva:
- Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l’invecchiamento
- Odore: caratteristico, con sentori di frutti rossi maturi, quali ciliegia, amarena e mora, confetture e sentori di vaniglia e spezie, intenso, etereo
- Sapore: secco, corposo, armonico, vellutato
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,5% vol.
- Acidità Totale: 5 g/l.
- Estratto non riduttore minimo: 28 g/l.

“Terre Tollesi” o “Tullum” Pecorino:
- Colore: giallo paglierino più o meno intenso.
- Odore:–fine, caratteristico, fruttato con sentori di pera, mela, pesca bianca, mandorla, sentori vegetali di salvia e lavanda
- Sapore: secco, di buona acidità, armonico, persistente.
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol.
- Acidità Totale: 5 g/l.
- Estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Terre Tollesi” o “Tullum” Passerina:
- Colore: giallo paglierino più o meno intenso
- Odore: caratteristico, fruttato con sentori di agrumi, pesca bianca, mandorla, di fiori di sambuco
- Sapore: secco, di buona acidità, armonico, con finale ammandorlato
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.
- Acidità Totale: 5 g/l.
- Estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

2. I vini “Terre Tollesi” o “Tullum”, eventualmente sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rivelare sentori di legno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all’art. 1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato e similari.

2. È 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 l’acquirente.

3. Sono consentite le menzioni facoltative previste dalla normativa comunitaria, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varietà di vite, del modo di elaborazione ed altre purché pertinenti ai vini di cui all’articolo 1.

4. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Tollesi” o “Tullum” 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, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi ai sensi della normativa vigente.

5. Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Terre Tollesi” o “Tullum” deve figurare l’annata di produzione.

Articolo 8

Confezionamento

1. I vini di cui all’articolo 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro del seguente volume nominale: litri 0,187; 0,250, 0,375; 0,500; 0,750; 1,500; 3,000 ed altri formati speciali da litri 4,500; 6,000; 9,000; 12,000; 15,000.

2. Sono ammesse soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio.

3. Per la tappatura valgono le norme comunitarie e nazionali in vigore. Sono comunque esclusi il tappo corona e di vetro.

Articolo 9

Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.
Fattori naturali rilevanti per il legame.
La zona interessata comprende l’intero territorio amministrativo del comune di Tollo, in provincia di Chieti. Il territorio presenta una giacitura prettamente collinare con pendenze che non superano il 5-10%; l’altezza massima è di circa 228 metri s.l.m., sono esclusi però dalla denominazione i terreni con un’altitudine inferiore agli 80 metri s.l.m. e quelli posti nei fondovalle umidi. La tessitura del suolo pur presentando una certa variabilità, risulta generalmente di medio impasto tendente all’argilloso; difatti la frazione argillosa costituisce mediamente circa il 29% assumendo valori variabili dal 14,7% al 45%, mentre la componente sabbiosa si riscontra in percentuale media del

36,5% con valori compresi tra il 12,3% ed il 59%, quest'ultima situazione si riscontra di frequente nelle zone alluvionali dei fondo valle. Il pH è sub-alcalino o alcalino con valore medio di 7,88. Il contenuto in carbonati totali è in generale molto elevato, se ne riscontra una presenza media del 32% circa. Anche la componente attiva dei carbonati presenti è in generale elevata con un livello medio dell'8,9%. La dotazione di sostanza organica è in maniera generalizzata molto bassa, infatti il contenuto medio è del 1,21%; situazione ancor più carente si evidenzia per quanto riguarda il contenuto in azoto totale il cui livello medio è dello 0,6%. Il contenuto in fosforo assimilabile risulta estremamente variabile mentre la dotazione di potassio assimilabile è generalmente sufficiente alle esigenze colturali.
Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 12°C di aprile ed i 16°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie di 24-25°C-che tuttavia possono superare anche i 35 °C. Le precipitazioni medie si aggirano sui 700 mm/anno, concentrate prevalentemente nel periodo novembre-aprile.
L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è superiore ai 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia delle varietà a bacca bianca sia di quelle a bacca rossa.
Fattori umani rilevanti per il legame.
La presenza della vite e del vino nell'area interessata risale all'epoca romana. Ne fa fede e testimonianza il rinvenimento in alcune contrade di Tollo di dolia da vino e celle vinarie intere ed a frammenti. Inoltre, nel circondario di Tollo sono stati rinvenuti resti che testimoniano l'esistenza di alcune "villae rusticae" romane che rappresentano i primi esempi di grande azienda agricola organizzata nella quale la coltivazione della vite è una tra le principali attività svolte.
Dopo la caduta dell'mpero romano, sia ai Longobardi che ai Normanni non era sfuggita la felice posizione dell'ager tollese ed un documento del 1062 parla del castrum Tullum posto "capofine" in mezzo a 50 Tomoli di terreno. Nella storica suddivisione dell'Abruzzo decretata il 5 ottobre del 1273 da Carlo D'Angiò dopo la conquista del Regno Svevo, l'attuale territorio di Tollo venne ascritto all'Aprutium Citra. In seguito, nel 1300, Carlo D'Angiò operò un'ulteriore divisione amministrativa dell'Aprutium Citra e Tollo fu inclusa nella circoscrizione di Theate Minori ed il toponimo appare nei "Registri Angioini" nella forma di TULLUM.
Nel basso Medio Evo e, successivamente, fra il 1400 ed il 1500, è documentato un forte movimento commerciale dal porto di Ortona dal quale partivano navi cariche di "caratelli" di vino e, certamente, molto di quel vino proveniva proprio dalla zona di Tollo.
Alle soglie dell'età moderna, nel 1776, nel Regno di Napoli il vino di Tollo era già famoso tanto da essere celebrato nei componimenti poetici del frate Bernardo Maria Valera pubblicati nel 1835 che definisce la zona di Tollo come: "Piccola terra nell'Abruzzo Citeriore, e non molto lontana dal mare Adriatico, di amena situazione, e celebre pel suo vino rosso, rubino, volgarmente detto Lacrima".
All'inizio dell'800 il vino di Tollo è ormai noto in tutta Italia: il Giustiniani nel Dizionario Geografico Ragionato del Regno di Napoli compilato nel 1805 scrive in Tollo…. "il vino vi riesce di buona qualità". Dopo l'Unità d'Italia Tollo viene descritta nel Dizionario Geografico d'Italia stampato tra il 1875 ed il 1878 come segue: "Il suo territorio si stende in collina …Le principali produzioni e commerci consistono nei vini, che sono squisiti e nell'olio...". Nei censimenti del 1923 e del 1929 a Tollo risultavano coltivati a vigna circa 200 ettari per una produzione di 6.650 quintali di uva.
Dopo l'oscura parentesi della seconda guerra mondiale, nella quale Tollo fu letteralmente rasa al suolo, lo sviluppo dell'economia agricola si è basata fondamentalmente sull'attività vitivinicola ed oggi il territorio tollese è uno tra i più importanti per la vitivinicoltura regionale.
Comunque, accanto alle tradizioni ed alle radici storiche, un ruolo molto importante va attribuito anche all'incidenza dei fattori umani che diventano spesso fondamentali poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, oggi si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche di tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti:* i vini rossi, nella tipologia base - riserva, sono ottenuti utilizzando prevalentemente il vitigno Montepulciano cui possono essere affiancati altri vitigni complementari sempre a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 5%**.** I vini bianchi invece utilizzano come base il vitigno Pecorino e Passerina cui possono essere affiancati altri vitigni complementari sempre a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 10%**.** - *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento generalmente usata nella zona è la pergola abruzzese. Tuttavia, fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 1.600 ceppi/ettaro per la pergola abruzzese ed a 4.000 ceppi/ettaro per i filari. Sono esclusi i sistemi di coltivazione espansi, ad eccezione della pergola abruzzese tradizionale, i sistemi a doppia cortina (G.D.C.) e a cordone libero. È ammessa la potatura a cordone speronato, Guyot singolo e/o doppio. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto ed una migliore gestione delle rese massime di uva che sono comprese tra le 9 e le 12 tonnellate per ettaro.
- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi e bianchi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, nei casi in cui è previsto, l'imbottigliamento e l'affinamento devono essere strettamente effettuate nell'ambito del territorio di produzione delle uve delimitato dall'articolo 3 al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione e garantire l'origine.

I vini prima di essere immessi al consumo devono subire un periodo più o meno lungo di affinamento: in particolare il rosso non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio del secondo anno successivo a quello della vendemmia mentre il rosso riserva prevede un invecchiamento minimo di due anni, di cui sei mesi in contenitori o recipienti di legno.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
Il vitigno Montepulciano, base essenziale dei vini rossi della presente denominazione, ha trovato nell'area interessata una particolare acclimatazione e differenziazione, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nei vini "Terre Tollesi" o "Tullum". La denominazione comprende diverse tipologie di prodotto: il rosso, anche nella versione riserva, e soprattutto vini con specificazione di vitigni autoctoni quali il Pecorino e la Passerina che, dal punto di vista analitico ed organolettico, esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del disciplinare.
In particolare i vini rossi presentano un colore rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico è quello dei frutti rossi quali ciliegia, amarena, mora, prugna, confetture, con sentori di vaniglia, del vegetale e delle spezie, talora derivanti dall'affinamento in legno; il sapore è secco, con tannini abbondanti, leggermente astringenti; sono vini di buona struttura, armonici e longevi. I vini bianchi con specificazione di vitigno sono di colore giallo paglierino più o meno intenso, con sentori di frutta quali pera, mela, pesca bianca, mandorla e di fiori e vegetali quali salvia, lavanda e sambuco; sono vini di buona-ottima acidità, freschi e piacevoli, con sapore intenso e persistente. Essi rispondono pienamente ai caratteri tipici e peculiari delle varietà interessate (Montepulciano N., Pecorino B. e Passerina B.) che, nel territorio tollesi, trovano una della massime espressioni in termini qualitativi.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
La particolare conformazione orografica del territorio del comune di Tollo, caratterizzata da ampie colline degradanti verso il mare Adriatico ad est e la presenza dell'imponente massiccio della Maiella ad ovest, associata all'ottima esposizione della maggior parte dei terreni vitati, alla buona

ventilazione (brezze di mare e di monte) ed all'assenza di ristagni idrici, garantiscono ai vitigni diffusi in zona, in particolare al Montepulciano N. ed ai due vitigni bianchi autoctoni per eccellenza ossia il Pecorino e la Passerina, condizioni ottimali per vegetare e produrre uve con spiccate caratteristiche di qualità e tipicità. In particolare le temperature medie del periodo aprile - ottobre, garantiscono una maturazione ottimale delle uve sia a bacca bianca che rossa, maggior concentrazione di estratti e zuccheri, mentre le buone escursioni termiche, di questo territorio posto tra la montagna e il mare, consentono ai vini di ottenere caratteri di giusta acidità e freschezza;

-la composizione dei terreni sia argillosi che sabbiosi e calcarei abbinate alle buone escursioni termiche, permettono di ottenere vini maggiormente profumati con giusta acidità, freschezza e finezza, particolarmente nei vini bianchi, mentre i terreni ricchi di carbonati e poveri di sostanza organica consentono di ottenere vini rossi dai colori intensi, con grande struttura e concentrazione dei profumi.

L'interazione dei fattori naturali con quelli umani, strettamente legati alla tradizione storica, alle moderne tecniche di coltivazione e di vinificazione, consentono di ottenere vini bianchi e rossi con forti elementi distintivi, caratteristici, tipici del territorio e dei vitigni di provenienza.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare
Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it
e-mail: vini.abruzzo@agroqualita.it

La società Agroqualità - Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare - S.p.A. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, 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 (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 sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana in G.U. n. 253 del 30.10.2018.