

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “NARNI”

Approvato con	DM 18.11.1995	G.U. 284 - 05.12.1995
Modificato con	DM 13.08.1997	G.U. 214 - 13.09.1997
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 184 - 10.08.2009
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	D.M. 12.07.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
(concernente correzione dei disciplinari)		
Modificato con	D.M. 28.11.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
(concernente correzione dei disciplinari)		
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1 Denominazione

La indicazione geografica tipica “Narni”, accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2 Base ampelografica

La IGT “Narni” è riservata ai seguenti vini:

Narni bianco;
Narni bianco frizzante;
Narni bianco passito;
Narni rosso;
Narni rosso passito;
Narni rosso novello;
Narni rosato;
Narni rosato novello.

I vini ad IGT “Narni” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca di colore corrispondente, idonei alla coltivazione nella 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.

L’indicazione geografica tipica “Narni” con la specificazione di uno dei vitigni idonei e/o in osservazione per la regione Umbria, così come identificati al comma 2, o del relativo sinonimo in conformità alle disposizioni previste dagli articoli 6, 8 del decreto 23 dicembre 2009 (Allegato 2), è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85% dal corrispondente vitigno idoneo alla coltivazione nella Regione Umbria.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria e presenti nei vigneti in ambito aziendale nella misura massima del 15%.

L'indicazione geografica tipica "Narni" con la specificazione di due vitigni, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni, alle seguenti condizioni:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta di uno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
- l'indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute.

Articolo 3 **Zona di produzione**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGT "Narni" comprende in tutto i territori dei comuni di Attigliano, Giove, Penna in Teverina, e in parte i territori dei comuni di: Alviano Amelia Calvi dell'Umbria Guardea, Lugnano in Teverina, Montecastrilli, Narni, Otricoli, Sangemini, Terni, in provincia di Terni.

Tale zona è così delimitata: partendo dal punto di incontro della strada provinciale Amelia – Orte con la strada statale n. 205 Amerina, all'interno dell'abitato di Amelia, si segue quest'ultima strada per lungo tratto fino al suo incrocio con la strada provinciale Tuderte – Amerina. Si segue quest'ultima strada in direzione nord fino al bivio con la provinciale Sambucetole – Castel dell'Aquila e si percorre quest'ultima per breve tratto, fino al suo incrocio con il fosso di San Cristoforo che si discende fino alla confluenza con il fosso Grande. Si risale il fosso Grande per lungo tratto in direzione nord fino alla confluenza del fosso di Valliciano. Il confine continua risalendo quest'ultimo fosso in direzione nord – est fino alla confluenza del fosso di Collefiorito che si risale anch'esso fino al suo incrocio con la strada provinciale di Farnetta. Si prende tale strada in direzione est fino all'incrocio con la provinciale Tuderte – Amerina che si percorre attraversando l'abitato di Montecastrilli fino all'incrocio con la strada provinciale di Sette Valli in località Castel Todino. La delimitazione segue quest'ultima strada provinciale di Sette Valli, in direzione sud – est, fino all'incrocio con la strada statale Tiberina n. 3 bis. Si percorre quest'ultima strada in direzione Sangemini, fino all'incrocio con la ferrovia Centrale – Umbra. Si segue tale linea ferrata in direzione Terni fino all'incrocio con il fosso Gabelletta, subito dopo quota 264 che si discende in direzione sud fino all'incrocio con la strada statale Ternana n. 79. La delimitazione continua seguendo in direzione ovest tale strada statale n. 79 fino all'incrocio con il confine comunale tra Sangemini e Terni. Si segue quest'ultimo confine amministrativo in direzione sud fino al punto di incontro dei confini comunali di Sangemini – Terni e Narni. Si prosegue lungo la linea di confine tra i comuni di Narni e Terni, fino a giungere, dopo un lungo tratto, al punto di incontro dei confini comunali di Terni, Narni e Stroncone. La delimitazione continua lungo il confine tra i comuni di Stroncone e Narni fino a giungere in prossimità del torrente Aia a quota 152. Si attraversa il torrente Aia e si continua seguendo la strada provinciale dell'Aia in direzione ovest fino al suo incrocio con la strada statale n. 3 Flaminia. Si segue la strada statale Flaminia in direzione Narni e, passando all'interno dell'abitato, si continua fino al bivio per Calvi percorrendo la strada provinciale Calvese, per lungo tratto, si giunge in prossimità dell'abitato di Calvi dell'Umbria, lo si costeggia lungo il versante ovest e si continua la strada in direzione Montebuono fino ad incrociare il limite di provincia. La delimitazione continua lungo il confine della Provincia di Terni in direzione, prima ovest poi nord, per lunghissimo tratto seguendo, in particolare, i confini del comune di Calvi

dell'Umbria, poi di Otricoli e successivamente, nell'ordine, quelli di Amelia, Penna in Teverina, Giove, Attigliano, Lugnano in Teverina, Alviano e Guardea fino ad incrociare la linea di confine tra i comuni di Montecchio e Guardea e prosegue lungo quest'ultima linea, in direzione est, fino all'incrocio con la strada statale n. 205 Amerina. La delimitazione continua seguendo in direzione sud detta strada per lungo tratto fino a raggiungere nuovamente l'incrocio con la strada provinciale Amelia – Orte, all'interno dell'abitato di Amelia.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei mosti e dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini ad IGT "Narni" anche con la specificazione del vitigno, non deve essere superiore a:

Narni bianco 18 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata, corrispondenti a hl 144,00

Narni rosso e rosato 17 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata, corrispondenti a hl 136,00 .

Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT "Narni" seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico naturale minimo previsto dalla vigente normativa.

Articolo 5 **Norme per vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all' 80% per tutti i tipi di vino tranne che per la tipologia passito, la cui resa non deve essere superiore al 45%. Per le uve aromatiche destinate alla produzione della IGT "Narni passito" è consentito un leggero appassimento sulla pianta o su graticci. La zona di vinificazione corrisponde con quella di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini ad IGT "Narni" anche accompagnati con la specificazione del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Narni" bianco:

colore: giallo paglierino;

odore: gradevole, caratteristico;

sapore: dall'asciutto al dolce, fresco, di gusto leggermente fruttato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l ;

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

“Narni” rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato, con profumo caratteristico;
sapore: dall’asciutto al dolce, sapido, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Narni” rosso novello:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato, con profumo caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, sapido, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Narni” rosato:

colore: rosato più o meno intenso;
odore: vinoso delicato;
sapore: dall’asciutto al dolce, armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Narni” rosato novello:

colore: rosato più o meno intenso;
odore: vinoso delicato;
sapore: da secco ad abboccato, armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Narni” bianco frizzante:

colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: dall’asciutto al dolce, fresco, di gusto leggermente fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

“Narni” rosso passito:

colore: rosso più o meno carico tendente al granato;
odore: caratteristico ed intenso;
sapore: dall’asciutto al dolce, armonico e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Narni” bianco passito:

colore: giallo tendente all’ambra a seconda dell’invecchiamento;

odore: intenso, fruttato;

sapore: dall’asciutto al dolce, caratteristico, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica “Narni” con la specificazione del nome del vitigno, all’atto dell’immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla IGT “Narni” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.

E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. L’indicazione geografica tipica “Narni”, ai sensi dell’art. 14 del DLgs 61/2010 (Allegato 3), può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l’indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata IGT “NARNI” ricade nella parte Sud della regione Umbria, a confine con il Lazio e comprende in tutto i territori dei comuni di: Attigliano, Giove, Penna in Teverina, e in parte i territori dei comuni di: Alviano, Amelia, Calvi dell’Umbria, Guardea, Lugnano in Teverina, Montecastrilli, Narni, Otricoli, Sangemini, Terni in provincia di Terni.

La conformazione territoriale va da moderatamente a fortemente acclive; la natura geologica è rappresentata prevalentemente da argille marine plioceniche, anche se si ritrovano zone dove sono presenti da materiali di origine vulcanica, travertino, tufo calcareo e loro detriti, e da alluvioni attuali e terrazzate. L’area presenta pendenze comprese tra il 5 ed il 60% a secondo dei substrati, con conseguenze assai differenti sul manifestarsi dei fenomeni di dissesto.

I suoli, avendo generalmente una giacitura acclive, hanno una profondità media e quelli sui substrati calcareo-travertinosi possono presentare frammenti grossolani. Vasti esempi di rocciosità affiorante li troviamo nelle aree calanchive e sporadicamente sui travertini. La pedogenesi, pur orientata verso la brunificazione, specialmente sulle argille plioceniche è stata ritardata dall’erosione e dalle utilizzazioni agricole più impegnative che possono aver assottigliato, omogeneizzato e retrogradato i suoli (Entisuoli) e quindi, solo raramente, troviamo profili ben sviluppati. I suoli originatisi, invece, sui depositi lacustri posti tra Collescipoli e S. Faustino, stante la natura geologica dei substrati, sono generalmente privi di pietrosità ed è assente la rocciosità superficiale. La profondità

è normalmente media o elevata e gli orizzonti pedogenetici si continuano nei materiali sottostanti. La pedogenesi ha prodotto generalmente orizzonti B cambici (Inceptisuoli).

Le precipitazioni medie annue oscillano tra gli 800-950mm con estremi minimi che possono arrivare a 600 mm come nel 2007 e superare 1000mm come nel 2010.

La stagione primaverile è caratterizzata da una precipitazione media di 222mm con annate in cui vengono superati anche 300mm. Negli ultimi anni il mese primaverile più ricco di precipitazioni è maggio con valori medi prossimi ai 100 mm.

I mesi estivi sono caratterizzati da piogge scarse e spesso concentrate, e nella media risultano inferiori (102,3mm) rispetto quelle registrate in altre zone della Regione il cui valore medio si attesta a circa 160mm. Negli ultimi anni non sono mancate stagioni che comunque hanno superato il valore medio di riferimento anche se questo fenomeno di elevata piovosità estiva (es 2009, 2010) è stato diffuso su tutto il territorio regionale.

Della stagione primaverile il mese di aprile è quello che mediamente presenta valori più bassi di pioggia mentre per l'estate è il mese agosto soprattutto dopo il 15 del mese dove mediamente negli ultimi anni i mm di pioggia media non superano i 10mm con situazioni a volte di completa mancanza di precipitazioni.

La temperatura media nella stagione primaverile è di 15,5°C con temperature medie giornaliere nel mese di marzo che possono raggiungere valori di 5°C e nel mese di maggio 18-19°C. Il mese di aprile si attesta mediamente tra i 10°C e 17°C.

2) *Fattori umani rilevanti per il legame*

Questa Indicazione Geografica Tipica prende il nome dalla cittadina di Narni, borgo in provincia di Terni di origine antichissima. Fu insediamento preromano con il nome di Nequinum, quindi nel 300 a.C. divenne al centro degli interessi di Roma, che la fece assediare con il console Quinto Appuleio Pansa ottenendo tuttavia risultati infruttuosi vista la sua impervia posizione. Ci volle oltre un anno per compiere l'impresa, avvenuta nel 299 a.C. grazie al tradimento di due persone locali che permisero ai Romani l'ingresso tra le mura. Divenne così colonia romana col nome latino di Narnia. Non si hanno molte notizie relative a quel periodo, si pensa però che la città potesse aver avuto un ruolo di una certa importanza durante il corso della prima e della seconda Guerra Punica. Lungo il fiume Nera, nei pressi della frazione di Stifone, dove anticamente si trovava il porto della città romana, è stato infatti recentemente individuato il sito archeologico di quello che appare come un cantiere navale romano. Dell'antica navigabilità del fiume Nera si hanno peraltro notizie su Strabone e Tacito. Noto il passo in cui il console Gneo Calpurnio Pisone, nel 19, decise di imbarcarsi a Narni con la moglie Plancina al fine di raggiungere Roma senza destare sospetti. Divenne Municipium nel 90 a.C. Non si conosce con certezza quando la città di Narnia cambiò il suo nome in Narni, ma probabilmente questo avvenne gradualmente nel tempo a partire dal XIII secolo per poi divenire effettivo dopo la rivoluzione francese, anche se fino alla fine del XIX secolo si trovavano ancora nelle lapidi e negli scritti ufficiali iscrizioni con l'antico nome di Narnia..

I primi insediamenti nella zona si fanno risalire con buona probabilità ai tempi degli Etruschi, certa e documentata è invece la presenza della civiltà romana: di essa sono rimaste tracce dell' antica Via Cassia, o Via Traiana Nova, di cui sono stati rinvenuti tratti di selciato e due colonne miliari.

Il territorio di produzione si sovrappone con quello dell' Orvieto, zona ricca di storia e cultura enologica millenaria che parte dagli etruschi e passa attraverso i secoli ai romani ed al Cristianesimo. Testimonianze certe se ne hanno dai ritrovamenti di copiose quantità di ceramiche che testimoniano il consumo corrente della bevanda già a quell' epoca. E' noto infatti che gli etruschi – abitanti di quella zona – produssero e commercializzarono il rinomato vino dell' area.

La IGT Narni istituita con DM 18 Novembre 1995 per valorizzare una zona che ricade all'interno dell'allora DOC COLLI AMERINI, oggi AMELIA, basata su un vitigno in particolare, il CILIEGIOLO, l'unico che può essere menzionato in etichetta con la specifica del vitigno, tra quelli utilizzabili per produrre vini ad IGT NARNI.

L'origine del Ciliegiolo non è certa, in passato sembrava che fosse stato portato da alcuni pellegrini di ritorno dalla Spagna nella seconda metà dell'ottocento, altre fonti lo inquadrano nel CIRIEGIOLO DOLCE, dall'aroma fragrante di cui parla il Sederini nel seicento. Ricerche più recenti lo danno come uno dei progenitori del Sangiovese, quindi di sicura origine Italica. Come indicato nel disciplinare per produrre vini a IGT Narni possono essere impiegati tutti i vitigni autorizzati e raccomandati nella lista varietale regionale, ma senza la specifica del vitigno in etichetta.

Il Ciliegiolo storicamente coltivato nel territorio, veniva vinificato e commercializzato in purezza dalla CANTINA DEI COLLI AMERINI fin dalla sua fondazione (1975), prima come novello e poi come vino d'annata, successivamente seguita da altre aziende locali; venne quindi messo come elemento fondamentale di tale IGT, perché rinomato sia sul mercato locale oltre che in quello nazionale ed internazionale, e riconosciuto nella sua origine di produzione, NARNI.

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.

le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura. Le forme di allevamento hanno visto scomparire quasi del tutto i filari di vite in coltura promiscua maritati all'olmo, che hanno lasciato spazio agli impianti specializzati di fine anni '60/70. Questi presentavano sesti d'impianto di 3x2 o 3x3, quindi a bassa densità, allevati a palmetta con produzioni per ettaro elevate, e relative produzioni per ceppo molto alte, frutto di una filosofia produttiva che guardava alla quantità e non alla qualità. Negli anni '80 le aziende viticole più accorte hanno iniziato ad aumentare le densità d'impianto, salendo oltre i 3000 ceppi per ettaro, ed introducendo la forma di allevamento a cortina con cordone speronato, che è più facilmente meccanizzabile. E' stata utilizzata in particolar modo sui vitigni bianchi dove mantenendo i grappoli più riparati dal soleggiamento, ne favorisce un livello di acidità più elevato, e di conseguenza i vini ne risultano più freschi. Negli anni '90 il mercato è già fortemente orientato su vini rossi strutturati da invecchiamento, quindi le densità d'impianto salgono fino oltre i 5000/6000 ceppi per ettaro, ed il cordone speronato unito alla spalliera è la forma di allevamento più utilizzata, con sesti d'impianto che nelle aziende specializzate vengono spinti fino a 2x0,80.;

le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per le differenti tipologie, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento.

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

Facendo riferimento ai due punti precedenti, i parametri analitici o descrittori specifici del prodotto sono fortemente dipendenti dalle varietà di viti utilizzate. Le uve rosse sono caratterizzate da una equilibrata concentrazione quantitativa e qualitativa delle componenti fenoliche responsabili del colore e di alcuni aspetti gustativi come quelli più propriamente olfattivi così come da sostanze aromatiche di origine fermentativa conseguenza di evoluzione ottimale della maturazione fenolica e azotata.

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 del bacino produttivo degli Igt Narni e l'esposizione, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione 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 dell'“Igt Narni”. In particolare, pur con la loro variabilità derivante da eterogenei processi pedogenici, i terreni danno ottimi risultati dal punto di vista viticolo grazie ad un ph ottimale ed a contenuti di calcare che favoriscono l'ottimale maturazione delle uve.

Anche il clima dell'areale di produzione, consente alle uve di maturare lentamente e completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Igt Narni".

La millenaria storia vitivinicola riferita a questo territorio, dall'epoca etrusca a quella romana, dal 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 dell' “Igt Narni”.

E' 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 “Igt Narni”, le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Valoritalia srl, Società per la Certificazione delle qualità delle produzioni Vitivinicole Italiane, Via Piave 84, 00187 Roma; Sede Periferica di Orvieto
Telefono 0763/343790 - Fax 0763/394980;

Valoritalia srl 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 3) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, 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 4).