



*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
PQAI IV

Prot. n. 0039750 del 18/05/2017

Provvedimento concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “Vesuvio” e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta.

IL DIRIGENTE

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla G.U.R.I. n. 238 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

CONSIDERATO che il predetto DM 7 novembre 2012 contempla anche disposizioni applicative del citato Reg. (CE) n. 607/2009, in particolare per quanto concerne talune modalità procedurali di

esame e di comunicazione relative alle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, par. 3, e dall'articolo 110 del citato Reg. (UE) n. 1308/2013, in particolare per quanto concerne le modalità procedurali per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, con particolare riguardo alla relativa modulistica, nonché alle modalità e tempistiche di trasmissione delle stesse domande, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009;

CONSIDERATO che, ai sensi dell'articolo 90, comma 3, della citata Legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa Legge, ivi compreso il decreto in materia di procedure per l'esame delle domande di protezione e di modifica dei disciplinari dei vini DOP e IGP, continuano ad applicarsi i decreti ministeriali applicativi della preesistente normativa nazionale e dell'Unione europea;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP "Vesuvio";

VISTO il D.M. 07.03.2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOC;

VISTA la domanda presentata, tramite la Regione Campania, dal Consorzio Tutela Vini "Vesuvio", con sede in Trecase (NA), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Vesuvio", nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato DM 7 novembre 2012;

VISTO il parere favorevole della Regione Campania sulla citata domanda di la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Vesuvio";

ATTESO che la richiesta di modifica in questione è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato DM 7 novembre 2012, articoli 6, 7 e 10, conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 118 *septies* del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e, in particolare:

- è stata tenuta in data 10 novembre 2016 la riunione di pubblico accertamento a Napoli, presso il Centro Direzionale - Isola A/6 – Regione Campania "Assessorato all'Agricoltura", Sala Convegni, con la partecipazione di enti territoriali, organizzazioni di categoria vitivinicole, produttori ed operatori economici interessati;

- è stato acquisito, ai sensi dell'art. 7, comma 5, del citato DM 7 novembre 2012, il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 16 del Decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 17 novembre 2016, sulla predetta proposta di modifica del disciplinare di produzione;
- la citata proposta di modifica del disciplinare, ai sensi dell'art. 8 del citato DM 7 novembre 2012, è stata pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 301 del 27 dicembre 2016;
- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione, non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

RITENUTO che è stata conclusa con esito positivo, nei termini sopra specificati, la procedura nazionale preliminare relativa all'esame della richiesta di modifica del disciplinare in questione e che la stessa richiesta risulta conforme alle condizioni stabilite nella parte II, titolo II, capo I, sezione 2 del Regolamento (UE) n. 1308/2013, e che pertanto sussistono i requisiti per procedere alla pubblicazione della proposta di modifica del documento unico e del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Vesuvio", nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di modifica in questione;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 20 marzo 2017, in particolare l'articolo 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

DISPONE

ai sensi dell'articolo 9 del DM 7 novembre 2012 richiamato in premessa:

1) la pubblicazione sul sito internet del Ministero - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP, dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Vesuvio", così come consolidato con il D.M. 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il DM. 7 marzo 2014 richiamati in premessa, e della relativa modifica al documento unico riepilogativo del disciplinare aggiornato;

2) la trasmissione alla Commissione UE della richiesta di modifica della DOP in questione e della relativa documentazione, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n.607/2009.

Roma, 18 maggio 2017

IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Vesuvio”.

(NB: *Le modifiche sono evidenziate con la funzione “revisione” di word: le cancellazioni risultano in carattere barrato e le aggiunte in carattere sottolineato*)

Articolo 1 Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata “Vesuvio” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti categorie e tipologie:

“Vesuvio” bianco

“Vesuvio” bianco spumante VS e VSQ

“Vesuvio” rosso

“Vesuvio” rosato o rosè

“Vesuvio” rosato o rosé spumante VS e VSQ

“Vesuvio” Lacryma Christi bianco

“Vesuvio” Lacryma Christi bianco superiore

“Vesuvio” Lacryma Christi bianco spumante VS e VSQ

“Vesuvio” Lacryma Christi bianco liquoroso

“Vesuvio” Lacryma Christi bianco passito

“Vesuvio” Lacryma Christi rosso

“Vesuvio” Lacryma Christi rosso superiore

“Vesuvio” Lacryma Christi rosso riserva

“Vesuvio” Lacryma Christi rosato

“Vesuvio” Lacryma Christi rosato o rosè spumante VS E VSQ

“Vesuvio” Caprettone

“Vesuvio” Caprettone spumante VS E VSQ

“Vesuvio” Falanghina

“Vesuvio” Falanghina spumante VS E VSQ

“Vesuvio” Piediroso

“Vesuvio” Piediroso rosato o rosè

“Vesuvio” Piediroso rosato o rosè spumante VS E VSQ

“Vesuvio” Aglianico

“Vesuvio” Aglianico rosato o rosè

“Vesuvio” Aglianico rosato o rosè spumante VS E VSQ

Articolo 2 Base ampelografica

~~I vini a DOC “Vesuvio” è riservata ai vini provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale dai seguenti vitigni:~~

~~1. I vini a denominazione di origine controllata «Vesuvio», devono essere ottenuti dalle uve prodotte da vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:~~

~~“Vesuvio” bianco, — “Vesuvio” Lacryma Christi bianco, “Vesuvio” Lacryma Christi bianco superiore, “Vesuvio” Lacryma Christi bianco liquoroso e “Vesuvio” Lacryma Christi bianco Passito: Caprettone e/o Coda di Volpe (localmente detto Caprettone o Crapettone) Coda di Volpe minimo 35% 45%, Verdea massimo 45% Falanghina e/o Greco massimo 35%, possono concorrere altri vitigni di analogo colore idonei alla coltivazione nella provincia di Napoli per un massimo del 20%.~~

~~“Vesuvio” bianco spumante e “Vesuvio” Lacryma Christi bianco spumante vs e vsq: Caprettone e/o Coda di Volpe minimo 45%, Falanghina e/o Greco massimo 35%, possono concorrere altri vitigni, idonei alla coltivazione nella provincia di Napoli per un massimo del 20% vinificati in bianco.~~

“Vesuvio” rosso, “Vesuvio” rosato e “Vesuvio” rosato spumante vs e vsq – “Vesuvio” Lacryma Christi rosso, “Vesuvio” Lacryma Christi rosso riserva, “Vesuvio” Lacryma Christi rosato, “Vesuvio” Lacryma Christi rosato o rosè spumante vs e vsq: Piediroso (localmente detto Palombina) minimo 50%, Sciascinoso (localmente detto Olivella) Olivella e/o Aglianico massimo 30%, possono concorrere altri vitigni di analogo colore idonei alla coltivazione nella provincia di Napoli per un massimo del 20%. ~~Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve del vitigno Aglianico fino ad un massimo del 20%.~~

“Vesuvio” Falanghina e “Vesuvio” spumante vs e vsq: Falanghina, minimo il 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 15%.

“Vesuvio” Caprettone e “Vesuvio” spumante vs e vsq: Caprettone, minimo il 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 15%.

“Vesuvio” Piediroso, “Vesuvio” Piediroso rosato o rosè, “Vesuvio” Piediroso rosato o rosè spumante vs e vsq: Piediroso, minimo 85%; possono concorrere altri vitigni di analogo colore, idonei per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 15%.

“Vesuvio” Aglianico, “Vesuvio” Aglianico rosato o rosè, “Vesuvio” Aglianico rosato o rosè spumante vs e vsq: Aglianico, minimo il 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 15%.

2. La base ampelografica dei vigneti già idonei, deve essere adeguata entro la decima vendemmia riferita alla data di approvazione del presente disciplinare di produzione.

~~Lacryma Christi spumante e Lacryma Christi liquoroso:~~

~~Coda di volpe (localmente detto Caprettone o Crapettone) minimo 35%; Verdeca; massimo 45%;~~

~~Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve dei vitigni Falanghina e Greco presenti nel vigneto fino ad un massimo 20%.~~

~~Vesuvio rosso e Vesuvio rosato – Lacrima Christi rosso e Lacrima Christi rosato:~~

~~Piediroso (localmente detto Palombina) minimo 50%;~~

~~Sciascinoso (localmente detto Olivella) massimo 30%;~~

~~Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve del vitigno Aglianico fino ad un massimo del 20%.~~

Articolo 3

Zona produzione uve

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC “Vesuvio” debbono provenire dalla zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Boscotrecase Trecase San Sebastiano al Vesuvio.

E parte del territorio amministrativo dei comuni di: Ottaviano, San Giuseppe Vesuviano, Terzigno, Boscoreale, Torre Annunziata, Torre del Greco, Ercolano, Portici, Cercola, **Massa di Somma**, Pollena – Trocchia, Sant’Anastasia, Somma Vesuviana, tutti in provincia di Napoli. Tale zona è così delimitata:

partendo ad est dell’abitato di Torre del Greco, dalla località di Sant’Antonio, la linea di delimitazione segue la strada che da Torre del Greco porta a Torre Annunziata sino ad incontrare e seguire la strada che, passando nelle vicinanze di Colle Epitaffio, sbuca sull’autostrada per Salerno (quota 55) che percorre in direzione est per breve tratto sino ad incrociare in prossimità di Villa Manzo la strada per Boscotrecase che segue in direzione nord.

Attraversa, verso est, il centro abitato di Boscotrecase e Boscoreale passando per le quote 88, 86, 87 e 61 sino ad incrociare la strada ferrata in prossimità della masseria Di Lauro.

Segue tale strada ferrata verso nord e alla stazione di San Giuseppe Vesuviano prosegue verso nord – ovest seguendo la circumvesuviana sino ad incrociare, prima di attraversare il Lago di Pollena, la strada per Pollena – Trocchia che segue, verso sud fino ad incrociare il corso d’acqua prima citato.

Da questo punto prende la strada verso ovest per Ponte Valente i Catini fino ad incontrare il confine comunale di San Sebastiano al Vesuvio. Segue tale confine per la parte occidentale e giunge in prossimità dell’incrocio con il Lago del Monaco Aiello, percorre il confine di San Giorgio a Cremano in direzione sud

– ovest fino ad incrociare (quota 85) l’autostrada che segue in direzione sud – est, sino ad incontrare all’altezza di Sant’Elena (quota 90) la strada per Torre del Greco che percorre verso sud fino ad incrociare la strada ferrata, quindi lungo questa, procede verso sud – est e superata Lamaria in prossimità della quota 78 prosegue per la strada che va a congiungersi a quella per Torre del Greco in prossimità di Sant’Antonio (quota 51) da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei a DOC “Vesuvio” devono essere quelle atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da ritenersi idonei i terreni di buona esposizione in declivio, di natura vulcanica, ricchi di potassio, ~~e con esclusione di quelli particolarmente umidi.~~

2. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini derivati.

~~La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve essere superiore a: 10,00 tonnellate/ettaro.~~

3. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto non deve superare i limiti di seguito indicati e deve inoltre assicurare, i titoli alcolometrici volumici minimi naturali appresso indicati:

<u>Tipologia</u>	<u>Produzione massima uva t/ha</u>	<u>Titolo alcolometrico volumico minimo naturale</u>
<u>“Vesuvio” bianco</u>	<u>10</u>	<u>11</u>
<u>“Vesuvio” bianco spumante vs e vsq</u>	<u>10</u>	<u>11</u>
<u>“Vesuvio” rosso</u>	<u>10</u>	<u>11</u>
<u>“Vesuvio” rosato o rosè</u>	<u>10</u>	<u>11</u>
<u>“Vesuvio” rosato spumante vs e vsq</u>	<u>10</u>	<u>11</u>
<u>“Vesuvio” Lacryma Christi bianco</u>	<u>10</u>	<u>12</u>
<u>“Vesuvio” Lacryma Christi bianco superiore</u>	<u>8,5</u>	<u>13</u>
<u>“Vesuvio” Lacryma Christi bianco spumante vs e vsq</u>	<u>10</u>	<u>12</u>
<u>“Vesuvio” Lacryma Christi bianco liquoroso</u>	<u>10</u>	<u>12</u>
<u>“Vesuvio” Lacryma Christi bianco passito da catg. vino</u>	<u>10</u>	<u>15</u>
<u>“Vesuvio” Lacryma Christi rosso</u>	<u>10</u>	<u>12</u>
<u>“Vesuvio” Lacryma Christi rosso superiore</u>	<u>8,5</u>	<u>13</u>
<u>“Vesuvio” Lacryma Christi rosso riserva</u>	<u>8,5</u>	<u>13</u>
<u>“Vesuvio” Lacryma Christi rosato</u>	<u>10</u>	<u>12</u>
<u>“Vesuvio” Lacryma Christi rosato o rosè spumante vs e vsq</u>	<u>10</u>	<u>12</u>
<u>“Vesuvio” Caprettone</u>	<u>10</u>	<u>11,5</u>
<u>“Vesuvio” Caprettone spumante vs e vsq</u>	<u>10</u>	<u>11,5</u>
<u>“Vesuvio” Falanghina</u>	<u>10</u>	<u>11,5</u>
<u>“Vesuvio” Falanghina vs e vsq</u>	<u>10</u>	<u>11,5</u>
<u>“Vesuvio” Piediroso</u>	<u>10</u>	<u>11,5</u>
<u>“Vesuvio” Piediroso rosato o rosè</u>	<u>10</u>	<u>11,5</u>
<u>“Vesuvio” Piediroso rosato o rosè spumante vs e vsq</u>	<u>10</u>	<u>11,5</u>
<u>Vesuvio Aglianico</u>	<u>10</u>	<u>12</u>
<u>“Vesuvio” Aglianico rosato o rosè</u>	<u>10</u>	<u>11,5</u>
<u>“Vesuvio” Aglianico rosato o rosè spumante vs e vsq</u>	<u>10</u>	<u>11,5</u>

4. Per la tipologia “Vesuvio” Lacryma Cristi bianco passito, si specifica che il valore del titolo alcolometrico naturale è riferito al momento della raccolta.

5. Ai valori espressi nella tabella sopra indicata inerenti il ~~tale~~ limite di produzione massima uva t/ha, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un’accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo.

6. E’ vietata ogni pratica di forzature.

7. E’ consentita l’irrigazione di soccorso, anche con impianti fissi.

~~Fermo restando il limite sopra indicato, la resa per ettaro in vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all’effettiva superficie coperta dalla vite.~~

~~Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a DOC “Vesuvio” un titolo alcolometrico volumico totale minimo di:~~

~~Vesuvio rosso e rosato 10,00% vol.~~

~~Vesuvio bianco 10,50% vol.~~

~~La resa massima dell’uva in vino non deve essere superiore al 70%.~~

~~La Regione Campania, con proprio provvedimento, su proposta del Consorzio di Tutela, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate, di anno in anno, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione all’organismo di controllo.~~

8. La Regione Campania, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all’andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, modificare, nei termini stabiliti dalla normativa in vigore, i limiti massimi di produzione di uva per ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve, dandone immediata comunicazione all’organismo di controllo.

~~La resa massima dell’uva in vino, per i vini qualificati come “Lacryma Christi del Vesuvio” non deve essere superiore al 65%.~~

9. Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità minima è di 2.500 ceppi per ettaro.

Articolo 5 Norme per la vinificazione

1. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità.

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell’ambito dell’intero i territorio amministrativi dei comuni compresi, anche se solo parzialmente inclusi nella zona di produzione delle uve delimitata dal precedente art. 3.

Tuttavia, tenuto conto dei diritti acquisiti, potranno continuare a svolgere le suddette operazioni le aziende che già dispongono della relativa autorizzazione in deroga ad effettuare le operazioni di vinificazione ed invecchiamento obbligatorio fuori della zona di produzione, prima dell’entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

~~Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali consentire che le suddette operazioni di vinificazione siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio amministrativo delle province di Napoli ed Avellino a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate, che ne facciano richiesta, dimostrino di aver tradizionalmente vinificato vino del tipo di quelli regolamentati nel presente disciplinare di produzione e di aver tradizionalmente utilizzato per gli stressi la denominazione “Vesuvio”.~~

2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata “Vesuvio” devono essere effettuate all’interno del territorio delimitato di cui al comma 5.1 del presente articolo.

Conformemente all’art. 8 del Reg. 607/2009, l’imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione del vino “Vesuvio” DOC, garantirne l’origine e assicurare l’efficacia dei relativi controlli.

Conformemente al medesimo 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 del decreto legislativo n. 61/2010, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010.

3. Arricchimenti

L’aumento del titolo alcolometrico e le eventuali pratiche correttive sono consentiti ai sensi delle norme vigenti.

E’ vietato l’arricchimento per il Lacryma Christi bianco passito.

4. Resa uva/vino

<u>Tipologia</u>	<u>Resa uva/vino in %</u>
<u>“Vesuvio” bianco</u>	<u>70</u>
<u>“Vesuvio” bianco spumante vs e vsq</u>	<u>70</u>
<u>“Vesuvio” rosso</u>	<u>70</u>
<u>“Vesuvio” rosato</u>	<u>70</u>
<u>“Vesuvio” rosato spumante vs e vsq</u>	<u>70</u>
<u>“Vesuvio” Lacryma Christi bianco</u>	<u>65</u>
<u>“Vesuvio” Lacryma Christi bianco superiore</u>	<u>65</u>
<u>“Vesuvio” Lacryma Christi bianco spumante vs e vsq</u>	<u>65</u>
<u>“Vesuvio” Lacryma Christi bianco liquoroso</u>	<u>65</u>
<u>“Vesuvio” Lacryma Christi bianco passito da catg. vino</u>	<u>45</u>
<u>“Vesuvio” Lacryma Christi rosso</u>	<u>65</u>
<u>“Vesuvio” Lacryma Christi rosso superiore</u>	<u>65</u>
<u>“Vesuvio” Lacryma Christi rosso riserva</u>	<u>65</u>
<u>“Vesuvio” Lacryma Christi rosato</u>	<u>65</u>
<u>“Vesuvio” Lacryma Christi rosato o rosè spumante vs e vsq</u>	<u>65</u>
<u>“Vesuvio” Caprettone</u>	<u>70</u>
<u>“Vesuvio” Caprettone spumante vs e vsq</u>	<u>70</u>
<u>“Vesuvio” Falanghina</u>	<u>70</u>
<u>“Vesuvio” Falanghina vs e vsq</u>	<u>70</u>
<u>“Vesuvio” Piediroso</u>	<u>70</u>
<u>“Vesuvio” Piediroso rosato o rosè</u>	<u>70</u>
<u>“Vesuvio” Piediroso rosato o rosè spumante vs e vsq</u>	<u>70</u>
<u>“Vesuvio” Aglianico</u>	<u>70</u>
<u>“Vesuvio” Aglianico rosato o rosè</u>	<u>70</u>
<u>“Vesuvio” Aglianico rosato o rosè spumante vs e vsq</u>	<u>70</u>

5. I vini a denominazione di origine controllata “Vesuvio” categoria spumante metodo charmat e spumante di qualità metodo charmat, devono essere ottenuti da uve elaborate secondo la specifica vigente normativa.

6. Per le tipologie spumante le operazioni di spumantizzazione, elaborazione e imbottigliamento possono essere effettuate anche fuori dall’ambito del territorio individuato al comma 1 del presente articolo, purchè nell’ambito del territorio amministrativo della Regione Campania.

7. La durata del processo di elaborazione dei vini a denominazione di origine controllata “Vesuvio”, categoria spumante di qualità metodo classico, compreso l’invecchiamento nell’azienda di produzione,

calcolata dall'inizio della fermentazione destinata a renderli spumanti, non può essere inferiore a dodici mesi.

8. Invecchiamento

I vini a denominazione di origine controllata "lacryma Christi rosso riserva, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 anni, a decorrere dal 1 novembre dell'annata di produzione delle uve con affinamento in botti di legno.

9. Appassimento

La denominazione di origine controllata "Lacryma Christi del Vesuvio bianco", può essere utilizzata per designare il tipo passito, ottenute dalle uve di cui all'art. 2 del presente disciplinare di produzione, sottoposte del tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, al conveniente appassimento.

Articolo 6 Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a DOC "Vesuvio" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Vesuvio" bianco:

colore: giallo paglierino ~~tenue~~ più o meno intenso;

~~profumo odore~~: ~~vinoso, gradevole delicato, fine~~;

sapore: secco, leggermente acidulo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

"Vesuvio" bianco spumante vs e vsq :colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati;

odore: fine, caratteristico del vitigno di provenienza;

sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie da zero ad extra dry;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

"Vesuvio" rosato:

colore: rosato più o meno intenso;

~~profumo odore~~: ~~gradevolmente~~ delicato, fruttato;

sapore: ~~asciutto~~, fresco armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: ~~10,50~~ 11,00 % vol;

acidità totale minima: ~~5,0~~ 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

"Vesuvio" rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

~~profumo odore~~: ~~gradevolmente~~ ~~vinoso~~ secco, armonico;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: ~~110,500~~% vol;

acidità totale minima: ~~5,0~~ 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

"Vesuvio" rosato o rosè spumante vs e vsq:

colore: rosato più o meno intenso;

odore: delicato, fruttato;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Vesuvio” Lacrima Christi bianco:
colore: giallo paglierino più o meno intenso ~~tenue~~;
odore: delicato, fine;
sapore: secco, ~~leggermente acidulo~~;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Vesuvio” Lacryma Christi bianco superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, fine;
sapore: secco, equilibrato
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

“Vesuvio” Lacryma Christi bianco spumante vs e vsq:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie da dosaggio zero a extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 12% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Vesuvio” Lacryma Christi bianco passito
colore: giallo dorato tendente all'ambtrato;
odore: intenso, fine e complesso;
sapore: dal secco al dolce
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui svolto minimo 12%
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l;

“Vesuvio” Lacrima Christi ~~del Vesuvio~~-rosato o rosè:
colore: rosato più o meno intenso;
~~profumo~~ odore : gradevolmente fruttato;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: ~~5,0~~ 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Vesuvio” Lacrima Christi ~~del Vesuvio~~-rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
~~profumo~~ odore : ~~gradevolmente~~-vinoso, fine ;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: ~~5,0~~ 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Vesuvio” Lacryma Christi rosso superiore:
colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: intenso,caratteristico;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

“Vesuvio” Lacryma Christi rosso riserva:
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato;
odore: intenso, complesso;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

“Vesuvio” Lacryma Christi rosato o rosè spumante vs e vsq:
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero, extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 12% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Vesuvio” Caprettone:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato,caratteristico;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Vesuvio” Caprettone spumante vs e vsq:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero, extra brut, brut ed extra dry ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Vesuvio” falanghina:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato,caratteristico;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Vesuvio” falanghina spumante vs e vsq:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero, extra brut, brut ed extra dry ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Vesuvio” Piediroso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, caratteristico, gradevole;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Vesuvio” Piediroso rosato o rosè:

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fruttato, caratteristico, gradevole;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Vesuvio” Piediroso rosato o rosè spumante vs e vsq:

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;

sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero extra brut, brut ed extra dry;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Vesuvio” Aglianico:

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, caratteristico;

sapore: secco, di corpo, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Vesuvio” Aglianico rosato o rosè:

colore: rosa più o meno intenso;

odore: floreale, fruttato, caratteristico;

sapore: secco, fresco, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Vesuvio” Aglianico spumante rosato o rosè vs e vsq:

spuma: fine e persistente

colore: rosato più o meno intenso;

odore: floreale, fruttato, caratteristico;

sapore: fine, di corpo, equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero, extra brut, brut ed extra dry;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Qualora vinificati o invecchiati in botti di legno, i vini, sia bianchi che rossi, possono presentare il caratteristico sentore di legno.

~~La DOC “Vesuvio” bianco, rosso e rosato qualificata come “Lacryma Christi del Vesuvio” bianco può essere utilizzata per designare un vino spumante naturale ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal precedente nel presente disciplinare di produzione e prodotto secondo le norme comunitarie e nazionali.~~

La denominazione di origine controllata qualificata come “Vesuvio” “Lacryma Christi ~~del Vesuvio~~” bianco può essere utilizzata per designare il “vino liquoroso” ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste nel presente disciplinare, che le uve destinate alla sua elaborazione abbiano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 12,00% vol e siano elaborati secondo le norme comunitarie e nazionali.

~~E’ in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto non riduttore.~~

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Alla DOC “Vesuvio” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, ~~superiore, riserva~~, selezionato e similari.

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

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Vesuvio” di cui all’art.1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a DOC “Vesuvio” deve figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve ~~ad eccezione della tipologia spumante e liquoroso.~~

3. I Vini a denominazione Vesuvio Lacryma Christi, in fase di etichettatura, possono anteporre la menzione Lacryma Christi al nome geografico Vesuvio.

Articolo 8

Confezionamento

1. I vini di cui all’ Articolo 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro aventi volume nominale fino a 12 litri.

Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1 deve essere utilizzato tappo raso bocca in sughero, tappo raso bocca in sostanza inerte o tappo stelvin. Per i vini spumante il confezionamento come da normativa vigente.

Articolo 8.9

Legame con l’ambiente geografico

A) Specificità della zona geografica

Fattori storici

La viticoltura vesuviana che sia antica lo dimostra il fatto che tanti poeti latini vissuti prima di Cristo, parlando dei prodotti della Campania Felix, dicevano delle preferenze che i Romani nutrivano per i vini del Vesuvio. Le antiche tradizioni enologiche della intera area vesuviana

trovano origine con Aristotele (filosofo greco vissuto tra il 3° ed il 2° secolo a.C.), il quale sostiene che i Tessali – antico popolo della Magna Grecia – impiantarono le prime viti nella zona Vesuviana allorché, nel 5° secolo a.C. si stabilirono in Campania. Anche i vitigni coltivati in questa areale hanno una sua origine storica sia il vitigno Coda di Volpe che il Piedirosso. Coda di volpe viene descritto già da Vincenzo Semmola, e da Gasparrini 1844 mentre il Piedirosso chiamato anche Palommina veniva descritto da Plinio nella sua “Naturalis Historia” ma anche da Columella nel 1804 e da Semmola 1848, Froio (1875), Arcuri e Casoria (1883). Poseidone ed Efesto hanno tenuto a battesimo le prime bacche. Nettuno e Vulcano hanno visto scorrere il nettare primitivo dalle pendici del Vesuvio fino al mare. Gli dei greci prima e romani poi, del mare e del fuoco, probabilmente sono stati i protettori, i numi tutelari dei vitigni, che affondano le radici nel cuore di una terra ribollente e allungano i loro tralci sulla costa tirrenica. È una questione di archeologia. I grandi bianchi baciati dal sole, i rossi annaffiati dalla lava dello “sterminator vesevo”, non come appare oggi, ma quando era in piena attività.

Fattori naturali

Uno sguardo attento, ancorché alla geografia della Campania coglie immediatamente la presenza di due fulcri geologici di origine vulcanica fondamentali per comprendere l'origine, evoluzione e le caratteristiche della viticoltura campana. Il complesso Somma – Vesuvio e il sistema vulcanico dei Campi Flegrei. Proprio questi due nuclei geografici rappresentano oggi gli ambienti ideali e più ricchi di varietà di viti e di tradizioni colturali ad esse associate. La viticoltura attuale vesuviana comprende l'area che va dalle ultime falde fino a due terzi dell'altezza del Vesuvio. Le viti vesuviane sono coltivate in terreni che hanno una diversa giacitura, ricchi di declivi naturali e ben esposti. Il territorio vitato è ripartito in due zone. Quella comprendente l'Alto Colle Vesuviano oltre i 200 m s.l.m., caratterizzata da terreni tutti più o meno in pendio; l'altra del Versante sud-orientale del Vesuvio, i cui terreni sono fertili ed idonei e rivolti verso il mare. Il sistema dei suoli del complesso vulcanico del Somma-Vesuvio comprende suoli con grado di differenziazione iniziale: il processo pedogenetico più evidente è rappresentato da depositi di ricaduta o di flusso, oppure da depositi vulcanici clastici risedimentati localmente ad opera di acque di scorrimento superficiale e del reticolo idrografico minore.

Fattori umani

L'areale del Lacryma Christi ha una dimensione pittoresca, caratterizzata dai toni verdi dell'Appennino Campano fino all'azzurro mare Tirreno. In questa cornice domina la selvaggia bellezza del Vesuvio, cratere attivo di antichissima origine, da sempre conosciuto per i sapori e aromi dei suoi vini, come testo miniano anche le pitture dell'Arario negli scavi di Pompei. Il Lacrima Christi del Vesuvio è il più famoso ed è tra quelli più citati nella letteratura enologica. Un vino circondato dalle numerose leggende. Si narra che un pezzo di Paradiso precipitò nel golfo di Napoli quando Lucifero ne fu scacciato. Cristo addolorato per la perdita di colui che era stato l'angelo più buono, pianse. Là dove caddero le sue lacrime, nacquero delle viti il cui vino si chiamò appunto, Lacryma Christi. Ma non è la sola leggenda, narra infatti che Cristo, in una delle sue discese sulla Terra, per ringraziare un eremita redento, gli trasformò una imbevibile bevanda in vino eccellentissimo. Vitigni che costituiscono questo vino sono detti “di fuoco”, celebrati da Plinio il Vecchio e accreditati in età moderna tra i vini più prestigiosi d'Italia. E chi giunse in questa zona dalla lontana Francia o dalla fredda Inghilterra, lo vide con i propri occhi e lo provò sotto il proprio palato. Infatti dopo le eruzioni del 79 di Pompei ed Ercolano, ove la furia del vulcano non ha impedito a edifici, templi e terme e case di riemergere dalla lava, alla scoperta di quelle lacrime che Cristo, secondo la leggenda, avrebbe versato dinanzi alla scoperta che il golfo di Napoli con il Vesuvio, altro non era che un pezzo di paradiso rubato a Lucifero. Esempi di apprezzamenti sulle caratteristiche qualitative di questo vino erano già descritte dal bottigliere del papa Farnese Sante Lancerio si preoccupava di controllare tutte le bottiglie che i nobili e potenti donavano al Pontefice.

In particolare per i vini ottenuti dal Vesuvio afferma” *sono vini molto fumosi et possenti, et a tutto pasto si potriano bere, ma offendono troppo il celabro, massime alii principii, ma ci sono delii stomachevoli et non fumosi et odoriferi. Il bottigliere usava di continuo beverne ad igni pasto, per una o per due volte et anchora ne voleva nelli suoi viaggi*” (note di viaggio oggidi – sec XVI).

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

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 vegetoproduttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

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

I vini di cui il presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne da una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente pedo-climatico.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare 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 prevalentemente autoctoni.

Articolo 9 10

Riferimenti alla struttura di controllo

~~Is.Me.Cert. Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare - Corso Meridionale 6 80143 Napoli.~~
~~AGROQUALITA' S.P.A. - Viale Cesare Pavese, 305~~
~~00144 Roma~~

Organismo di controllo di cui all'art. 3, comma 1, lett. B) e C) del DM 19 marzo 2010.

~~L'IsMeCert~~ AGROQUALITA' S.P.A. 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 il DM 14 giugno 2012, pubblicato in GU n. 150 del 29.06.2012

Varietà di vite idonee alla coltivazione nella Provincia di Napoli

Aglianico N.	Aglianicone N.	Aleatico N.
Alicante N.	Ancellotta N.	Asprinio Bianco B.
Barbera N.	Biancolella B.	Bombino Bianco B.
Cabernet Sauvignon N.	Caprettone B.	Catalanesca B.
Coda di Volpe Bianca B.	Falanghina B.	Fiano B.
Forastera B.	Greco B.	Greco Nero N.
Merlot N.	Montepulciano N.	Montonico Bianco B.
Moscato Bianco B.	Olivella Nera N.	Piedirosso N.
Pinot Nero N.	Primitivo N.	S. Lunardo B.
Sangiovese N.	Sciascinoso N.	Trebbiano Toscano B.
Verdeca B.		

B) Documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione della DOC dei vini “Vesuvio”, aggiornato con le modifiche di cui all’allegato A e relative motivazioni – Fascicolo tecnico PDO-IT-A0252-AM01

Denominazione e tipo

Nome/i da registrare	“Vesuvio” (it)
Tipo di Indicazione geografica	DOP (Indicazione Geografica Protetta)
Lingua	Italiano

Categoria di prodotti viticoli

Vino (1) Vino liquoroso (3) Vino spumante (4) Vino spumante di qualità (5)

Descrizione di vini

Titolo - Nome del prodotto	“Vesuvio” Bianco
Breve descrizione testuale	colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore : delicato, fine; sapore: secco, leggermente acidulo;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,00 %
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	“Vesuvio” bianco spumante vs e vsq
Breve descrizione testuale	colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati; odore: fine, caratteristico del vitigno di provenienza; sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie da zero ad extra dry;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico	11,00 %

totale minimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	“Vesuvio” rosato
Breve descrizione testuale	colore: rosato più o meno intenso; odore : delicato, fruttato; sapore: fresco armonico;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,00 %
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	18,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	“Vesuvio” rosso
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino più o meno intenso; odore : secco , armonico; sapore: asciutto, armonico
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,00 %
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	18,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	“Vesuvio” rosato o rosè spumante vs e vsq
Breve descrizione testuale	colore: rosato più o meno intenso; odore: delicato,-fruttato; sapore: secco, armonico;

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,00 %
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	18,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Vesuvio” Lacrima Christi bianco
Breve descrizione testuale	colore: giallo paglierino più o meno intenso ; odore:delicato, fine; sapore: secco.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,00 %
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	“Vesuvio” Lacrima Christi bianco superiore
Breve descrizione testuale	colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: delicato, fine; sapore: secco, equilibrato
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	13,00 %
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	16,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	“Vesuvio” Lacryma Christi bianco spumante vs e vsq
Breve descrizione testuale	spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati; odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza; sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie da dosaggio zero a extra dry;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,00 %
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	16,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	“Vesuvio” Lacryma Christi bianco passito
Breve descrizione testuale	colore: giallo dorato tendente all'ambroato; odore: intenso, fine e complesso; sapore: dal secco al dolce
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	15,00 %
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	12,00%
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	26,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	“Vesuvio” Lacrima Christi rosato o rosè:
Breve descrizione testuale	colore: rosato più o meno intenso; odore : gradevolmente fruttato; sapore: asciutto, armonico;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,00 %

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	18,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	“Vesuvio” Lacrima Christi rosso
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino più o meno intenso; odore : vinoso, fine ; sapore: asciutto, armonico;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,00 %
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	18,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	“Vesuvio” Lacrima Christi rosso superiore
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: intenso, caratteristico; sapore: secco, equilibrato;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	13,00 %
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	20,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	“Vesuvio” Lacrima Christi rosso riserva
Breve descrizione testuale	“Vesuvio” Lacryma Christi rosso riserva: colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al

	granato; odore: intenso, complesso; sapore: secco, equilibrato;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	13,00 %
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	23,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	“Vesuvio” Lacryma Christi rosato o rosè spumante vs e vsq
Breve descrizione testuale	spuma: fine e persistente; colore: rosato più o meno intenso; odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza; sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero, extra brut, brut ed extra dry;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,00 %
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	16,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	“Vesuvio” Caprettone
Breve descrizione testuale	colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco, equilibrato;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50 %
Titolo alcolometrico volumico	

effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	17,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	“Vesuvio” Caprettone spumante vs e vsq
Breve descrizione testuale	spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati; odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza; sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero, extra brut, brut ed extra dry ;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50 %
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	17,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	“Vesuvio” Falanghina
Breve descrizione testuale	colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco, equilibrato
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50 %
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	17,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	“Vesuvio” falanghina spumante vs e vsq
Breve descrizione testuale	spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati; odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza; sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero, extra brut, brut ed extra dry ;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50 %
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	17,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	“Vesuvio” Piedirosso:
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, caratteristico, gradevole; sapore: secco, armonico;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50 %
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	18,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	“Vesuvio” Piedirosso rosato o rosè:
Breve descrizione testuale	colore: rosato più o meno intenso; odore: fruttato, caratteristico, gradevole; sapore: secco, armonico;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico	11,50 %

totale minimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	17,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	“Vesuvio” Piediroso rosato o rosè spumante vs e vsq
Breve descrizione testuale	spuma: fine e persistente; colore: rosato più o meno intenso; odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza; sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero extra brut, brut ed extra dry;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50 %
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	17,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	“Vesuvio” Aglianico
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: intenso, caratteristico; sapore: secco, di corpo, equilibrato.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,00 %
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	24,0 g/l

(g/l)	
-------	--

Titolo - Nome del prodotto	“Vesuvio” Aglianico rosato o rosè
Breve descrizione testuale	colore: rosa più o meno intenso; odore: floreale, fruttato, caratteristico; sapore: secco, fresco, equilibrato;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50 %
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	18,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	“Vesuvio” Aglianico spumante rosato o rosè vs e vsq
Breve descrizione testuale	spuma: fine e persistente colore: rosato più o meno intenso; odore: floreale, fruttato, caratteristico; sapore: fine, equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero, extra brut, brut ed extra dry
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50 %
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	16,0 g/l

Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali (indicazione facoltativa)

Titolo	
Tipo di pratica enologica	
Descrizione della pratica	

Rese massime

Titolo - Nome del prodotto	Resa massima per ettaro
“Vesuvio” Bianco, Bianco spumante vs e vsq, Rosso, Rosato, Rosato spumante vs e vsq, Caprettone, Caprettone spumante vs e vsq, Falanghina, Falanghina vs e vsq, Piediroso, Piediroso rosato o rosè, Piediroso rosato o rosè vs e vsq, Aglianico, Aglianico rosato o rosè, Aglianico rosato o rosè spumante vs e vsq.	Produzione massima uva 10 t/ha; resa uva vino 70; ettoltri per ettaro 70
“Vesuvio” Lacryma Christi bianco, Lacryma Christi bianco liquoroso, Lacryma Christi bianco spumante vs e vsq	Produzione massima uva 10 t/ha; resa uva vino 65; ettoltri per ettaro 65
“Vesuvio” Lacryma Christi bianco superiore, rosso superiore, rosso riserva.	Produzione massima uva 8,5 t/ha; resa uva vino 65; ettoltri per ettaro 55,25
“Vesuvio” Lacryma Christi bianco passito da categoria vino.	Produzione massima uva 10 t/ha; resa uva vino 45; ettoltri per ettaro 45

Zona delimitata

Breve descrizione della zona delimitata	Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC “Vesuvio” debbono provenire dalla zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Boscotrecase Trecase San Sebastiano al Vesuvio e parte del territorio amministrativo dei comuni di: Ottaviano San Giuseppe Vesuviano Terzigno, Boscoreale Torre Annunziata Torre del Greco Ercolano, Portici Cercola, Massa di Somma Pollena – Trocchia Sant’Anastasia, Somma Vesuviana e tutti in provincia di Napoli. Tale zona è ben specificata del disciplinare di produzione.
---	--

Vitigni principali

Vitigni principali della base ampelografica	Aglianico (Main) Falanghina B. (Main) Greco B (Oiv) Coda Di Volpe (Main) Sciascinoso N (Oiv) Piedirosso N. (Main) Caprettone
---	--

Descrizione del legame/dei legami

Titolo - Nome del prodotto	“Vesuvio”
Breve descrizione	La viticoltura vesuviana è antica. Tanti poeti latini, dicevano delle preferenze che i Romani nutrivano per i vini del Vesuvio. La Coda di volpe viene descritto da V. Semmola, 1844 mentre il Piediroso da Plinio. Le viti sono coltivate in terreni ricchi di declivi naturali e ben esposti. Il Lacrima Christi è il vino più famoso e più citato nella letteratura enologica. Si narra che un pezzo di Paradiso precipitò nel golfo di Napoli quando Lucifero ne fu scacciato. Cristo addolorato pianse e dove caddero le sue lacrime, nacquero delle viti il cui vino si chiamò Lacryma Christi. L'orografia del territorio e l'esposizione dei vigneti determinano un ambiente ventilato, luminoso e favorevole.

Ulteriori condizioni essenziali (indicazione facoltativa)

Titolo	
Quadro di riferimento giuridico	
Tipo di condizione supplementare	
Descrizione della condizione	

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni generali

Termine/i equivalente/i	
Denominazione tradizionalmente usata	No

Tipo di modifica	Modifica sostanziale per inserimento nuove tipologie e base ampelografica - Art. 105 – “not minor”
------------------	---

<p>Descrizione e motivi della modifica</p>	<p>Descrizione: la modifica si è resa necessaria per attualizzare la realtà territoriale di coltivazione che si è trasformata negli anni (eliminazione della varietà Verdeca B. non più presente nei vigneti e quindi nella composizione dei vini) con un disciplinare corrispondente alla veritiera situazione delle vigne.</p> <p>Inoltre il vecchio disciplinare di produzione, nella base ampelografica recitava, tra le varietà: “Coda di Volpe” B. localmente detta “Caprettone” B.</p> <p>Da studi effettuati dalla Regione Campania Assessorato all’Agricoltura è emerso che il “Caprettone” B. è un uva simile morfologicamente alla “Coda di Volpe” B. ma appartiene a varietà diversa scaturita da studi e analisi del DNA effettuate.</p> <p>In fase di modifica si sono aggiunti i vini varietali aventi come base varietale i vitigni già considerati nel vecchio disciplinare e si sono adeguati gli spumanti alla normativa vigente.</p> <p>E’ stato inserito l’imbottigliamento in zona delimitata all’articolo 5 del disciplinare di produzione, al fine di una maggiore tutela del prodotto, per garantirne meglio l’origine, salvaguardare la qualità e per ragioni tradizionali. Inoltre così facendo si possono ridurre i costi di controllo.</p> <p>Ampliata l’offerta e la garanzia per i consumatori.</p>
--	--

<p>Dichiarazione di conformità dello Stato membro</p>	<p>Lo Stato membro dichiara che la domanda di modifica del disciplinare della DOP “Vesuvio” soddisfa le condizioni di cui al Reg. (UE) n. 1308/2013, parte II, titolo II, capo I, sezione 2, sottosezione 2.</p>
---	--

Contatti

Estremi del richiedente

<p>Nome e titolo del richiedente</p>	<p>Consorzio Tutela Vini Vesuvio</p>
--------------------------------------	--------------------------------------

Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Consorzio tutela
Nazionalità	Italia
Numero civico	3
Via	Regina Margherita
Codice postale	80044
Località	Trecase (Na)
Paese	Italia
Telefono	081/8581434
Fax	
e-mail	consorziovinivesuvio@virgilio.it presidente@vesuviiodop.it' consorzio@pec.vesuviiodop.it

Estremi dell'intermediario

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e Forestali
Numero civico	20
Via	XX Settembre
Codice postale	00187
Località	ROMA
Paese	Italia
Telefono	+39-0646656048; +39-0646656127 +39-0646656030; +39-06456031
Fax	+39-064742314
e-mail	saq4@pec.politicheagricole.gov.it saq9@pec.politicheagricole.gov.it s.valeri@politicheagricole.it pqai4@politicheagricole.it

Estremi della parte interessata

Nome e titolo della parte interessata	Regione Campania
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche)	Ente istituzionale
Nazionalità	Italiana
Numero civico	Isola A/6
Via	Centro Direzionale
Codice postale	80143

Località	Napoli
Paese	Italia
Telefono	+39-0817961111
Fax	
e-mail	dg06.uod09@pec.regione.campania.it dg.06@pec.regione.campania.it

Informazioni sulle autorità di controllo competenti

Nome dell'autorità di controllo competente	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Numero civico	42
Via	Quntino Sella
Codice postale	00187
Località	ROMA
Paese	Italia
Telefono	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
Fax	
e-mail	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

Informazioni sugli organismi di controllo

Nome dell'organismo di controllo	AGROQUALITA' S.P.A.
Tipo di organismo di controllo	Privato
Numero civico	305
Via	Cesare Pavese
Codice postale	00144
Località	ROMA
Paese	Italia
Telefono	+39 06 54228675
Fax	
e-mail	agroqualita@agroqualita.it

Menzioni tradizionali

Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

Punto b)

Lacryma Christi, Passito, Superiore, riserva
--

Zona NUTS

ITF33	Napoli
ITF3	Campania

ITF	Sud
IT	ITALIA

Vitigni secondari (indicazione obbligatoria se presenti)

Vitigni secondari della base ampelografica	Vitigni idonei alla coltivazione nei rispettivi territori, fino ad un massimo del 15%
--	---

Documentazione

Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

--

Prova della protezione nel paese d'origine (allegato obbligatorio)

Base giuridica	
----------------	--

Altri documenti (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Mappa della zona delimitata (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Nota per la Commissione europea (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Link al disciplinare del prodotto

Link	https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10807
------	---