

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Campi Flegrei (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

4. Vino spumante

15. Vino ottenuto da uve appassite

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Campi Flegrei” rosso:

Breve descrizione testuale

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

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima:

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per

<i>litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

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

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>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. 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;</p>

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

“Campi Flegrei” Falanghina spumante:

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

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

“Campi Flegrei “Falanghina Passito:

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>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 colore: giallo dorato tendente all'ambrato, odore: intenso, complesso, fine, vinoso; sapore: dal secco al dolce, caldo, morbido;</p>

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

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

Breve descrizione testuale

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

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

“Campi Flegrei” bianco:*Breve descrizione testuale*

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

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	
<i>Acidità volatile massima</i>	

<i>(in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Campi Flegrei” Piediroso o Pèr ‘e palummo Rosso:

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% Vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l’invecchiamento: odore: intenso, caratteristico; sapore: asciutto, armonico;</p>

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

“Campi Flegrei” Falanghina:

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%Vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. colore: paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: secco, armonico, morbido;</p>

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

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

b. Rese massime:

"Campi Flegrei" Bianco e Falanghina e Falanghina Spumante

<i>Resa massima:</i>
84 ettoltri per ettaro

"Campi Flegrei" Rosso – Piediroso rosato e Piediroso

<i>Resa massima:</i>
70 ettoltri per ettaro

"Campi Flegrei" Passito di Falanghina

<i>Resa massima:</i>
55,20 ettoltri per ettaro

"Campi Flegrei" Passito di Piediroso

Resa massima:

45 ettolitri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve destinata alla trasformazione in vino e denominazione di origine controllata "Campi Flegrei", nei tipi bianco, rosso, Falanghina e Piediroso o Pèr 'e palummo, comprendono l'intero territorio dei comuni di Procida, Pozzuoli, Bacoli, Monte di Procida e Quarto e parte di quelli di Marano di Napoli, tutti in provincia di Napoli. 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.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* Aglianico N (OIV)

** FALANGHINA B. (MAIN)

** PIEDIROSSO N. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI**Campi Flegrei**

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

La zona di produzione è tra le più ricche per storia e bellezze naturalistiche. Nel IX canto dell'Odissea, già veniva riportato un giudizio critico sui vini e sui sistemi di vinificazione dei cicli. I vitigni flegrei, appartenenti all'aristocrazia ellenica, in epoca romana. Il suolo derivato dal succedersi di eruzioni vulcaniche è ricco di ceneri, lapilli, pomici, tufi che determinano nelle uve e nei vini aromi e sapori assolutamente unici. 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.

8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

--

II. ALTRE INFORMAZIONI

1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n. 1308/2013.

2. CONTATTI

a. Estremi del richiedente

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

b. Estremi dell'intermediario

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	pqa4@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

--

d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

e. Informazioni sugli organismi di controllo

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Agroqualità S.p.A.
<i>Indirizzo:</i>	305 Viale Cesare Pavese 00144 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39 06 54228675
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	agroqualita@agroqualita.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

Passito

4. Zona NUTS

ITF33	Napoli
ITF3	Campania
ITF	SUD
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

* AGLIANICO (MAIN)
* Aglianicone N (OIV)
** Forastera B (OIV)
** Greco B (OIV)
** Greco Nero (MAIN)
** Guarnaccia N (OTHER)
* MERLOT N. (MAIN)
* Montepulciano N (OIV)
** Montonico Bianco B (OIV)
* MOSCATO BIANCO B. (MAIN)
** Olivella Nera N (OIV)
* PINOT NERO N. (MAIN)
* Primitivo N (OIV)
** S. Lunardo B (OIV)
* SANGIOVESE N. (MAIN)
** Sciascinoso N (OIV)
** Trebbiano Toscano B (OIV)
* Verdeca B (OIV)

* ALEATICO N. (MAIN)
* ANCELLOTTA N. (MAIN)
** ASPRINIO BIANCO (MAIN)
* BARBERA N. (MAIN)
** Biancolella B (OIV)
** BOMBINO BIANCO B. (MAIN)
* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
** catalanesca B (OTHER)
** Coda di Volpe Bianca B (OIV)
* Fiano B (OIV)

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Campi Flegrei.pdf

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DM 03.10.1994 Riconoscimento DOC Campi Flegrei.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 03.10.1994

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Vitigni Provincia di Napoli.doc
<i>Descrizione:</i>	All.1 vitigni provincia di Napoli

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 3 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	All.3 DM 14/06/2012 Piano dei controlli vini dop e igp

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	All.2 DLGS 61 del 8/4/2010

d. Mappe della zona delimitata

--

e. Nota per la Commissione europea

--

7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625
--------------	---