

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA «POMPEIANO»

Approvato con	DM 22.11.1995	G.U. 301 - 28.12.1995
Modificato con	DM 09.04.1996	G.U. 96 - 24.04.1996
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 184 - 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1 Denominazione

La indicazione geografica tipica “Pompeiano”, accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati:

Articolo 2 Vini e base ampelografica

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

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

I vini ad IGT “Pompeiano” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, idonei per la provincia di Napoli, 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.

I vini ad IGT “Pompeiano” con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Aglianico
Coda di Volpe bianco
Falangina
Piedirosso
Sciascinoso

è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca di colore analogo 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 dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei per la provincia di Napoli, 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 IGT “Pompeiano” comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni in provincia di Napoli

esclusi quelli ricadenti nell'isola d'Ischia.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini ad IGT "Pompeiano" non deve essere superiore a:

Pompeiano bianco 17,00 tonnellate/ettaro

Pompeiano bianco con vitigno 16,00 tonnellate/ettaro

Pompeiano rosso e rosato 14,00 tonnellate/ettaro

Pompeiano rosso e rosato con vitigno 13,00 tonnellate/ettaro

Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT "Pompeiano" seguita o meno dal riferimento del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Pompeiano bianco 9,50% vol.;

Pompeiano rosso 10,00% vol.;

Pompeiano rosato 10,00% vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,50% vol.

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.

E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche 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 80% per tutti i tipi di vino, ad eccezione del passito che non deve essere superiore al 50%.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini ad IGT "Pompeiano", all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Pompeiano bianco

Colore: giallo paglierino più o meno intenso;

Odore: fruttato e floreale;

Sapore: secco, equilibrato;

Titolo alcolometrico volume totale minimo: 10,00% vol.;

Acidità totale minima: 4,5 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Pompeiano rosso

Colore: rosso rubino più o meno intenso;
Odore: fruttato e floreale;
Sapore: secco, equilibrato;
Titolo alcolometrico volume totale minimo: 10,50% vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Pompeiano rosato

Colore: rosa più o meno intenso;
Odore: floreale caratteristico;
Sapore: secco, equilibrato;
Titolo alcolometrico volume totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Pompeiano passito a bacca bianca

Colore: caratteristiche del vitigno di provenienza;
Odore: intenso, fruttato e floreale;
Sapore: amabile o dolce armonico;
Titolo alcolometrico volume totale minimo: 15,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Pompeiano passito a bacca nera

Colore: caratteristiche del vitigno di provenienza;
Odore: intenso, fruttato e floreale;
Sapore: amabile o dolce armonico;
Titolo alcolometrico volume totale minimo: 15,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica “Pompeiano”, anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie frizzante, novello e amabile all’atto dell’immissione al consumo, devono avere il seguente titolo alcoli metrico totale minimo

Pompeiano bianco 10,50% vol

Pompeiano rosso 10,50% vol

Pompeiano rosato frizzante 10,50% vol

Pompeiano novello 11,00% vol.;

Articolo 7 Designazione e presentazione

Alla IGT “Pompeiano” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.

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

L'IGT "Pompeiano" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3, ed iscritti negli Albi dei vigneti dei vini a DOC, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la IGT 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) Specificità della zona geografica

Fattori storici

La tradizione enologica della Provincia di Napoli ha origini molto antiche che risalgono ai tempi precedenti agli antichi romani. Sarà tuttavia durante il periodo dell'impero romano che la provincia di Napoli inizierà a conoscere un fiorente sviluppo, tanto da fare giungere i suoi vini anche al di fuori dei confini del nostro paese. Si racconta che gli antichi romani, e in particolare gli imperatori di Roma, avevano una particolare predilezione per i vini della Campania. Grazie alle favorevoli condizioni climatiche e la particolare qualità del suolo, nella regione si crearono ottime condizioni per la coltivazione della vite e per la produzione del vino. Sono molti infatti gli autori di quell'epoca a decantare le qualità del vino Falerno, compreso Plinio il Vecchio. Lo splendore enologico della Provincia di Napoli di quei tempi consentì anche lo sviluppo e il perfezionamento delle pratiche viticole ed enologiche

Durante l'eruzione storica del Vesuvio già Marziale scriveva " Bacco amò queste colline più native colline di Nasa". Anche Curzio Malaparte ne "La Pelle" invita a degustare i vini napoletani dal colore misterioso del fuoco infernale, il sapore della lava, dei lapilli, della cenere che seppellirono Pompei ed Ercolano e i suoi lapilli invasero i terreni sorrentini fino a nord di Napoli.

Testimonianze dei vini in questa estesa areale la troviamo sia negli scavi storici di Pompei ed Ercolano, Castello di Baia, Tempio di Serapide, Anfiteatro, il Tempio di Apollo.

Fattori naturali

La zona di coltivazione delle uve comprende tutto il territorio della provincia di Napoli escluso quello ricadente nell'isola d'Ischia. La Piana Campana da un punto di vista geomorfologico una vasta area pianeggiante. In epoca storica e durante il Quaternario recente, si sono avuti importanti fenomeni vulcanici che hanno contribuito sensibilmente a definire l'assetto morfologico attuale. I fenomeni vulcanici dell'area flegrea, e del Vesuvio sono connessi a strutture recenti che interessano anche la crosta deformatasi probabilmente per fenomeni compressivi e successioni risultano coperte da depositi piroclastici sciolti, derivanti dall'attività del complesso vulcanico SommaVesuvio - Campi Flegrei - Ischia

Fattori umani

La grande ricchezza della Provincia di Napoli è data certamente in primo luogo da un territorio particolarissimo, un mix di mare e monti, coste a strapiombo che ha consentito, grazie alla natura vulcanica dei terreni, la sopravvivenza di vitigni che rappresentano la vera, grande scommessa.

In questa terra adagiata, il dio Bacco fin dai tempi più antichi, ha sempre rappresentato una figura emblematica. Oggi quella del "vino", elemento fondamentale della vita quotidiana dei "Napoletani" rappresenta un argomento di grande fascino e di portata culturale internazionale. Una storia intatta, lunga e articolata, legata ad una tradizione e a un prodotto della terra, degna di essere vantata in tutto il mondo.

In epoca romana Pompei assunse un'importanza enologica molto elevata, non solo per la considerevole quantità di osterie che qui si trovavano - e nelle quali il vino napoletano non mancava mai - ma soprattutto per essere il principale centro commerciale vinicolo della Campania. Dai porti di Pozzuoli e di Sinuessa partivano infatti decine di migliaia di ettolitri che raggiungevano così i paesi del Mediterraneo e la Gallia. Il vino che si ottiene dall'uva di queste zone ha sapori e profumi inconfondibili tipici della zona.

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 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – ICQRF – Ispettorato Centrale della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari. Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del 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 nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).