

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“MONTECOMPATRI-COLONNA” o “MONTECOMPATRI” o “COLONNA”**

Approvato con	DPR 29.05.1973	G.U. 212 - 17.08.1973
Modificato con	DPR 19.10.1987	G.U. 104 - 05.05.1988
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Montecompatri-Colonna» o più semplicemente «Montecompatri» o «Colonna» è riservata al vino bianco, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie «Montecompatri-Colonna» o «Montecompatri» o «Colonna»;
«Montecompatri-Colonna» o «Montecompatri» o «Colonna» frizzante;
«Montecompatri-Colonna» o «Montecompatri» o «Colonna» superiore.

Articolo 2

Base ampelografica

Il vino «Montecompatri-Colonna» deve essere ottenuto dalle uve provenienti da viti dei vitigni presenti nei vigneti nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi:
Malvasia (bianca di Candia e puntinata) fino ad un massimo del 70%;
Trebiano (toscano, verde e giallo) in misura non inferiore al 30%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve bianche provenienti dai vitigni Bellone e Bombino presenti nei vigneti fino ad un massimo del 10% del totale delle viti esistenti.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino «Montecompatri-Colonna» comprende il territorio già delimitato con decreto ministeriale 2 maggio 1933, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 137, del 13 giugno 1933, nonché quelli per i quali ricorrono le condizioni di cui al secondo comma dell'articolo 1 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930.
Tale zona pertanto comprende tutto il territorio comunale di Colonna e parte di quelli di Montecompatri, Zagarolo e Roccapriora, ed è delimitata come appresso:
partendo dal ponte di Pantano sulla via Casilina in prossimità del km 21 la linea di delimitazione segue per circa 3 km la strada che, in direzione nord- est, si dirige verso la via Prenestina, fino a incrociare il confine comunale di Zagarolo. Segue questo confine verso sud fino a incontrare la via Casilina in prossimità del km 23,800, prosegue lungo la medesima e, superato il km 24, segue verso est la strada per Pallavicina, raggiunge questa località, la supera e prosegue per la strada che conduce al laghetto di Mondo fino al suo incrocio con il fosso di Pallavicina; segue questo corso d'acqua in direzione sud sino a incrociare, prima di raggiungere la via di Gallicano, l'impluvio che attraversa la tenuta di S. Cesareo. Segue la linea d'impluvio verso sud fino alla ferrovia e da qui una

retta che raggiunge al km 27 la via Casilina (strada statale n. 6). Dal km 27 sulla Casilina segue una retta, verso sud, fino a incrociare la via Maremmana inferiore al km 2, prosegue quindi su quest'ultima verso est fino a incrociare di nuovo la via Casilina, percorrendola sino al km 29,500 circa; quindi segue verso sud la strada che, costeggiando S. Cesareo, conduce a Valle Clementina, fino a incrociare il confine comunale tra Zagarolo e Roccapriora. Segue questo confine verso ovest e poi verso sud, prosegue quindi verso il confine comunale tra Roccapriora e Palestrina sino a incrociare la strada che attraversa Valle Isoletta e conduce a Carchitti. Da detto punto di incrocio, segue questa strada verso nord, passando a ovest di colle di Fuori e prosegue lungo il sentiero che, percorre, in direzione ovest, la Valle Clementina. Superato Colle S. Giovanni, segue, in direzione nord, il sentiero che, passando alle pendici orientali di Colle Romano e M. dell'Orso, costeggia, a nord di quest'ultimo, il confine di Zagarolo fino a incrociare la strada per Fontana Chiusa, che segue per un breve tratto verso nord fino a raggiungere il confine comunale di Zagarolo. Prosegue lungo quest'ultimo verso ovest fino a incontrare, in prossimità del Colle Fontana Molara, la confluenza dei confini dei comuni di Montecompatri, Zagarolo e Roccapriora. Prosegue quindi lungo il confine di Montecompatri in direzione sud e poi nord fino a incrociare al km 4,300 circa, in località Pallotta, la strada per Colonna; la segue, verso est, fino al bivio con la strada per la stazione di Montecompatri-Colonna (km 5,300); segue quest'ultima in direzione nord fino ad incrociare il confine comunale di Roma lungo il quale prosegue in direzione est e poi nord sino a raggiungere, in località C.li Nuovi del Corvio, la strada che si allaccia alla via Casilina in prossimità del km 21, percorre questa strada e quindi la strada statale n. 6 sino al ponte di Pantano chiudendo così la delimitazione.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino «Montecompatri-Colonna» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualità. In ogni caso sono pertanto da considerare esclusi i terreni situati oltre i 480 metri sul livello del mare.

I sestri di impianti, 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 dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura.

Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata «Montecompatri-Colonna» devono assicurare il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo:

- «Montecompatri-Colonna», anche nella tipologia frizzante: 10,50% vol;
- «Montecompatri-Colonna» Superiore: 11,50% vol.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino «Montecompatri-Colonna» non deve essere superiore a 15 t per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro, in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalle viti.

La resa medesima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa uva-vino superi il limite sopra riportato l'eccedenza non avrà diritto alla D.O.C.

La regione Lazio, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo incaricato.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.

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

Il vino «Montecompatri-Colonna» frizzante potrà essere immesso al consumo soltanto nei tipi amabile e dolce, rispettando i relativi limiti di tenore zuccherino residuo previsti a titolo generale dalla regolamentazione comunitaria.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino «Montecompatri-Colonna» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: paglierino più o meno intenso;

odore: vinoso, delicato, gradevole;

sapore: secco o asciutto (zuccheri riduttori indecomposti fino al 4 g/l), amabile o dolce, caratteristico armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol (12,00% vol per il Superiore);

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto-non riduttore minimo: 16,0 g/l.

E' prevista la tipologia frizzante.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Sulle bottiglie o altri recipienti deve sempre figurare l'annata di produzione delle uve.

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione.

Tutti i vini a denominazione di origine controllata «Montecompatri-Colonna» debbono riportare in etichetta le locuzioni secco o asciutto o amabile o dolce per designare i relativi tipi previsti dal presente disciplinare.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati.

È altresì, consentita l'indicazione di nomi di fattorie e vigneti dai quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto, purché non abbiano significato laudativo.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata ricade nella parte centrale della regione Lazio, in Provincia di Roma: si estende su una superficie di circa 3.200 ettari, e comprende parte dei terreni pedocollinari e delle pendici settentrionali dei Colli Albani.

I terreni dei Colli albanici e quelli pedocollinari hanno avuto origine da formazioni vulcaniche generate dalle eruzioni del Vulcano laziale: L'attività endogena che ha generato il Vulcano Laziale è iniziata circa 600 mila anni fa, con la costruzione di un edificio centrale accresciutosi via via in estensione e in altezza (oltre 2000 metri), sino al collasso della camera magmatica che ha provocato in superficie la formazione della grande depressione calderica che comprende i Prateroni di Vivaro.

Successivamente, ripetute esplosioni freatomagmatiche concentrate nel settore occidentale dell'edificio vulcanico lungo un sistema di faglie distensive di direzione appenninica, hanno prodotto numerosi crateri: quelli più antichi (Ariccia, Pantano Secco e Prata Porci) sono ricoperti di sedimenti e attivamente coltivati, mentre gli ultimi in ordine di età, hanno conservato i caratteri morfologici tipici di forme giovanili, ad imbuto, e sono occupati da profondi bacini lacustri come quelli Albano e di Nemi. Le eruzioni del Vulcano Laziale sono continuate fino al Paleolitico superiore (Aurignaciano), ossia fra i 29.000 ed i 25.000 anni fa. Le formazioni vulcaniche sono costituite soprattutto da ceneri e lapilli depositati in strati di notevole spessore e cementati in misura diversa.

Si possono distinguere: pozzolane (localmente dette "terrinelle"), cioè ceneri vulcaniche del tutto prive di cementazione: si riscontrano nelle zone più lontane dalle bocche di eruzione e danno luogo a terreni sabbiosi, profondi, permeabili all'acqua e senza ristagni né superficiali né profondi; tufi litoidi, più o meno duri, derivati dalla cementazione delle ceneri e dei lapilli, con diverse denominazioni locali (cappellacci, cappellacci teneri, occhio di pesce, occhio di pernice, ecc.), coprono la parte maggiore del territorio considerato. Sono di scarsa o nulla permeabilità all'acqua e alle radici ed è necessario pertanto procedere a scassi profondi per permettere agli agenti atmosferici di attivare la pedogenesi e mettere a disposizione delle colture, in particolare della vite, uno strato sufficiente di terreno agrario per lo sviluppo radicale e la nutrizione idrica e minerale; rocce laviche, dure, poco attaccabili dai mezzi meccanici e dagli agenti atmosferici. Coprono una minima parte del territorio in zone vicine ai crateri di eruzione. In generale danno origine a terreni di scarso spessore dove s'insedia il pascolo o il bosco; alluvioni recenti formatesi nelle zone pianeggianti per deposito alluvionale proveniente dalle pendici sovrastanti. I terreni derivati sono profondi, tendenzialmente argillosi, spesso umidi. Sono presenti anche formazioni argilloso-arenacea, composte da un'alternanza di argille e arenarie che sono preponderanti verso l'alto della formazione, dove si passa da una giacitura stratificata a una massiva con vulcaniti di età Quaternaria costituite da scorie, alternate a pomici e cineriti, derivanti da più fasi esplosive del Vulcano Laziale. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 19 e i 480 m s.l.m., con pendenza variabile: l'esposizione generale è orientata verso ovest, nordovest.

Il clima dell'area è di tipo temperato mediterraneo ed è caratterizzato da precipitazioni medie annue comprese tra i 822 ed i 1110 mm, con aridità estiva non molto pronunciata (pioggia 84-127 mm) nei mesi estivi, più intensa alle quote più basse. Temperatura media piuttosto elevata compresa tra i 13,7 ed i 15,2°C: freddo prolungato ma non intenso da novembre ad aprile, con temperatura media inferiore ai 10°C per 3-4 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 2,1 e 4,0° C.

La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno della zona delimitata come DOC Montecompatri-Colonna, o Montecompatri, o Colonna un territorio altamente vocato alla produzione di vini di pregio.

2. 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 "Montecompatri-Colonna", o "Montecompatri", o "Colonna".

La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca romana: le più importanti ville situate nei dintorni di Roma, nell'area dei Colli Albani, corrispondente agli odierni Castelli Romani, possedevano grandi spazi dedicati alla conservazione del vino: molti vini famosi all'epoca dei romani molti provenivano dai Colli Albani.

Nei corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo importante nell'economia agricola del territorio contribuendo in modo significativo allo sviluppo sociale ed economico dell'area, come testimonia la Sagra dell'Uva di Colonna giunta alla cinquantunesima edizione .

Grazie alle loro peculiarità, numerosi sono i riconoscimenti che hanno ricevuto e continuano a ottenere, i vini a DOC "Montecompatri-Colonna", o "Montecompatri", o "Colonna" sia in ambito locale, nazionale che internazionale; ben figurano inoltre sulle principali guide nazionali.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- **base ampelografica dei vigneti:** i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata: la Malvasia bianca di Candia, la Malvasia del Lazio, il Trebbiano toscano, verde e giallo, il Bellone ed il Bombino bianco;
- **le forme di allevamento, i sestì d'impianto e i sistemi di potatura** che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (105 hl/ha per tutte le tipologie);
- **le pratiche relative all'elaborazione dei vini**, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione di vini bianchi, complessi ed equilibrati.

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

La DOC "Montecompatri-Colonna", o "Montecompatri", o "Colonna" è riferita a otto tipologie di vino bianco ("Montecompatri-Colonna o Montecompatri o Colonna secco", "Montecompatri-Colonna o Montecompatri o Colonna amabile", "Montecompatri-Colonna o Montecompatri o Colonna dolce", "Montecompatri-Colonna o Montecompatri o Colonna Superiore secco", "Montecompatri-Colonna o Montecompatri o Colonna Superiore amabile", "Montecompatri-Colonna o Montecompatri o Colonna Superiore dolce", "Montecompatri-Colonna o Montecompatri o Colonna frizzante amabile", "Montecompatri-Colonna o Montecompatri o Colonna frizzante dolce") che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Nello specifico le singole tipologie di vino si caratterizzano:

- "Montecompatri-Colonna", o "Montecompatri", o "Colonna" secco: vino fresco ed equilibrato con colore dal giallo paglierino più o meno intenso, odore delicato e gradevole, sapore secco, caratteristico e armonico.
- "Montecompatri-Colonna", o "Montecompatri", o "Colonna" amabile: vino fresco ed equilibrato con colore dal giallo paglierino più o meno intenso, odore delicato e gradevole, sapore amabile, caratteristico e armonico.
- "Montecompatri-Colonna", o "Montecompatri", o "Colonna" dolce: vino fresco ed equilibrato con colore dal giallo paglierino più o meno intenso, odore delicato e gradevole, sapore dolce, caratteristico e armonico.
- "Montecompatri-Colonna", o "Montecompatri", o "Colonna" Superiore secco: vino fresco ed equilibrato con colore dal giallo paglierino più o meno intenso, odore delicato e gradevole, sapore secco, caratteristico e armonico.
- "Montecompatri-Colonna", o "Montecompatri", o "Colonna" Superiore amabile: vino fresco ed equilibrato con colore dal giallo paglierino più o meno intenso, odore delicato e gradevole, sapore amabile, caratteristico e armonico.

- “Montecompatri-Colonna”, o “Montecompatri”, o “Colonna” Superiore dolce: vino fresco ed equilibrato con colore dal giallo paglierino più o meno intenso, odore delicato e gradevole, sapore dolce, caratteristico e armonico.
- “Montecompatri-Colonna”, o “Montecompatri”, o “Colonna” frizzante amabile: vino fresco ed equilibrato con colore dal giallo paglierino più o meno intenso, perlage vivace ed evanescente, odore delicato e gradevole, sapore amabile, caratteristico e armonico.
- “Montecompatri-Colonna”, o “Montecompatri”, o “Colonna” frizzante dolce: vino fresco ed equilibrato con colore dal giallo paglierino più o meno intenso, perlage vivace ed evanescente, odore delicato e gradevole, sapore dolce, caratteristico e armonico.

Al sapore i vini presentano un'acidità normale, un amaro poco percepibile, poca astringenza e buona struttura, che contribuiscono all'equilibrio gustativo.

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 costituita dalle pendici settentrionali del vulcano Laziale, e l'esposizione a ovest e nordovest, concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del “Montecompatri-Colonna”, o “Montecompatri”, o “Colonna”. Da tale area sono peraltro esclusi i terreni ubicati a quote troppo basse non adatti ad una viticoltura di qualità.

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del “Montecompatri-Colonna”, o “Montecompatri”, o “Colonna”.

In particolare, i terreni prevalentemente di origine vulcanica, sono costituiti da pozzolane (localmente dette "terranelle"), cioè ceneri vulcaniche del tutto prive di cementazione: si riscontrano nelle zone più lontane dalle bocche di eruzione e danno luogo a terreni sabbiosi, profondi, permeabili all'acqua e senza ristagni né superficiali né profondi; si hanno anche limi e sabbie gialle mescolate a ciottolini calcarei e silicei sparsi o concentrati e argille azzurre e grigie di ambiente lacustre e terreni riconducibili alle terre rosse con tessitura argillo-limosa che presentano, in genere, limitato spessore ed un sottosuolo coerente. Trattasi di terreni con caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti (965 mm), con scarse piogge estive (105 mm) e con aridità estiva non molto pronunciata, più intensa alle quote più basse, da una buona temperatura media annuale (14,6°C), unita ad una temperatura relativamente elevata e ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino “Montecompatri-Colonna”, o “Montecompatri”, o “Colonna”.

In particolare, la combinazione tra le caratteristiche del terreno ed i fattori climatici, determina per i vini bianchi, la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici dei diversi vitigni.

La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra “Albana”, dall'epoca romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del “Montecompatri-Colonna”, o “Montecompatri”, o “Colonna”.

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini “Montecompatri-Colonna”, o “Montecompatri”, o “Colonna”, le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

In particolare la presenza della viticoltura nella zona del “Montecompatri-Colonna” è attestata fin dall'epoca romana, in molti reperti dei georgici latini.

Nel medioevo i contratti agrari ed i documenti di varia natura, conservati presso gli archivi monastici, confermano la diffusione di tale coltura.

Con la caduta dell'impero romano e la fine delle invasioni barbariche, la viticoltura in queste terre, nonostante i danni subiti, non perde la sua continuità con il passato e mantiene sempre un ruolo importante; come testimoniano i numerosi atti notarili, inerenti i terreni vitati, custoditi negli archivi monastici.

Nei secoli successivi la viticoltura ha rappresentato la coltura principale dell'area, tanto che nelle *Memorie Colonesi* (1855), il Coppi riporta che nel 1297 il Papa Bonifazio VIII nel sottomettere i Colonesi assoldò delle truppe che dovevano agire “distruggendo anche e devastando le vigne, gli alberi e tutte le altre cose”. In *La Gerarchia cardinalizia* (1703), il Carlo Bartolomeo Piazza riporta per Rocca Priora “il territorio.. e nella copia di vini” e per Monte dei Compiti (Montecompatri) “..territorio abbondante di frutti, e copioso di vini”. Anche il Marocco, in *Monumenti dello Stato pontificio e relazione topografica di ogni paese* (1835), riporta per Montecompatri “Il territorio è abbondante di vini, ne manca degli altri generi alla vita necessari, oltre il terreno di natura ferace ve anche zelo negli abitanti che lo coltivano”, e per Rocca Priora “abbonda di vino”.

La storia recente, a causa della chiusura della Cantina Sociale, è caratterizzata da una situazione di stasi della Denominazione che, nonostante l'impegno delle aziende, non riesce ancora ha riconquistare appieno la notorietà passata.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Valoritalia srl

Via Piave, 24 – 00187 Roma

Telefono 06/45437975 - Fax 06/45438908; E-mail info@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, 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 25, 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).