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 "TODI"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 31.05.2010	G.U. 137 - 15.06.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 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

1. La denominazione di origine controllata "Todi" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
   - bianco;
   - rosso, anche nel tipo superiore;
   - Grechetto, anche nei tipi superiore e passito;
   - Sangiovese, anche nel tipo superiore;
   - Merlot, anche nel tipo superiore.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata "Todi" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Todi" bianco:
Grechetto: minimo 50%;
massimo 50 % altri vitigni a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Umbria iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Todi" rosso:
Sangiovese: minimo 50%;
massimo 50% altri vitigni a bacca nera provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Umbria iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato

con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Todi" Grechetto o Grechetto di Todi:
Grechetto: minimo 85%;
massimo 15% altri vitigni a bacca bianca, con esclusione di quelli aromatici, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Umbria.

"Todi" Sangiovese o Sangiovese di Todi:
Sangiovese: minimo 85%;
massimo 15% altri vitigni a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Umbria.

"Todi" Merlot o Merlot di Todi:
Merlot: minimo 85%;
massimo 15% altri vitigni a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Umbria.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione dei vini "Todi" devono essere prodotte nella zona appresso indicata in provincia di Perugia e che comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Todi, Massa Martana, Monte Castello Vibio, e Collazzone.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
Pertanto sono da considerare idonei i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione, rientranti nella fascia altimetrica compresa tra 150 e 600 m s.l.m., esclusi i terreni di fondovalle.

2. 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.
I nuovi impianti e reimpianti dovranno avere una densità minima di 3.300 ceppi per ettaro per tutte le tipologie.

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

4. La resa massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale delle uve ammesse per la produzione dei vini di cui all'articolo 1 sono le seguenti:

Tipologia	Produzione massima uva *(tonnellate/ettaro)*	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo *(% vol)*
"Todi" bianco	12	11,00
"Todi" rosso	12	11,50
"Todi" rosso superiore	10,8	12,00
"Todi" Grechetto	10	11,50
"Todi" Grechetto passito	10	11,50 16,00 (dopo

		l'appassimento)
"Todi" Grechetto superiore	9	12,00
"Todi" Sangiovese	10	11,50
"Todi" Sangiovese superiore	9	12,00
"Todi" Merlot	10	11,50
"Todi" Merlot superiore	9	12,00

I quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a D.O.C. "Todi" 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.

Fermi restando i limiti sopra indicati, la resa di uva per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5
Norme di vinificazione

1. Le operazioni di appassimento delle uve, di vinificazione e di imbottigliamento dei vini a D.O.C. "Todi" devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3 in ragione delle peculiarità ambientali, geografiche e naturali nonché dei fattori umani e delle tradizioni specifiche dell'area medesima, che saranno precisate nel successivo art. 9.
   Tale limitazione trova altresì ragione nella circostanza che la zona di produzione sopra specificata insiste nel più ampio areale della preesistente D.O.C. "Colli Martani", rispetto alla quale i prodotti a D.O.C. "Todi" da sempre si sono distinti per tipicità e omogeneità e per la diretta connessione alle condizioni ambientali e ai fattori umani di tale specifica area. Tale tipicità e specificità sono state riconosciute già prima del riconoscimento della D.O.C. "Todi" infatti, nel preesistente Disciplinare di Produzione della D.O.C. "Colli Martani", era stata riservata la sottodenominazione "di Todi" al vino Grechetto Colli Martani ottenuto da uve raccolte e vinificate esclusivamente nel Comune di Todi. Nella definizione della zona di produzione di cui al precedente articolo 3 si è estesa l' area di produzione ad altri tre Comuni che sono, tra quelli limitrofi a Todi, gli unici assimilabili (per peculiarità ambientali, geografiche e naturali, per i fattori umani e le tradizioni specifiche) all'area medesima, come descritto nel successivo art.9.

2. In conformità con l'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009: le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate nella medesima zona di produzione della D.O.C. "Todi". Tale limitazione è posta a tutela delle modalità operative tipiche e tradizionali della zona, ivi consolidate in una filiera tradizionalmente collocata per intero nella medesima area, senza necessità di trasporti del vino precedenti l'imbottigliamento e conseguenti ulteriori trattamenti enologici, con dirette conseguenze sulla qualità e tipicità del prodotto finale.
   La localizzazione di tutte le operazioni di filiera nella zona di produzione delimitata nell'art. 3 garantisce la massima garanzia di origine e consente la massima efficacia dei controlli, a tutela della trasparenza e tracciabilità delle produzioni, e dunque a presidio di elementi reputazionali essenziali per vini con caratteristiche di pregio.

3. In conformità con l'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009: in deroga ai punti 1 e 2, è previsto il rilascio di autorizzazioni individuali per le operazioni di appassimento delle uve, di vinificazione e imbottigliamento fuori zona, e comunque nell'ambito territoriale dei Comuni confinanti con la predetta zona di produzione delimitata nell'articolo 3, a soggetti che:
   - da più di un decennio dalla data di adozione del presente disciplinare producono vini aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare, utilizzando uve provenienti dalla medesima zona ed effettuando una o più delle operazioni di appassimento delle uve, vinificazione e imbottigliamento fuori dalla zona medesima.

L'autorizzazione individuale è rilasciata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere della Regione Umbria, alle imprese conduttrici di vigneti nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3, a condizione che l'impresa interessata presenti apposita richiesta, corredata dalla documentazione atta a dimostrare:

- la conduzione dei vigneti nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 da almeno 10 anni antecedenti all'entrata in vigore del presente disciplinare;
- l'espletamento, nello stabilimento per cui è richiesta l'autorizzazione, delle predette pratiche da almeno 10 anni precedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare.

4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

5. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%, per qualsiasi tipologia di vino "Todi", ad esclusione della tipologia "Todi" Grechetto passito.
   Qualora tale resa superi detto limite percentuale, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata "Todi"; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
   La resa massima dell'uva in vino per la tipologia "Todi" Grechetto passito non deve essere superiore al 40%, riferita alle uve allo stato fresco.

6. Ad esclusione della tipologia "Todi" Grechetto passito, è consentito l'arricchimento dei mosti e degli altri prodotti a monte del vino destinati alla produzione dei vini DOC "Todi" alle condizioni e nei limiti previsti dalle norme nazionali e comunitarie.
   Ad esclusione della predetta tipologia "Todi" Grechetto passito, è ammessa la pratica della dolcificazione.

7. Il vino "Todi" rosso superiore deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di 12 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di vendemmia.

8. I vini "Todi" Sangiovese e "Todi" Merlot devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di 12 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di vendemmia. Le tipologie di tali vini designate con menzione "Superiore" devono essere sottoposte ad un ulteriore periodo di maturazione di 6 mesi.

9. Il vino "Todi" Grechetto superiore deve essere sottoposto ad un periodo di maturazione di 5 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di vendemmia.

10. Il vino "Todi" Grechetto "Passito" deve essere ottenuto mediante l'appassimento delle uve sulla pianta o in ambienti a ventilazione naturale o in ambienti dotati di impianti di condizionamento che, in ogni caso, escludano il riscaldamento.
    Tale tipologia di vino deve essere sottoposta ad un periodo di maturazione di 10 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

   "Todi" bianco:
   colore : giallo paglierino;
   odore: vinoso, delicato, fruttato;
   sapore: dal secco all'abboccato, fresco, armonico, talvolta vivace;
   titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Todi" rosso:
colore : rosso rubino, vivace, più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevolmente fruttato;
sapore: asciutto, di buon corpo, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; 12,50% vol nella tipologia superiore;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; 23,0 g/l nella tipologia superiore.

"Todi" Grechetto:
colore : giallo paglierino con riflessi dorati;
odore: leggermente vinoso, delicato;
sapore: dal secco all'abboccato, vellutato, pieno, retrogusto lievemente amarognolo, fruttato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; 12,50% vol nella tipologia superiore;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; 18,0 g/l nella tipologia superiore.

"Todi" Grechetto passito:
colore : giallo dorato, tendente all'ambrato;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: dall'amabile al dolce, gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol, di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Todi" Sangiovese:
colore : rosso rubino con riflessi violacei se giovane, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso , fruttato, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; 12,50% vol nella tipologia superiore;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; 23,0 g/l nella tipologia superiore.

"Todi" Merlot:
colore : rosso rubino con riflessi violacei se giovane, tendente al granato con l' invecchiamento;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; 12,50% vol nella tipologia superiore;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; 23,0 g/l nella tipologia superiore.

Per le tipologie soggette ad invecchiamento in botti di legno può rilevarsi un lieve sentore di legno.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentita la Regione Umbria, di modificare con proprio decreto – per i vini di cui al presente disciplinare – i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nell'etichettatura e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Todi" 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, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l' acquirente.

2. Nell'etichettatura e presentazione delle tipologie dei vini DOC "Todi" riferite al nome di un vitigno (Grechetto, Sangiovese, Merlot), il nome del corrispondente vitigno, unitamente alla preposizione "di", può precedere il nome geografico "Todi".

3. E' consentito l'uso della menzione "vigna", seguita dal corrispondente toponimo, alle condizioni previste dalla vigente normativa.

4. Per tutte le tipologie di vini a denominazione di origine controllata "Todi" è fatto obbligo di indicare in etichetta l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le tipologie dei vini a D.O.C. "Todi" designate con la menzione "Superiore" devono essere immesse al consumo in bottiglie di capacità non superiore a 3 litri, che devono essere per quanto riguarda il tipo e l'abbigliamento confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.

2. La tipologia "Todi" Grechetto "Passito" deve essere immessa al consumo in bottiglie di capacità non superiore a 0,75 litri e devono essere per quanto riguarda il tipo e l'abbigliamento confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.

3. I vini a D.O.C. "Todi", con esclusione delle tipologie designate con le menzioni "Superiore" e "Passito", devono essere immessi al consumo in bottiglie o altri recipienti di capacità non superiore a 5 litri. E' consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, di capacità non inferiore a 2 litri.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

1. Gli elementi di specificità delle produzioni effettuate nella zona di cui all'art. 3 sono di natura geografica, ambientale e umana e risultano dall'interazione dei diversi fattori.

A) Informazioni sulla zona geografica
   1. Fattori naturali rilevanti per il legame
   La zona geografica delimitata nell'articolo 3 ricade nella parte centro meridionale della regione Umbria, in provincia di Perugia. Il comprensorio di coltivazione si estende su terreni prevalentemente collinari, con una altitudine variabile da 250 a 600 m s.l.m., solitamente di medio impasto e tendenti all'argilloso, ben dotati di carbonati di calcio e di sostanza organica, con buona capacità idrica (terreni argillo-limosi con 40,5% di argilla, 45,1% di limo e 14,4% di sabbia, assenza di scheletro, reazione alcalina con pH = 7,58, ricco in calcare con il 21,6% di carbonato di calcio) mediamente profondi e caratterizzati da struttura poliedrica subangolare. Le disponibilità termometriche medie della zona in esame variano da 1.700 a 1.900 gradi giorno (indice di Amerine-Winkler calcolato dal 1° aprile al 30 settembre) e da 2.300 a 2.500 gradi eliotermici (indice di

Huglin) in funzione dell'annata e pertanto sono sufficienti a consentire la piena maturazione delle uve, incluso i vitigni a bacca nera coltivati nella zona in esame.
Per quanto riguarda le precipitazioni, a fronte di una piovosità media annuale di circa 750-800 mm di pioggia, mediamente dal 25% al 35% delle precipitazioni cade durante la stagione vegeto-produttiva, ovvero da aprile e settembre. La zona è comunque oggetto di precipitazioni di rilievo anche nei mesi estivi e pertanto i vigneti non subiscono quasi mai stress idrici. Essendo le coltivazioni ubicate in zone discretamente ventilate, l'insorgenza di malattie è alquanto limitata. I vigneti sono di norma impiantati sui versanti esposti a sud, sud-est e pertanto godono di un ottima esposizione al sole; le escursioni termiche tra giorno e notte assicurano un'ottima maturazione delle uve.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Il nome Grechetto sembrerebbe collegare in modo inequivocabile l'origine di questo uvaggio con la Grecia, apparentandola alla grande famiglia delle cosiddette uve greche, introdotte dagli ellenici in tempi passati.
In realtà il Grechetto non sembra avere alcun legame con le uve greche, il nome potrebbe essere stato introdotto nel medioevo semplicemente per comunicare che i vini prodotti con questa uva avevano aromi e sapori simili a quelli provenienti dalle aree orientali del Mediterraneo.
Il legame con le uve greche sarebbe stato smentito da alcune ricerche genetiche che avrebbero rilevato che il Grechetto conosciuto in Umbria è geneticamente simile al Pignoletto diffuso in Emilia Romagna e alla Ribolla Riminese.
Nel 1825 l'Acerbi descrisse un'uva "Greca" con fioccine verde-giallastro e con il punto pistillifero marcato, che fa pensare al Grechetto G5.
Il Molon, nel 1906, descrisse brevemente il Grechetto insieme ad altre varietà che portano il nome di "Greco".
Il Pasqualoni nel 1954 così menzionò il Grechetto biotipo di Todi: "*vitigno ben conosciuto in tutta l'Umbria, vigoroso, di grande espansione, dal grappolo piuttosto piccolo, di produttività media e qualità fine*".
Il Baldeschi nel 1983 scriveva a proposito del vino prodotto in Umbria dal "Greco Bianco"…… si ottengono mosti migliori per elevato grado gleucometrico e per più moderata acidità; riesce un vino limpido, un tantino verdognolo, abbastanza armonico e con delicato aroma di frutta, che ricorda la pera….".
Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura "principe" del territorio fino all'attualità e l'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico-produttivi:

- base ampelografica: i vitigni indicati nel presente disciplinare sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata.
- conduzione dei vigneti (forme di allevamento, sesti d'impianto, potatura): gli impianti presenti sul territorio sono effettuati a cordone speronato e guyot, così da perseguire la migliore e più razionale disposizione dei vigneti stessi sul terreno e agevolare la corretta esecuzione delle operazioni colturali e la razionale gestione della chioma, per ottenere un'adeguata superficie fogliare ben esposta e contenere le rese di produzione entro i limiti previsti dal disciplinare. Il sesto d'impianto più utilizzato va dal 2,5 m x 0,8 m, fino al 3 m x 1 m.
- elaborazione, vinificazione e imbottigliamento: tradizionalmente è consolidata nella zona l'intera filiera, con processi differenziati per le varie tipologie di vini, bianchi, rossi e passiti, più o meno strutturati e con prassi differenziate di invecchiamento.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
La "Doc Todi" comprende diverse categorie di vini, che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. In particolare per i grechetti, il G5 è capace di evidenziare un profilo sensoriale caratterizzato da una maggiore componente floreale e fruttata, rispetto a quello ottenibile nelle medesime condizioni pedo-climatiche e tecniche con il G109;

emergono inoltre interessanti note agrumate ed una maggiore percezione al palato sia generica sia degli attributi fruttato e corpo. Il vino di Grechetto G109 si dimostra invece interessante soprattutto per il colore, l'acidità, la freschezza e la serbevolezza.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
L'orografia collinare dell'areale di produzione, nel bacino della media valle del Tevere, e l'esposizione a sud, sud-est, concorrono a determinare un ambiente aeroso, luminoso e con un suolo dove non si depositano acque reflue, particolarmente vocato alla coltivazione dei Grechetti e degli altri vitigni storicamente coltivati nella zona, come il Sangiovese e, più recentemente, il Merlot. Da tale area, tra l'altro, sono esclusi i terreni ubicati a quote troppo basse e quindi non adatti ad una viticoltura di qualità.
I buoni livelli di calcare nel terreno assicurano una corretta maturazione della pianta e un'ottima produzione quanti-qualitativa che sviluppa, unitamente alle tecniche di coltivazione idonee alla zona, una produzione di uva che dà luogo a vini particolarmente evidenziabili e distinguibili per le note di sapore.
La tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in modo determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche dei vini della D.O.C. "Todi".
Il clima temperato, la buona escursione termica, le piogge ben distribuite che evitano stress idrici, favoriscono un corretto sviluppo della pianta, un'ottima copertura vegetativa, una bassa insorgenza di malattie e una corretta produzione di uva di ottima qualità.
Importante risulta l'intervento dell'uomo, che nel corso dei secoli ha tramandato, mantenendole, le tradizionali tecniche di coltivazione della vite, di vinificazione ed enologiche, migliorandole ed affinandole in epoca moderna, sempre secondo criteri qualitativi, fino ad ottenere gli elevati standard dei vini di cui al presente disciplinare.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria S.c.a.r.l.
Fraz. Pantalla – 06059 Todi
Tel 07589571 – Fax 0758957257

Il Parco Tecnologico dell' Agroalimentare dell' Umbria 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.