

**COLDIRETTI
NAPOLI**



Napoli 15/7/09

REGIONE CAMPANIA

Prot. 2009. 0645836 del 16/07/2009 ore 12.49
Mitt.: CONSORZIO TUTELA VINI DEI CAMPI FLEGREI

Fascicolo: 2009 XLIV/1.1
Amministrativo studi e indagini sistemi informativi
territoriali e telematici - Postazione di Maria



AI MIPAAF
Comitato Nazionale per la tutela
dei vini a denominazione di origine
Via XX Settembre, 20
00187 ROMA

Per tramite della
Regione Campania
Assessorato Agricoltura e
Attività Produttive
SeSIRCA
Napoli

I PROMOTORI:

Consorzio Tutela Vini
dei Campi Flegrei
Via S. Aspreno, 2
80133 Napoli

Federazione Provinciale
Coldiretti Napoli
Via G. Pica, 62
80142 Napoli

Oggetto: Richiesta modifica Disciplinare di produzione del vino D.O.C. Campi Flegrei

Allegati:

- A) Relazione tecnica
- B) Disciplinare
- C) Consorzio Tutela Vini dei Campi Flegrei: Verbale Assemblea – Verbale CDA
- D) Integrazione; Istanze
- E) Certificazione Camera di Commercio di Napoli con integrazione istanze.

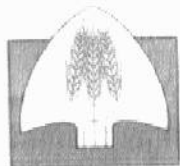
I sottoscritti Dott. Vito Amendolara Direttore Coldiretti di Napoli e Sig. Michele Farro Presidente del Consorzio Tutela Vini dei Campi Flegrei.

Visto il decreto ministeriale Risorse agricole del 03-10-1994, con il quale è stata istituita la D.O.C. "Campi Flegrei";

Visto il D.M. del MIPAAF pubblicato su gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 193 del 21-08-2003;

Visto il Reg. CE n. 479/2008 – Proposta di regolamento concernente disposizioni applicative per le DOP, le IGP. Adeguamento disciplinari di produzione e adozione disposizioni nazionali applicative.

Considerata la necessità di apportare alcune modifiche al Disciplinare di produzione della D.O.C. sopra indicata, per rispondere al meglio alle mutate condizioni di mercato e di gusto dei consumatori.



**COLDIRETTI
NAPOLI**



Considerato che i firmatari facendo parte della D.O.C. di cui in oggetto rappresentano; ben oltre il 20% della superficie; oltre il 66% dell'intera produzione rivendicata nell'ultimo biennio; oltre il 51% della complessiva produzione imbottigliata nell'ultimo biennio.

CHIEDONO

La modifica del Disciplinare di produzione dei vini D.O.C. Campi Flegrei come indicato in dettaglio nella documentazione allegata.

Consorzio Tutela Vini dei Campi Flegrei
Il Presidente
Michele Farro

Federazione Provinciale Coldiretti Napoli
Il Direttore
Dott. Vito Amendolara

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DOC “CAMPI FLEGREI”

Allegato 1

Articolo 1 (Denominazione)

[1] La denominazione di origine controllata “Campi Flegrei” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

[1] **Riconoscimento ed entrata in vigore.** Questo disciplinare costituisce allegato al suindicato decreto ministeriale, il cui articolo 1 riconosce la denominazione, approva il disciplinare e fissa al 1° settembre 1994 la sua entrata in vigore.

Articolo 2 (Vitigni ammessi)

[1] I vini “Campi Flegrei” devono essere ottenuti esclusivamente mediante vinificazione delle uve prodotte nella zona di produzione delimitata nel successivo art. 3 e provenienti da vigneti che, nell’ambito aziendale, abbiano rispettivamente le seguenti composizioni ampelografiche.

[2] “Campi Flegrei” bianco

Falanghina dal 50 al 70%

Biancolella e Coda di Volpe da soli o congiuntamente, dal 10 al 30%;
possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici, autorizzati o raccomandati per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 30%.

[3] “Campi Flegrei” rosso:

Piediroso o Pèr ‘e palummo, dal 50 al 70%;
Aglianico e Sciascinoso (localmente detto Olivella), da soli o congiuntamente, dal 10 al 30%;
possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 30%.

[4] “Campi Flegrei” Falanghina:

Falanghina, minimo il 90%;
possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 1 (Denominazione)

[1] IDEM

Articolo 2 (Vitigni ammessi)

[1] IDEM

[2]. “Campi Flegrei” bianco

Falanghina 50-70%

Altri vitigni a bacca bianca non aromatici autorizzati o raccomandati per la provincia di Napoli fino ad un massimo del 50%

[3]. “Campi Flegrei” rosso

Piediroso minimo 50%

Aglianico minimo 30%

Possono concorrere altri vitigni a bacca nera non aromatici raccomandati o autorizzati per la provincia di Napoli fino ad un massimo del 20%

[4] IDEM

[5] **“Campi Flegrei” Piediroso o Pèr ‘e palummo:** (1)
Piediroso o Pèr ‘e palummo, minimo il 90%;
possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, non
aromatici, raccomandati o autorizzati per la
provincia di Napoli, fino ad un massimo del 10%.
----- (1) Pèr ‘e palummo: è il sinonimo della varietà
“Piediroso” (regol. n. 3.201/90)

[5] **“Campi Flegrei” Piediroso o Pèr ‘e palummo rosso:**
(1)
Piediroso o Pèr ‘e palummo, minimo il 90%;
possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, non
aromatici, raccomandati o autorizzati per la
provincia di Napoli, fino ad un massimo del 10%

[6] **“Campi Flegrei” Piediroso o Pèr ‘e palummo rosato:**
(1)

Piediroso o Pèr ‘e palummo, minimo il 85%;
possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, non
aromatici, raccomandati o autorizzati per la
provincia di Napoli, fino ad un massimo del 15%.
----- (1) Pèr ‘e palummo: è il sinonimo della varietà
“Piediroso” (regol. n. 3.201/90).

Articolo 3 (Zona di Produzione uve)

[1] La zona di produzione delle uve destinata alla trasformazione in vino e denominazione di origine controllata “Campi Flegrei”, nei tipi bianco, rosso, Falanghina e Piediroso o Pèr ‘e palummo, comprendono l’intero territorio dei comuni di Procida, Pozzuoli, Bacoli, Monte di Procida e Quarto e parte di quelli di Marano di Napoli, tutti in provincia di Napoli.

[2] Precisamente la zona di produzione confina ad Ovest con il Mar Tirreno, a Sud con il canale di Ischia ed il Golfo di Pozzuoli, a Nord con i comuni di Giugliano, Villaricca, e parte non compresa dei comuni di Marano e Napoli.

[3] Tale zona è così delimitata:
partendo dalla confluenza del comune di Pozzuoli nel mar Tirreno (località Licola), si percorre il limite del comune di Pozzuoli (confine con Giugliano), si incontra il confine del comune di Quarto che si segue in direzione nord fino ad immettersi in via Campana;
poi ci si immette in via Campana, in direzione Marano, fino al quadrivio tra questa via e via S. Rocco; si entra quindi nel comune di Marano avendo come limite via S. Rocco prima e via S. Maria a Cubito poi; si entra nel comune di Napoli e si percorre via S. Maria a Cubito per poi prendere via Cupa, via Tirone, via Pendino, via Cupa Fragola, strada Casinelle, via Margherita, via Quagliariello, via L. Bianchi, via G. Iannelli, via della Pigna, via Giustiniano, via Piave, corso Europa, via Manzoni, via Boccaccia, via Marechiaro, fino ad arrivare nel mar tirreno, golfo di Napoli località Marechiaro.

[4] Verso sud la zona è delimitata dal mar Tirreno.

Articolo 3 (Zona di Produzione uve)

[1] **IDEM**

[2] **IDEM**

[3] **IDEM**

[4] **IDEM**

[5] Isolata nel mar Tirreno, a circa 4 Km dal comune di Monte di Procida è situata l'isola di Procida, amministrativamente unico comune ed interamente compresa nella zona a denominazione di origine controllata.

[5] IDEM

Articolo 4 (Viticoltura)

[1] Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivanti, specifiche caratteristiche di qualità.

[1] IDEM

[2] Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti di buona esposizione; sono esclusi i terreni di fondo valle umidi e non sufficientemente soleggiati.

[2] IDEM

[3] I sesti di impianto, le forme di allevamento, a contropalliera bassa o puteolana, e i sistemi di potatura corti, lunghi e misti devono essere quelli tradizionalmente usati nella zona, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

[3] IDEM

[4] E' vietata ogni pratica di forzatura.

[4] E' vietata ogni pratica di forzatura ,e altresì' consentito effettuare irrigazioni di soccorso ,prevedendo impianti di irrigazione.

[5] Per i riempimenti e i nuovi impianti la forma di allevamento dovrà essere la contropalliera e la densità di impianto non potrà essere inferiore a 2000 viti per ettaro.

[5] IDEM

[6] la resa massima per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini "Campi Flegrei" non deve essere superiore a 120 quintali per il tipo bianco e Falanghina e 100 quintali per il tipo rosso Piediroso o Pèr 'e palummo.

[6] la resa massima per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini "Campi Flegrei" non deve essere superiore a 120 quintali per il tipo bianco e Falanghina e 100 quintali per il tipo rosso **Piediroso Rosso, Piediroso Rosato** o Pèr 'e palummo

[7] Fermi restando i limiti massimi sopraindicati, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua dovrà essere calcolata in rapporto alla superficie effettivamente vitata.

[7] IDEM

[8] A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata, attraverso un'accurata cernita delle uve, purchè la produzione globale non superi oltre il 20% i limiti massimi sopra stabiliti. (1)

[8] IDEM

[9] La Regione Campania con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali, climatiche, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro diverso da quello fissato dal presente disciplinare ai sensi dell'art. 10 della legge 10 febbraio 1992 n. 164, dandone immediata comunicazione al Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, al comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e le indicazioni geografiche tipiche dei vini ed alla locale camera di commercio.

[10] Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico minimo naturale rispettivamente del 10% per il tipo bianco, del 10,5% per i tipi Falanghina, rosso e Piediroso o Pèr 'e palummo e del 9,5% per il tipo spumante.

-----**(1) Cernita:** l'obbligo di questa cernita, prevista dal disciplinare originario, è stato successivamente dichiarato facoltativo da l d.d. 9 dicembre 1998 v ulteriori dettagli al punto 4.7 della Guida alla lettura dei disciplinari.

Articolo 5 (Vinificazione ed elaborazione)

[1] Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delle uve, delimitata nel precedente art. 3.

[2] Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se solo parzialmente compresi nella zona di produzione delle uve.

[9] IDEM

[10] Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico minimo naturale rispettivamente del 10% per il tipo bianco, del 10,5% per i tipi Falanghina, rosso e Piediroso o Pèr 'e palummo rosso e Rosato e del 9,5% per il tipo spumante

Articolo 5 (Vinificazione ed elaborazione)

[1] Le operazioni di vinificazione ed imbottigliamento, devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delle uve, delimitate nel precedente art. 3, l'aumento del titolo alcolimetrico e altre pratiche consentite dalla normativa vigente. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se solo parzialmente compresi nella zona di produzione delle uve.

[2] Rinvio art. 4

[3] E' altresì consentito, su richiesta degli interessati, da presentarsi al Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, per il tramite della Regione Campania che correda di parere, che dette operazioni siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio della provincia di Napoli, a condizioni che le ditte interessate dimostrino di aver vinificato e/o elaborato, prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione, vini del tipo di quelli regolamentati nel presente disciplinare ed aver utilizzato per gli stessi la denominazione "Campi Flegrei". (1)

[4] Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali, costanti e tradizionali atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

[5] La resa massima dell'uva in vino per la produzione dei vini "Campi Flegrei" non deve essere superiore al 70%. (2).

[6] Il vino a denominazione d'origine Campi Flegrei "Piedirosso" o "Pèr 'e palummo", ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale dell' 11% ed ammesso al consumo con un titolo alcolometrico totale minimo non inferiore al 12%, dopo un periodo d'invecchiamento di due anni a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, può portare in etichetta la specificazione "**riserva**"

[7] La denominazione di origine controllata "Campi Flegrei"- **rosso** può essere utilizzato per designare il "**novello**", ottenuto da uve che rispondano alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione in ottemperanza alle vigenti norme per la preparazione dei novelli.

[8] La denominazione di origine controllata "Campi Flegrei" Piedirosso o Pèr 'e palummo, 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.

[9] Nella preparazione del passito, si applicano le disposizioni previste nel precedente art. 4 e la resa massima dell'uva fresca in vino non deve essere superiore al 45%.

[3] Si esclude la possibilità di richiedere operazioni di vinificazione ed imbottigliamento fuori area di produzione uve , delimitata nel precedente art. 3.

[4] IDEM

[5] IDEM

[6] Il vino a denominazione d'origine Campi Flegrei "Piedirosso" o "Pèr 'e palummo" **rosso**, ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale dell' 11% ed ammesso al consumo con un titolo alcolometrico totale minimo non inferiore al 12%, dopo un periodo d'invecchiamento di due anni a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, può portare in etichetta la specificazione "**riserva**"

[7] IDEM

[8] IDEM

[8] **BIS** La denominazione di origine controllata "Campi Flegrei" nelle tipologie Piedirosso o Per 'e palummo e falanghina, 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

[9] IDEM

[10] E' escluso per il solo tipo passito, qualsiasi aumento del titolo alcolometrico volumico totale mediante concentrazione del mosto e del vino o l'impiego di mosti e di vini che siano stati soggetto di concentrazione.

[11] La denominazione di origine controllata "Campi Flegrei" Falanghina può essere utilizzata per designare il **vino spumante** ottenuto con mosti o vini che rispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare, a condizione che le operazioni di elaborazione di detti mosti o vini per la produzione dello spumante siano effettuate in stabilimenti situati nell'ambito della zona delimitata od autorizzate ai sensi del precedente art. 3.

(1) Zona di vinificazione: v. limiti e condizioni a pag. 24, ai punti 5.1, 5.2, 5.3' della "Guida" iniziale.

(2) Superi di vinificazione presunti illimitati: questo comma ammette un supero illimitato alla sola condizione di declassare la quantità eccedente il 70%. Per i motivi indicati alla nota 5 5.4 della Guida iniziale si ritiene che questo comma sia illegittimo e che pertanto, la resa massima di vinificazione consentita di norma sia quella indicata più sopra (70%).

Articolo 6 (Caratteristiche dei vini al consumo)

[1] I vini a denominazione di origine controllata "Campi Flegrei" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti rispettive caratteristiche:

[2] "Campi Flegrei" bianco:

colore: paglierino più o meno intenso;

odore: vinoso, delicato;

sapore: fresco, secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%

acidità totale minimo: 5 per mille;

estratta secco netto minimo: 14 per mille.

[3] "Campi Flegrei" rosso:

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

odore: vinoso, gradevole, caratteristico;

sapore: asciutto, tipico, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;

acidità totale minimo: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

[4] "Campi Flegrei" Falanghina:

colore: paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli;

odore: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: secco, armonico, morbido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 15 per mille.

[10] IDEM

[11] La denominazione di origine controllata "Campi Flegrei" Falanghina può essere utilizzata per designare il **vino spumante, brut ed extra dry**, ottenuto con mosti o vini che rispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal

presente disciplinare, a condizione che le operazioni di elaborazione di detti mosti o vini per la produzione dello spumante siano effettuate in stabilimenti situati nell'ambito della zona delimitata od autorizzate ai sensi del precedente art. 3.

(1) Zona di vinificazione: v. limiti e condizioni a pag. 24, ai punti 5.1, 5.2, 5.3' della "Guida" iniziale.

(2) Superi di vinificazione presunti illimitati: questo comma ammette un supero illimitato alla sola condizione di declassare la quantità eccedente il 70%. Per i motivi indicati alla nota 5 5.4 della Guida iniziale si ritiene che questo comma sia illegittimo e che pertanto, la resa massima di vinificazione consentita di norma sia quella indicata più sopra (70%).

Articolo 6 (Caratteristiche dei vini al consumo)

[1] IDEM

[2] IDEM

[3] IDEM

[4] "Campi Flegrei" Falanghina:

colore: paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli;

odore: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: secco, armonico, morbido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

acidità totale minima: **4.5 per mille**;

estratto secco netto minimo: 15 per mille.

[5] “Campi Flegrei” Piediroso o Pèr ‘e palummo:

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco minimo: 18 per mille.

[5] “Campi Flegrei” Piediroso o Pèr ‘e palummo Rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco minimo: 18 per mille

[6] “Campi Flegrei” Piediroso o Pèr ‘e palummo passito: (1)

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l’invecchiamento,
odore: intenso, gradevole, caratteristico;
sapore: dal secco al dolce, armonico, morbido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17%, di cui svolto almeno il 12% per il tipo dolce ed il 14% per il tipo secco;
acidità totale minima: 4 per mille;
estratto secco netto minimo: 26 per mille.

[6] IDEM

[7] “Campi Flegrei” “Falanghina spumante:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno carico;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, fresco, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 6 per mille;
estratto secco netto minimo: 15 per mille.

[7] “Campi Flegrei” “Falanghina spumante:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno carico;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: fresco, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 6 per mille;
estratto secco netto minimo: 15 per mille.

[8] “Campi Flegrei” Piediroso o Pèr ‘e palummo rosato: (1)

colore: da rosa tenue a rosa cerasuolo,
odore: intenso, complesso, fine, fruttato;
sapore: secco, morbido, fresco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 16 per mille

[9] “Campi Flegrei” “Falanghina Passito:

colore: giallo dorato tendente all’ambrato,
odore: intenso, complesso, fine, vinoso;
sapore: dal secco al dolce, caldo, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15 %, di cui svolto almeno il 12% ;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 22 per mille

[8] E' facoltà del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, con proprio decreto, modificare i limiti sopra indicati per acidità totale ed estratto secco netto minimi.

(1)

Vini non liquorosi ad elevata gradazione. I vini ad elevata gradazione alcolica che non rientrano nella categoria dei vini liquorosi (per carenza di titoli alcolometrici, mancate aggiunte di alcole o equipollenti,ecc..), in particolare quelli da uve appassite, a decorrere dall'1 agosto 2000 potrebbero rientrare nella nuova categoria di "vino di uve stramature" istituita dall'AII. I p. 24, del regolam. N. 1.493/99 – (v. L. V. n. 6/99, pag. 522) Rientrano nella stessa a) i vini non arricchiti con t.a. naturale superiore a 15% vol. e b) con t.a. al consumo non inferiore a 16% vol. , di cui almeno il 12% vol.

effettivo. Al momento in cui questo volume va in stampa la portata di tale categoria non è stata ancora meglio delineata e, anzi mancano norme specifiche per le pratiche enologiche, l'etichettatura e l'immissione al commercio, come evidenziato nell'articolo a pag. 769 di "legislazione vinicola" n. 10/99.

[10] E' facoltà del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, con proprio decreto, modificare i limiti sopra indicati per acidità totale ed estratto secco netto minimi.

(1)

Vini non liquorosi ad elevata gradazione. I vini ad elevata gradazione alcolica che non rientrano nella categoria dei vini liquorosi (per carenza di titoli alcolometrici, mancate aggiunte di alcole o equipollenti,ecc..), in particolare quelli da uve appassite, a decorrere dall'1 agosto 2000 potrebbero rientrare nella nuova categoria di "vino di uve stramature" istituita dall'AII. I p. 24, del regolam. N. 1.493/99 – (v. L. V. n. 6/99, pag. 522) Rientrano nella stessa a) i vini non arricchiti con t.a. naturale superiore a 15% vol. e b) con t.a. al consumo non inferiore a 16% vol. , di cui almeno il 12% vol.

effettivo. Al momento in cui questo volume va in stampa la portata di tale categoria non è stata ancora meglio delineata e, anzi mancano norme specifiche per le pratiche enologiche, l'etichettatura e l'immissione al commercio, come evidenziato nell'articolo a pag. 769 di "legislazione vinicola" n. 10/99

Articolo 7 (Etichettatura)

[1] E' vietato usare assieme alla denominazione di origine controllata "Campi Flegrei" qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra fine, scelto, selezionato e similari.

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

[3] Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali, viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni CEE a nazionali in materia.

[4] E' consentito, altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree, zone, località e vigne dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni stabilite dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Articolo 7 (Etichettatura)

[1] IDEM

[2] IDEM

[3] IDEM

[4] IDEM

[5] Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini “Campi Flegrei” deve obbligatoriamente figurare l’annata di produzione delle uve. [5] IDEM

Articolo 8 (Recipienti)

[1] per i tipi “Campi Flegrei” Piediroso o Pèr ‘e palummo riserva e passito sono ammessi per l’immissione al consumo, solo contenitori di vetro di capacità non superiore a 0,750 litri.

Articolo 8 (Recipienti)

[1] IDEM

Articolo 9 (Penalità)

[1] Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata “Campi Flegrei” vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, è punito a norma degli art. 28, 29. 30 e 31 della legge 10 febbraio 1992 n. 164.

Articolo 9 (Penalità)

[1] IDEM