

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
«CESANESE DI OLEVANO ROMANO» O «OLEVANO ROMANO»**

Approvato con	DPR 29.05.1973	G.U. 221 - 28.08.1973
Modificato con	DM 25.10.2010	G.U. 262 - 09.11.2010 (S. O. n° 245)
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione d'origine controllata "Cesane di Olevano Romano" o "Olevano Romano" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le tipologie:

- "Cesane di Olevano Romano" o "Olevano Romano"
- "Cesane di Olevano Romano" o "Olevano Romano" amabile
- "Cesane di Olevano Romano" o "Olevano Romano" dolce
- "Cesane di Olevano Romano" o "Olevano Romano" dolce frizzante
- "Cesane di Olevano Romano" o "Olevano Romano" superiore
- "Cesane di Olevano Romano" o "Olevano Romano" riserva

**Articolo 2
Base ampelografica**

Il vino "Cesane di Olevano Romano" o "Olevano Romano" deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Cesane di Affile e/o Cesane comune per non meno del 85%;
altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio per non più del 15%.

La base ampelografica dei vigneti, già iscritti nello schedario viticolo della denominazione di origine controllata "Cesane di Olevano Romano" o "Olevano Romano", deve essere adeguata, entro la decima vendemmia riferita, alla data di approvazione del presente disciplinare di produzione.

Sino alla scadenza, indicata nel precedente comma, i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata dei vini "Cesane di Olevano Romano" o "Olevano Romano", potranno usufruire della denominazione medesima.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione del vino "Cesane di Olevano Romano" comprende tutto il territorio di Olevano Romano e parte di quello di Genazzano.

Tale zona è così delimitata: partendo dall'incrocio del confine comunale di Roiate e Olevano Romano con quello tra le province di Roma e Frosinone, località la Morra Rossa, il limite segue quest'ultimo in direzione sud fino al colle S. Quirico e poi verso ovest fino al fiume Sacco, prosegue quindi sempre verso sud lungo il confine provinciale sino al ponte sito in prossimità della Mola di Piscoli. Dal ponte prosegue verso ovest sulla strada che conduce ai Collicchi fino a quota 259 e poi segue quella che prima in direzione sud-ovest e poi sud, costeggia il fiume Sacco passando per le quote 220 e 229 sino a raggiungere il confine comunale di Genazzano sullo stesso

corso d'acqua, prosegue quindi in direzione ovest il medesimo e, 150 metri prima di incontrare l'affluente che discende dalla Valle Fonte Noce, prende la strada che risale verso nord costeggiando questo corso d'acqua, procede lungo il proseguimento della medesima attraverso le quote 251, 253, 231, costeggia quindi il colle Salomone fino a raggiungere, una volta superato il ponte sul fosso Ciaffo, le case Birbaccia.

Dalle case Birbaccia segue la strada che costeggiando il colle Comare, I collicchi, il colle Cocomero passa per le quote 265,272, 267e 297.

Da quota 297 segue in direzione nord-ovest la strada per la Sonnina fino a raggiungere la strada statale di Fiuggi in prossimità al km 18,500, percorre quest'ultima in direzione est fino al km 20.250 circa e prima di giungere alla stazione di Olevano Romano piega verso nord sulla strada che costeggiando Colle Gentile e la località Grotta incrocia fosso della Selva che discende sino a incontrare il confine comunale tra Genazzano e Olevano Romano prima verso nord e poi verso est e sud-est fino a incontrare quello tra le province di Roma e Frosinone in località la Morra Rossa, chiudendo così la delimitazione.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.000 ceppi per ettaro in coltura specializzata.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono le seguenti:

- Cesanese di Olevano Romano o Olevano Romano:

produzione uva (tonn/ettaro): 12;

titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50% vol.

- Cesanese di Olevano Romano o Olevano Romano superiore e riserva:

produzione uva (tonn/ettaro): 10;

titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'intero territorio dei comuni di Arcinazzo Romano, Affile, Roiate, Olevano Romano, Genazzano in provincia di Roma, e di Serrone del Frusinate, Piglio, Paliano, Acuto e Anagni in provincia di Frosinone.

L'imbottigliamento del vino "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano" deve avvenire all'interno della zona di vinificazione.

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; inoltre, 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 1).

La resa massima dell'uva in vino, non deve essere superiore al 65%.

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 70%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

La presa di spuma o frizzantatura deve avvenire in grandi recipienti chiusi e può essere utilizzato unicamente mosto d'uva o mosto d'uva parzialmente fermentato anche in miscela tra loro.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

“Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano”

colore: rosso rubino con riflessi violacei;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco corposo, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano” amabile

colore: rosso rubino con riflessi porpora;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: amabile e caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
zuccheri residui: da 18 g/l a 30 g/l.

“Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano” dolce

colore: rosso brillante con riflessi porpora;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: armonico, dolce, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
zuccheri residui: minimo 45,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano” dolce frizzante

colore: rosso brillante con riflessi porpora;
odore: delicato, caratteristico del vitigno di base;
sapore: armonico, dolce, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
zuccheri residui: minimo a 45,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano” superiore

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso e caratteristico;

sapore: secco, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano” riserva
colore: rosso rubino tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: intenso e caratteristico;
sapore: secco, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all’art. 1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari.

E' tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Le menzioni facoltative, esclusi i marchi e i nomi aziendali, possono essere riportate nell’etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d’origine del vino.

Per il vino “Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano” Superiore l’immissione al consumo è consentita non prima del primo giugno dell’anno successivo alla vendemmia.

Il vino “Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano” Riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi (decorrenza anno vendemmia 1 novembre), di cui 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Nella presentazione e designazione dei vini di cui all’art.1, con l’esclusione della tipologia frizzante, è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Confezionamento

Per le tipologie “Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano” Superiore e Riserva è consentito l’imbottigliamento in recipienti di volume nominale non superiori a 0,75 litri, con tappo sughero.

Articolo 9

Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata ricade nella parte Centro Orientale della regione Lazio, in Provincia di Roma e comprende un territorio di media e alta collina, che si estende per circa 3685 ettari, situato sulle pendici dei Monti Simbruini, laddove in ampie vallate, in particolare nell’alta valle del Sacco, sono coltivati i rigogliosi vigneti del “Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano”.

I terreni dell'area sono riconducibili a diverse classi dette "formazioni". Sono presenti calcari bianchi e avana con componente organogena e detritica (resti di bivalvi e alghe calcaree), fortemente frantumata e costituiscono l'elemento morfologico più importante del territorio di Olevano Romano e dintorni. Seguono le marne contenenti una sensibile quantità di argilla, prevalentemente nella parte superiore del terreno, mentre sullo strato inferiore sono presenti fossili di *Orbulina* *Universa*. La formazione Argilloso-Arenacea, che costituisce quasi tutto il territorio di Olevano Romano, è composta 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. Le vulcaniti di età Quaternaria coprono le formazioni più antiche e sono particolarmente sfruttabili per l'agricoltura, in quanto ricche di elementi nutritivi; sono 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 211 e i 571 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso ovest e sud-ovest.

Il clima dell'area è di tipo temperato ed è caratterizzato da precipitazioni medie annue molto abbondanti comprese tra i 1431 ed i 1606 mm, con aridità estiva assente (pioggia 123-160 mm). La temperatura media annua è compresa tra i 12,0 ed i 13,6°C; freddo intenso in inverno, con temperatura media inferiore ai 10°C per 5-6 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 0,1 e 1,3° C.

La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno della zona delimitata come DOC Cesanese di Olevano Romano 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 "Cesanese di Olevano Romano".

La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca romana. Nel medioevo gli Statuta Olibani, emanati il 15 gennaio 1364, regolamentavano la vita del *Castro Olibana* che si estendeva sul territorio degli attuali comuni di Olevano Romano e Genazzano. Tali documenti contengono numerosi capitoli che stabilivano le zone da destinare a vigneto, le modalità per determinare l'epoca della vendemmia e regolavano il commercio del vino.

Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità, come testimonia la Sagra del vino "Cesanese di Olevano Romano" la cui prima edizione risale al 1929.

Anche nel presente, i vini a DOC Cesanese di Olevano Romano hanno ricevuto e continuano a ottenere numerosi riconoscimenti nei concorsi sia nazionali, sia internazionali e ben figurano 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: il Cesanese di Affile ed il Cesanese Comune;
- **le forme di allevamento, i sistemi 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 (78 hl/ha per la tipologia di base, amabile, dolce, dolce frizzante e 65 hl/ha per le tipologie Superiore e Riserva);
- **le pratiche relative all'elaborazione dei vini**, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia di base e le tipologie riserva e superiore, riferite quest'ultime a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento in bottiglia obbligatori.

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

La DOC “Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano” è riferita a 6 tipologie di vino rosso (“base”, “amabile”, “dolce”, “dolce frizzante”, “Superiore” e “Riserva”) 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 tipizzazione legata all’ambiente geografico.

Nello specifico le singole tipologie di vino si caratterizzano:

“Cesanese di Olevano Romano”: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità. Il prodotto presenta un colore rosso rubino con riflessi violetti, odore intenso con sentori floreali e fruttati (bacche e drupe) tipici delle cultivar, sapore secco armonico di giusto corpo.

“Cesanese di Olevano Romano amabile”: discreta struttura con un modesto tenore di acidità, il colore è rosso rubino con riflessi porpora, con aromi floreali e fruttati (ciliegia) tipici dei vitigni a cui si accompagna lo speziato ed il vegetale, gradevolmente amabile.

“Cesanese di Olevano Romano dolce”: discreta struttura con un modesto tenore di acidità, il colore è rosso rubino con riflessi porpora, con aromi floreali e fruttati (ciliegia) tipico del vitigno a cui si accompagna lo speziato ed il vegetale, gradevolmente dolce.

“Cesanese di Olevano Romano dolce frizzante”: discreta struttura con un modesto tenore di acidità, il colore è rosso rubino con riflessi porpora, con aromi floreali e fruttati (ciliegia) tipici dei vitigni a cui si accompagna lo speziato ed il vegetale, gradevolmente dolce.

“Cesanese di Olevano Romano Superiore”: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità. Il prodotto presenta un colore rosso rubino con riflessi violetti, odore intenso con sentori floreali e fruttati (bacche e drupe) tipici delle cultivar, sapore secco armonico di giusto corpo.

“Cesanese di Olevano Romano Riserva”: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità. Il prodotto presenta un colore rosso rubino con riflessi granati con l’invecchiamento, odore intenso e persistente con sentori floreali e fruttati (bacche e drupe) tipici delle cultivar che sfumano a favore di quelli speziati o fenolici associabili al legno, sapore secco armonico di giusto corpo.

Al sapore tutti i vini presentano un’acidità normale, un amaro poco percepibile, un dolce armonico e caratteristico nelle tipologie “amabile”, “dolce” e “dolce frizzante”, poca astringenza, buona struttura (a volte tendente al debole nella tipologia di base), che contribuiscono al loro 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, nel bacino dell’alta valle del Sacco, e l’esposizione ad ovest, sud-ovest, concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del “Cesanese di Olevano Romano”. 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 “Cesanese di Olevano Romano”.

In particolare, i terreni, riconducibili alle terre rosse con tessitura argillo-limosa presentano, in genere, limitato spessore ed un sottosuolo coerente. Anche dove lo strato attivo è abbastanza profondo, non si ottengono risultati produttivi soddisfacenti per altre colture intensive. Sono infatti terre che di norma

si rinvencono a quote superiori ai 500 m s.l.m. oppure a quota inferiore, ma con pendenze maggiori del 10%. Nonostante la presenza di sottosuolo calcareo, che spesso contiene oltre al carbonato di calcio anche quello di magnesio, le terre rosse presentano uno scarso contenuto di tali sali e spesso ne sono completamente prive.

Trattasi di terre che presentano un limitato contenuto di elementi nutritivi e che mal si prestano ad un'utilizzazione intensiva delle altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti (mediamente 1536 mm), con sufficienti piogge estive (160 mm) e semiaridità nei mesi di luglio e agosto, da una sufficiente temperatura media annuale (13.6 °C), unita ad una temperatura relativamente elevata, un'ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre ma con una elevata escursione termica tra notte e giorno, consente alle uve di maturare lentamente e completamente (in qualche anno anche fino al mese di novembre), contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Cesanese di Olevano Romano".

In particolare, la combinazione tra le caratteristiche del terreno ed i fattori climatici, determina un'ottimale maturazione fenolica, che unita ad un ottimale rapporto tra zuccheri e acidi, permette di ottenere vini caratterizzati da elevata struttura con un grande equilibrio fra le diverse componenti.

La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra del "Castro Olibana", 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 "Cesanese di Olevano Romano".

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 "Cesanese di Olevano romano", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

In particolare la presenza della viticoltura nella zona di "Olevano Romano" è attestata fin dall'epoca romana, in molte opere 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 nell'archivio capitolare di Anagni.

Gli Statuti del *Castro Olibana*, emanati 15 gennaio 1364, regolavano l'ordinamento della Comunità olevanese su cui era basata la vita sociale, economica, religiosa, agricola e pastorale. Diversi Capitoli degli Statuti trattano della vite e del vino a testimonianza dell'importanza che anche allora rivestiva la vitivinicoltura.

Altro documento in cui viene citato il vino "Cesanese" è costituito dal Libro Mastro del 1838 conservato presso l'Archivio dell'Abbazia di Subiaco, la quale deteneva il possesso della maggior parte dei terreni della zona di Olevano Romano.

Successivamente la notorietà del prodotto è registrata in riviste di diffusione regionale degli anni '50 e '60. Nel 1958, in occasione della I Mostra Campionaria di vini, il prof. Bruni del Ministero dell'Agricoltura e Foreste, nell'ambito di una conferenza afferma che "*per i vini neri, che dovrebbero essere incrementati, il vitigno fondamentale dovrebbe essere il "Cesanese"*". Nel 1959, in occasione della II Mostra Campionaria di vini, si parla del "*famoso rosso Cesanese*".

La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende che uniti alla professionalità degli operatori hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza del "Cesanese di Olevano Romano".

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Roma
Via Appia Nuova 218 – 00179 Roma
Telefono 06/52082699 - Fax 06/52082494;
E-mail lcm.amministrazione@rm.camcom.it

La C.C.I.A.A. di Roma 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

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 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010. (Allegato 2).