Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Vesuvio (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	ASSOCIAZIONE PRODUTTORI VINI VESUVIO
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Associazione produttori
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	1 Palazzo del Principe 80044 Ottaviano (Na) Italia
Telefono:	+39 - 081- 8581434- +39 - 333-7377226
Fax:	+ 39- 081-8581434
e-mail:	CONSORZIOVINIVESUVIO@VIRGILIO.IT

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Vesuvio - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DPR 13.1.1983
Base giuridica:	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
3. Vino liquoroso
4. Vino spumante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Vesuvio bianco:

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: giallo paglierino tenue; profumo: vinoso, gradevole; sapore: secco, leggermente acidulo;

Vesuvio rosato:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:
colore: rosato più o meno intenso; profumo: gradevolmente fruttato; sapore: asciutto, armonico;

Vesuvio rosso:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% 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; profumo: gradevolmente vinoso; sapore: asciutto, armonico;

Lacrima Christi del Vesuvio bianco:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino tenue; profumo: vinoso, gradevole; sapore: secco, leggermente acidulo;

Lacrima Christi del Vesuvio rosato:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:
colore: rosato più o meno intenso; profumo: gradevolmente fruttato; sapore: asciutto, armonico;

Lacrima Christi del Vesuvio rosso:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% 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; profumo: gradevolmente vinoso; sapore: asciutto, armonico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Lacryma Christi

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

DOC Vesuvio

Resa massima:
Vesuvio bianco Vesuvio rosso Vesuvio rosato Lacryma Christi bianco Lacryma Christi bianco spumante Lacryma Christi bianco liquoroso Lacryma Christi rosso Lacryma Christi rosato 10,00 tonnellate/ettaro

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC “Vesuvio” debbono provenire dalla zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Boscotrecase Trecase San Sebastiano al Vesuvio
E parte del territorio amministrativo dei comuni di: Ottaviano San Giuseppe Vesuviano Terzigno, Boscoreale Torre Annunziata Torre del Greco Ercolano, Portici Cercola Pollena – Trocchia Sant’Anastasia, Somma Vesuviana e tutti in provincia di Napoli.Tale zona è così delimitata:
partendo ad est dell’abitato di Torre del Greco, dalla località di Sant’Antonio, la linea di delimitazione segue la strada che da Torre del Greco porta a Torre Annunziata sino ad incontrare 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 ad incrociare la strada ferrata in prossimità della masseria Di 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 Lagno di Pollena, la strada per Pollena – Trocchia che segue, verso sud fino ad incrociare il corso d’acqua prima 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 giunge 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 ad incontrare all’altezza di Sant’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 Sant'Antonio (quota 51) da dove è iniziata la delimitazione.

a. Zona NUTS

ITF33	Napoli
ITF3	Campania
ITF	SUD
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

PIEDIROSSO N.
CODA DI VOLPE

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Sciascinoso N
Verdeca B

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Vesuvio

Informazioni sulla zona geografica:
Fattori storici La viticoltura vesuviana che sia antica lo dimostra il fatto che tanti poeti latini vissuti prima di Cristo, parlando dei prodotti della Campania Felix, dicevano delle preferenze che i Romani nutrivano per i vini del Vesuvio. Le antiche tradizioni enologiche della intera area vesuviana trovano origine con Aristotele (filosofo

enologiche della intera area vesuviana trovano origine con Aristotele (filosofo greco vissuto tra il 3° ed il 2° secolo a.C.). il quale sostiene che i Tessali – antico popolo della Magna Grecia – impiantarono le prime viti nella zona Vesuviana allorché, nel 5° secolo a.C. si stabilirono in Campania.Anche i vitigni coltivati in questa areale hanno una sua origine storica sia il vitigno Coda di Volpe che il Piedirosso. Coda di volpe viene descritto già da Vincenzo Semmola, e da Gasparrini 1844 mentre il Piedirosso chiamato anche Palommina veniva descritto da Plinio nella sua “Naturalis Historia” ma anche da Columella nel 1804 e da Semmola 1848, Froio (1875), Arcuri e Casoria (1883). Poseidone ed Efesto hanno tenuto a battesimo le prime bacche. Nettuno e Vulcano hanno visto scorrere il nettare primitivo dalle pendici del Vesuvio fino al mare. Gli dei greci prima e romani poi, del mare e del fuoco, probabilmente sono stati i protettori, i numi tutelari dei vitigni, che affondano le radici nel cuore di una terra ribollente e allungano i loro tralci sulla costa tirrenica. È una questione di archeologia. I grandi bianchi baciati dal sole, i rossi annaffiati dalla lava dello “sterminator vesevo”, non come appare oggi, ma quando era in piena attività.

Fattori naturali

Uno sguardo attento, ancorché alla geografia della Campania coglie immediatamente la presenza di due fulcri geologici di origine vulcanica fondamentali per comprendere l’origine, evoluzione e le caratteristiche della viticultura campana. Il complesso Somma – Vesuvio e il sistema vulcanico dei Campi Flegrei. Proprio questi due nuclei geografici rappresentano oggi gli ambienti ideali e più ricchi di varietà di viti e di tradizioni colturali ad esse associate. La viticoltura attuale vesuviana comprende l’area che va dalle ultime falde fino a due terzi dell’altezza del Vesuvio. Le viti vesuviane sono coltivate in terreni che hanno una diversa giacitura, ricchi di declivi naturali e ben esposti. Il territorio vitato è ripartita in due zone. Quella comprendente l’Alto Colle Vesuviano oltre i 200 m s.l.m., caratterizzata da terreni tutti più o meno in pendio; l’altra del Versante sud-orientale del Vesuvio, i cui terreni sono fertili ed idonei e rivolti verso il mare. Il sistema dei suoli del complesso vulcanico del Somma-Vesuvio comprende suoli con grado di differenziazione iniziale: il processo pedogenetico più evidente è rappresentato da depositi di ricaduta o di flusso, oppure da depositi vulcani clastici risedimentati localmente ad opera di acque di scorrimento superficiale e del reticolo idrografico minore.

Fattori umani

L’areale del Lacryma Christi ha una dimensione pittoresca, caratterizzata dai toni verdi dell’Appennino Campano fino all’azzurro mare Tirreno. In questa cornice domina la selvaggia bellezza del Vesuvio, cratere attivo di antichissima origine, da sempre conosciuto per i sapori e aromi dei suoi vini, come testo miniano anche le pitture dell’Arario negli scavi di Pompei. Il Lacrima Christi del Vesuvio è il più

famoso ed è tra quelli più citati nella letteratura enologica. Un vino circondato dalle numerose leggende. Si narra che un pezzo di Paradiso precipitò nel golfo di Napoli quando Lucifero ne fu scacciato. Cristo addolorato per la perdita di colui che era stato l'angelo più buono, pianse. Là dove caddero le sue lacrime, nacquero delle viti il cui vino si chiamò appunto, Lacryma Christi. Ma non è la sola leggenda, narra infatti che Cristo, in una delle sue discese sulla Terra, per ringraziare un eremita redento, gli trasformò una imbevibile bevanda in vino eccellentissimo. Vitigni che costituiscono questo vino sono detti "di fuoco", celebrati da Plinio il Vecchio e accreditati in età moderna tra i vini più prestigiosi d'Italia. E chi giunse in questa zona dalla lontana Francia o dalla fredda Inghilterra, lo vide con i propri occhi e lo provò sotto il proprio palato. Infatti dopo le eruzione del 79 di Pompei ed Ercolano, ove la furia del vulcano non ha impedito a edifici, templi e terme e case di riemergere dalla lava, alla scoperta di quelle lacrime che Cristo, secondo la leggenda, avrebbe versato dinanzi alla scoperta che il golfo di Napoli con il Vesuvio, altro non era che un pezzo di paradiso rubato a Lucifero. Esempi di apprezzamenti sulle caratteristiche qualitative di questo vino erano già descritte dal bottigliere del papa Farnese Sante Lancerio si preoccupava di controllare tutte le bottiglie che i nobili e potenti donavano al Pontefice. In particolare per i vini ottenuti dal Vesuvio afferma" *sono vini molto fumosi et possenti, et a tutto pasto si potriano bere, ma offendono troppo il celabro, massime alii principii, ma ci sono delii stomachevoli et non fumosi et odoriferi. Il bottigliere usava di continuo beverne ad igni pasto, per una o per due volte et anchora ne voleva nelli suoi viaggi*" (note di viaggio oggidi – sec XVI).

Informazioni sul prodotto:

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.

Legame causale:

I vini di cui il presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne da una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente pedo-climatico.
In particolare tutti i vini, sia i rossi che il bianco, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni Principali

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:	
Vesuvio bianco - Lacryma Christi bianco, Lacryma Christi spumante e Lacryma Christi liquoroso: Coda di volpe (localmente detto Caprettone o Crapettone) minimo 35%;Verdeca; massimo 45%; Falanghina e Greco fino ad un massimo 20%. Vesuvio rosso e Vesuvio rosato – Lacrima Christi rosso e Lacrima Christi rosato: Piedirosso (localmente detto Palombina) minimo 50%;Sciascinoso (localmente detto Olivella) massimo 30%; vitigno Aglianico fino ad un massimo del 20%.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato2 DM 2/11/2010
Descrizione:
Allegato1 DLGS n61 del 8/4/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	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

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Vesuvio

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
PQAI IV

Prot. n. 0043268 del 31/05/2017

Decreto concernente l'autorizzazione al Consorzio Tutela Vini Vesuvio, con sede in Trecase (NA), per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOC "Vesuvio", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione di cui al provvedimento ministeriale 18 maggio 2017.

IL DIRIGENTE

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

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, in particolare, l'articolo 72, paragrafo 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verifichino le condizioni di cui all'articolo 38, paragrafo 5, del Regolamento (CE) n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 2 dell'articolo 72 del medesimo Regolamento;

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;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla G.U.R.I. n. 238 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il D.M. 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del Decreto legislativo n. 61/2010;

VISTO, in particolare, l'articolo 13 del citato D.M. 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

VISTO il DM 23 dicembre 2015, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 4 del 7 gennaio 2016, concernente aspetti procedurali per il rilascio ai soggetti interessati dell'autorizzazione per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del citato DM 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, par. 3, e dall'articolo 110 del citato Reg. (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato articolo 72;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e conseguentemente dei predetti decreti ministeriali;

VISTA la domanda presentata, tramite la Regione Campania, dal Consorzio Tutela Vini "Vesuvio", con sede in Trecase (NA), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Vesuvio", nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato DM 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 18 maggio 2017, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Vesuvio", del documento unico riepilogativo del disciplinare a conclusione della procedura nazionale preliminare di esame della relativa richiesta e la trasmissione alla Commissione UE della relativa domanda di modifica;

VISTA la richiesta presentata a questo Ministero dal citato Consorzio Tutela Vini "Vesuvio", ai sensi dell'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOP "Vesuvio", relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

VISTA in particolare la dichiarazione, contenuta nella citata richiesta, con la quale il Consorzio Tutela Vini "Vesuvio", esonera espressamente il Ministero e la competente Regione Campania da

qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di cui trattasi da parte della Commissione U.E;

VISTE la nota n. 0288777 del 20.04.2017 della Regione Campania con la quale detta Regione ha espresso parere favorevole all'accoglimento della richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea in questione, ai fini dell'intesa di cui all'articolo 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012;

CONSIDERATO altresì che la proposta di modifica al disciplinare in questione non comporta alcuna modifica alla struttura del piano dei controlli a suo tempo approvato con apposito decreto ministeriale, per la DOC "Vesuvio", così come pubblicato sul sito internet del Ministero, e che, pertanto, ai fini della completezza documentale di cui al citato art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, si fa riferimento al predetto piano dei controlli, fatto salvo che per l'applicazione delle disposizioni di etichettatura transitoria di cui trattasi, i controlli devono verificare le condizioni di cui alla proposta di modifica del disciplinare allegata al presente decreto;

CONSIDERATO che la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura transitoria è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009, all'art. 13 del DM 7 novembre 2012 e al DM 23 dicembre 2015;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOC "Vesuvio", prodotti in conformità alla proposta di modifica del disciplinare di produzione di cui al richiamato provvedimento ministeriale 18 maggio 2017, a decorrere dall'inizio della campagna vendemmiale 2017/2018;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 20 marzo 2017, in particolare l'articolo 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

D E C R E T A

Articolo 1

1. Ai sensi dell'articolo 13 del D.M. 7 novembre 2012 e del DM 23 dicembre 2015 richiamati in premessa, è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOC "Vesuvio", ottenute in conformità all'allegata proposta di disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 18 maggio 2017 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio Tutela Vini "Vesuvio", con sede in Trecase (NA), in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'articolo 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012 e questo Ministero e la Regione Campania sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della DOP "Vesuvio", da parte della Commissione U.E.. Tale responsabilità resta in

capo al citato Consorzio Tutela Vini "Vesuvio" e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.

3. L'autorizzazione di cui al comma 1 è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2017/2018 e se del caso successive, in relazione alla definizione della procedura presso la Commissione U.E..

4. All'elenco dei codici, previsto dall'articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, sono inseriti, in via transitoria, i codici relativi alle tipologie di vini autorizzate ai sensi del presente decreto.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e della stessa pubblicazione ne sarà dato avviso sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 31 maggio 2017

IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

ALLEGATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Vesuvio".

(NB: Le modifiche sono evidenziate con la funzione "revisione" di word: le cancellazioni risultano in carattere barrato e le aggiunte in carattere sottolineato)

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Vesuvio" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti categorie e tipologie:
"Vesuvio" bianco
"Vesuvio" bianco spumante VS e VSQ
"Vesuvio" rosso
"Vesuvio" rosato o rosè
"Vesuvio" rosato o rosé spumante VS e VSQ
"Vesuvio" Lacryma Christi bianco
"Vesuvio" Lacryma Christi bianco superiore
"Vesuvio" Lacryma Christi bianco spumante VS e VSQ
"Vesuvio" Lacryma Christi bianco liquoroso
"Vesuvio" Lacryma Christi bianco passito
"Vesuvio" Lacryma Christi rosso
"Vesuvio" Lacryma Christi rosso superiore
"Vesuvio" Lacryma Christi rosso riserva
"Vesuvio" Lacryma Christi rosato
"Vesuvio" Lacryma Christi rosato o rosè spumante VS E VSQ
"Vesuvio" Caprettone
"Vesuvio" Caprettone spumante VS E VSQ
"Vesuvio" Falanghina
"Vesuvio" Falanghina spumante VS E VSQ
"Vesuvio" Piedirosso
"Vesuvio" Piedirosso rosato o rosè
"Vesuvio" Piedirosso rosato o rosè spumante VS E VSQ
"Vesuvio" Aglianico
"Vesuvio" Aglianico rosato o rosè
"Vesuvio" Aglianico rosato o rosè spumante VS E VSQ

Articolo 2
Base ampelografica

~~I vini a DOC "Vesuvio" è riservata ai vini provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale dai seguenti vitigni:~~
1. I vini a denominazione di origine controllata «Vesuvio», devono essere ottenuti dalle uve prodotte da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
"Vesuvio" bianco~~,—~~ "Vesuvio" Lacryma Christi bianco, "Vesuvio" Lacryma Christi bianco superiore, "Vesuvio" Lacryma Christi bianco liquoroso e "Vesuvio" Lacryma Christi bianco Passito: Caprettone e/o ~~Coda di Volpe (localmente detto Caprettone o Crapettone)~~ Coda di Volpe minimo ~~35%~~ 45%, ~~Verdeca massimo 45%~~ Falanghina e/o Greco massimo 35%, possono concorrere altri vitigni di analogo colore idonei alla coltivazione nella provincia di Napoli per un massimo del 20%.

"Vesuvio" bianco spumante e "Vesuvio" Lacryma Christi bianco spumante vs e vsq: Caprettone e/o Coda di Volpe minimo 45%, Falanghina e/o Greco massimo 35%, possono concorrere altri vitigni, idonei alla coltivazione nella provincia di Napoli per un massimo del 20% vinificati in bianco.

"Vesuvio" rosso, "Vesuvio" rosato e "Vesuvio" rosato spumante vs e vsq – "Vesuvio" Lacryma Christi rosso, "Vesuvio" Lacryma Christi rosso riserva, "Vesuvio" Lacryma Christi rosato, "Vesuvio" Lacryma Christi rosato o rosè spumante vs e vsq: Piedirosso ~~(localmente detto Palombina)~~ minimo 50%, Sciascinoso ~~(localmente detto Olivella)~~ Olivella e/o Aglianico massimo 30%, possono concorrere altri vitigni di analogo colore idonei alla coltivazione nella provincia di Napoli per un massimo del 20%. ~~Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve del vitigno Aglianico fino ad un massimo del 20%.~~

"Vesuvio" Falanghina e "Vesuvio" spumante vs e vsq: Falanghina, minimo il 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 15%.

"Vesuvio" Caprettone e "Vesuvio" spumante vs e vsq: Caprettone, minimo il 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 15%.
"Vesuvio" Piedirosso, "Vesuvio" Piedirosso rosato o rosè, "Vesuvio" Piedirosso rosato o rosè spumante vs e vsq: Piedirosso, minimo 85%; possono concorrere altri vitigni di analogo colore,idonei per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 15%.

"Vesuvio" Aglianico, "Vesuvio" Aglianico rosato o rosè, "Vesuvio" Aglianico rosato o rosè spumante vs e vsq: Aglianico, minimo il 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera,idonei per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 15%.

2. La base ampelografica dei vigneti già idonei, deve essere adeguata entro la decima vendemmia riferita alla data di approvazione del presente disciplinare di produzione.

~~Lacryma Christi spumante e Lacryma Christi liquoroso:~~
~~Coda di volpe (localmente detto Caprettone o Crapettone) minimo 35%; Verdeca; massimo 45%;~~
~~Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve dei vitigni Falanghina e Greco presenti nel vigneto fino ad un massimo 20%.~~
~~Vesuvio rosso e Vesuvio rosato – Lacrima Christi rosso e Lacrima Christi rosato:~~
~~Piedirosso (localmente detto Palombina) minimo 50%;~~
~~Sciascinoso (localmente detto Olivella) massimo 30%;~~
~~Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve del vitigno Aglianico fino ad un massimo del 20%.~~

Articolo 3
Zona produzione uve

1.Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC "Vesuvio" debbono provenire dalla zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Boscotrecase Trecase San Sebastiano al Vesuvio.
E parte del territorio amministrativo dei comuni di: Ottaviano, San Giuseppe Vesuviano, Terzigno, Boscoreale, Torre Annunziata, Torre del Greco, Ercolano, Portici, Cercola, Massa di Somma, Pollena – Trocchia, Sant'Anastasia, Somma Vesuviana, tutti in provincia di Napoli.Tale zona è così delimitata:
partendo ad est dell'abitato di Torre del Greco, dalla località di Sant'Antonio, la linea di delimitazione segue la strada che da Torre del Greco porta a Torre Annunziata sino ad incontrare 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 ad incrociare la strada ferrata in prossimità della masseria Di 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 Lagno di Pollena, la strada per Pollena – Trocchia che segue, verso sud fino ad incrociare il corso d'acqua prima 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 giunge 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 ad incontrare all'altezza di Sant'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 Sant'Antonio (quota51) da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

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

Sono pertanto da ritenersi idonei i terreni di buona esposizione in declivio, di natura vulcanica, ricchi di potassio. ~~e con esclusione di quelli particolarmente umidi.~~

2.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 derivati.

~~La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve essere superiore a: 10,00 tonnellate/ettaro.~~
3.La produzione massima di uva per ettaro di vigneto non deve superare i limiti di seguito indicati e deve inoltre assicurare, i titoli alcolometrici volumici minimi naturali appresso indicati:

Tipologia	Produzione massima uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico minimo naturale
"Vesuvio" bianco	10	11
"Vesuvio" bianco spumante vs e vsq	10	11
"Vesuvio" rosso	10	11
"Vesuvio" rosato o rosè	10	11
"Vesuvio" rosato spumante vs e vsq	10	11
"Vesuvio" Lacryma Christi bianco	10	12
"Vesuvio" Lacyma Christi bianco superiore	8,5	13
"Vesuvio" Lacyma Christi bianco spumante vs e vsq	10	12
"Vesuvio" Lacyma Christi bianco liquoroso	10	12
"Vesuvio" Lacryma Cristi bianco passito da catg. vino	10	15
"Vesuvio" Lacryma Christi rosso	10	12
"Vesuvio" Lacryma Christi rosso superiore	8,5	13
"Vesuvio" Lacryma Christi rosso riserva	8,5	13
"Vesuvio" Lacryma Christi rosato	10	12
"Vesuvio" Lacyma Christi rosato o rosè spumante vs e vsq	10	12
"Vesuvio" Caprettone	10	11,5
"Vesuvio" Caprettone spumante vs e vsq	10	11,5
"Vesuvio" Falanghina	10	11,5
"Vesuvio" Falanghina vs e vsq	10	11,5
"Vesuvio" Piedirosso	10	11,5
"Vesuvio" Piedirosso rosato o rosè	10	11,5
"Vesuvio" Piedirosso rosato o rosè spumante vs e vsq	10	11,5

Vesuvio Aglianico	10	12
"Vesuvio" Aglianico rosato o rosè	10	11,5
"Vesuvio" Aglianico rosato o rosè spumante vs e vsq	10	11,5

4. Per la tipologia "Vesuvio" Lacryma Cristi bianco passito, si specifica che il valore del titolo alcolometrico naturale è riferito al momento della raccolta.

5. Ai valori espressi nella tabella sopra indicata inerenti il ~~tale~~ limite di produzione massima uva t/ha, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo.

6. E' vietata ogni pratica di forzature.

7. E' consentita l'irrigazione di soccorso, anche con impianti fissi.

~~Fermo restando il limite sopra indicato, la resa per ettaro in vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.~~
~~Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a DOC "Vesuvio" un titolo alcolometrico volumico totale minimo di:~~
~~Vesuvio rosso e rosato 10,00% vol.~~
~~Vesuvio bianco 10,50% vol.~~
~~La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.~~
~~La Regione Campania, con proprio provvedimento, su proposta del Consorzio di Tutela, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate, di anno in anno, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.~~

8. La Regione Campania, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, modificare, nei termini stabiliti dalla normativa in vigore, i limiti massimi di produzione di uva per ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

~~La resa massima dell'uva in vino, per i vini qualificati come "Lacryma Christi del Vesuvio" non deve essere superiore al 65%.~~

9. Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità minima è di 2.500 ceppi per ettaro.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1.Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità.
Le operazioni di vinificazione, di elaborazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'ambito dell'intero ~~i~~ territorio ~~amministrativi~~ dei comuni compresi, anche se solo parzialmente ~~inclusi~~ nella zona di produzione delle uve delimitata dal precedente art. 3.
Tuttavia, tenuto conto dei diritti acquisiti, potranno continuare a svolgere le suddette operazioni le aziende che già dispongono della relativa autorizzazione in deroga ad effettuare le operazioni di vinificazione ed invecchiamento obbligatorio fuori della zona di produzione, prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

~~Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali consentire che le suddette operazioni di vinificazione siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio amministrativo delle province di Napoli ed Avellino a condizione che in detti~~

~~stabilimenti le ditte interessate, che ne facciano richiesta, dimostrino di aver tradizionalmente vinificato vino del tipo di quelli regolamentati nel presente disciplinare di produzione e di aver tradizionalmente utilizzato per gli stressi la denominazione "Vesuvio".~~

2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata "Vesuvio" devono essere effettuate all'interno del territorio delimitato di cui al comma 5.1 del presente articolo.
Conformemente all'art. 8 del Reg. 607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione del vino "Vesuvio" DOC, garantirne l'origine e assicurare l'efficacia dei relativi controlli.
Conformemente al medesimo articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 del decreto legislativo n. 61/2010, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010.

3. Arricchimenti
L'aumento del titolo alcolometrico e le eventuali pratiche correttive sono consentiti ai sensi delle norme vigenti.
E' vietato l'arricchimento per il Lacryma Christi bianco passito.

4. Resa uva/vino

Tipologia	Resa uva/vino in %
"Vesuvio" bianco	70
"Vesuvio" bianco spumante vs e vsq	70
"Vesuvio" rosso	70
"Vesuvio" rosato	70
"Vesuvio" rosato spumante vs e vsq	70
"Vesuvio" Lacryma Christi bianco	65
"Vesuvio" Lacyma Christi bianco superiore	65
"Vesuvio" Lacyma Christi bianco spumante vs e vsq	65
"Vesuvio" Lacyma Christi bianco liquoroso	65
"Vesuvio" Lacryma Cristi bianco passito da catg. vino	45
"Vesuvio" Lacryma Christi rosso	65
"Vesuvio" Lacryma Christi rosso superiore	65
"Vesuvio" Lacryma Christi rosso riserva	65
"Vesuvio" Lacryma Christi rosato	65
"Vesuvio" Lacyma Christi rosato o rosè spumante vs e vsq	65
"Vesuvio" Caprettone	70
"Vesuvio" Caprettone spumante vs e vsq	70
"Vesuvio" Falanghina	70
"Vesuvio" Falanghina vs e vsq	70
"Vesuvio" Piedirosso	70
"Vesuvio" Piedirosso rosato o rosè	70
"Vesuvio" Piedirosso rosato o rosè spumante vs e vsq	70
"Vesuvio" Aglianico	70
"Vesuvio" Aglianico rosato o rosè	70
"Vesuvio" Aglianico rosato o rosè spumante vs e vsq	70

5. I vini a denominazione di origine controllata "Vesuvio" categoria spumante metodo charmat e spumante di qualità metodo charmat, devono essere ottenuti da uve elaborate secondo la specifica vigente normativa.

6. Per le tipologie spumante le operazioni di spumantizzazione, elaborazione e imbottigliamento possono essere effettuate anche fuori dall'ambito del territorio individuato al comma 1 del presente articolo, purchè nell'ambito del territorio amministrativo della Regione Campania.

7. La durata del processo di elaborazione dei vini a denominazione di origine controllata "Vesuvio", categoria spumante di qualità metodo classico, compreso l'invecchiamento nell'azienda di produzione, calcolata dall'inizio della fermentazione destinata a renderli spumanti, non può essere inferiore a dodici mesi.

8. Invecchiamento
I vini a denominazione di origine controllata "lacryma Christi rosso riserva, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 anni, a decorrere dal 1 novembre dell'annata di produzione delle uve con affinamento in botti di legno.

9. Appasssimento
La denominazione di origine controllata "Lacryma Christi del Vesuvio bianco", 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.

Articolo 6
Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a DOC "Vesuvio" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Vesuvio" bianco:
colore: giallo paglierino ~~tenue~~ più o meno intenso;
~~profumo~~ odore : ~~vinoso, gradevole~~ delicato, fine;
sapore: secco, leggermente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

"Vesuvio" bianco spumante vs e vsq :colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie da zero ad extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

"Vesuvio" rosato:
colore: rosato più o meno intenso;
~~profumo~~ odore : ~~gradevolmente~~ delicato, fruttato;
sapore: ~~asciutto,~~ fresco armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: ~~10,50~~ 11,00 % vol;
acidità totale minima: ~~5,0~~ 4, 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

"Vesuvio" rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
~~profumo~~ odore : ~~gradevolmente vinoso~~ secco , armonico;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11~~0~~,~~5~~00% vol;
acidità totale minima: ~~5,0~~ 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

"Vesuvio" rosato o rosè spumante vs e vsq:
colore: rosato più o meno intenso;
odore: delicato,-fruttato;

sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

"Vesuvio" Lacrima Christi bianco:
colore: giallo paglierino più o meno intenso ~~tenue~~;
odore: ~~-~~ delicato, fine;
sapore: secco, ~~leggermente acidulo~~;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

"Vesuvio" Lacryma Christi bianco superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, fine;
sapore: secco, equilibrato
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 5.0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

"Vesuvio" Lacryma Christi bianco spumante vs e vsq:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie da dosaggio zero a extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 12% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Vesuvio" Lacryma Christi bianco passito
colore: giallo dorato tendente all'ambrato;
odore: intenso, fine e complesso;
sapore: dal secco al dolce
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui svolto minimo 12%
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l;

"Vesuvio" Lacrima Christi ~~del Vesuvio~~ rosato o rosè:
colore: rosato più o meno intenso;
~~profumo~~ odore : gradevolmente fruttato;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: ~~5,0~~ 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

"Vesuvio" Lacrima Christi ~~del Vesuvio~~ rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
~~profumo~~ odore : ~~gradevolmente~~ vinoso, fine ;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: ~~5,0~~ 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

"Vesuvio" Lacryma Christi rosso superiore:
colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: intenso,caratteristico;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

“Vesuvio” Lacryma Christi rosso riserva:
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato;
odore: intenso, complesso;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

“Vesuvio” Lacryma Christi rosato o rosè spumante vs e vsq:
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero, extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 12% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Vesuvio” Caprettone:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato,caratteristico;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Vesuvio” Caprettone spumante vs e vsq:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero, extra brut, brut ed extra dry ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Vesuvio” falanghina:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato,caratteristico;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Vesuvio” falanghina spumante vs e vsq:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero, extra brut, brut ed extra dry ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Vesuvio" Piedirosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Vesuvio" Piedirosso rosato o rosè:
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fruttato, caratteristico, gradevole;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Vesuvio" Piedirosso rosato o rosè spumante vs e vsq:
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Vesuvio" Aglianico:
colore:rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: secco, di corpo, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Vesuvio" Aglianico rosato o rosè:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, fresco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Vesuvio" Aglianico spumante rosato o rosè vs e vsq:
spuma: fine e persistente
colore: rosato più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato, caratteristico;
sapore: fine, ~~di corpo~~, equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero, extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Qualora vinificati o invecchiati in botti di legno, i vini, sia bianchi che rossi, possono presentare il caratteristico sentore di legno.

~~La DOC "Vesuvio" bianco, rosso e rosato qualificata come "Lacryma Christi del Vesuvio" bianco può essere utilizzata per designare un vino spumante naturale ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni~~

~~previste dal precedente nel presente disciplinare di produzione e prodotto secondo le norme comunitarie e nazionali.~~

La denominazione di origine controllata qualificata come "Vesuvio" "~~Lacryma Christi del Vesuvio"~~ bianco può essere utilizzata per designare il "vino liquoroso" ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste nel presente disciplinare, che le uve destinate alla sua elaborazione abbiano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 12,00% vol e siano elaborati secondo le norme comunitarie e nazionali.

~~E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.~~

Articolo 7
Designazione e presentazione

1.Alla DOC "Vesuvio" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, ~~superiore, riserva~~, selezionato e similari.

2.E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Vesuvio" di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.
Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a DOC "Vesuvio" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve ~~ad eccezione della tipologia spumante e liquoroso.~~

3. I Vini a denominazione Vesuvio Lacryma Christi, in fase di etichettatura, possono anteporre la menzione Lacryma Christi al nome geografico Vesuvio.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini di cui all' Articolo 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro aventi volume nominale fino a 12 litri.
Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1 deve essere utilizzato tappo raso bocca in sughero, tappo raso bocca in sostanza inerte o tappo stelvin. Per i vini spumante il confezionamento come da normativa vigente.

Articolo ~~8~~ 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Specificità della zona geografica

Fattori storici
La viticoltura vesuviana che sia antica lo dimostra il fatto che tanti poeti latini vissuti prima di Cristo, parlando dei prodotti della Campania Felix, dicevano delle preferenze che i Romani nutrivano per i vini del Vesuvio. Le antiche tradizioni enologiche della intera area vesuviana
trovano origine con Aristotele (filosofo greco vissuto tra il 3° ed il 2° secolo a.C.). il quale sostiene che i Tessali – antico popolo della Magna Grecia – impiantarono le prime viti nella zona Vesuviana allorché, nel 5° secolo a.C. si stabilirono in Campania.Anche i vitigni coltivati in questa areale hanno una sua origine

storica sia il vitigno Coda di Volpe che il Piedirosso. Coda di volpe viene descritto già da Vincenzo Semmola, e da Gasparrini 1844 mentre il Piedirosso chiamato anche Palommina veniva descritto da Plinio nella sua "Naturalis Historia" ma anche da Columella nel 1804 e da Semmola 1848, Froio (1875), Arcuri e Casoria (1883). Poseidone ed Efesto hanno tenuto a battesimo le prime bacche. Nettuno e Vulcano hanno visto scorrere il nettare primitivo dalle pendici del Vesuvio fino al mare. Gli dei greci prima e romani poi, del mare e del fuoco, probabilmente sono stati i protettori, i numi tutelari dei vitigni, che affondano le radici nel cuore di una terra ribollente e allungano i loro tralci sulla costa tirrenica. È una questione di archeologia. I grandi bianchi baciati dal sole, i rossi annaffiati dalla lava dello "sterminator vesevo", non come appare oggi, ma quando era in piena attività.

Fattori naturali
Uno sguardo attento, ancorché alla geografia della Campania coglie immediatamente la presenza di due fulcri geologici di origine vulcanica fondamentali per comprendere l'origine, evoluzione e le caratteristiche della viticultura campana. Il complesso Somma – Vesuvio e il sistema vulcanico dei Campi Flegrei. Proprio questi due nuclei geografici rappresentano oggi gli ambienti ideali e più ricchi di varietà di viti e di tradizioni colturali ad esse associate. La viticoltura attuale vesuviana comprende l'area che va dalle ultime falde fino a due terzi dell'altezza del Vesuvio. Le viti vesuviane sono coltivate in terreni che hanno una diversa giacitura, ricchi di declivi naturali e ben esposti. Il territorio vitato è ripartita in due zone. Quella comprendente l'Alto Colle Vesuviano oltre i 200 m s.l.m., caratterizzata da terreni tutti più o meno in pendio; l'altra del Versante sud-orientale del Vesuvio, i cui terreni sono fertili ed idonei e rivolti verso il mare. Il sistema dei suoli del complesso vulcanico del Somma-Vesuvio comprende suoli con grado di differenziazione iniziale: il processo pedogenetico più evidente è rappresentato da depositi di ricaduta o di flusso, oppure da depositi vulcani clastici risedimentati localmente ad opera di acque di scorrimento superficiale e del reticolo idrografico minore.

Fattori umani
L'areale del Lacryma Christi ha una dimensione pittoresca, caratterizzata dai toni verdi dell'Appennino Campano fino all'azzurro mare Tirreno. In questa cornice domina la selvaggia bellezza del Vesuvio, cratere attivo di antichissima origine, da sempre conosciuto per i sapori e aromi dei suoi vini, come testo miniano anche le pitture dell'Arario negli scavi di Pompei. Il Lacrima Christi del Vesuvio è il più famoso ed è tra quelli più citati nella letteratura enologica. Un vino circondato dalle numerose leggende. Si narra che un pezzo di Paradiso precipitò nel golfo di Napoli quando Lucifero ne fu scacciato. Cristo addolorato per la perdita di colui che era stato l'angelo più buono, pianse. Là dove caddero le sue lacrime, nacquero delle viti il cui vino si chiamò appunto, Lacryma Christi. Ma non è la sola leggenda, narra infatti che Cristo, in una delle sue discese sulla Terra, per ringraziare un eremita redento, gli trasformò una imbevibile bevanda in vino eccellentissimo. Vitigni che costituiscono questo vino sono detti "di fuoco", celebrati da Plinio il Vecchio e accreditati in età moderna tra i vini più prestigiosi d'Italia. E chi giunse in questa zona dalla lontana Francia o dalla fredda Inghilterra, lo vide con i propri occhi e lo provò sotto il proprio palato. Infatti dopo le eruzione del 79 di Pompei ed Ercolano, ove la furia del vulcano non ha impedito a edifici, templi e terme e case di riemergere dalla lava, alla scoperta di quelle lacrime che Cristo, secondo la leggenda, avrebbe versato dinanzi alla scoperta che il golfo di Napoli con il Vesuvio, altro non era che un pezzo di paradiso rubato a Lucifero. Esempi di apprezzamenti sulle caratteristiche qualitative di questo vino erano già descritte dal bottigliere del papa Farnese Sante Lancerio si preoccupava di controllare tutte le bottiglie che i nobili e potenti donavano al Pontefice.
In particolare per i vini ottenuti dal Vesuvio afferma" *sono vini molto fumosi et possenti, et a tutto pasto si potriano bere, ma offendono troppo il celabro, massime alii principii, ma ci sono delii stomachevoli et non fumosi et odoriferi. Il bottigliere usava di continuo beverne ad igni pasto, per una o per due volte et anchora ne voleva nelli suoi viaggi*" (note di viaggio oggidi – sec XVI).

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

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 vegetoproduttive della pianta.

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

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

I vini di cui il presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne da una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente pedo-climatico.
In particolare tutti i vini, sia i rossi che il bianco, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.
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.

Articolo ~~9~~ 10
Riferimenti alla struttura di controllo

~~Is.Me.Cert. Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare – Corso Meridionale 6 80143 Napoli.~~ AGROQUALITA' S.P.A. - Viale Cesare Pavese, 305 00144 Roma
Organismo di controllo di cui all'art. 3, comma 1, lett. B) e C) del DM 19 marzo 2010.
~~L'IsMeCert~~ AGROQUALITA' S.P.A. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il il DM 14 giugno 2012, pubblicato in GU n. 150 del 29.06.2012.

ALLEGATO 1

Varietà di vite idonee alla coltivazione nella Provincia di Napoli

Aglianico N.	Aglianicone N.	Aleatico N.
Alicante N.	Ancellotta N.	Asprinio Bianco B.
Barbera N.	Biancolella B.	Bombino Bianco B.
Cabernet Sauvignon N.	Caprettone B.	Catalanesca B.
Coda di Volpe Bianca B.	Falanghina B.	Fiano B.
Forastera B.	Greco B.	Greco Nero N.
Merlot N.	Montepulciano N.	Montonico Bianco B.
Moscato Bianco B.	Olivella Nera N.	Piedirosso N.
Pinot Nero N.	Primitivo N.	S. Lunardo B.
Sangiovese N.	Sciascinoso N.	Trebbiano Toscano B.
Verdeca B.		