Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "VERNACCIA DI ORISTANO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 11.08.1971	G.U. 247 - 30.09.1971
Modificato con	DM 30.03.2001	G.U. 102 - 04.05.2001
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Vernaccia di Oristano" è riservata al vino che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino "Vernaccia di Oristano" deve essere ottenuto esclusivamente dalle uve provenienti dal vitigno Vernaccia di Oristano.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione appresso delimitata che comprende in tutto o in parte i seguenti territori comunali in comune di Oristano: Siamaggiore, Zeddiani, Baratili S. Pietro, Nurachi, Riola Sardo, Oristano (con le frazioni Nuraxinieddu, Massama, Donigala Fenugheddu, Silì), Santa Giusta, Palmas Arborea, Cabras (frazione Solanas), Simaxis (con la frazione S. Vero Congius), Solarussa, Ollastra, Zerfaliu, Tramatza, Milis, S. Vero Milis, Narbolia.
Il confine della zona partendo dal piccolo centro abitato di S. Giovanni Sinis costeggia la riva settentrionale degli stagni di "Mistras" e di "Mardini" fino alla congiungente di questo ultimo con la

strada provinciale Cabras- Gran Torre e seguendo questa, si giunge in località Gran Torre. Da questa località, il limite segue il percorso della strada che conduce a Oristano fino al 1° bivio della litoranea "Brabau", congiungendosi questa con la strada per il "Pontile". Si devia quindi a sinistra e, percorrendo la strada tergo argine destra del fiume Tirso sino al raccordo con la provinciale Oristano-Gran Torre, si giunge all'incrocio con la statale Carlo Felice n. 131 e precisamente in località "Madonna del Rimedio". Da qui il limite segue la strada Carlo Felice n. 131, che attraversa gli abitati di Oristano e Santa Giusta, escludendo dalla zona interessata alla "Vernaccia" i terreni che si trovano sulla destra di detta strada. Dall'abitato di Santa Giusta, il limite prosegue fino a Palmas Arborea, dopo aver attraversato il passaggio a livello sulla ferrovia Cagliari-Olbia, e percorsa la comunale Santa Giusta - Palmas Arborea si segue la strada di bonifica (n. 9) fino all'incrocio con la statale del Tirso in prossimità della stazione Ferrovie dello Stato di Simaxis. Deviando sulla destra e seguendo la statale del Tirso, si attraversano i centri abitati di Simaxis, s. Vero Congius Nuovo e Ollastra Simaxis. Da quest'ultimo centro il limite prosegue fino alla dighetta di sbarramento S. Vittoria, dove si giunge tramite la strada di bonifica n. 22. Dalla dighetta, si raggiunge il centro abitato di Zerfaliu percorrendo la comunale Zerfaliu-San Vero Congius e, proseguendo per la comunale Zerfaliu-Tramatza dopo aver attraversato il casello ferroviario n. 33 di "Campu Antruxius", si giunge all'incrocio con la statale Carlo Felice n. 131. Dal predetto incrocio, dopo aver attraversato l'abitato di Tramatza, il limite prosegue verso la periferia dei centri abitati di Milis e Narbolia seguendo la strada provinciale Tramatza-Milis e quella comunale Milis-Narbolia. Lasciando a nord l'abitato di Narbolia, il limite prosegue seguendo la provinciale che da Narbolia porta a Riola fino ad incontrare il 1° bivio che si trova sulla destra e che immette nella vicinale "S. Eremitas". Seguendo questa ultima si raggiunge prima la cappella S. Eremita a quota 88, successivamente la "Fornace" in prossimità del "Nuraghe Perdighisi" (zone queste a nord-ovest del limite territoriale Narbolia-San Vero Milis) ed infine la cantoniera Cadreas (quota 74) posta sul tratto della strada occidentale sarda Riola-Cagliari. Da qui il limite continua dirigendosi verso sud percorrendo l'occidentale sarda in direzione dell'abitato di Riola e fino a raggiungere l'incrocio della statale per Riola con la comunale per "Is Arenas". Voltando poi a destra si segue quest'ultima per un piccolo tratto (m. 500 circa) e successivamente il limite di confine tra i comuni di Riola e frazione S. Vero Milis, fino al suo incrocio con la strada che dall'occidentale sarda porta a Putzu Idu in prossimità di "Su Bastonariu". Segue verso ovest detta strada fino a "Perda-Martigiana" per voltare verso destra e continuare sulla comunale per "Is Benas". Costeggia la parte orientale dello stagno "Is Benas" e raggiunge la costa del mar Mediterraneo alla torre Scala e Sale. Da questo punto il limite raggiunge l'abitato S. Giovanni Sinis seguendo il periplo della costa occidentale.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Vernaccia di Oristano" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino le sue specifiche pregiate caratteristiche tradizionali.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Vernaccia di Oristano" è stabilita in 8 tonnellate per ettaro di coltura specializzata.
Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la resa massima per ettaro di coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.
A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite massimo.
La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 65%.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di conservazione e di invecchiamento della "Vernaccia di Oristano" devono essere effettuate all'interno dei comuni i cui territori rientrino in tutto o in parte nella zona di produzione prevista nell'art. 3.
Possono essere destinate alla vinificazione per la preparazione della "Vernaccia di Oristano" uve che abbiano una gradazione alcolica complessiva naturale non inferiore a 14,00 % vol, e a 15,00 % vol per le tipologia superiore e superiore riserva.
Nella vinificazione in bianco delle uve, debitamente diraspate e pigiate sofficemente, sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali.
Nel corso del mese di marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia il vino, previa filtrazione ed eventuale chiarificazione, viene trasferito in botti di castagno o di rovere per subirvi, a partire dalla data di trasferimento, almeno due anni di invecchiamento.
Le cantine in cui viene effettuato l'invecchiamento devono essere ventilate, risentire della temperatura esterna ed essere situate nel territorio di cui al primo comma del presente articolo.
La "Vernaccia di Oristano", dopo il primo travaso, può essere usata per la preparazione del vino "Vernaccia di Oristano" liquoroso mediante la sola pratica dell'aggiunta di alcol da vino o da materie vinose o di acquavite di vino.
Il prodotto così trattato, previe le operazioni di cantina eventualmente necessarie, deve essere trasferito in botti di castagno o di rovere per subire un invecchiamento minimo di due anni.
Le operazioni di preparazione e di invecchiamento del vino "Vernaccia di Oristano" liquoroso devono essere effettuate in cantine ubicate all'interno dei comuni i cui territori rientrino in tutto o in parte nella zona di produzione prevista dal precedente art. 3.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC "Vernaccia di Oristano", all'atto dell'immissione al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche:

“Vernaccia di Oristano”
- colore: giallo dorato, ambrato;
- odore : delicato, alcolico, con sfumature di fior di mandorlo;
- sapore: fine, sottile, caldo, con leggero e gradevole retrogusto di mandorle amare;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 3,5 g/l;- estratto non riduttore minimo: 17 g/l;

"Vernaccia di Oristano" superiore
- colore: giallo dorato, ambrato;
- odore : delicato, alcolico, con sfumature di fior di mandorlo;
- sapore: fine, sottile, caldo, con leggero e gradevole retrogusto di mandorle amare;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 15,50% vol;
- acidità totale minima: 3,5 g/l;- estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

"Vernaccia di Oristano" riserva
- colore: giallo dorato, ambrato;
- odore : delicato, alcolico, con sfumature di fior di mandorlo;
- sapore: fine, sottile, caldo, con leggero e gradevole retrogusto di mandorle amare;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 15,50% vol;
- acidità totale minima: 3,5 g/l;- estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

"Vernaccia di Oristano" liquoroso
- colore: giallo dorato, ambrato;
- odore : intenso, complesso, alcolico;
- sapore: dal secco al dolce,
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 16,50 % vol;
- acidità totale minima: 3,5 g/l;- estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, con proprio decreto, di modificare i limiti sopra indicati per l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata "Vernaccia di Oristano" è vietata la aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e simili.
E' consentito tuttavia 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.
Il vino "Vernaccia di Oristano", ottenuto da uve aventi una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 15,00% vol, che sia immesso al consumo con una gradazione alcolica minima svolta di 15,50 % vol e che sia stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento, nelle condizioni di cui al precedente art. 5, non inferiore a tre anni, può portare la qualifica di "superiore".
Inoltre è consentito qualificare "riserva" la "Vernaccia di Oristano" superiore, qualora l'invecchiamento in fusti, nelle condizioni stabilite nel presente disciplinare di produzione, venga effettuato per un periodo non inferiore a quattro anni effettivi.
E' consentito fare precedere alla denominazione di cui all'art. 1, il nome geografico «SARDEGNA», così come previsto dal decreto ministeriale 30 marzo 2001.

Articolo 8
Confezionamento

I vini "Vernaccia di Oristano" devono indicare in etichetta, ad eccezione della tipologia liquoroso, l'annata di produzione delle uve.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.
La zona geografica di produzione della DOC "Vernaccia di Oristano" ricade nella parte Centro Occidentale della regione Sardegna, in Provincia di Oristano, e comprende i territori dei comuni di Cabras, Baratili S.Pietro, Milis, Narbolia, Ollastra, Nurachi, Oristano, Palmas Arborea, Riola Sardo, S.Vero Milis, Santa Giusta, Siamaggiore, Simaxis, Solarussa, Tramatza, Zeddiani e Zerfaliu, laddove è consolidata la coltivazione del vitigno Vernaccia.
Questa è un'area sub pianeggiante che si estende ai lati del fiume Tirso fino alla sua immissione nel golfo di Oristano. A nord e a est si trovano lembi collinari di rocce appartenenti al complesso vulcanico sedimentario oligomiocenico sardo e plateau di basaltici pliopleistocenici. Lo smantellamento dei rilievi ad opera degli agenti erosivi e dei corsi d'acqua, primo fra tutti il Tirso, ha colmato la fossa tettonica del campidano settentrionale con potenti coltri detritico alluvionali, spesso terrazzate, che oggi formano la piana dell'oristanese. In prossimità della costa le dinamiche

marine ed eoliche hanno creato estesi campi dunari, stagni e lagune in costante mutamento, con sedimenti tipici di questi ambienti
Il clima di questo territorio è quello tipico del mediterraneo; estati calde ed asciutte ed inverni freddi e piovosi. I valori medi della temperatura restano confinati tra i 15 ed i 17°C, con valori piuttosto elevati nei mesi di Luglio ed Agosto, con massimi anche oltre i 35°C e minimi mai troppo bassi nei mesi di Gennaio e Febbraio (3-4°C).
I totali annuali e stagionali delle precipitazioni presentano inoltre una notevole variabilità, con surplus idrico invernale e prolungati periodi di siccità estiva.
Le precipitazioni annuali medie si attestano intorno ai 650 mm, con minimi riscontrabili nei mesi di Luglio ed Agosto; la piovosità è invece massima nei mesi di Dicembre e Febbraio.
La distribuzione dei venti indica una prevalenza di quelli provenienti da Nord Ovest e da Ovest, sostanzialmente minori sono le frequenze delle altre direzioni; nel periodo estivo e limitatamente a poche giornate, si rilevano venti caldi da Sud Est.
La vicinanza al mare fa sì che l'umidità relativa sia mediamente elevata e con variazioni modeste nel corso dell'anno.
I terreni su cui viene coltivata la vernaccia sono di diversa natura ma solitamente si tratta di inceptisuoli e alfisuoli (palexeralfs e haploxeralfs), talvolta anche ultici o di entisuoli profondi (xerofluvents).
Quelli alluvionali più vicini al letto del Tirso vengono denominati "Bennaxi" ed individuano terreni profondi, freschi, a matrice limo-sabbiosa. Quelli di origine più antica, vengono chiamati "Gregori" a matrice ciottolosa mista ad argilla tenace con importanti problemi di drenaggio. Sono presenti anche terreni sabbiosi, psamments, di derivazione alluvionale o dunale. Infine, nella zona del Sinis si trovano terreni ricchi in carbonati e nelle zone depresse, idromorfe e prossime al mare aquents e salorthids.
L'ambiente di coltivazione sopra descritto consente alle uve di maturare lentamente e completamente contribuendo in maniera significativa a conferire le particolari caratteristiche organolettiche al vino.
I fattori naturali rilevanti per il legame sono i terreni, il clima, le caratteristiche genetiche e fenotipiche del vitigno e, nel caso della DOC Vernaccia di Oristano, le caratteristiche dei lieviti responsabili della formazione dei biofilm (flor) sul vino. Questo tipo di aggregazione cellulare è caratteristico di vini rinomati in tutto il mondo, di cui la "Vernaccia di Oristano" fa parte a pieno titolo.

Fattori umani rilevanti per il legame.
Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Vernaccia di Oristano".
La presenza della viticoltura nell'area delimitata può esser fatta risalire sino all'epoca nuragica (1200 a.C. circa) a Cabras, dove infatti, in località "Sa Osa", furono ritrovati vinaccioli di vitis vinifera.
In epoca successiva i romani giunti nel territorio trovandosi di fronte ad una vite a loro sconosciuta la definirono "vernaculum", cioè vite locale, come era d'uso per le viti autoctone.
Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principale del territorio, fino ai nostri giorni.
La "Vernaccia di Oristano" è stata la prima DOC della Sardegna, riconosciuta fin dal 1971 con D.P.R. 11 agosto 1971.
Nel tempo, i fattori umani sono stati particolarmente incisivi soprattutto per quanto concerne gli aspetti tecnico produttivi che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione.
Per la produzione del vino "Vernaccia di Oristano", vengono utilizzate esclusivamente le uve provenienti dal vitigno Vernaccia.
La coltivazione tradizionale prevede una densità elevata, vicino ai 10.000 ceppi per ettaro con rendimenti inferiori ai 50 ettolitri di vino ad ettaro che garantiscono, anche nei suoli fertili del *Bennaxi*, elevati tenori di zuccheri. Per ottenere tale finalità era utilizzata la forma di allevamento ad

alberello latino con pochi speroni da 2 gemme o un alberello con potatura a testa di salice, assimilabile alle *vitis capitatae* descritte da Columella e con capo a frutto di 8-15 gemme e vegetazione sorretta da un tripode di canne. Nei terreni fertili il capo a frutto veniva posizionato annualmente in zone sempre diverse della testa di salice, poiché queste frequentemente disseccavano, rappresentando un ostacolo al trasporto dei liquidi. Il sistema di allevamento risultava quindi privo di un efficiente e stabile sistema conduttore e quando un nuovo capo a frutto veniva riposizionato in quella zona del ceppo, il rifornimento idrico poteva aver luogo solo al prezzo di forti tensioni nei vasi legnosi, contribuendo a determinare un elevato grado alcolico (Branas, 1975). Questi sistemi di allevamento sono ora sostituiti da forme di allevamento a controspalliera.
La vendemmia, effettuata di solito dalla seconda metà di settembre fino alla prima decade di ottobre, viene eseguita rigorosamente a mano. Dopo una spremitura soffice ed una fermentazione naturale, il vino è trasferito in botti di media capacità, di castagno o di rovere, riempite al 75-80% del loro volume. In queste condizioni (vasi vinari scolmi e presenza d'ossigeno) sulla superficie del vino si forma un velo costituito da lieviti denominato "flor".
Questi lieviti si stratificano sulla superficie del vino formando prima delle isole, che poi confluiscono fino a formare un velo continuo che poi gradualmente ispessisce. Questi lieviti utilizzano per il loro metabolismo alcool etilico e acido acetico formando aldeide acetica precursore dei profumi caratteristici di questo vino. La formazione di questo velo è fondamentale per la qualità finale del vino Vernaccia, più la sua formazione sarà veloce, più sarà spesso e compatto, maggiore sarà la qualità del prodotto. Quando il velo è completo e le cellule dei lieviti assumono la caratteristica forma esagonale, si realizza la massima protezione dall'aria e l'isolamento delle componenti olfattive e gustative del vino. Raggiunto un determinato spessore, il velo scende in profondità, depositandosi sul fondo della botte, funzionando così da filtro mobile, rendendo il vino limpido e diminuendo l'intensità cromatica. Nonostante i lieviti utilizzino l'alcool etilico per il loro metabolismo, il grado alcolico aumenta di 0,5-0,8% vol. all'anno, questo arricchimento è dovuto al fatto che la molecola dell'acqua più piccola di quella dell'alcool filtra più facilmente dai pori delle doghe sottili delle classiche botti. Le annate più vecchie, anche di oltre 10 anni, hanno gradi alcolici che possono superare i 20% vol..

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

Il vino "Vernaccia di Oristano DOC", dal punto di vista analitico ed organolettico, si presenta di colore giallo dorato ambrato, profumo delicato, alcolico con sfumature di fior di mandorlo, sapore fine, sottile, caldo, con leggero e gradevole retrogusto di mandorle amare.
I fattori geografici che contribuiscono a determinare le caratteristiche della Vernaccia sono molteplici e strettamente connessi con i fattori umani. Il microclima della Bassa Valle del fiume Tirso e la particolare composizione geologica delle terre alluvionali della regione consentono alle uve di giungere alla giusta maturazione. L'equilibrio e il grado zuccherino delle uve contribuisce a conferire al vino la struttura ottimale e l'equilibrio delle sue diverse componenti. Segue la fase di maturazione del vino in botti di rovere o di castagno di media capacità, in ambienti soggetti a forti sbalzi termici. All'interno dei fusti, mai riempiti completamente e lasciati scolmi per circa il 20%, la presenza di ossigeno sviluppa un particolare lievito (flor) che forma una pellicola sulla superficie del vino e opera da agente moderatamente ossidativo e, allo stesso tempo, isola le componenti olfattive e gustative del vino.
Le migliori annate di questo vino acquistano un bouquet complesso e singolare, particolarmente intenso, che in sardo è definito col termine univoco di "Murruai". Per un vino Vernaccia che esprime il caratteristico sapore di "Murruai" significa che quel prodotto ha raggiunto il massimo del sua maturazione e del suo equilibrio gusto-olfattivo. Quel particolare gusto amarognolo ma equilibrato ed armonico, legato agli aromi di fiori di pesco e di mandorlo, accentuati dalla sua alcolicità, legati al colore ambrato e ramato luminoso, costituiscono quell'insieme altrimenti indescrivibile proprio di "*Murruai*"

Ricostruire l'etimo di questo vocabolo esclusivo del territorio della Valle del Tirso è abbastanza difficile. Alcuni ritengono sia riconducibile all'antica usanza di profumare le botti e le cantine con la mirra. Tra gli antichi romani era in uso consumare il vino mirrato (Vinum murratus). Col passare dei tempi il termine fu semplificato e indicato come "murratus"; in seguito per elisione della "T" divenne "murraus" o "murrau" ossia che sa di "murra".

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

La millenaria storia vitivinicola della Vernaccia, comprovata da numerosi documenti storici, rappresenta la testimonianza della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e le peculiarità della "Vernaccia di Oristano".
Il vino Vernaccia di Oristano è il "vino sardo" per eccellenza,diverso da tutti gli altri vini continentali, omonimi o non; un vino come pochi che ha uno stretto legame con il suo territorio e con tutto il paesaggio che lo circonda, un vino elevato a simbolo dall'intera comunità isolana e in quanto tale considerato patrimonio da proteggere e valorizzare.
Di questo vino, alla fine dell'Ottocento, l'illustre prof. Sante Cettolini, Preside della Regia Scuola di Viticoltura e di Enologia di Cagliari ebbe a scrivere: "la Vernaccia di Oristano va giudicata con i sensi e non con gli strumenti del chimico. E' il suo aroma che vale, è la delicatezza del suo assieme che ti conquista; è quel suo curioso sapore di frutta, di amarognolo, pieno di grazia, che non vi stanca mai, anzi vi seduce..... Uno dei più strani, uno dei più pregevoli, uno dei più desiderabili vini che la Provvidenza ha elargito a chi vive in quella zona del Tirso .....".
In riferimento al vino prodotto vi sono nella zona di produzione diversi singoli produttori e una cantina cooperativa denominata "Cantina sociale della vernaccia", che raccoglie la produzione dei soci soci conferitori.
E' opportuno rimarcare che i produttori possiedono un prodotto unico che esalta le proprie intrinseche caratteristiche in una piccolissima area geografica. Questa consapevolezza guida le azioni volte alla valorizzazione commerciale di un vino che è l'emblema di questo territorio. A questo proposito, la storia millenaria del vitigno e delle generazioni che l'hanno utilizzato diventa un ulteriore valore aggiunto che può incrementare la fruizione del territorio e valorizzarne anche le sue aree interne
La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione ove sono state sempre più affinate le pratiche enologiche con il contributo del progresso scientifico e tecnologico. Ciò ha permesso di migliorare la professionalità ed accrescere il livello qualitativo e la notorietà della "Vernaccia di Oristano".

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Nuoro
Via Papandrea, 8
08100 - Nuoro
Tel. 0784.242552
Fax 0784.242545
Mail: agricoltura-ambiente@nulegalmail.camcom.it
Web: www.nu.camcom.it

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Oristano
Via Carducci (palazzo SAIA)
09170 - Oristano
Tel. 0783.21431
Fax 0783.73764

e-mail: segreteria.generale@or.camcom.it
Web: www.or.camcom.it

Le C.C.I.A.A. di Nuoro e Oristano sono le Autorità pubbliche designate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettuano 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.