



## MINISTERO DELLE RISORSE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 3 ottobre 1994

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini "Campi Flegrei".

(GU n.238 del 11-10-1994)

Disciplinare di produzione  
della denominazione di origine controllata  
dei vini

IL MINISTRO DELLE RISORSE  
AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Vista l'istanza presentata dagli interessati, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata "Campi Flegrei", corredata dal parere della regione Campania;

Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini e la proposta del disciplinare di produzione dei vini "Campi Flegrei" formulata dal comitato stesso e pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 121 del 26 maggio 1994;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Considerato che l'art. 8 della predetta legge, concernente modalita' procedurale, prevede che i disciplinari di produzione vengano approvati con decreto del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali;

Visto l'art. 36 della citata legge concernente disposizioni

transitorie;

Decreta:

Art. 1.

E' riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Campi Flegrei" ed e' approvato, nel testo annesso, il relativo disciplinare di produzione.

Tale denominazione e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel predetto disciplinare di produzione che entra in vigore il 1 settembre 1994.

Art. 2.

I soggetti che intendono porre in commercio il proprio prodotto, a cominciare da quello proveniente dalla vendemmia 1994, con la denominazione di origine controllata "Campi Flegrei" sono tenuti ad effettuare la denuncia dei relativi terreni vitati ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante norme relative all'albo dei vigneti ed alla denuncia delle uve, entro quarantacinque giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Art. 3.

Limitatamente alle tipologie bianco e rosso, in deroga a quanto previsto dall'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione e fino a tre anni a partire dalla data di entrata in vigore del medesimo, possono essere iscritti a titolo transitorio, nell'albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i vigneti in cui siano presenti viti di vitigni in percentuali diverse da quelle indicate nel sopracitato art. 2, purché esse non superino del 15% il totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione dei citati vini.

Limitatamente alle tipologie Piediroso o Pe'r 'e palummo e Falanghina, in deroga a quanto previsto nell'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione e fino a tre anni a partire dalla data di entrata in vigore del medesimo, possono essere iscritti a titolo transitorio, nell'albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i vigneti in cui siano presenti viti di vitigni in percentuali diverse da quelle indicate nel sopracitato art. 2, purché esse non superino del 5% il totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione dei citati vini.

Allo scadere del predetto periodo transitorio i vigneti di cui ai precedenti comma, saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare a detti vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione, dandone comunicazione al competente ufficio dell'assessorato regionale dell'agricoltura. Il predetto ufficio, compiuti i necessari accertamenti provvederà a segnalare alla locale camera di commercio le variazioni apportate nei vigneti ai fini delle annotazioni nel rispettivo albo.

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 3 ottobre 1994

Il Ministro: POLI BORTONE

Art. 1.

La denominazione di origine controllata "Campi Flegrei" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

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:

"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%.

"Campi Flegrei" rosso:

Piedirosso o Pe'r '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%.

"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%.

"Campi Flegrei" Piedirosso o Pe'r 'e palummo:

Piedirosso o Pe'r 'e palummo, minimo il 90%;

possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 10%.

Art. 3.

La zona di produzione delle uve destinate alla trasformazione in vino a denominazione di origine controllata "Campi Flegrei" nei tipi bianco, rosso, Falanghina e Piedirosso o Pe'r 'e palummo, comprende l'intero territorio dei comuni di Procida, Pozzuoli, Bacoli, Monte di Procida e Quarto e parte di quelli di Marano e Napoli, tutti in porovincia di Napoli.

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 la parte non compresa dei comuni di Marano e Napoli.

Tale zona e' cosi' delimitata:

partendo dalla confluenza del comune di Pozzuoli nel mar Tirreno (localita' 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 su via Campana, in direzione Marano, fino al quadrivio tra questa e via San Rocco; si entra quindi nel comune di Marano avendo come limite via San Rocco prima e via Santa Maria a Cubito poi; si entra nel comune di Napoli e si percorre via Santa Maria a Cubito per poi prendere via Cupa, via Tirone, via Pendino, via Cupa Fragolaria, strada Casinelle, via Margherita, via Quagliarello, via L. Bianchi, via G. Iannelli, via della Pigna, via Giustiniano, via Piave, corso Europa, via A. Manzoni, via Boccaccio, via Marechiaro fino ad arrivare nel mar Tirreno, golfo di Napoli, localita' Marechiaro.

Verso sud la zona e' delimitata dal mar Tirreno.

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

#### Art. 4.

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 derivati, specifiche caratteristiche di qualita'.

Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti di buona esposizione; sono esclusi i terreni di fondovalle umidi e non sufficientemente soleggiati.

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

E' vietata ogni pratica di forzatura.

Per i reimpianti ed i nuovi impianti la forma di allevamento dovra' essere la controspalliera e la densita' di impianto non potra' essere inferiore a duemila viti per ettaro.

La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini "Campi Flegrei" non deve essere superiore a 120 quintali per i tipi bianco e Falanghina ed a 100 quintali per i tipi rosso e Piediroso o Pe'r 'e palummo.

Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua dovra' essere calcolata in rapporto alla superficie effettivamente vitata.

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovra' essere riportata, attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi di oltre il 20% i

limiti massimi sopra stabiliti.

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, puo' 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.

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

#### Art. 5.

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

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

E' altresì consentito, su richiesta degli interessati, da presentarsi al Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali, per il tramite della regione Campania che la correda di parere, che dette operazioni siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio della provincia di Napoli, a condizione 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".

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

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

Il vino a denominazione di origine "Campi Flegrei" Piediroso o Pe'r 'e palummo, ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale dell'11% ed immesso al consumo con un titolo alcolometrico totale minimo non inferiore al 12%, dopo un periodo di invecchiamento di due anni a decorrere dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve, puo' portare in etichetta la specificazione riserva.

La denominazione di origine controllata "Campi Flegrei" rosso puo' essere utilizzata per designare il vino 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 vini novelli.

La denominazione di origine controllata "Campi Flegrei" Piediroso o Pe'r 'e palummo, puo' essere utilizzata per designare il tipo passito, ottenuto dalle uve di cui all'art. 2 del presente disciplinare di produzione, e sottoposte del tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, al conveniente appassimento.

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%.

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 oggetto di concentrazione.

La denominazione di origine controllata "Campi Flegrei" Falanghina puo' 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 autorizzata ai sensi del precedente art. 3.

#### Art. 6.

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

"Campi Flegrei" bianco:

colore: paglierino piu' o meno intenso;

odore: vinoso, delicato;

sapore: fresco, secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;

acidita' totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 14 per mille.

"Campi Flegrei" rosso:

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

odore: vinoso, gradevole, caratteristico;

sapore: asciutto, tipico, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;

acidita' totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

"Campi Flegrei" Falanghina:

colore: paglierino piu' o meno intenso con riflessi verdognoli;

odore: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: secco, armonico, morbido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

acidita' totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 15 per mille.

"Campi Flegrei" Piediroso o Pe'r 'e palummo:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso, tendente al granato con

l'invecchiamento;

odore: intenso, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;

acidita' totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

"Campi Flegrei" Piediroso o Pe'r 'e palummo passito:

colore: rosso granato piu' o meno intenso;

odore: gradevole, intenso, 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;

acidita' totale minima: 4 per mille;

estratto secco netto minimo: 26 per mille.

"Campi Flegrei" Falanghina spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: paglierino piu' o meno carico;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: asciutto, fresco, tipico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;

acidita' totale minima: 6 per mille;

estratto secco netto minimo: 15 per mille.

E' facolta' del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali, con proprio decreto, modificare i limiti sopra indicati per acidita' totale ed estratto secco netto minimi.

#### Art. 7.

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.

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.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attivita' agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni C.E.E. e nazionali in materia.

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

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini "Campi Flegrei" deve obbligatoriamente figurare l'annata di produzione delle uve.

#### Art. 8.

Per i tipi "Campi Flegrei" Piediroso o Pe'r 'e palummo riserva e passito sono ammessi, per l'immissione al consumo, solo contenitori

di vetro di capacita' non superiore a 0,750 litri.

Art. 9.

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, e' punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge 10 febbraio 1992, n. 164.

Il Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali

POLI BORTONE