

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

##### a. Nome/i da registrare

Vesuvio (it)

##### b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. Vino liquoroso

4. Vino spumante

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Vesuvio" bianco anche liquoroso e spumante

##### Breve descrizione testuale

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l; colore: giallo paglierino tenue; profumo: vinoso, gradevole; sapore: secco, leggermente acidulo;

##### Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima:

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

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

**Vesuvio rosso:****Breve descrizione testuale**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino più o meno intenso; profumo: gradevolmente vinoso; sapore: asciutto, 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 (in milliequivalenti per litro):</i>	
--	--

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

**Vesuvio rosato:****Breve descrizione testuale**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosato più o meno intenso; profumo: gradevolmente fruttato; sapore: asciutto, 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 (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

**Lacrima Christi del Vesuvio bianco:**

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l; colore: giallo paglierino tenue; profumo: vinoso, gradevole; sapore: secco, leggermente acidulo;

<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>	

**Lacrima Christi del Vesuvio rosato:**

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosato più o meno intenso; profumo: gradevolmente fruttato; sapore: asciutto, armonico;

<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>	

### Lacrima Christi del Vesuvio rosso:

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino più o meno intenso; profumo: gradevolmente vinoso; sapore: asciutto, armonico;

<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:****"Vesuvio" biaco, rosso e rosato**

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

**"Vesuvio" Lacryma Christi tipologie bianco spumante, liquoroso, rosso e rosato**

<i>Resa massima:</i>
65 ettoltri per 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 ben specificata del disciplinare di produzione.

**6. VITIGNI PRINCIPALI**

* AGLIANICO (MAIN)
** FALANGHINA B. (MAIN)
** Greco B (OIV)
** CODA DI VOLPE (MAIN)
** Sciascinoso N (OIV)
* Verdeca B (OIV)
** PIEDIROSSO N. (MAIN)

**7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI****Vesuvio**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

La viticoltura vesuviana è antica. Tanti poeti latini, dicevano delle preferenze che i Romani nutrivano per i vini del Vesuvio. La Coda di volpe viene descritto da V. Semmola, 1844 mentre il Piediroso da Plinio. Le viti sono coltivate in terreni ricchi di declivi naturali e ben esposti. Il Lacrima Christi è il vino più famoso e più citato nella letteratura enologica. Si narra che un pezzo di Paradiso precipitò nel golfo di Napoli quando Lucifero ne fu scacciato. Cristo addolorato pianse e dove caddero le sue lacrime, nacquero delle viti il cui vino si chiamò Lacryma Christi. L'orografia del territorio e l'esposizione dei vigneti determinano un ambiente ventilato, luminoso e favorevole.

## ***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 Vesuvio
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	3 Regina Margherita 80044 Trecatese (Na) Italia
<i>Telefono:</i>	081/8581434
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	consorziovinivesuvio@virgilio.it

**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; +39-0646656127; +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)

Lacryma Christi
-----------------

### 4. Zona NUTS

ITF33	Napoli
ITF3	Campania
ITF	SUD
IT	ITALIA

### 5. VITIGNI SECONDARI

--

### 6. DOCUMENTAZIONE

#### a. Disciplinare del prodotto

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

#### b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DOC Vesuvio DPR 13 gennaio1983.doc
<i>Base giuridica:</i>	DPR 13.01.1983 Riconoscimento

#### c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato2 DM 14.06.2012 Piano dei controlli vini DOP e IGP

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato1 DLGS n61 del 8/4/2010

**d. Mappe della zona delimitata**

**e. Nota per la Commissione europea**

**7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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