

**ANNESSO****DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
“BENEVENTO” o “BENEVENTANO”****Articolo 1  
Indicazione geografica**

La Indicazione Geografica Tipica «Benevento» o «Beneventano», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti di seguito indicati.

**Articolo 2  
Vini e base ampelografica**

2.1. La Indicazione Geografica Tipica «Benevento» o «Beneventano» è riservata ai seguenti vini:

- a) bianchi: anche nelle categorie frizzante e passito (da uve appassite);
- b) rossi: anche nelle categorie frizzante e passito (da uve appassite), e anche nella tipologia novello;
- c) rosati: anche nella categoria frizzante.

2.2. I vini ad Indicazione Geografica Tipica «Benevento» o «Beneventano» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni riconosciuti idonei alla coltivazione per la provincia di Benevento.

2.3. La Indicazione Geografica Tipica «Benevento» o «Beneventano» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Barbera, Cabernet sauvignon, Chardonnay, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Malvasia (Bianca di Candia), Merlot, Moscato bianco, Piediroso, Sangiovese, Sciascinoso è riservata ai vini, anche nelle categorie frizzante e passito, e anche nella tipologia novello per i rossi, 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 la provincia di Benevento, fino ad un massimo del 15%.

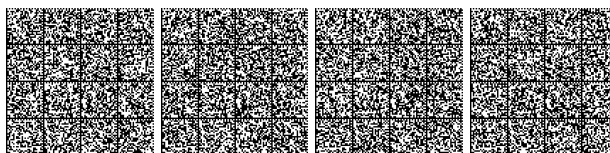
**Articolo 3  
Zona di produzione uve**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la Indicazione Geografica Tipica «Benevento» o «Beneventano» comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Benevento.

**Articolo 4  
Norme per la viticoltura**

4.1 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.

4.2 La produzione massima di uva per ettaro, compresa la tolleranza prevista di cui D.M. Risorse Agricole 02.08.1996, di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano» bianco a tonnellate 19, con la specificazione del vitigno Falanghina tonnellate 18, coda di volpe tonnellate 16, fiano tonnellate 14, greco tonnellate 14, chardonnay tonnellate 15, moscato tonnellate 16,



malvasia (bianca di Candia) tonnellate 18; per i vini ad Indicazione Geografica Tipica «Benevento» o «Beneventano» rosso e rosato a tonnellate 18, con la specificazione del vitigno a tonnellate 17.

4.3 Le uve destinate alla produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica «Benevento» o «Beneventano», devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9,5% vol. per i bianchi

10% vol. per i rossi

10% vol. per i rosati

16% vol. per i passiti

4.5 Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

### **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

5.1 Le operazioni di vinificazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica «Benevento» o «Beneventano» devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della provincia di Benevento, salvo l'applicazione in deroga fino al 31.12.2012 di cui D.M. MIPAAF 24 luglio 2009.

5.2 Inoltre è consentito che le predette operazioni possono avvenire anche in stabilimenti situati nell'intero territorio della Regione Campania, a condizione che le Ditte interessate dimostrino ai competenti organi di controllo di aver effettuato tali operazioni di vinificazione nel relativo stabilimento enologico prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

5.3 Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

5.4 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 della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%.

### **Articolo 6** **Caratteristiche al consumo**

I vini ad Indicazione Geografica Tipica «Benevento» o «Beneventano» all'atto dell'immissione al consumo devono assicurare i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

- «Benevento»o«Beneventano» bianchi 10,00% vol.;
- «Benevento»o«Beneventano» rossi 10,50 % vol.;
- «Benevento»o«Beneventano» rosati 10,50% vol.;
- «Benevento»o«Beneventano» novelli 11,00% vol.;
- «Benevento»o«Beneventano» passiti 16,00% vol.

### **Articolo 7** **Designazione e presentazione**

7.1 Alla Indicazione Geografica Tipica «Benevento» o «Beneventano» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, riserva, scelto, selezionato, superiore e similari.

7.2 È 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 il consumatore.

7.3 È altresì consentita la tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino ad Indicazione Geografica Tipica «Benevento» o «Beneventano» in recipienti fino a 60 litri.



## ALLEGATO A

	Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
BENEVENTANO BIANCO	C133	X	888	1	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO BIANCO FRIZZANTE	C133	X	888	1	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO BIANCO PASSITO	C133	X	888	1	D	X	E	0	X	
BENEVENTANO ROSSO	C133	X	999	2	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO ROSSO FRIZZANTE	C133	X	999	2	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO ROSSO PASSITO	C133	X	999	2	D	X	E	0	X	
BENEVENTANO ROSATO	C133	X	999	3	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO ROSATO FRIZZANTE	C133	X	999	3	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO AGLIANICO	C133	X	002	2	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO AGLIANICO FRIZZANTE	C133	X	002	2	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO AGLIANICO NOVELLO	C133	X	002	2	C	X	E	0	X	
BENEVENTANO AGLIANICO PASSITO	C133	X	002	2	D	X	E	0	X	
BENEVENTANO BARBERA	C133	X	019	2	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO BARBERA FRIZZANTE	C133	X	019	2	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO BARBERA NOVELLO	C133	X	019	2	C	X	E	0	X	
BENEVENTANO BARBERA PASSITO	C133	X	019	2	D	X	E	0	X	
BENEVENTANO CABERNET SAUVIGNON	C133	X	043	2	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO CABERNET SAUVIGNON FRIZZANTE	C133	X	043	2	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO CABERNET SAUVIGNON NOVELLO	C133	X	043	2	C	X	E	0	X	
BENEVENTANO CABERNET SAUVIGNON PASSITO	C133	X	043	2	D	X	E	0	X	
BENEVENTANO CHARDONNAY	C133	X	298	1	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO CHARDONNAY FRIZZANTE	C133	X	298	1	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO CHARDONNAY PASSITO	C133	X	298	1	D	X	E	0	X	
BENEVENTANO CODA DI VOLPE	C133	X	065	1	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO CODA DI VOLPE FRIZZANTE	C133	X	065	1	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO CODA DI VOLPE PASSITO	C133	X	065	1	D	X	E	0	X	
BENEVENTANO FALANGHINA	C133	X	079	1	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO FALANGHINA FRIZZANTE	C133	X	079	1	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO FALANGHINA PASSITO	C133	X	079	1	D	X	E	0	X	
BENEVENTANO FIANO	C133	X	081	1	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO FIANO FRIZZANTE	C133	X	081	1	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO FIANO PASSITO	C133	X	081	1	D	X	E	0	X	
BENEVENTANO GRECO	C133	X	097	1	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO GRECO FRIZZANTE	C133	X	097	1	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO GRECO PASSITO	C133	X	097	1	D	X	E	0	X	
BENEVENTANO MALVASIA (BIANCA DI CANDIA)	C133	X	131	1	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO MALVASIA (BIANCA DI CANDIA) FRIZZANTE	C133	X	131	1	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO MALVASIA (BIANCA DI CANDIA) PASSITO	C133	X	131	1	D	X	E	0	X	
BENEVENTANO MERLOT	C133	X	146	2	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO MERLOT FRIZZANTE	C133	X	146	2	X	X	F	0	X	
BENEVENTANO MERLOT NOVELLO	C133	X	146	2	C	X	E	0	X	
BENEVENTANO MERLOT PASSITO	C133	X	146	2	D	X	E	0	X	
BENEVENTANO MOSCATO BIANCO	C133	X	153	1	X	X	E	0	X	
BENEVENTANO MOSCATO BIANCO FRIZZANTE	C133	X	153	1	X	X	F	0	X	



BENEVENTANO MOSCATO BIANCO PASSITO	C133	X	153	1	D	X	E	0	X
BENEVENTANO ROSSO NOVELLO	C133	X	999	2	C	X	E	0	X
BENEVENTANO PIEDIROSSO	C133	X	189	2	X	X	E	0	X
BENEVENTANO PIEDIROSSO FRIZZANTE	C133	X	189	2	X	X	F	0	X
BENEVENTANO PIEDIROSSO NOVELLO	C133	X	189	2	C	X	E	0	X
BENEVENTANO PIEDIROSSO PASSITO	C133	X	189	2	D	X	E	0	X
BENEVENTANO SANGIOVESE	C133	X	218	2	X	X	E	0	X
BENEVENTANO SANGIOVESE FRIZZANTE	C133	X	218	2	X	X	F	0	X
BENEVENTANO SANGIOVESE NOVELLO	C133	X	218	2	C	X	E	0	X
BENEVENTANO SANGIOVESE PASSITO	C133	X	218	2	D	X	E	0	X
BENEVENTANO SCIASCINOSO	C133	X	225	2	X	X	E	0	X
BENEVENTANO SCIASCINOSO FRIZZANTE	C133	X	225	2	X	X	F	0	X
BENEVENTANO SCIASCINOSO NOVELLO	C133	X	225	2	C	X	E	0	X
BENEVENTANO SCIASCINOSO PASSITO	C133	X	225	2	D	X	E	0	X
<b>Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti</b>									
BENEVENTANO BIANCO AMABILE	C133	X	888	1	X	X	E	0	C
BENEVENTANO ROSSO AMABILE	C133	X	999	2	X	X	E	0	C
BENEVENTANO ROSATO AMABILE	C133	X	999	3	X	X	E	0	C

11A04051

DECRETO 21 marzo 2011.

**Modificazioni al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» e «Bolgheri» Sassicaia.**

IL DIRETTORE GENERALE  
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

