

CONSORZIO TUTELA VINI VESUVIO

Prot. 19/09
Ottaviano, 14 luglio 2009

*Al MiPAAF
Dipartimento delle Politiche di Sviluppo
Economico e Rurale
Direzione Generale per lo Sviluppo
Agroalimentare Qualità
e Tutela del consumatore
SACO VII*

REGIONE CAMPANIA
Prot. 2009. 0662985 del 22/07/2009 ore 09,33
Mitt. CONSORZIO TUTELA VINI VESUVIO

Fascicolo : 2009 XLIV/1/1
Amministrativo studi e indagini sistemi informativi
territoriali e telematici - Postazione di Mar



*Alla Regione Campania
Assessorato all'Agricoltura
e alle Attività produttive
Settore S.I.R.C.A.
80142 - NAPOLI*

Oggetto: Richiesta di modifica al disciplinare di produzione della DOC "Vesuvio"

Il sottoscritto dott. Piervincenzo Tione, nella qualità di presidente del Consorzio di Tutela vini Vesuvio DOC, in nome e per conto dei produttori iscritti al Consorzio (di cui si allega prospetto firme raccolte)

- Vista la legge n. 164 del 10.02.1992 e i successivi decreti attuativi;
- Visto il Decreto del Presidente della Repubblica del 13 gennaio 1983 pubblicato sulla G. U. n. 167 del 20 giugno 1983;
- 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;
- Vista la delibera di approvazione dell'assemblea dei soci del Consorzio di Tutela del 6 luglio 2009;
- Considerato che i richiedenti rappresentano ben oltre il 20% dei viticoltori e della produzione iscritta alla DOC interessata;
- Considerata l'importanza della filiera vitivinicola per l'area vesuviana;

CONSORZIO TUTELA VINI VESUVIO

- Considerato che lo sviluppo dell'intera filiera vitivinicola dell'area, passa anche attraverso la modifica del disciplinare riportata in allegato;

CHIEDE

a codesto rispettabile Assessorato, di approvare le modifiche al disciplinare di produzione del vino Vesuvio DOC.

Si allegano i seguenti documenti:

- Decreto del Presidente della Repubblica del 13 gennaio 1983 pubblicato sulla G. U. n. 167 del 20 giugno 1983 (Allegato 1);
- Proposta di modifica (Allegato 2)
- Documentazione tecnica – Relazione tecnico-illustrativa (Allegato 3);
- Elenco firmatari con relative firme (Allegato 4);
- Certificato CCIAA del Consorzio con relativo statuto (Allegato 5).

IL PRESIDENTE
(Dott. *Piervincenzo Tione*)



VESUVIO

Articolo 1

La D.O.C. è stata riconosciuta con d.p.r. del 13 gennaio 1983, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 167 del 20 giugno 1983; modificato dal d.m. del 30 novembre 1991.

La denominazione di origine controllata “Vesuvio” è riservata ai vini bianco, rosso e rosato che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

Articolo 2

Il vino “Vesuvio” bianco deve essere ottenuto da uve dei seguenti vitigni presenti nei vigneti in proporzione indicata a fianco di ciascuna di essi:

Coda di volpe, (localmente noto come Caprettone o Crapettone), non meno dell’80%. Possono concorrere alla produzione anche le uve dei vitigni a bacca bianca consigliati per la provincia di Napoli, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 20% del totale.

La base ampelografica dei vigneti già iscritti all’Albo dei vigneti della D.O.C. dei vini “Vesuvio Bianco” deve essere adeguata entro la terza vendemmia riferita alla data di approvazione del presente disciplinare di produzione.

Fino alla terza vendemmia compresa, a partire dalla data di approvazione del disciplinare di produzione, la Verdeca può concorrere alla produzione di detto vino congiuntamente alla Coda di Volpe fino ad un massimo del 45% del totale.

La base ampelografica dei vigneti già iscritti all’Albo dei vigneti dei vini “Vesuvio Bianco” deve essere adeguata entro la terza vendemmia compresa a partire dalla data di approvazione del disciplinare di produzione.

Allo scadere del predetto periodo transitorio i vigneti di cui sopra saranno cancellati d’ufficio dal rispettivo Albo qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare ai summenzionati vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione ampelografica alle

disposizioni del presente disciplinare di produzione, dandone comunicazione al competente ufficio dell'assessorato regionale.

Il vino "Vesuvio" rosso deve essere ottenuto da uve dei seguenti vitigni presenti nella proporzione indicata a fianco di essi da soli o congiuntamente: Piedirosso, localmente denominato Palommina, da solo o congiuntamente al vitigno Sciascinoso, localmente denominato Olivella, non meno del 70%.

Possono concorrere alla produzione anche le uve a bacca rossa consigliati nella provincia di Napoli, presenti nei vigneti, fino ad un massimo del 30% del totale.

Articolo 3

Le uve destinate alla produzione del vino "Vesuvio" devono provenire dalla zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di Boscotrecase, Trecase e San Sebastiano al Vesuvio e parte del territorio dei comuni di Ottaviano, San Giuseppe Vesuviano, Terzigno, Boscoreale, Torre Annunziata, Torre del Greco, Ercolano, Portici, Cercola, Pollena-Trocchia, Sant'Anastasia e Somma Vesuviana, tutti in provincia di Napoli.

Tale zona è delimitata:

partendo ad est dell'ambito di Torre del Greco, dalla località S. Antonio, la linea di delimitazione segue la strada che da Torre del Greco porta a Torre Annunziata sino ad incrociare 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 a incrociare la strada ferrata in prossimità della masseria 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 di Pollena Trocchia che segue, verso sud fino a incrociare il corso d'acqua di anzi 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 giunti in prossimità dell'incrocio con il Lagno 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 a incontrare all'altezza di S. 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 S. Antonio (quota 53) da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4

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

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione all'albo previsto dall'articolo 10 del DPR 12 luglio 1963 n°930, i terreni di buona esposizione di natura vulcanica.

I sesti 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.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto Coda di volpe(localmente noto come Caprettone o Crapettone) per la tipologia Vesuvio bianco, in coltura specializzata non deve essere superiore ai 100 quintali.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto Piediroso, localmente denominato Palommina per la tipologia Vesuvio rosso e/o rosato in coltura specializzata non deve essere superiore ai 100 quintali.

Per le tipologie Lacryma Christi bianco, rosso e rosato la resa ad ettaro in uva è di 90 q.li.

A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione totale non superi del 20% il limite.

È vietata ogni pratica di forzatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso.

Fermo restando il limite sopra riportato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

La resa massima della trasformazione delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito dei territori amministrativi dei comuni anche parzialmente inclusi nella zona di produzione delle uve nel precedente articolo 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è facoltà del Ministero delle Politiche Agricole e Forestale, sentito il Comitato nazionale per la tutela delle denominazione di origine dei vini, consentire che le suddette operazioni di vinificazione siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio delle province di Napoli e di Avellino a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate che ne facciano richiesta, dimostrino di aver tradizionalmente vinificato vini del tipo di quelli regolamentati dal disciplinare e di aver tradizionalmente utilizzato per gli stessi la denominazione "Vesuvio".

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini "Vesuvio" bianco rosso e rosato un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10,5%.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini "Lacryma Christi del Vesuvio bianco, rosso e rosato", e nella tipologia spumante bianco, un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 11%.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini "Lacryma Christi del Vesuvio rosso riserva", un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12%.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini “Lacryma Christi del Vesuvio”, bianco e rosso passito ottenuto dalle uve dell’art. 2 del presente disciplinare di produzione, sottoposte del tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, al conveniente appassimento, un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12,5%.

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

È consentito l’aumento del titolo alcolometrico naturale ai sensi della normativa vigente.

Articolo 6

Il vino “Vesuvio” bianco all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal paglierino tenue al giallo paglierino.
- odore: vinoso gradevole.
- sapore: secco, leggermente acidulo.
- gradazione alcolica minima complessiva: 11%.
- acidità totale minima: 4,5‰.
- estratto secco netto minimo: 16‰.

Il “Vesuvio” rosso e rosato all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal rosso rubino al rosato più o meno intenso.
- odore: gradevolmente vinoso.
- sapore: secco, armonico.
- gradazione alcolica minima complessiva: 11%.
- acidità totale minima: 4,5‰.
- estratto secco netto minimo: 16‰.

Il vino “Lacryma Christi del Vesuvio” bianco all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal paglierino tenue al giallo paglierino.
- odore: vinoso gradevole.
- sapore: secco, leggermente acidulo.
- gradazione alcolica minima complessiva: 12%.
- acidità totale minima: 4,5 ‰.
- estratto secco netto minimo: 18‰.

Il “Lacryma Christi del Vesuvio” rosso e rosato all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal rosso rubino al rosato più o meno intenso.
- odore: gradevolmente vinoso.
- sapore: secco, armonico.
- gradazione alcolica minima complessiva: 12%.
- acidità totale minima: 4,5‰.
- estratto secco netto minimo: 18‰.

Il “Lacryma Christi del Vesuvio riserva ” rosso all’atto dell’immissione al consumo dopo un periodo di invecchiamento di 24 mesi di cui almeno 8 mesi in legno, a decorrere dal 1° novembre dell’anno di produzione delle uve, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal rosso rubino più o meno intenso.
- odore: gradevolmente vinoso e legno.
- sapore: secco, armonico.
- gradazione alcolica minima complessiva: 13%.
- acidità totale minima: 4,5‰.
- estratto secco netto minimo: 20‰.

Il “Lacryma Christi del Vesuvio” passito bianco all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo oro tendente all’ambrato
- odore: intenso, etereo, di frutta matura

- sapore: dal secco al dolce pieno mielato.
- gradazione alcolica minima complessiva: 15% vol di cui almeno 12 svolti.
- acidità totale minima: 4,5‰.
- estratto secco netto minimo: 22‰.

Il “Lacryma Christi del Vesuvio” spumante all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso brillante con spuma persistente
- odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
- sapore: secco o amabile o dolce, di corpo, gradevolmente fruttato, caratteristico.
- gradazione alcolica minima complessiva: 12% vol.
- acidità totale minima: 5‰.
- estratto secco netto minimo: 18‰.

Il “Lacryma Christi del Vesuvio” passito rosso all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino tendente al granato
- odore: intenso, etereo, di frutta matura
- sapore: dal secco al dolce pieno mielato.
- gradazione alcolica minima complessiva: 15% vol di cui almeno 12 svolti.
- acidità totale minima: 4,5‰.
- estratto secco netto minimo: 22‰.

È facoltà del Ministero delle Politiche Agricole e Forestale modificare, con proprio parere modificare i limiti sopra indicati per l’acidità e l’estratto netto.

Articolo 7

La presa di spuma o frizzantatura può avvenire in grandi recipienti chiusi resistenti a pressione o in bottiglia

Per i vini di cui al presente, l'immissione al consumo è consentita solo in bottiglia di vetro.

Per la denominazione "Lacryma Christi del Vesuvio riserva " all'immissione al consumo è consentita solo la chiusura con tappo sughero.

La denominazione "Lacryma Christi del Vesuvio" tipologia spumante naturale è ottenuta con mosti o vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal disciplinare e prodotto secondo le norme dei regolamenti CEE.

Articolo 8

Alla denominazione di cui sopra è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista nel seguente disciplinare ivi compresi gli aggettivi quali "scelto", "selezionato" e similari.

È tuttavia consentito l'uso di aggettivi che facciano riferimento a nomi, ragioni che non abbiano significato laudativo e non facciano trarre in inganno l'acquirente.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimenti a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone comprese nella zona delimitata nell'articolo 3.

Articolo 9

Chiunque produce, vende, pone in vendita, o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Vesuvio" vino che non risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione è punito a norma dell'articolo 28 del D.p.r. 12 luglio 1963, n°930.