

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA DEL VINO
"PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE"**

Approvata come tipologia della DOC "Primitivo di Manduria" con

	DPR 30.10.1974	GU 60 - 04.03.1975
Approvato DOCG con	DM 23.02.2011	GU 57 - 10.03.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 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 vino

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" e' riservata al vino rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Primitivo di Manduria Dolce Naturale» e' riservata al vino proveniente da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: 100% Primitivo.

Articolo 3

Zona di produzione uve

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" ricade nelle province di Taranto e Brindisi e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei Comuni compresi nelle suddette province. Tale zona e' così delimitata:

in provincia di Taranto, i territori dei comuni di Manduria, Carosino, Monteparano, Leporano, Pulsano, Faggiano, Roccaforzata, San Giorgio Jonico, San Marzano di San Giuseppe, Fragagnano, Lizzano, Sava, Torricella, Maruggio, Avetrana e quello della frazione di Talsano e delle isole amministrative del comune di Taranto, intercluse nei territori dei comuni di Fragagnano e Lizzano.

Le isole amministrative del comune di Taranto di cui sopra sono così delimitate: partendo al km 87 sulla strada provinciale Carosino-Francavilla, il limite segue verso sud il confine comunale di Carosino, fino ad incontrare quello di Monteparano, località Macchiella, lungo il quale prosegue, sempre verso sud, sino ad incrociare il confine di Roccaforzata in località Petrello. Prosegue quindi lungo il confine sud di Roccaforzata fino all'incrocio di questi con quello di Faggiano, a sud del centro abitato di questo comune. Segue quindi il confine occidentale del comune di Faggiano in

direzione sud sino ad incrociare quello di Pulsano sulla strada che a questi conduce (km 76,500 circa), prosegue poi lungo il confine occidentale di Pulsano in direzione sud sino alla costa, quindi lungo questa, verso ovest, raggiunge il confine di Lizzano che segue poi verso nord fino a raggiungere quello di Fragagnano in prossimità della masseria San Grifone. Quindi, lungo il confine orientale di Fragagnano, prosegue verso nord sino ad incontrare quello di Grottaglie in località Pappadai, segue poi il confine comunale di Grottaglie in direzione nord-est raggiungendo, sulla strada provinciale Francavilla-Carosino, il km 87 da dove la delimitazione era iniziata. In provincia di Brindisi i territori dei comuni di Erchie, Oria e Torre S. Susanna.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a D.O.C.G. "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" in tutte le tipologie previste dall'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
2. Per i nuovi impianti e reimpianti i sesti di impianto dovranno consentire l'allocazione di un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3.500 calcolato sul sesto d'impianto. Le forme di allevamento e i sistemi di potatura consentiti sono alberello pugliese e la contro spalliera, quest'ultima potata a Guyot o cordone speronato, e dovranno garantire al capo a frutto una altezza dal suolo non superiore a 1 metro.
3. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' ammessa l'irrigazione di soccorso.
4. Ogni pratica culturale dovrà essere tale da non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
5. Nella produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" e' consentito esclusivamente l'uso di uve raccolte nella prima fruttificazione (grappoli), mentre sono da escludersi espressamente quelle provenienti dalle "femminelle" (racemi).
6. La resa massima di uva ammessa per la produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" non deve essere superiore a 7 t/ha di vigneto in coltura specializzata.
7. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. La Regione Puglia, su richiesta motivata del Consorzio di Tutela, sentite le organizzazioni professionali di categoria, può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al l'organismo di controllo competente.
8. Alla vendemmia, le uve destinate alla vinificazione devono assicurare, al vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" un titolo alcolometrico naturale minimo di 16% vol.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione e preparazione dei vini devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

2. Le uve possono essere sottoposte a pratiche di appassimento sulla pianta e/o su graticci e/o in cassette all'aperto o in locali anche dotati di sistemi per il controllo di temperatura e/o umidità e/o di ventilazione forzata.
3. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. E' vietato l'arricchimento dei mosti e dei vini.
4. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 60% pari ad una resa massima di 42 ettolitri per ettaro. Qualora la resa dell'uva in vino superi tale limite decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" per tutto il prodotto.
5. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" non può essere immesso al consumo prima del 1° giugno dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
 - colore: rosso intenso, con sfumature tendenti al granato;
 - odore: ampio, complesso, talvolta con sentore di prugna;
 - sapore: dolce, vellutato, caratteristico;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui effettivo 13,00% vol;
 - acidità totale minima: 5,0 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 30,0 g/l.Il residuo zuccherino non deve essere inferiore a 50,0 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. In etichetta e' vietata ogni altra qualificazione aggiuntiva non prevista dal disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi "riserva", "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "classico", e similari.
2. L'indicazione dell'annata di produzione delle uve e' obbligatoria.
3. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, e l'indicazioni di fattorie, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
4. Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nello schedario vitivinicolo, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento. I relativi toponimi o nomi tradizionali devono figurare in un apposito elenco regionale ai sensi dell' articolo 6, comma 8, del Decreto legislativo n° 61/2010.

Articolo 8

Confezionamento

1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" deve essere immesso al consumo esclusivamente in recipienti di vetro di volume nominale fino a un massimo di 6 litri secondo le disposizioni vigenti in materia. Per gli stessi e' obbligatorio il tappo raso bocca, tuttavia per le bottiglie fino a litri 0,25 e' consentito anche l'uso del tappo a vite.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Il territorio in cui ricade l'areale di produzione della D.O.C.G. Primitivo di Manduria Dolce Naturale è essenzialmente caratterizzato da due tipologie di paesaggio: l'Arco Jonico e la penisola Salentina.

L'Arco Jonico(zona costiera) interessa maggiormente la zona costiera e comprende i comuni di Carosino, San Giorgio Ionico, Monteparano, Roccaforzata, Faggiano, Lizzano, Leporano, Pulsano, Fragagnano, Sava, Maruggio, Manduria. Esso si estende a partire dalla costa ionica fino ad arrivare alla base delle Murge, ad ovest fino alla Fossa Bradanica e ad est fino al contatto con il Salento Nord Occidentale. La morfologia deriva dai frequenti e brevi cicli sedimentari trasgressivo-regressivi che hanno interessato l'area sin dal Pliocene medio, conferendo al paesaggio il tipico aspetto a "gradinata" costituito, appunto, da una serie di scarpate che progressivamente degradano verso la linea di costa, lungo la quale è possibile osservare un sistema di dune cui sono associate estese depressioni retrodunali. Il clima è di tipo mediterraneo con inverni abbastanza miti(temperatura minima media 6-7°C)ed estati calde(temperatura massima media 25-26°C). La piovosità si attesta attorno ai 650 mm di pioggia annui concentrati prevalentemente nel periodo invernale.

Il Salento o Penisola salentina risulta la tipologia predominante in cui rientrano i Comuni di Avetrana, S.Marzano di San Giuseppe, Torricella, Torre dell'Ovo, Campomarino, S.Pietro in Bevagna, Torre Colimena, Oria, S.Susanna, Erchie, interessando quindi la parte sud-orientale dell'intero territorio tarantino. Si presenta come un territorio alquanto complesso in cui si alternano superfici subpianeggianti (nelle aree localizzate tra Lecce e Brindisi) a rilievi calcarei (serre salentine). Le serre presenti nella porzione più a sud sono caratterizzate da rilievi calcarei o calcareo-dolomitici stretti ed allungati che si interrompono qua e là in solchi erosivi pianeggianti. La penisola salentina, essendo protesa al mare, è caratterizzata da un clima più umido rispetto al resto della Puglia, dove invece la presenza dell'Appennino riduce l'apporto di umidità dei venti provenienti da ovest. L'umidità non si traduce in precipitazioni, comunque più cospicue rispetto alla Puglia settentrionale, ma determina una più netta alterazione della temperatura percepita: le stagioni estive, soprattutto nelle aree più meridionali, sono particolarmente afose, mentre le stagioni invernali, sia pure molto miti e abbondantemente al di sopra dello zero anche nei periodi più freddi, appaiono gelide soprattutto in presenza di vento.

In tutto il territorio della D.O.C.G. l'uso del suolo è mosaicato con vigneti alternati a seminativi ed oliveti radi. Un'analisi più dettagliata dei suoli porta a considerare che nella parte occidentale dell'area di produzione predominano i suoli franco-argillosi profondi che diventano sabbiosi e sottili scendendo lungo la zona costiera permettendo quindi solo un ridotto approfondimento radicale. Tale tipologia in realtà lambisce la parte orientale dei Comuni di Sava e Lizzano. Procedendo verso ovest, si nota che i Comuni di Manduria, Sava e Avetrana sono caratterizzati dall'alternanza di suoli sottili e profondi, per lo più a media tessitura e poco adatti, ad approfondimento radicale oltre i 50 cm. I tre Comuni della

Provincia di Brindisi, sono per lo più caratterizzati da suoli franco sabbiosi argillosi, con media tessitura e buon drenaggio, leggermente asfittici nella fascia che interessa la parte occidentale di Oria e il Comune di Torre S.Susanna. Erchie ha un territorio con suoli tendenzialmente sottili che garantiscono buon drenaggio e disponibilità di ossigeno. Guardando alla fascia costiera si nota la netta prevalenza di suoli franco argillosi o franco sabbiosi molto sottili con substrato entro i 25-50 cm, quindi assolutamente poco adatti all'approfondimento radicale oltre i 50 cm. Man mano che ci si sposta verso l'interno i terreni diventano tendenzialmente più profondi, non presentando quindi particolari limitazioni d'uso, se non, in casi sporadici, problemi di drenaggio e conseguentemente asfissia radicale. Sulla base delle caratteristiche podologiche non esistono particolari fattori limitanti alla coltivazione della vite anzi l'intero areale ed i suoi terreni sono considerati estremamente vocati ad una viticoltura di elevata qualità. Considerando il territorio essenzialmente pianeggiante e notevolmente omogeneo dal punto di vista climatico, non esistono e conseguentemente non sono riportate nel disciplinare di produzione particolari requisiti ed indicazioni sull'attitudine, esposizione e giacitura dei vigneti.

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 "Primitivo di Manduria".

Nel primo trentennio del 1900 il prof. Giuseppe Musci (1879-1946), Direttore del Consorzio Antifilosserico della provincia di Bari, contribuì allo sviluppo della nuova viticoltura in Puglia con un'incessante attività testimoniata da numerosi articoli, opuscoli e testi tra cui uno dedicato al "Primitivo di Gioia" datato 1919. Nel testo il Musci fa risalire l'origine, fino ad oggi mai smentita, della prima selezione del Primitivo al 179 per opera del sacerdote don Francesco Filippo Indellicati (1787-1831), Primicerio del capitolo della chiesa madre di Gioia del Colle (Ba) nonché esperto botanico ed agronomo. Indellicati, avendo notato ed apprezzato il vitigno all'interno di un vecchio vigneto polivarietale situato in agro di Gioia del Colle, lo ribattezzò come Primitivo o Primaticcio in virtù della precocità di maturazione e ritenendolo adatto alle terre rosse tipicamente pugliesi, realizzò per talea un vigneto razionale monovarietale in contrada Terzi. Il Vitagliano (1985), sposando la tesi dell'origine gioiese, afferma che già nel 1868, nelle contrade Marchesana, Terzi, Castiglione e Parco Busciglio dell'agro di Gioia fossero coltivati a Primitivo circa 6.000 ettari. A sostegno di quanto detto non mancano illustri citazioni bibliografiche di fine '800, ossia in un'epoca caratterizzata dalla nascita in tutta Europa della disciplina ampelografia e dai primi tentativi di associare ogni vitigno ad una determinata area di coltivazione. Ancor prima G. Perelli (1874) e D. Froio (1875) ne avevano brevemente descritto le caratteristiche ampelografiche, produttive ed enologiche, risultando, ad oggi, tra i primi testimoni dell'antica presenza del vitigno in Puglia. Il dottor Antonio Carpenè, nella sua nota "Intorno ad alcuni vini del barese" cita un vino "Primitivo di Turi" dell'annata 1867, e ciò, nel confermare l'autenticità pugliese del vitigno, pone comunque un interrogativo sull'origine prettamente gioiese della sua coltivazione.

Nel 1887 il De Rovasenda annotò che "il Primitivo, coltivato in Terra di Bari (Altamura, Bitonto, Turi) matura la sua uva molto precocemente e può dare un buon vino....; dà in qualche località un vino liquoroso". Tale antica citazione rappresenta probabilmente il primo riferimento di una tipologia di vino prodotto con uve parzialmente passite analoga all'attuale Dolce naturale della D.O.C Primitivo di Manduria.

Nella piana di Manduria il Primitivo approdò molto probabilmente alla fine del XIX secolo, grazie ad alcune barbatelle portate dalla contessa Sabini di Altamura, andata in sposa a Tommaso Schiavoni Tafuri, il quale ne avviò la coltivazione nelle terre di sua proprietà, selle dune di Campomarino, una località rivierasca frazione di Maruggio. La prima etichetta di cui si ha testimonianza del primitivo proveniente dal vigneto dello Schiavoni Tafuri risale al 1891 e porta la denominazione "Campo Marino". Si narra che di tale vino, presto rivelatosi di grande struttura, il nobiluomo di Manduria fosse

così geloso, da ammettere alla degustazione solo pochi eletti suoi amici. Tutto ciò non esclude ovviamente che il vitigno fosse presente già da tempo in Puglia, sulla murgia barese o lungo l'areale jonico-tarantino (Baldassarre, 2003).

Singolare appare la fama in epoca romana dell'area tarantina o Aulonia, elogiata per fertilità e abbondanza nell'Ode VI dei Carmina di Orazio: "Più di ogni altro angolo della terra / mi sorride quello dove il miele non è da meno di quello dello Imetto / e l'olivo gareggia con quello del Venafro / dove Giove alterna lunghe primavere e tiepidi inverni / e l'Aulone amico del fertile Bacco non ha minimamente da invidiare alle uve di Falerno". I mera tarantina, i prestigiosi vini prodotti nel territorio dell'antica Aulonia, furono paragonati da Orazio al famosissimo Falerno, di cui riproducevano le doti di longevità, austerità e forza. Il leggendario confronto tra i due vini, nel sostenere la tesi di un contributo del Primitivo alla loro composizione, è supportato dal riconoscimento dell'antica presenza del vitigno nel casertano, nella stessa zona dove in epoca romana si produceva il celeberrimo Falerno, con la DOC "Falerno del Massico Primitivo". A tal riferimento Vitagliano annota "Il fatto che in questa stessa area della provincia di Caserta, localmente, il vitigno è chiamato primitivo di Lecce fa pensare che esso sia in qualche modo arrivato dalla Puglia, e in particolare dal Salento".

Nel 1629, il patrizio monopolitano Prospero Rendella nel suo "Tractatus de vinea, vindemia et vino" decanta le qualità del vino Tarentinum. E un vino così prestigioso doveva necessariamente nascere da un vigneto dotato di qualità superiori e fortemente adattato all'ambiente. E allora si potrebbe anche pensare che il Primitivo portato a Manduria dalla contessa Sabini di Altamura abbia segnato un fortuito ritorno di un vitigno diffuso nella stessa area in epoca ben più remota.

La recente opera "Dal merum al Primitivo di Manduria", nel valoroso tentativo di ricostruire l'intreccio millenario tra la storia del popolo pugliese e il vino, aggiunge interessanti tasselli alla tesi di una antica presenza del comprensorio di Manduria del vitigno Primitivo o quantomeno di un suo simile (Filo et al., 2004). Nel libro si descrive la fama della cosiddetta "fiera pessima" di Manduria, nota, in epoca angioina, per la bontà e l'abbondanza del vino che giungeva dai comuni limitrofi e si parla dell'abate Pacichelli, che durante i suoi viaggi in Terra d'Otranto negli ultimi decenni del '600, si soffermò ad osservare la grande produzione enologica di Casalnuovo, l'odierna Manduria.

La sua vita fenologica è più breve di altre varietà: a dispetto della precocità di maturazione è, infatti di germogliamento tardivo e perciò poco soggetto ai danni delle brinate, la fioritura è delicata e resistente discretamente agli attacchi di malattie crittogamiche. Caratteristica unica nel panorama viticolo, le cosiddette femminelle, in zona dette racemi, raggiungono una perfetta maturazione in epoca successiva alla prima vendemmia. Infatti, dopo un mese circa dalla prima vendemmia, veniva effettuata la raccolta dei racemi, che sicuramente rappresentavano caratteristiche differenti dai grappoli principali, ciononostante il mosto che ne derivava veniva vinificato in purezza e il vino ottenuto si presentava più asciutto e tannico nonché più colorato di quello proveniente dalla prima vendemmia.

Nei corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità.

La DOCG "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" è stata riconosciuta con il DM 23/02/2011 – G.U. n. 57 del 10-3-2011.

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: il vitigno idoneo alla produzione del vino in questione è il primitivo;
- le forme di allevamento, i sestri 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 (42 ettolitri per ettaro);
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona.

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

La DOCG "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" dal punto di vista analitico ed organolettico presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del presente disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare i vini presentano un colore intenso (rosso tendente al granato), di media acidità, con odore ampio e complesso, talvolta con sentore di prugna e sapore dolce, vellutato, caratteristico.

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, 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.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Primitivo di Manduria Dolce Naturale"; 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 gli attuali rinomati vini.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Taranto
V.le Virgilio, 152
74121 - Taranto

La C.C.I.A.A. di Taranto è l'Autorità pubblica designata 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 GU. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).