



*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 “VALTÈNESI”**

Decisione di approvazione o modifica	Pubblicazione	
Approvato con	D.M. 14.07.2011	G.U. 181 – 5.08.2011
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 30.09.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 7.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata “Valtènesi” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
- “Valtènesi”
- “Valtènesi” chiaretto.

Articolo 2

Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine “Valtènesi” nelle tipologie rosso e chiaretto devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale da un minimo del 50% da vitigni Groppello (nei tipi “Gentile” e/o “Mocasina”).
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 50% ed 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 e con l'esclusione dei vitigni a bacca rossa di cui all'allegato 4 del DM 23/12/2009 (Allegato 2) che potranno concorrere complessivamente nella misura massima del 10%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Valtènesi», comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Brescia, caratterizzati dal microclima del lago di Garda: Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S.Felice del Benaco, Puegnago del

Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze del Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole.

Comprende inoltre parte dei territori dei comuni di Lonato del Garda e di Desenzano del Garda, ricadenti all'interno della linea ideale di delimitazione che, partendo dal lago di Garda, in corrispondenza al confine amministrativo tra Lonato e Padenghe, si dirige verso ovest seguendo il confine stesso. Tale linea prosegue poi seguendo il confine amministrativo tra Lonato e Calvagese; devia poi verso sud e segue il confine amministrativo prima tra Lonato e Bedizzole, poi tra Lonato e Calcinato fino ad incontrare l'autostrada "Serenissima". Il confine prosegue quindi lungo l'autostrada in direzione est fino all'altezza del sottopassaggio che congiunge via Arcangelo da Lonato con via Prè; a questo punto la linea segue la via Prè in direzione sud, poi segue la via san Polo la quale piegando prima verso ovest, poi verso sud, conduce alla via Malocco sopra; con essa si identifica e prosegue lungo la via Malocco sotto fino all'abitato di Esenta; la linea prosegue ancora in direzione sud seguendo la via Staffolo fino all'incrocio con la via Slossaroli; segue ora detta via in direzione est, si allinea quindi a nordest lungo la via Fornaci dei Gorgi e prosegue quindi in direzione nord lungo la provinciale del Benaco fin oltre le arcate del viadotto ferroviario nell'abitato di Desenzano ove, piegando prima ad est e poi a nord, arriva al lago in località Desenzanino. Il confine segue poi la riva del lago in direzione nordovest fino a congiungersi al punto di partenza.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Valtènesi" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e dei vigneti esistenti e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo unicamente i vigneti situati in terreni con giacitura pede-collinare e collinare di buona esposizione.

I sestri d'impianto e i sistemi di potatura (corti e medi) devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche tradizionali delle uve e del vino.

La forma di allevamento dei nuovi impianti dovrà essere la spalliera; è però consentita l'iscrizione allo schedario viticolo di vigneti esistenti alla data di pubblicazione del presente disciplinare strutturati con forme di allevamento diverse, purché non espanse.

Per i vigneti di nuovo impianto o reimpianto, la densità di piante non può essere inferiore a 4400 ceppi per ettaro, calcolata sul sesto di impianto; per i vigneti esistenti alla data di pubblicazione del presente disciplinare, sarà sufficiente una densità di piante non inferiore a 3200 ceppi per ettaro, calcolata sul sesto di impianto.

E' vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione come mezzo di soccorso.

Le rese massime di uva per i nuovi impianti e per i sovrainnesti devono essere le seguenti:

- 1° anno di impianto meglio identificato con la prima foglia: produzione zero;
- 2° anno di impianto meglio identificato con la seconda foglia: produzione zero;
- 3° anno di impianto meglio identificato con la terza foglia: vigneto a pieno regime produttivo;

- 1° anno dal sovrainnesto: produzione zero;
- 2° anno dal sovrainnesto: vigneto a pieno regime produttivo.

Per i vigneti a pieno regime produttivo, la resa massima di uva ammessa per la produzione del vino “Valtènesi” non deve essere superiore a 11 tonnellate per ettaro.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.

La regione Lombardia, con proprio decreto, anche su istanza del consorzio di tutela riconosciuto e delegato, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione.

Le uve destinate alla vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata “Valtènesi” al momento della raccolta, nel loro insieme devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, eventuale appassimento, affinamento ed imbottigliamento, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3; tuttavia, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche entro l'ambito dei seguenti comuni :

Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo, Sirmione.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 3).

Per i vini a denominazione di origine “Valtènesi”, la resa massima dell' uva in vino finito non deve essere superiore al 68%.

Qualora superi detto limite ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

Per la produzione del vino “Valtènesi” nella tipologia charetto, la vinificazione deve essere eseguita con breve macerazione delle bucce.

Per i vini a denominazione di origine “Valtènesi” è ammessa la raccolta e vinificazione congiunta o disgiunta delle varietà di uve che concorrono alla denominazione di origine. Il coacervo dei vini ottenuti con vinificazione disgiunta dovrà essere effettuato nella cantina del vinificatore e comunque prima della richiesta della certificazione per l'immissione al consumo.

Per i vini a denominazione d'origine “Valtènesi” l'immissione al consumo potrà avvenire esclusivamente a partire dal 1 Settembre successivo alla vendemmia per la tipologia “rosso”, e dal 14 febbraio successivo alla vendemmia per la tipologia “charetto”.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Valtènesi» all' atto della immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

“Valtènesi” tipologia rosso

- colore: rosso rubino, anche intenso, brillante con eventuali riflessi granati con l’invecchiamento;
- odore: vinoso, caratteristico, da giovane può essere fruttato in seguito anche speziato;
- sapore: sapido, fine, equilibrato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

“Valtènesi” chiacchetto

- colore: rosa più o meno intenso talvolta con riflessi rubino o lievemente aranciati;
- odore: caratteristico, fine, intenso con eventuali sentori floreali e fruttati;
- sapore: da secco ad abboccato, fresco, sapido, fine, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Qualora nelle fasi di vinificazione e maturazione dei vini a denominazione di origine controllata “Valtènesi” vengano utilizzati contenitori di legno il vino potrà presentare lieve sentore di legno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Valtènesi” è obbligatorio riportare l’annata di produzione.

Per la designazione del vino a denominazione di origine controllata “Valtènesi” tipologia rosso non è ammesso riportare l’indicazione “rosso”.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Valtènesi” può essere utilizzata la menzione “vigna”, a condizione che sia seguita dal relativo toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell’apposito schedario viticolo, che la vinificazione e la conservazione del vino avvenga in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri che nei documenti di accompagnamento.

È inoltre consentito, l’uso delle indicazioni geografiche aggiuntive di cui all’allegato elenco positivo.

Articolo 8

Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata “Valtènesi” devono essere immessi al consumo in bottiglie di forma tradizionale, in vetro, aventi capacità previste dalla legge, non superiore a litri 9, con chiusura idonea alla conservazione ed all’affinamento del vino contenuto, con l’esclusione del tappo a corona e del tappo a strappo.

Articolo 9

Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

La Denominazione di Origine Controllata Valtènesi si affaccia sulla sponda occidentale del Lago di

Garda. Il lago di Garda, o Benàco è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km². Cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline.

Il clima della zona, influenzato dalla presenza del lago, può definirsi sub-mediterraneo. Il luogo con le temperature più miti è Malcesine, sulla sponda orientale, mentre quello con temperature più rigide e un clima più continentale è Peschiera del Garda, che si trova sulla sponda meridionale del lago. La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose, mentre l'estate è di tipo mediterraneo, quindi asciutta ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasioni riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si verificano solo eccezionalmente. La costa sud-occidentale del Lago di Garda è caratterizzata da una notevole eterogeneità dei suoli: vi si possono rilevare depositi morenici recenti, antichi, intermedi e zone definite piane intermoreniche. Gli anfiteatri morenici recenti, attribuiti al glaciazione würmiana costituiscono l'apparato glaciale più settentrionale presente nell'area del Garda. Si tratta di un paesaggio composito, costituito dall'alternanza in una successione articolata di forme eterogenee. I cordoni morenici, connotati da una morfologia più o meno aspra ed acclive, sono alternati a piane intermoreniche con superficie debolmente ondulata, talvolta sede di laghi e paludi. Alla eterogeneità del paesaggio corrisponde un'elevata variabilità pedologica, con suoli da poco a moderatamente profondi (soprattutto sui rilievi collinari, a causa dei processi di erosione) sino a molto profondi (aree di accumulo colluviale e piane fluvioglaciali), a volte pietrosi, con tessitura media o moderatamente grossolana e spesso scheletrici. I depositi morenici antichi si caratterizzano per avere un'elevata maturità, con prevalenza di morfologie collinari a profilo dolce e pendenze relativamente basse anche lungo i cordoni morenici. Questi depositi sono spesso ricoperti da depositi limosi di probabile origine eolica (*loess*), a tratti di origine colluviale, che ha condizionato la successiva pedogenesi. I suoli hanno pertanto un carattere composito, dovuto al succedersi di ripetuti cicli erosivi e pedogenetici dei quali portano le tracce. Essi hanno caratteristiche intermedie di evoluzione morfologica e pedogenetica: le pendenze nell'area morenica sono mediamente superiori a quelle del morenico antico; i suoli presenti evidenziano analogie con le condizioni di pedogenesi delle superfici più antiche, con differenze parziali nella tessitura, che è in prevalenza media o moderatamente grossolana. Le aree intermoreniche sono zone un tempo paludose e quindi spesso ricchissime di sostanza organica, che sono situate generalmente sul fondo delle vallette laterali, ai piedi delle colline o in zone di remoto allagamento nella fascia in antichità a bordo lago, ad oggi talvolta ancora punteggiate da piccole risorgive.

Le caratteristiche di questi suoli consentono uno corretto sviluppo vegeto-produttivo della vite: il rischio di stress idrico è basso e l'eccesso di rigogliosità della vegetazione, che potrebbe causare problemi di carattere sanitario e qualitativo, è scongiurato.

Fattori umani rilevanti per il legame

Nel "terroir" della Valtènesi non c'è dubbio sul ruolo della partecipazione tipica del soggetto uomo nel confronto con le numerose variabili a sua disposizione.

La presenza e la colonizzazione antropica, certamente soggetta a varie e ricorrenti condizioni socio economiche, si è ovviamente giovata nel susseguirsi dei tempi delle specifiche caratterizzazioni climatiche, privilegiando la coltivazione dell'olivo e della vite sia pur non trascurando, quella dei cereali, delle proto-oleaginose e delle foraggere oggi destinate soprattutto alla commercializzazione per trasformazione zootecnica, agroalimentare o agroindustriale "no food".

Senza dubbio le coltivazioni erbacee sono state e sono tutt'ora influenzate dalla corrente variabilità di mercato o dalle esigenze primarie della disponibilità alimentare in funzione dei consumi. Tanto le specie arboree che le erbacee, significativamente rappresentate nelle plurime unità aziendali delle molteplici imprese agricole esistenti, raffigurano comunque in quest'area il più emblematico e

significativo elemento di variabilità e di caratterizzazione paesaggistico-ambientale e sono intrinsecamente dotate di una primaria valenza scenografica integrata nell'insieme del territorio.

In epoca romana il lago era conosciuto come Benàco, mentre oggi è meglio noto come lago di Garda, toponimo attestato fin dal Medioevo e di origine germanica, derivante da quello dell'omonima cittadina sulla sponda veronese del lago, la quale, insieme a un'altra località celebre del lago, Gardone Riviera, e altre meno conosciute, come Gàrdola, Gardoncino, Gardoni, Guàrdola e Le Garde, testimonia la presenza germanica che va dal VI al VIII secolo, in particolare quella longobarda. Il toponimo Garda, con il quale è chiamato il lago già in alcuni documenti dell' VIII secolo, è l'evoluzione della voce germanica warda, ovvero "luogo di guardia" o "luogo di osservazione".

Il toponimo classico del lago, ovvero Benācus lacus (Benàco), è quasi sicuramente di origine celtica, precedente quindi al dominio romano, e dovrebbe derivare da bennacus, confrontabile con l'irlandese bennach, e significherebbe "cornuto", ovvero dai molti promontori. La traduzione "cornuto" viene anche interpretata in riferimento alla penisola di Sirmione.

Sulle colline moreniche del Lago di Garda, è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino.

Per tanto fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino.

Non si è a conoscenza né di chi abbia introdotto la vite in questo ambiente né precisamente quando, ma alcune testimonianze riportano che già nel I secolo il vino gardesano era ben noto e si poteva facilmente trovare nei banchetti degli antichi romani con il nome di Vino Retico. Il Retico fu uno dei vini preferiti dell'imperatore Augusto, per lo meno secondo quello che ci riporta Svetonio, e pure Plinio loda le viti e l'uva retica, affermando che era piuttosto in voga a Roma. L'integrazione tra Romani e Cenomani, i quali controllavano la zona gardesana, iniziò probabilmente nel 225 a.C., quando vi fu un trattato di alleanza tra Cenomani, Veneti e Romani, anche se l'effettiva romanizzazione del territorio avvenne tra il II e il I secolo a.C., tanto che nell'89 a.C. vennero concessi i diritti già delle città latine per volontà del console romano Gneo Pompeo Strabone e una quarantina di anni dopo fu concessa la cittadinanza romana a Brescia (che comprendeva la sponda occidentale e settentrionale del Benaco) e a Verona (che comprendeva invece la sponda orientale). Nel susseguirsi dei secoli la Valtènesi seguì le vicende politiche delle località limitrofe passando sotto il controllo prima degli Scaligeri, poi dei Visconti, successivamente dominata dalla Repubblica di Venezia ed infine con Brescia nel Regno d'Italia. La vite rimase sempre una coltura diffusa, anche se non sempre a livelli produttivi rilevanti.

Nella seconda metà dell'Ottocento si registrò la comparsa di flagelli come l'oidio nel 1852 e la peronospora nel 1883 che persuasero i produttori minori a percorrere l'alternativa associativa.

Dal secondo dopoguerra la vitivinicoltura gardesana, che fino ad allora aveva rivestito un ruolo di rilevanza limitatamente a quell'area, iniziò un lungo processo di rilancio e miglioramento tecnico e qualitativo.

Nell'ambito delle proposte di riqualificazione dei vigneti, trovarono degna collocazione alcuni convegni volti all'introduzione di nuovi metodi d'approccio ai problemi del settore, perorati nel seminario dell'Accademia italiana della vite del 1953.

Il 1959 fu l'anno della svolta per l'enologia del Garda occidentale: il primo Convegno sui vini bresciani, organizzato nell'ambito dell'Esposizione Industriale Bresciana, pose l'attenzione sul prodotto di cantina, minimizzato sino ad allora dalla centralità produttiva riconosciuta al vigneto.

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

La Doc Valtènesi, nelle sue due espressioni, rosso e chiaretto, dal punto di vista analitico ed organolettico presenta le caratteristiche descritte all'Articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico. In particolare presenta caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in entrambe le tipologie. All'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici del vitigno Groppello, vitigno che trova la sua patria elettiva nella Valtènesi, varietà molto particolare non tanto

per la sua dotazione polifenolica ma perché conferisce a entrambe le tipologie una gradevole e caratteristica nota aromatica decisamente territoriale.

Oltre alla varietà anche, la componente ambientale e microclimatica del Lago di Garda dona ai vini Valtènesi singolari caratteristiche che trovano ampia espressione nel quadro analitico ed organolettico di entrambe le tipologie.

Il Valtènesi, ottenuto con le tradizionali tecniche di vinificazione in rosso, è caratterizzato da descrittori olfattivi e gustativi derivanti dalla tipicità dei vitigni impiegati, un rosso dal colore delicato, con note olfattive fruttate e speziate, adatto ad un consumo nel medio periodo, anche se sono presenti varianti enologiche che propongono il vino anche in affinamento in legno di breve durata. Il Valtènesi chiaretto, ottenuto da un breve contatto del mosto con il pigiato che consente l'estrazione delle sostanze coloranti, generalmente in maniera molto leggera, è un vino unico nelle sue piacevolissime caratteristiche che lo rendono un prodotto decisamente esclusivo del territorio. Un vino dal colore rosato "petalo di rosa", con un olfatto particolarmente floreale e fruttato, composto da una giusta acidità che determina sensazioni gustative di freschezza, sapidità e di buona struttura.

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

La componente della specifica matrice ambientale, quindi del terreno, del clima e delle dotazioni idriche naturali o artificiali, della Valtènesi ha sempre giocato, un ruolo di fondamentale importanza, diffondendo e perpetuando nei secoli la coltivazione della vite. Queste zone, abitate sin dalla preistoria, sono ambienti di grande pregio naturalistico, con vegetazione tipica del clima mediterraneo, che crescono rigogliose grazie al microclima creato dal bacino del Garda, che rende l'inverno particolarmente mite. Il clima, l'originaria matrice geologica dei suoli morenici e l'intervento della componente antropica hanno portato alla diffusione di colture erbacee e legnose diverse e principalmente della vite, sostanzialmente scelta in relazione ad una iniziale economia di consumo, ma successivamente legata in tutto o in parte anche ad una più vasta destinazione di mercato conquistata grazie all'alta qualità delle uve coltivate in zona e alla capacità dei produttori locali.

La vocazionalità della zona deve le sue caratteristiche peculiari proprio alle caratteristiche intrinseche del territorio di produzione incastonato nel contesto di una collocazione padano-alpina, ma con connotazioni nettamente distinte assai più mitigate e tali da potersi definire sub mediterranee, a causa dell'influenza della cospicua massa d'acqua accumulata nel bacino lacustre del Garda, pari ad un volume di circa 49 km cubi.

Poche zone dell'area prealpina morenica e lacustre esprimono connotazioni così caratteristiche del rapporto fra suolo, ambiente e vegetazione come quella della Valtènesi, epicentro della Riviera occidentale del Garda. Qui l'evoluzione e la casualità degli eventi geomorfologici hanno determinato una spiccata e differenziata caratterizzazione assolutamente originale, celebrata da scrittori, poeti e pittori nell'esaltazione lirica degli scenari paesaggistici, ma certamente assecondata e condizionata nel fluire del tempo, da un molteplice e imponente intervento antropico.

La Valtènesi, questa area gardesana limitrofa al più grande Lago d'Italia dalla storica vocazione vitivinicola, rappresenta il fulcro produttivo, e la qualità dei vini prodotti come Doc e racchiude in sé significati che nel mondo del vino hanno grande valore: tradizione, qualità, passione per la terra.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: *ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE S.R.L*

Sede Centrale: via C. Pisacane, 32 – 60019 Senigallia (AN) – Italia

Tel. (+39) 0717930179 | fax (+39) 0717910043

Unità operativa di Brescia: via Volturmo, 31 – 25122 Brescia (BS) – Italia

Tel (+39) 030 3733069 | fax (+39) 030 316132 e-mail: pianocontrolli@imcert.it

L'ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE S.R.L Unità operativa di Brescia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.

Elenco indicazioni geografiche aggiuntive

- **Padenghe**
- **Moniga**
- **Manerba**
- **Mocasina**
- **Portese**
- **Polpenazze**
- **Picedo**
- **Puegnago**
- **Raffa**
- **S.Felice**
- **Soiano**