



*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
Ex PQA IV

Prot. n. 55521

Decreto 30 ottobre 2013 concernente la modifica del disciplinare di produzione dei vini a IGP Campania e del relativo fascicolo tecnico, inviato alla Commissione UE ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, al fine di adeguarlo alle osservazioni formulate dalla Commissione UE.

IL CAPO DIPARTIMENTO

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, 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;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 20-12-2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP, 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 IGP Campania;

VISTO il DM 12 luglio 2013, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP, concernente la correzione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP e dei relativi fascicoli tecnici inviati alla Commissione UE 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 IGP Campania;

VISTA la comunicazione n.1008987 del 06.05.2013 con la quale la Commissione UE ha notificato le ragioni di annullamento al fascicolo tecnico n. PGI-IT-A0253 relativo alla citata IGP Campania (comprensivo di disciplinare e documento unico riepilogativo di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 1, del Regolamento CE n. 1234/2007) ed ha invitato questo Ministero a presentare gli opportuni chiarimenti e/o correzioni tramite il sistema informatico e-Caudalie entro il termine di due mesi dalla data di ricezione della notifica, salvo eventuale proroga;

VISTA la comunicazione ministeriale n. 22556 del 27.06.2013 con la quale è stata inoltrata la predetta notifica della Commissione UE alla Regione Campania, in qualità di soggetto richiedente legittimato, che a suo tempo ha predisposto il fascicolo tecnico della denominazione in questione ai fini della trasmissione alla Commissione UE ai sensi dell'art. 118 *vicies*, par. 2, del Reg. CE n. 1234/2007, al fine di far pervenire a questo Ministero gli opportuni chiarimenti e/o emendamenti al fascicolo in questione;

VISTA la comunicazione n.736758 del 25.10.2013 con la quale la predetta Regione, ha presentato a questo Ministero le modifiche al fascicolo tecnico in questione;

RITENUTO che si rende necessario approvare da parte di questo Ministero le predette modifiche al fascicolo tecnico della denominazione in questione, preliminarmente alla trasmissione alla Commissione UE, tramite il sistema informativo "e-Caudalie", messo a disposizione dalla Commissione U.E., ai sensi dell'articolo 70 bis, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009;

RITENUTO altresì di dover pubblicare sul sito internet del Ministero il presente decreto e, conseguentemente, di dover procedere all'aggiornamento del disciplinare della denominazione in questione e del relativo fascicolo tecnico, a titolo di aggiornamento di quelli già pubblicati sul sito internet del Ministero ai sensi dei richiamati DM del 30.11.2011 e del 12.07.2013;

D E C R E T A

Articolo 1

1. A titolo di correzione degli errori relativi alle ragioni di annullamento comunicate dalla Commissione UE richiamate in premessa, al disciplinare di produzione dei vini IGP Campania, così come consolidato con il DM 30.11.2011 e successivo DM 12 luglio 2013, richiamati in premessa, sono approvate le modifiche evidenziate nell'allegato al presente decreto.
2. Le modifiche di cui al comma 1 sono inserite nel disciplinare e, se del caso, nel fascicolo tecnico della denominazione in questione:
 - a) nell'ambito del sistema informativo "e-Caudalie", messo a disposizione dalla Commissione U.E., ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009, a titolo di aggiornamento di quello già inoltrato alla Commissione U.E. entro il 31.12.2011, ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007;

- b) nell'ambito del sistema informativo del Ministero: sito internet del Ministero - Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP, a titolo di aggiornamento di quelli già pubblicati sullo stesso sito ai sensi del DM 30.11.2011 richiamato in premessa.

Il presente decreto sarà pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP.

Roma, lì 30/10/2013

Il Capo Dipartimento
f.to prof. Gianluca M. Esposito

ALLEGATO

Modifiche al disciplinare di produzione dei vini a IGP “Campania”.

-All’articolo8 – Legame con l’ambiente geografico – lettera B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all’ambiente geografico- di seguito al secondo comma inserire i seguenti:

“Le analisi chimiche e organolettiche, compiute su campioni di vini sia bianchi che rossi in tutte le tipologie, liquoroso, passito, frizzante e con nome varietale, dimostrano come la tradizione delle produzioni con le nuove tecniche di lavorazione, che si sono affermate negl’ultimi vent’anni, riescono ad esaltare la qualità del prodotto lasciando intatta la tipicità. I dati rilevati su i prodotti commercializzati sono sempre superiori ai minimi previsti dal disciplinare di produzione. Si conferma quindi l’interazione tra il fattore umano e l’ambiente, in quanto i vini prodotti sono il risultato di quanto ottenuto in vigna e risentono soltanto marginalmente di manipolazioni successive tendenti ad uniformare il prodotto in maniera indipendente dall’ambiente. Le tecniche di vinificazione affinate nel corso dei secoli, ed attualmente praticate sono varie, ma sempre volte al rispetto ed al mantenimento delle caratteristiche organolettiche delle uve, oltre che all’ottenimento del miglior livello qualitativo del prodotto finale per ogni tipologia.

La caratteristica dei suoli, fortemente vulcanici, è uno dei fattori fondamentale per garantire ai vini prodotti la complessità e la persistenza proprie dei vini di alta qualità.

In particolare per la tipologia passito e liquoroso molto importante è l’interazione con i terreni vulcanici, che grazie all’elevato contenuto in potassio, garantiscono uve che ben si prestano ad un appassimento sia sulle piante, grazie alla buona ventilazione dei terreni collinari, sia sui graticci, tecnica utilizzata da sempre in alternativa all’appassimento dell’uva sulle piante.”.

-All’articolo8 –Legame con l’ambiente geografico- lettera C) Descrizione dell’interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla letteraB)- di seguito al primo comma inserire i seguenti:

“La tipologia frizzante trova invece origine nella tradizione contadina di lasciare i vini con un residuo zuccherino, che con i primi caldi di primavera veniva trasformato, rendendo i vini frizzanti, apprezzati per alleviare la sete.

Tale tradizione, molto radicata e conosciuta in alcune zone (Gagnano e Lettere) dove si producono vini frizzanti a DOP, ma anche nel resto della regione, ha portato alla produzione di vini frizzanti che comunque conservano le caratteristiche organolettiche dei vitigni di provenienza.”.