

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Campi Flegrei (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA VINI DEI CAMPI FLEGREI
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	consorzio di tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2 Via S. Asprenio 80133 napoli Italia
<i>Telefono:</i>	+39 081 4288445
<i>Fax:</i>	+39 081 8545489
<i>e-mail:</i>	carlosardo@gmail.com

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Campi Flegrei - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 14/10/2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Campi Flegrei (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
4. Vino spumante
15. Vino ottenuto da uve appassite

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Campi Flegrei” bianco:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcoletrico volumico totale minimo: 10,50%Vol; acidità totale minimo: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: paglierino più o meno intenso; odore: vinoso, delicato; sapore: fresco, secco, armonico;

“Campi Flegrei” rosso:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% Vol; acidità totale minimo: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, tipico, armonico;

“Campi Flegrei” Falanghina:***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico, morbido;

Campi Flegrei” Piediroso o Pèr ‘e palummo Rosso:***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% Vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico;

“Campi Flegrei” Piediroso o Pèr ‘e palummo passito:***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00%Vol, di cui svolto almeno il 12,00 %Vol per il tipo dolce ed il 14,00% Vol per il tipo secco;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

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;

“Campi Flegrei “Falanghina spumante:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%Vol; acidità totale minima: 6,0 g/l; estratto netto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma: fine e persistente; colore: paglierino più o meno carico; odore: delicato, caratteristico; sapore: da brut a extradry:

“Campi Flegrei” Piediroso o Pèr ‘e palummo rosato:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% Vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto netto non riduttore minimo: 16,0 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: da rosa tenue a rosa cerasuolo, odore: intenso, complesso, fine, fruttato; sapore: secco, morbido, fresco, sapido;

“Campi Flegrei “Falanghina Passito:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% Vol, di cui svolto almeno il 12,00% Vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo dorato tendente all'ambrato, odore: intenso, complesso, fine, vinoso; sapore: dal secco al dolce, caldo, morbido;

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

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

b. Punto b)

--

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:**rese massime DOC Campi Flegrei**

<i>Resa massima:</i>	
12t/ha	tipologia bianco
12 t/ha	tipologia Falanghina
10 t/ha	tipologia rosso
10 t/ha	tipologia Piediroso o Pèr 'e palummo rosso
10 t/ha	tipologia Piediroso o Pèr 'e palummo Rosato

5. ZONA DELIMITATA

[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 Quagliriello, 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.

[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.

a. Zona NUTS

ITF33	Napoli
ITF3	Campania
ITF	SUD
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

PRIMITIVO N.
PIEDIROSSO N.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
CABERNET SAUVIGNON N.
BARBERA N.
ASPRINIO BIANCO
ALEATICO N.
AGLIANICO
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Coda di Volpe Bianca B
Greco Nero N
Greco Bianco
Aglianicone N
Forastera B
Trebbiano Toscano B
Sciascinoso N
Fiano B
Moscato Bianco B
Biancolella B
Montonico Bianco B
Bombino Bianco B
Verdeca B
Falanghina B
S. Lunardo B

c. Altre varietà

Guarnaccia Nera
catalanesca B

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC Campi Flegrei****Informazioni sulla zona geografica:****Fattori storici**

La zona di produzione include sette comuni intorno Napoli in un'area tra le più ricche per storia e bellezze naturalistiche. Plinio il Vecchio cita il vino colombino della zona di Puteoli; potrebbe essere l'attuale per"e palummo. La rinomanza dei vini di Pozzuoli perdurò anche nel Medio Evo; infatti il vino de Putheolo era tra i vini prescelti della regia mensa al tempo di Carlo II d'Angiò come si desume dal suo Liber expensarum. Non sappiamo esattamente quale vino fosse, non conosciamo neppure il colore; ma, per essere scelto alla mensa reale, doveva certamente essere eccellente. I popoli del mediterraneo sud-orientale vantano civiltà antecedenti a quelle europee. Essi per primi hanno avviato la coltivazione della vite, intuendo che con la potatura potevano ottenere un frutto meno abbondante ma più concentrato, quindi un vino alcolico e buono.

Nel IX canto dell'Odissea, viene riportato un giudizio critico sui vini e sui sistemi di vinificazione dei ciclopi, che solo un esperto viticoltore poteva dare, nel caso specifico un greco. I vitigni flegrei, appartenenti all'aristocrazia ellenica, in epoca romana raggiunsero grande notorietà e quantità di produzione

Fattori naturali

Nel settore centrale della Piana della Campania, ad ovest della città di Napoli, è situato l'ampio complesso vulcanico dei Campi Flegrei, la cui attività si è esplicitata in seguito alle fase tettoniche distensive plio-quadernarie che hanno portato alla formazione della stessa (Rittman et al 1950). La depressione dei Campi Flegrei è una struttura calderica all'interno della quale, negli ultimi 39000 anni, sono stati attivi più sessanta centri eruttivi. Tale struttura deriva dalla sovrapposizione di due principali episodi di sprofondamento connessi all'eruzione dell'Ignibrite Campana e del Tufo Giallo campano. Il suolo derivante dal succedersi di eruzioni vulcaniche è ricco di ceneri, lapilli, pomici, tufi e microelementi che per la loro presenza determinano nelle uve e nei vini aromi e sapori assolutamente unici. Fenomeni di bradisismo hanno accompagnato ed accelerato la disgregazione dei Campi Flegrei a partire dal VI secolo.

Fattori umani

I vitigni della zona flegrea esistono da centinaia d'anni; portando alla luce le sue antiche origini, nei dintorni del lago d'Averno, dove sono coltivati ancora a "piede franco". La fillosserica in quest'areale, non si è mai manifestata grazie alla tessitura e natura dei terreni vulcanici. Oggi viene coltivata nei luoghi della prima colonia ellenica, un territorio di matrice vulcanica e per questo dotato di grande ricchezza nutritiva. Una fondata ipotesi è che l'origine del nome "Falanghina" è dovuta al tutore in legno di sostegno alla vite detto localmente "falanga". Spesso si riscontrano i vecchi sistemi di allevamento a propagine lunga "metodo Puteolano" con piante secolari.

Informazioni sul prodotto:

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 tipicizzazione 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.

Legame causale:

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 vegeto-produttive della pianta.

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

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
“Campi Flegrei” bianco: Falanghina 50-70% Altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei o consigliati per la provincia di Napoli fino ad un massimo del 50% “Campi Flegrei” rosso: Piediroso minimo 50%; Aglianico minimo 30% Possono concorrere altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei o consigliati per la provincia di Napoli fino ad un massimo del 20% “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” Piediroso o Pèr ‘e palummo rosso: Piediroso o Pèr ‘e palummo, minimo il 90%; possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei o consigliati per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 10% “Campi Flegrei” Piediroso o Pèr ‘e palummo rosato: Piediroso o Pèr ‘e palummo, minimo il 90%; possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei o consigliati per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 10%.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
All.1 vitigni provincia di Napoli
<i>Descrizione:</i>
All.3 DM 2/11/2010
<i>Descrizione:</i>
All.2 DLGS 61 del 8/4/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

--

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Campi Flegrei
