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 A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "COLLI DI RIMINI"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 19.11.1996	G.U. 280 - 29.11.1996
Modificato con	DM 05.05.1997	G.U. 112 - 16.05.1997
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 187- 13.08.2009
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
Modificato con (modifica ordinaria ai sensi art. 17 del Reg. UE n. 33/2019)	DM 06.08.2020	G.U. 206 - 19.08.2020 G.U.U.E.- n. C/442 - 21.12.2020

Articolo 1
Denominazione e Tipologie

La denominazione di origine controllata "Colli di Rimini" è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Colli di Rimini" rosso (anche nella tipologia riserva);
"Colli di Rimini" bianco;
"Colli di Rimini" Cabernet Sauvignon (anche nella tipologia riserva);
"Colli di Rimini" Biancame;
"Colli di Rimini" Sangiovese (anche nelle tipologie superiore e riserva);
"Colli di Rimini" Rebola secco;
"Colli di Rimini" Rebola passito.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Colli di Rimini", accompagnata facoltativamente dal riferimento ai colori rosso e bianco, ed obbligatoriamente da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigni, idonei alla coltivazione in regione Emilia Romagna provenienti da vigneti, aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Colli di Rimini” rosso (anche nella tipologia riserva):
Sangiovese minimo 30%;
Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah da 0 a 60%;
possono concorrere alla produzione di detti vini, da soli o congiuntamente, i vitigni Alicante, Montepulciano, Petit Verdot e Rebo fino ad un massimo del 10%.

“Colli di Rimini” bianco:
Trebbiano: minimo 30 %;
Bombino bianco e Sangiovese vinificato in bianco da 0 a 60%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna, da soli o congiuntamente, per un massimo del 10%.

“Colli di Rimini” Cabernet Sauvignon (anche nella tipologia riserva):
Vitigno Cabernet Sauvignon n.: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale e idonei alla coltivazione in regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 15%.

“Colli di Rimini” Biancame:
Biancame b.: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore bianco, presenti in ambito aziendale e idonei alla coltivazione in regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 15%.

“Colli di Rimini” Rebola secco:
Grechetto Gentile: minimo 85%;
possono inoltre concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

“Colli di Rimini” Rebola passito:
Grechetto Gentile: minimo 85%;
possono inoltre concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

“Colli di Rimini” Sangiovese (anche nelle tipologie superiore e riserva):
Vitigno Sangiovese: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni con uve a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli di Rimini” devono essere prodotte nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Rimini ad esclusione dei territori posti a valle della strada statale s. s. 16 Adriatica, e dell’intero comune di Bellaria Igea Marina.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve alla vendemmia deve essere il seguente:
Rosso 11,5%;
Rosso riserva 12,0%
Bianco 11,0%;
Cabernet Sauvignon 11,5%
Cabernet Sauvignon Riserva 12%
Biancame 10,5%
Rebola secco 11,5%;
Rebola passito 12,5%;
Sangiovese 11,5 %
Sangiovese superiore 12,5%;
Sangiovese riserva 12,5%.

2. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli di Rimini" devono essere atti a conferire alle uve e ai vini derivanti le specifiche caratteristiche di qualità.

3. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere atti a non modificare le caratteristiche delle uve, tenuto comunque conto dell'evoluzione tecnico-agronomica.

4. È esclusa ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

5. La resa massima di uva ad ettaro ammessa per la produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Colli di Rimini" non deve essere superiore ai limiti di seguito specificati:
Rosso t/ha 11,0
Bianco t/ha 12,0
Cabernet Sauvignon t/ha 11,0
Biancame t/ha 12,0
Rebola t/ha 11,0
Sangiovese t/ha 11,0

La tolleranza massima di detti limiti di resa è del 20%, oltre tale valore tutta la produzione decade della denominazione.
La regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, limiti di produzione di uva per ettaro inferiori a quelli fissati nel presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, affinamento e invecchiamento devono essere effettuate nell' intero territorio amministrativo della provincia di Rimini.

2. Per i vini a denominazione di origine controllata "Colli di Rimini", è ammesso l'arricchimento nella misura massima dell'1% vol.

3. Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti allo Schedario vitivinicolo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento dei vini a

denominazione di origine controllata “Colli di Rimini” deve avvenire prima della richiesta di campionatura per la certificazione analitica ed organolettica della relativa partita, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.

4. La resa massima dell'uva in vino finito per tutte le tipologie ad eccezione della tipologia Rebola passito non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla D.O.C. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
La resa massima dell'uva in vino finito per la tipologia Rebola passito non dovrà essere superiore al 50%. Qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non il 55%, l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione d’origine controllata “Colli di Rimini”. Oltre il 55% decade il diritto alla denominazione d’origine controllata per tutto il prodotto.
Il vino “Colli di Rimini” Rebola tipo Passito, dovrà essere ottenuto da appassimento delle uve che assicuri alle uve stesse un contenuto minimo di zuccheri riduttori di 280 grammi per litro. Detto appassimento può avvenire: in pianta, su graticci, in locali termo condizionati, con ventilazione forzata e vendemmia tardiva con appassimento in pianta.

5. Per i vini a denominazione di origine controllata “Colli di Rimini” Rosso riserva, Cabernet Sauvignon riserva e Sangiovese Riserva è fatto obbligo di fare un invecchiamento del vino per almeno un anno in vasi vinari.
La commercializzazione è consentita soltanto dopo 24 mesi di invecchiamento ed eventuale affinamento complessivi, a decorrere dal 1 dicembre dell’anno di raccolta delle uve. La relativa idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima di 22 mesi di invecchiamento e affinamento complessivi.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini “Colli di Rimini” all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Colli di Rimini” Rosso:
colore: da rosso rubino a granato;
odore: caratteristico, con eventuali sentori di frutti rossi e note erbacee, speziate o minerali;
sapore: da secco ad abboccato, talvolta tannico;
titoloalcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l. ;

“Colli di Rimini” Rosso Riserva
colore: rosso rubino intenso o granato;
odore: caratteristico, complesso, con eventuali note erbacee e minerali;
sapore: da secco ad abboccato, di struttura, armonico, elegante, talvolta tannico;
titoloalcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l;

“Colli di Rimini” Bianco:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, dal fruttato al floreale;

sapore: da secco ad abboccato, sapido, armonico;
titoloalcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

“Colli di Rimini” Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino, talvolta carico;
odore: caratteristico, etereo, a volte speziato o erbaceo;
sapore: da secco ad abboccato;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

“Colli di Rimini” Cabernet Sauvignon Riserva
colore: rosso rubino carico con riflessi granato
odore: caratteristico, etereo, gradevolmente erbaceo;
sapore: secco, pieno, armonico, talvolta lievemente tannico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

“Colli di Rimini” Biancame:
colore: paglierino scarico con riflessi verdognoli;
odore: caratteristico, talvolta con note floreali;
sapore: da secco ad abboccato, fresco, equilibrato;
titoloalcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

“Colli di Rimini” Rebola (tipo secco):
colore: dal paglierino chiaro al dorato;
odore: caratteristico, delicatamente fruttato;
sapore: secco, armonico, di caratteristica morbidezza e struttura;
titoloalcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 17 g/l;

“Colli di Rimini” Rebola passito:
colore: dal giallo dorato all'ambrato;
odore: caratteristico, intenso e fruttato, a volte con note muffate;
sapore: dolce, vellutato, equilibrato
titoloalcolometrico volumico totale minimo: 17,0% vol;
titoloalcolometrico volumico minimo svolto: 12,5% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

“Colli di Rimini” Sangiovese:
colore: rosso rubino, talvolta con riflessi violacei;
odore: caratteristico, talvolta floreale, minerale;
sapore: da secco ad abboccato, armonico, talvolta tannico;
titoloalcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo 20 g/l;

“Colli di Rimini” Sangiovese Superiore:
colore: rosso rubino, talvolta con riflessi violacei;
odore: caratteristico, intenso, talvolta floreale;
sapore: secco, armonico, talvolta tannico;
titoloalcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

“Colli di Rimini” Sangiovese riserva:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico, intenso, talvolta floreale;
sapore: secco, armonico, talvolta tannico;
titoloalcolometrico volumico totale minimo: 13,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Per tutte le tipologie in cui è stato effettuato un passaggio in botti di legno può rilevarsi un sentore di legno.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli di Rimini” i termini bianchi e rossi sono facoltativi, è vietato l'uso di qualificazioni aggiuntive diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato”.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

2. Per l'immissione al consumo del vino a denominazione d’origine controllata “Colli di Rimini” sono ammessi soltanto recipienti della capacità di litri: 0,187, 0,250, 0,375, 0,500, 0,750, 1,500, 3,000, 5,000 6,000, 9,000, 12,000 e 18,00 in vetro o ceramica.

3. Per tutti i vini della DOC “Colli di Rimini” di cui all’art. 1 è consentito l’utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente ad esclusione del “tappo a corona”.

Articolo 8
Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica, fattori naturali rilevanti
Morfologia
La DOP “Colli di Rimini” si estende nella zona di confine tra la parte più meridionale della Pianura Padana e la parte più propriamente peninsulare dell’Italia. In un contesto ambientale pertanto fortemente influenzato dal Mare.

Il territorio, perpendicolarmente alla linea di costa, è diviso in tre bacini idrografici principali: Marecchia, Conca e Marano e in quattro secondari: Uso, Rio Melo, Ventena e Tavollo.
Parallelamente al mare, proseguendo nelle direttrici dei tre bacini idrografici si evidenziano crescenti quote altimetriche passando dal territorio di pianura (sotto i 60m slm) alle più tipiche e

diffuse unità di paesaggio pedecollinari (60-250 m slm) a territori più alti e tipicamente collinari (200-400m slm) nelle zone dell'entroterra dove compaiono anche affioramenti litoidi compatti.

Il contesto collinare è quello in cui maggiore è la concentrazione dei vigneti e che maggiormente rappresenta la tipicità di questo territorio soprattutto in riferimento ad un graduale passaggio da forme tipiche della pianura e della costa a quelle dei rilievi appenninici centro meridionali più dolci.

Pedologia

Il territorio collinare di Colli di Rimini possiede una certa uniformità geologica. È infatti prevalente la Formazione geologica delle Argille Azzurre (sigla FAA), costituita da argilliti azzurrastre calcaree e compatte, talvolta con alternanze di peliti e arenarie.

Le forme del paesaggio sono generalmente costituite da ampi rilievi collinari blandamente ondulati (pendenze medie 5-25%) con rari e circoscritti fenomeni di dissesto, ivi compresi i calanchi.

Si possono individuare tre grandi zone con caratteristiche pedologiche sufficientemente omogenee.

- Una prima zona, coincidente con i territori della media e alta Valmarecchia, caratterizzata da elevato contenuto di argilla; ph sub-alcalini; alti livelli di calcare attivo, soprattutto in riva destra del fiume Marecchia; bassa o media dotazione di sostanza organica nei terreni di più alta collina.

- Nella fascia collinare intermedia, compresa nelle vallate del Marano e del Conca, i terreni sono tendenzialmente di medio impasto, con elevata incidenza della componente limosa e talvolta argillosa; ph sub-alcalini; alti livelli di calcare attivo; bassa dotazione di sostanza organica.

- Infine nei terreni interni, appartenenti alla collina più elevata della vallata del Conca, si ha una forte incidenza di terreni con tessitura tendenzialmente sciolta con prevalenza della componente limosa e, in alcune aree soprattutto di fondo valle, di quella argillosa; il ph è sub-alcalino o alcalino; il contenuto in calcare generalmente elevato; la dotazione in sostanza organica è bassa.

Suoli

I suoli sono dolcemente inclinati o moderatamente ripidi (pendenza tipicamente compresa tra 5 e 25%); e si sono formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose, di età pliocenica e di origine marina (Formazione delle argille azzurre e Formazione delle Arenarie di Borello).

Sono a tessitura fine o moderatamente fine, hanno moderata disponibilità di ossigeno, talvolta buona.

Sono tipicamente calcarei, talvolta scarsamente o non calcarei nella parte inferiore del suolo; sono moderatamente alcalini.

I suoli maggiormente rappresentativi sono riferibili alle seguenti tipologie:

Suoli Montelupo (MLP): si sono formati in rocce prevalentemente argillose (Formazione delle argille azzurre); sono abbastanza diffusi e hanno una distribuzione uniforme lungo i tratti lineari e concavi dei versanti; sono da dolcemente inclinati a moderatamente ripidi, profondi o molto profondi sopra il substrato massivo, fortemente calcarei. Suoli San Clemente (SCM1): si sono formati in rocce prevalentemente argillose (Formazione delle argille azzurre); sono abbastanza diffusi e occupano le sommità e i tratti convessi dei versanti; si trovano tipicamente nei tratti di versante sottoposti ad intensa erosione idrica di tipo laminare o ad interventi antropici di rimodellamento dei versanti; sono da dolcemente inclinati a moderatamente ripidi, moderatamente profondi sopra il substrato massivo, presente a 50 - 80 cm di profondità, sono fortemente calcarei.

Suoli Coriano (COR): si sono formati in rocce prevalentemente argillose (Formazione delle argille azzurre); sono suoli meno diffusi rispetto ai precedenti, che occupano preferibilmente parti alte e medie dei versanti, sono dolcemente inclinati, profondi sopra il substrato massivo presente tra 80-100 cm di profondità calcarei negli orizzonti superficiali e fortemente calcarei in profondità, con accumulo di carbonato di calcio.

Suoli Passano (PSS): si sono formati in rocce limoso sabbiose (Formazione Arenarie di Borello); sono suoli poco diffusi da dolcemente a molto inclinati, moderatamente profondi o profondi sopra il substrato massivo, fortemente calcarei.
Caratteristiche climatiche
Possono riassumersi con i seguenti dati che si rifanno allo schema di classificazione climatica di Koppen - Geiger:
- temperatura media annua pari a 13,2°C
- temperatura media del mese più freddo pari a 3,4°C
- Tre mesi con temperatura media maggiore o uguale a 20°C
- Escursione termica annua pari a 18,8°C
Tali valori permettono di inquadrare il territorio della Provincia di Colli di Rimini in una posizione della citata classificazione climatica a cavallo tra il clima temperato sublitoraneo e quello temperato subcontinentale.
Riguardo la misura dell'indice bioclimatico di Winkler il territorio della DOP Colli di Colli di Riminisi colloca in una fascia che va dai 2100 ai 2200 gradi/giorno.

Il regime pluviometrico presenta un andamento sostanzialmente simile a quello caratteristico del tipo "Litoraneo padano" con una piovosità totale annua che mediamente si attesta sui 754 mm, abbastanza equamente distribuiti durante l'anno, con un massimo nella stagione autunnale di 229 mm ed un minimo in quella invernale di 164 mm; la stagione estiva presenta una media di 188 mm di precipitazione mentre quella primaverile si aggira sui 173 mm.

2) Fattori umani rilevanti per il legame col territorio
Nel territorio della DOP Colli di Rimini il vino e la vite hanno una storia e una tradizione millenarie, le prime attestazioni certe della presenza della vite sono databili all'VIII - VII secolo avanti Cristo, grazie ai reperti delle tombe villanoviano-etrusche di Verucchio costituiti da pollini e vinaccioli di Vitis vinifera.
Da allora, la coltura della vite nel Riminese è documentata senza soluzione di continuità:
- Le genti etrusche vi hanno introdotto l'usanza della potatura lunga e del sostegno vivo,
- con i Romani, giunti nel III secolo avanti Cristo, la coltura della vite e la produzione del vino hanno assunto dimensioni ragguardevoli, diventando un fattore centrale dell'economia.
Di quel periodo restano numerose testimonianze figurative e le relazioni degli storici latini che esaltano gli elevati rendimenti dei vigneti locali, capaci di alimentare, per lungo tempo, forti correnti di esportazione verso l'Urbe;
- una importante testimonianza ci viene dai rinvenimenti di anfore vinarie prodotte dalle fornaci romane del riminese che coprono un periodo che va dal III secolo a.C. al III secolo d.C.

- La documentazione scritta disponibile per l'arco di tempo compreso fra V e X secolo, reca numerose notizie sulla presenza della vite nel Riminese e contiene interessanti informazioni sui patti colonici, le tecniche e le attrezzature relative alla vitivinicoltura.
- Dopo il Mille, le testimonianze storiche divengono numerosissime, per lo sviluppo della produzione e dei commerci, per il consumo interno e le esportazioni sul mercato veneziano
- Gli statuti medievali di Colli di Rimini, attraverso la minuziosa normativa che regola la vita della città e del contado, offrono una moltitudine di elementi circa la viticoltura e la vinificazione, la conservazione, il trasporto, lo smercio e il consumo del vino.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
-Nel territorio della DOP Colli di Rimini numerosi sono i fattori di natura ambientale, climatica e pedologica che concorrono a determinare le peculiari caratteristiche dei vini contemplati in questo disciplinare.

- Grande peso ha la vicinanza del territorio al mare che influenza positivamente il ciclo vegetativo della vite (opponendosi a minime termiche eccessive nel periodo invernale e mitigando le massime termiche nel periodo estivo, mantenendo l'ambiente ventilato dalle brezze) e contemporaneamente conferendo vigore e suadenza ai vini che ne derivano.

- La peculiare matrice calcareo-argillosa dei terreni, unita ad una piovosità non eccessiva nel periodo estivo, alla fertilità medio bassa dei terreni e a sommatorie termiche adeguate influenzano fortemente le caratteristiche chimico fisiche dei vini che si presentano in generale con un elevato potenziale in estratto secco e tenore in alcol unita nei vini rossi ad una buona intensità colorante e ad un elevato tenore in polifenoli, mentre nei bianchi conferisce spessore e sapidità.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Le peculiari caratteristiche del territorio della DOP "Colli di Rimini" di tipo ambientale, climatico, pedologico ed orografico ne fanno un "unicum" territoriale che ha espresso sin dall'antichità una specifica vocazionalità alla coltivazione della vite.
La grande potenzialità di questo territorio è stata percepita da tutte le civiltà che si sono avvicendate nel territorio e che hanno quindi dato il proprio contributo di conoscenza ed esperienza nella coltivazione della vite e nella vinificazione
Questa abbondante stratificazione di cultura, ricerca, selezione di vitigni ed ecotipi adatti a questo ambiente hanno generato un quadro di fortissima tipicità che nobilita e caratterizza il vino "Colli di Rimini" DOP.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

La Società Valoritaliaè 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.