

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "TARANTINO"

Approvato con	DM 12.09.1995	GU n. 237 - 10.10.1995
Modificato con	DM 20.07.1996	GU n. 190 - 14.08.1996
Modificato con	DM 13.08.1997	GU n. 210 - 09.09.1997
Modificato con	DM 05.11.2010	GU n. 269 - 17.11.2010
Modificato con	DM 13.01.2011	GU n. 26 - 02.02.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1 Denominazione

L'indicazione geografica tipica "Tarantino", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2 Tipologie vini e relativa base ampelografica

L'indicazione geografica tipica "Tarantino" è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nelle tipologie frizzante, uve stramature e passito;
rossi, anche nelle tipologie frizzante, uve stramature, passito e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante e novello.

I vini ad indicazione geografica tipica "Tarantino", bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti, composti nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione, per la provincia di Taranto, a bacca di colore corrispondente 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 "Tarantino", con la specificazione di uno dei seguenti vitigni o relativi sinonimi:

Aglianico n.;
Aleatico n.;
Asprinio bianco b.;
Barbera n.,
Bianco di Alessano b.;
Bombino bianco b.;
Bombino nero n.;
Cabernet Franc n.
Cabernet Sauvignon n.;
Chardonnay b.;

Falanghina b.;
Fiano b.;
Francavilla;
Garganega b.;
Greco b.;
Greco bianc
o b.;
Grillo b.;
Impigno b.
Incrocio Manzoni 6.0.13 b.;
Lacrima n.,
Lambrusco n. (da Lambrusco Maestri);
Malbech n.;
Malvasia bianca b. (da malvasia bianca e/o
Malvasia bianca di Candia);

Malvasia n. (da Malvasia nera di Brindisi e/o
Malvasia nera di Lecce);
Merlot n.;
Moscatello selvatico b.;
Moscato bianco b.;
Negroamaro n.;
Negroamaro precoce cannellino n.;
Notardomenico n.;
Ottavianello n.;
Pampanuto b.;
Petit Verdot n.;
Piedirosso n.;
Pinot bianco b.;
Pinot grigio g.;
Pinot nero n.;
Primitivo n.;
Refosco dal Peduncolo rosso n. ;
Riesling italico b.;
Riesling renano b.;
Sangiovese n.;
Sauvignon b.;
Semillon b.;
Susumaniello n.;
Sylvaner verde b.;
Syrah n.;
Traminer aromatico b.;
Trebiano b;
Uva di Troia n.;
Verdeca b.;
Vermentino b.;
Verdicchio b.;

è riservata ai mosti e vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai rispettivi vitigni per almeno l'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione, diversi da quello oggetto di specificazione, per la provincia di Taranto fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica "Tarantino" con la specificazione di vitigno, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante, passito e novello quest'ultima limitatamente alle uve a bacca rossa. Detti vini possono essere prodotti anche nella tipologia "vino da uve stramature" rivenienti da vendemmia tardiva.

I vini qualificati con la specificazione di uno dei vitigni a bacca nera di cui al comma 3 possono essere prodotti anche nella tipologia rosato.

Articolo 3

Zona di produzione uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Tarantino" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Taranto.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore rispettivamente per i vini ad indicazione geografica tipica "Tarantino" Bianchi a tonnellate 26; per i vini ad indicazione geografica tipica "Tarantino" Rossi o rosati a tonnellate 23; per i vini ad indicazione geografica tipica "Tarantino" con la specificazione del vitigno, a tonnellate 22.

Per quanto concerne la resa per ettaro in coltura promiscua, questa deve essere rapportata a quella della coltura specializzata tenendo conto della effettiva consistenza numerica delle viti.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Tarantino", seguita o meno dal riferimento al nome del vitigno, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

10,00 % vol per i bianchi;

10,50 % vol per i rosati;

11,50 % vol per i rossi.

Le uve destinate alla produzione della tipologia frizzante possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% vol.

Le uve destinate alla produzione di “vino di uve stramature” devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 15%vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,50 % vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80%, per tutti i tipi di vino, ad eccezione del passito e/o uve stramature per il quale non deve essere superiore al 50%.

Per le uve destinate alla produzione della indicazione geografica tipica "Tarantino" passito e uve stramature è consentito un appassimento, anche sulla pianta.

Le operazioni vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica “Tarantino” devono essere effettuate all’interno della zona di produzione delle uve come delimitata dall’art. 3.

Tuttavia è consentito che tali operazioni vengano effettuate anche nel territorio della Regione Puglia.

E’ fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa per effettuare le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di produzione fino al 31 dicembre 2012.

Articolo 6

Caratteristiche del vino al consumo

I vini ad indicazione geografica tipica "Tarantino", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

“Tarantino” Bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: gradevole, delicato;

sapore: fresco, da secco ad abboccato;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

zucchero riduttore residuo non superiore a 10,00 g/l.

“Tarantino” Bianco da uve stramature

colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: caratteristico, delicato, persistente;

sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol di cui almeno 11,00 % vol svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Tarantino” Bianco Frizzante

spuma: fine ed evanescente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato;
sapore: da secco ad amabile, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Tarantino” Bianco passito

colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol di cui almeno 11,00 % vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Tarantino” Rosso

colore: dal rosso rubino al granato;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Tarantino” Rosso da uve stramature

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol di cui almeno 11,00 % vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Tarantino” Rosso Frizzante

spuma: fine ed evanescente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato;
sapore: da secco ad amabile, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Tarantino” Rosso Novello

colore: rubino più o meno intenso;
odore: intenso, gradevole, caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
zuccheri riduttori residui massimi: 10,0 g/l.

“Tarantino” Rosso Passito

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol di cui almeno 11,00 % vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Tarantino” Rosato

colore: rosato più o meno intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: da secco ad abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Tarantino” Rosato Frizzante

spuma: fine ed evanescente;
colore: rosato più o meno tenue;
odore: delicato, fruttato;
sapore: da secco ad amabile, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Tarantino” rosato novello

colore: rosato più o meno intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: da secco ad abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l
zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica “Tarantino” 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

Per i vini ad indicazione geografica tipica “Tarantino” è consentito il riferimento ai nomi di due vitigni indicati nel presente articolo, a condizione che il vino prodotto derivi al 100% dai vitigni indicati e che il vitigno che concorra in quantità minore rispetto all'altro, sia presente in percentuale superiore al 15%.

All'indicazione geografica tipica "Tarantino" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore 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 "Tarantino" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti nello schedario viticolo dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la 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

Al territorio possono essere attribuite caratteristiche pedogeomorfologiche e climatiche abbastanza uniformi e diverse dai territori circostanti, anche se, essendo il territorio delle IGT Tarantino abbastanza esteso e comprendendo diverse situazioni geopedomorfologiche al suo interno si possono riscontrare ed individuare una serie di sottozone che caratterizzano anche le produzioni vitivinicole.

Il territorio in esame non ha monti veri e propri ed è rappresentato da un arco collinare, infatti i terreni destinati alla coltivazione della vite hanno giacitura prevalentemente collinare (circa il 90 % del totale) con un'altitudine media di 190-200 m slm. L'idrografia del territorio è condizionata dal carsismo e dalla piovosità.

La zona è povera di acque sotterranee, perché, per la sua struttura calcarea, assorbe e disperde, per il noto fenomeno carsico, l'acqua che riceve.

E', però, una zona salubre, sia perché al riparo dai venti del mare, sia perché l'acqua non ristagna.

Il territorio specifico è caratterizzato da un clima tipicamente mediterraneo caratterizzato da precipitazioni piovose medie concentrate nel periodo che va da ottobre ad aprile, cui fa seguito in genere un lungo periodo di siccità che arresta la vegetazione. Gli inverni sono miti (probabili gelate tardive) e le estati calde e secche.

Nei mesi invernali è frequente il verificarsi di gelate e può verificarsi la comparsa della neve che è generalmente di breve durata, mentre in primavera ed in particolare nel mese di aprile, si registrano repentini abbassamenti di temperatura (ritorni di freddo). La combinazione di tali situazioni genera un clima caldo-arido che è uno dei maggiori fattori di selezione della vegetazione naturale.

In tale periodo l'umidità relativa dell'aria si attesta su valori alquanto bassi del 50-55%, accentuando il fenomeno dell'evapotraspirazione soprattutto nelle piante a foglia larga (latifoglie).

Studi di periodi climatici mettono in evidenza un periodo di deficit idrico con inizio dal mese di aprile fino a tutto settembre.

I venti predominanti hanno direzione NORD-OVEST e sono molto freddi; seguono i venti con direzione SUD-OVEST, caldi e aridi quali il "favonio" la cui presenza ha conseguenze negative ormai note sulle colture. I filari dei vigneti nell'area della IGT TARANTINO hanno in genere un orientamento Nord-Sud in modo da ottenere una maggiore esposizione della superficie fotosintetica e dei grappoli ai raggi solari nell'arco della giornata.

Queste caratteristiche climatiche ed idrografiche condizionano l'agricoltura dell'areale, infatti il territorio di produzione della IGT TARANTINO è contraddistinta da foreste, viti da vino e cereali.

La zona delle IGT TARANTINO presenta diverse tipologie di terreno, dai suoli argillo-limosi che si riscontrano nel comune di Laterza e a ridosso di Taranto ai suoli calcarei compatti tipici della

zona centrale in agro di Massafra, Mottola e Crispiano, dai suoli calcarei sciolti che si riscontrano nella parte alta dell'area considerata in agro di Massafra, Palagianello, Mottola, Crispiano e Castellaneta ai suoli sabbio-limo-argillosi presenti soprattutto in agro di Ginosa e Palagianello.

2. Fattori umani rilevanti

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, infatti il fattore antropico nella zona è intervenuto in maniera significativa a modificare le tecniche colturali e di produzione e ad esaltare le caratteristiche pedologiche, climatiche ed agronomiche dei territori; così, ad esempio, i viticoltori nelle operazioni agronomiche hanno effettuato operazioni di scasso e frantumazione sul crostone roccioso, andando a trovare il terreno di ottima qualità e freschezza che si trova al di sotto di esso; in alcune sottozone i viticoltori hanno utilizzato la presenza di pietre per la costruzione dei famosi “muretti a secco” e, in tutta l’area il clima, con forti escursioni termiche ed il terreno ricco di scheletro ha favorito il riaffermarsi delle produzioni vitivinicole nel rispetto della tradizione del territorio Tarantino. Infatti l’introduzione delle pratiche vitivinicole nel Tarantino si deve, probabilmente, ai coloni spartani che fondarono la città greca. Della viticoltura di epoca coloniale sappiamo molto poco, ma è molto probabile che essa rivestisse un ruolo molto importante all’interno delle aziende medio-piccole proliferate all’interno della *chora* nei secoli V-III a.C.. Questa specificità la si riscontra in parte anche oggi e non è un caso se fin dal ‘700 il sistema della masseria, personificazione della grande proprietà (feudale, laica o ecclesiastica) si contrapponeva a quello del semplice vigneto, espressione invece del piccolo possesso contadino; non è un caso, quindi, che ben di rado il peso economico del vigneto all’interno della masseria risultasse consistente, nonostante il suo pur articolato corredo di funzioni produttive.

Fu nell’800, a seguito della nascita di una nuova forma insediativa delle élite borghesi, che prese le mosse dalla trasformazione delle strutture produttive deputate alla vite (i *palmenti*, con gli ambienti che ospitavano il custode del vigneto) in *casini* di campagna, dove le antiche funzioni convivevano con le nuove, residenziali e di rappresentanza insieme, che si realizzò uno sviluppo importante della viticoltura anche per il fatto che la popolazione contadina, per emulazione, cominciò a risiedere in campagna per periodi prolungati favorendo così la nascita di veri villaggi rurali. Sorsero così una miriade di microaziende viticole che giunsero a colonizzare finanche la duna costiera, mentre i moltissimi trulli eretti nelle campagne divennero un inequivocabile segno di nuovo, seppure stagionale, modello di popolamento rurale.

Comunque, anche in tale contesto, il vigneto continuava a costituire il nucleo della pur grama proprietà contadina, fermo restando la condizione di esigua produzione commercializzabile. Contemporaneamente i grossi proprietari terrieri, grazie a finalmente importanti investimenti, impiantarono estesi vigneti la cui produzione poteva finalmente essere destinata ad un mercato più ampio; iniziava così una pratica: l’impiego del vino pugliese per migliorare le prestazioni delle più celebrate produzioni del Centro e Nord italiane.

La viticoltura ha sempre rappresentato la pratica agricola più redditizia e, al tempo stesso, però quella più onerosa ed il binomio vite-vino, sebbene racchiuda gran parte della storia della viticoltura tarantina, non lo esaurisce, infatti nella zona pianeggiante dell’arco jonico si è sviluppata la coltura della vite da tavola e nell’area denominata “Colline Joniche” si è consolidata, con alti e bassi, quella da vino. Tutto ciò può trovare una spiegazione sia nella tipologia pedoclimatiche dell’area che nella tradizione. Infatti alcune varietà di vite (come il *moscatellone* e la *duraca*) erano considerate di elevato pregio, per cui si preferiva allevarle all’interno dei giardini, mentre la vite destinata alla produzione di vino era allevata senza sostegni (*ad alberello*), le pregiate varietà di uva da tavola necessitavano di irrigazioni e di sostegni. Tale funzione avevano, all’interno dei giardini, gli scenografici *pergolati*, costituiti da colonnati, gli antesignani dei moderni *tendoni*, come pure nelle aree orticole (come le *Paludi del Tara*), dalla abbondante disponibilità idrica, veniva coltivata,

invece, l'uva *in impalata*: si trattava in genere di una varietà da tavola (l'uva *lunga* o *cornola*) allevata con sostegni fatti di canna.

Anche la vinificazione delle uve, sia nei metodi che nelle procedure e tecnologie, ha radice consolidate nella tradizione. Il ciclo lavorativo annuale prevedeva due o tre zappature (o *conce*:autunnale, primaverile e estiva), la mondatura e la *probaginatura* (con la quale si sostituivano, con il sistema delle *propaggini*, cioè della margotta, le piante venute meno per varie cause).

La tipica azienda viticola medio-grande includeva anche gli edifici deputati alla trasformazione delle uve in mosti.

Tipicamente essi consistevano in una *casa di custodia* che ospitava il conduttore della vigna (il *vignaiolo*, abitata in genere per il periodo della vendemmia e delle lavorazioni), in una *rimessa*, in alcuni pozzi per la fornitura della molta acqua necessaria, nelle vasche (*pile*) e nell'impianto di trasformazione vero e proprio, comprendente il palmento e le strutture annesse (*caricaturi*, *palaci* e *palmentelli*).

Verso i *palmenti* venivano indirizzate anche le uve dei piccoli viticoltori circostanti, che in genere non avevano sui propri terreni tali strutture.

Il mosto che si ricavava dalla pigiatura e dalla torchiatura veniva caricato su carri adeguatamente attrezzati per il trasporto di liquidi (le *carrizze*) e trasferito nelle cantine in città o in paese, ove veniva imbottato per essere poi sottoposto ai successivi travasi.

Ed oggi, nel rispetto della tradizione, nell'areale interessato, tanti piccoli produttori conferiscono a sistemi cooperativi che hanno il compito di valorizzare e commercializzare il prodotto ed alcuni hanno cominciato a diversificare la loro attività completando la filiera e commercializzando direttamente le proprie produzioni di qualità.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso degli ultimi anni, in particolare riferita alla puntuale definizione degli aspetti tecnico produttivi ha modificato questo trend indirizzando le produzioni verso altri mercati che hanno saputo premiare gli sforzi, le caratteristiche e le specificità dell'intero territorio.

Scelte produttive che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione è il primitivo, il cabernet e il verdea, inoltre possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei suddetti vini, le uve dei vitigni a bacca nera o bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella provincia di Taranto;
- 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; è evidente in questi ultimi anni la trasformazione dei tendoni in impianti a filare proponendosi, così, sul mercato con obiettivi di valorizzazione della qualità e non della quantità;
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona sia per la vinificazione dei bianchi e dei rosati che per la vinificazione in rosso dei vini, adeguatamente differenziate per la tipologia di base che la tipologia superiore, riferita quest'ultimi a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento obbligatori.

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

La IGT TARANTINO è riferita a diverse tipologie di vino, bianco, rosato e rosso che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne

permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata alla varietà e caratteristiche dell'ambiente pedoclimatico e geografico.

In generale tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

Si tratta di caratteristiche organolettiche ed analitiche diretta conseguenza della tipologia di terreno calcareo/argilloso su cui insistono i vigneti e delle condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli.

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, 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 e fino ai giorni nostri è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino IGT "Tarantino"; 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 vini.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - **Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.**

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) 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 nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).