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
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CAMPI FLEGREI"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 03.10.1994	G.U. 238 - 11.10.1994
Modificato con	DM 14.10.2011	G.U. 250 - 26.10.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

[1] La denominazione di origine controllata "Campi Flegrei" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti categorie e tipologie:

1. Bianco
2. Rosso
3. Falanghina
4. Piedirosso o Pér e palummo rosso
5. Piedirosso o Pér e palummo rosso riserva
6. Piedirosso o Pér e palummo rosato
7. Piedirosso passito
8. Falanghina passito
9. Falanghina spumante

Articolo 2
Base ampelografica

[1] 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.

2]."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%

3]. " Campi Flegrei" rosso

Piedirosso 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%
4] “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%.
5] “Campi Flegrei” Piedirosso o Pèr ‘e palummo rosso:
Piedirosso 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%
[6] “Campi Flegrei” Piedirosso o Pèr ‘e palummo rosato:
Piedirosso 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%.
Per le varietà complementari si intendono quelle iscritte 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

Articolo 3
Zona di produzione uve

[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 Piedirosso 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 cosi 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.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

[1] 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 derivanti, specifiche caratteristiche di qualità.

[2] Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti di buona esposizione; sono esclusi i terreni di fondovalle umidi e non sufficientemente soleggiati.
[3] I sesti di impianto, le forme di allevamento, a controspalliera bassa o puteolana, e i sistemi di potatura corti, lunghi e misti devono essere quelli tradizionalmente usati nella zona, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
4] E'vietata ogni pratica di forzatura ,e altresì consentito effettuare irrigazioni di soccorso, prevedendo impianti di irrigazione.
[5] Per i riempimenti e i nuovi impianti la forma di allevamento dovrà essere la controspalliera e la densità di impianto non potrà essere inferiore a 2000 viti per ettaro.
[6] la resa massima per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini "Campi Flegrei" non deve essere superiore a 120 quintali per il tipo bianco e Falanghina e 100 quintali per il tipo rosso, Piedirosso o Pèr 'e palummo rosso e Piedirosso o Pèr 'e palummo Rosato.
[7] Fermi restando i limiti massimi sopraindicati, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua dovrà essere calcolata in rapporto alla superficie effettivamente vitata.
[8] A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa di uva dovrà essere riportata attraverso cernita delle uve, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti medesimi.
[9] In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, nell'ambito della resa fissata dal presente articolo, la Regione Campania, su proposta del Consorzio di Tutela, sentite le Organizzazioni di categoria, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabili per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.
In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma precedente.
9] Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico minimo naturale rispettivamente del 10% per il tipo bianco, del 10,5% per i tipi Falanghina, rosso e Piedirosso o Pèr 'e palummo rosso e Rosato e del 9,5% per il tipo spumante.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

[1] Le operazioni di vinificazione, elaborazione, spumantizzazione, invecchiamento e imbottigliamento, devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delle uve, delimitate nel precedente art. 3.
Conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.
Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se solo parzialmente compresi nella zona di produzione delle uve.
[2] Restano valide le deroghe fino ad oggi concesse per la vinificazione ed imbottigliamento.
Conformemente all'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 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2).
[3] Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali, costanti e tradizionali atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
[4] La resa massima dell'uva in vino per la produzione dei vini "Campi Flegrei" non deve essere superiore al 70%. (2).
[5] Il vino a denominazione d'origine Campi Flegrei "Piedirosso" o "Pèr 'e palummo" rosso, ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale dell' 11% ed ammesso al consumo con un titolo alcolometrico totale minimo non inferiore al 12%, dopo un periodo d'invecchiamento di due anni a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, può portare in etichetta la specificazione "riserva"
[6] La denominazione di origine controllata "Campi Flegrei"- rosso può essere utilizzato per designare il "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 novelli.

[7] La denominazione di origine controllata “Campi Flegrei” nelle tipologie Piedirosso o Per ‘palummo e falanghina, 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.
[8] 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%.
[9] 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 soggetto di concentrazione.
[10] La denominazione di origine controllata “Campi Flegrei” Falanghina può essere utilizzata per designare il vino spumante, brut ed extra dry, 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 autorizzate ai sensi del precedente art. 5.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

[1] I vini a denominazione di origine controllata “Campi Flegrei” all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti rispettive caratteristiche:

[2] “Campi Flegrei” bianco:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato;
sapore: fresco, secco, armonico;
titolo alcolemtrico volumico totale minimo: 10,50%Vol;
acidità tolale minimo: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

[3] “Campi Flegrei” rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% Vol;
acidità totale minimo: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

[4] “Campi Flegrei” Falanghina:
colore: paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

[5] “Campi Flegrei” Piedirosso o Pèr ‘e palummo Rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l’invecchiamento:
odore: intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% Vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

[6] “Campi Flegrei” Piedirosso o Pèr ‘e palummo passito: (1)
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;
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.

[7] “Campi Flegrei “Falanghina spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno carico;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: da brut a extradry:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%Vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto netto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

[8] “Campi Flegrei” Piedirosso o Pèr ‘e palummo rosato: (1)
colore: da rosa tenue a rosa cerasuolo,
odore: intenso, complesso, fine, fruttato;
sapore: secco, morbido, fresco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% Vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto netto non riduttore minimo: 16,0 g/l

[9] “Campi Flegrei “Falanghina Passito:
colore: giallo dorato tendente all’ambrato,
odore: intenso, complesso, fine, vinoso;
sapore: dal secco al dolce, caldo, morbido;
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

[10] E’ facoltà delle politiche agricole alimentari e forestali, con proprio decreto, modificare i limiti sopra indicati per acidità totale ed estratto non riduttore minimi.

Articolo 7
Designazione e presentazione

[1] 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.
[2] 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.
3] Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore quali, viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia
[4] Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini “Campi Flegrei” deve obbligatoriamente figurare l’annata di produzione delle uve ad esclusione degli spumanti.

Articolo 8
Confezionamento

[1] per i tipi “Campi Flegrei” Piedirosso o Pèr ‘e palummo riserva e passito sono ammessi per

l'immissione al consumo, solo contenitori di vetro di capacità non superiore a 0,750 litri.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) 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 Il d'Angiò come si desume dal suo Liber espensarum. 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 viticultore 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-quaternarie 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.

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.

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.

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

Articolo 10
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 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, 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 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.