

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI I.G.T. "CAMPANIA"

Approvato con	DM 19.10.2004	G.U. 255 - 29.10.2004
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 184 - 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 30.10.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1 Denominazione

La indicazione geografica tipica «Campania», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, e' riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti appresso indicati.

Articolo 2 Tipologia vini e relativa base ampelografica

1. La indicazione geografica tipica «Campania» e' riservata ai seguenti vini:

- a) bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito;
- b) rossi, anche nelle tipologie frizzante, passito, novello e liquoroso;
- c) rosati, anche nelle tipologie frizzante, passito, novello e liquoroso.

I vini ad indicazione geografica tipica «Campania» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni inclusi tra quelli idonei alla coltivazione per i rispettivi bacini viticoli e unità amministrative della regione Campania iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

2. La indicazione geografica tipica «Campania» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Moscato, Piediroso, Primitivo, Sciascinoso è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, inclusi tra quelli idonei alla coltivazione per i rispettivi bacini viticoli e unità amministrative della regione Campania, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3 Zona di produzione

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Campania» comprende l'intero territorio amministrativo della regione Campania.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve essere superiore, per i vini ad indicazione geografica tipica «Campania» bianco, rosso e rosato, a tonnellate 17;

con la specificazione del vitigno: a tonnellate 14 per i vini bianchi e tonnellate 13 per i vini rossi.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Campania» devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

10% vol. per il bianco; 10,50% vol. per i rossi, rosati e tutte le tipologie con la specificazione del vitigno.

Nel caso di annate sfavorevoli, la regione Campania può autorizzare con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria, la riduzione di detti valori dello 0,5%.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche. La resa massima dell'uva, in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 75% per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini ad indicazione geografica tipica «Campania», anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono assicurare le seguenti caratteristiche:

«Campania» Aglianico

colore: rubino più o meno intenso;

odore: floreale, fruttato, caratteristico;

sapore: secco, di corpo, equilibrato;

titolo alcolometrico volume totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Campania» Piedirosso

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: fruttato, vinoso, caratteristico;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volume totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Campania» Primitivo

colore: rubino più o meno intenso a volte tendente al granato;

odore: floreale, fruttato, vinoso, caratteristico;

sapore: secco, di corpo, equilibrato;

titolo alcolometrico volume totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

«Campania» Sciascinoso

colore: rubino più o meno intenso;
odore: floreale, vinoso, caratteristico;
sapore: secco, equilibrato a volte morbido;
titolo alcolometrico volume totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Campania» bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fruttato, floreale;
sapore: secco, equilibrato, a volte amabile;
titolo alcolometrico volume totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Campania» rosso

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato;
sapore: secco, equilibrato, a volte amabile;
titolo alcolometrico volume totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Campania» rosato

colore: rosa più o meno intenso;
odore: floreale, caratteristico;
sapore: secco, equilibrato, a volte amabile;
titolo alcolometrico volume totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Campania» Coda di Volpe

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: floreale, delicato, caratteristico;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volume totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Campania» Falangina

colore: paglierino più o meno intenso
odore: floreale, fruttato, caratteristico
sapore: secco, equilibrato
titolo alcolometrico volume totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Campania» Fiano

colore: paglierino più o meno intenso
odore: floreale, caratteristico
sapore: secco, equilibrato

titolo alcolometrico volume totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Campania» Greco

colore: giallo paglierini più o meno intenso;
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: secco, fresco, equilibrato, tipico;
titolo alcolometrico volume totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Campania» Moscato

colore: giallo paglierino più o meno intenso, tendente al dorato
odore: floreale, fruttato, intenso, caratteristico
sapore: aromatico, a volte abboccato, amabile o dolce
titolo alcolometrico volume totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Campania» Passito a bacca bianca

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Campania» Passito a bacca nera

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica «Campania», anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie “novello”, “frizzante”, e “amabile” all'atto dell'immissione al consumo, devono avere il seguente titolo alcolometrico volumico totale minimo:

«Campania» Novello 11.50%;

«Campania» Frizzante 11%;

«Campania» Amabile 11.50%.

Articolo 7

Designazione e presentazione

E' consentito l'uso di indicazioni aggiuntive che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'indicazione geografica tipica “Campania”, ai sensi dell'art. 14 del DLgs 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione

geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori storici

La Campania ha sicuramente rappresentato uno dei primi e più rilevanti centri di insediamento, di coltivazione, di studio e di diffusione di questa coltura. Non si può, quindi, considerare un caso che proprio i grandi vini dell'antichità, come il Falerno, il Greco, il Faustiniano, il Caleno, fossero prodotti in Campania. I vitigni campani, pertanto, devono essere considerati a tutti gli effetti i discendenti degli antichi vitigni denominati come Vitis Hellinica, Alinea Gemina, Vitis Apiana, tanto per citare i più importanti. I migliori vini dell'antichità – i vini degli imperatori per intenderci – venivano prodotti in Campania, dove si sviluppò la cultura del vino, come dimostrano molteplici reperti ritrovati nei siti archeologici disseminati in ambito regionale. La più interessante zona archeologica del mondo, quella di Ercolano e Pompei, è stata la più completa fonte di testimonianze circa gli usi e i costumi dell'epoca, ed i simboli ed i riferimenti enoici sono sicuramente fra i più ricorrenti.

I vitigni campani venivano studiati, descritti, classificati e selezionati in modo da diffonderne solo le varietà migliori, quelle in grado di produrre vini di pregio.

Incantevoli sono le descrizioni dei vitigni campani compiute da Plinio, Columella, Virgilio, Catone, quelli che possono essere considerati i primi esperti di vitivinicoltura dell'umanità.

Fattori naturali

La ridente posizione della regione Campania e la rinomata fertilità delle sue terre crearono il mito della "Campania Felix". In tale contesto, la coltura della vite, ha sempre avuto un ruolo di primaria importanza, non certo per la quantità delle produzioni ma per l'estrema caratterizzazione delle stesse.

La geomorfologia del territorio è alquanto differenziata, seppur di origine prevalentemente vulcanica. Montagne, colline, vallate, fiumi e torrenti, pianure che si immergono nel mare e che ospitano innumerevoli apparati vulcanici, dei quali il Vesuvio è solo l'esempio più eclatante, creano ambienti particolari.

Il panorama delle zone vitate campane e dei vitigni autoctoni è ampio, alcuni di questi presenti da moltissimo tempo ed in modo esclusivo.

Fattori umani

I numerosi testi latini che ci sono giunti sono ricchi di precisi riferimenti alle tecniche agronomiche ed anche enologiche adottate; la bibliografia, ma anche le raffigurazioni e la scultura, narrano dell'importanza della vite e del vino nella civiltà classica, ed evidenziano il ruolo predominante che l'attuale territorio campano ha avuto nello sviluppo e diffusione della "cultura del vino".

In tutte le regioni italiane la viticoltura ha antiche tradizioni, ma mai come in Campania queste tradizioni sono arrivate fino a noi quasi intatte. Conosciuta ai tempi degli antichi romani come "Campania Felix", (Campania felice) in virtù della consistente produzione vinicola, grazie alle cure amorevoli dei suoi vignaioli, ha conservato nei secoli forme di allevamento e vitigni di origine antichissima. Se il nostro Mezzogiorno, infatti, è sempre stato giustamente considerato un territorio di transito della vite, che dall'Asia Minore e dalla Grecia si diffuse lungo le coste del Mediterraneo e verso l'Europa continentale, la Campania ha sicuramente rappresentato uno dei primi e più rilevanti centri di insediamento, di coltivazione, di studio e di diffusione di questa coltura.

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

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.

Le analisi chimiche e organolettiche, compiute su campioni di vini sia bianchi che rossi in tutte le tipologie, liquoroso, passito, frizzante e con nome varietale, dimostrano come la tradizione delle produzioni con le nuove tecniche di lavorazione, che si sono affermate negli'ultimi vent'anni, riescono ad esaltare la qualità del prodotto lasciando intatta la tipicità. I dati rilevati su i prodotti commercializzati sono sempre superiori ai minimi previsti dal disciplinare di produzione. Si conferma quindi l'interazione tra il fattore umano e l'ambiente, in quanto i vini prodotti sono il risultato di quanto ottenuto in vigna e risentono soltanto marginalmente di manipolazioni successive tendenti ad uniformare il prodotto in maniera indipendente dall'ambiente. Le tecniche di vinificazione affinate nel corso dei secoli, ed attualmente praticate sono varie, ma sempre volte al rispetto ed al mantenimento delle caratteristiche organolettiche delle uve, oltre che all'ottenimento del miglior livello qualitativo del prodotto finale per ogni tipologia.

La caratteristica dei suoli, fortemente vulcanici, è uno dei fattori fondamentale per garantire ai vini prodotti la complessità e la persistenza proprie dei vini di alta qualità.

In particolare per la tipologia passito e liquoroso molto importante è l'interazione con i terreni vulcanici, che grazie all'elevato contenuto in potassio, garantiscono uve che ben si prestano ad un appassimento sia sulle piante, grazie alla buona ventilazione dei terreni collinari, sia sui graticci, tecnica utilizzata da sempre in alternativa all'appassimento dell'uva sulle piante.

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

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.

La tipologia frizzante trova invece origine nella tradizione contadina di lasciare i vini con un residuo zuccherino, che con i primi caldi di primavera veniva trasformato, rendendo i vini frizzanti, apprezzati per alleviare la sete.

Tale tradizione, molto radicata e conosciuta in alcune zone (Gagnano e Lettere) dove si producono vini frizzanti a DOP, ma anche nel resto della regione, ha portato alla produzione di vini frizzanti che comunque conservano le caratteristiche organolettiche dei vitigni di provenienza.

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

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A.

Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA

Telefono +39 06 54228675

Fax +39 06 54228692

Website: www.agroqualita.it

e-mail: agroqualita@agroqualita.it

La Società Agroqualità 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 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).