

ANNESSO**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA DEI VINI “FALANGHINA DEL SANNIO”****ART. 1.
DENOMINAZIONE E VINI**

1.1) La denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» è riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti categorie e tipologie:

1. «Falanghina del Sannio»
2. «Falanghina del Sannio» spumante
3. «Falanghina del Sannio» spumante di qualità
4. «Falanghina del Sannio» spumante di qualità metodo classico
5. «Falanghina del Sannio» vendemmia tardiva
6. «Falanghina del Sannio» passito
7. «Falanghina del Sannio», «Falanghina del Sannio» spumante, «Falanghina del Sannio» spumante di qualità, «Falanghina del Sannio» spumante di qualità metodo classico, «Falanghina del Sannio» vendemmia tardiva, «Falanghina del Sannio» passito, anche con la specificazione di una delle seguenti sottozone:
 - I. «Guardia Sanframondi o Guardiolo»
 - II. «Sant’Agata dei Goti»
 - III. «Solopaca»
 - IV. «Taburno»

**ART. 2.
BASE AMPELOGRAFICA**

2.1) I vini “Falanghina del Sannio” nelle tipologie indicate all’art. 1 sono ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione varietale: falanghina minimo 85%; per la restante parte possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nell’ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

2.2) La denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio», seguita dalla menzione spumante e spumante di qualità, con o senza specificazione della sottozona è riservata al vino spumante ottenuto, con il metodo della rifermentazione in autoclave da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, dal vitigno Falanghina min.85% .

2.3) La denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio», seguita dalla menzione spumante di qualità metodo classico, con o senza specificazione della sottozona è riservata al vino spumante ottenuto, con il metodo della rifermentazione in bottiglia, da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, dal vitigno Falanghina min 85%.

**ART. 3.
ZONA DI RACCOLTA UVE**

3.1) zona di raccolta delle uve

La zona di raccolta delle uve per l’ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare, comprende l’intero territorio amministrativo della provincia di Benevento, così come già delimitata con decreto ministeriale 5 agosto 1997 pubblicato nella G.U. n 204 del 2 settembre 1997.



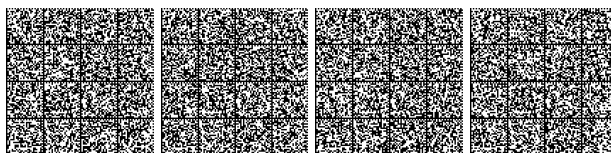
3.2) Delimitazione della sottozona "Solopaca"

La zona di produzione delle uve comprende l'intero territorio dei comuni di Solopaca, Castelvenere, Guardia Sanframondi, San Lorenzo Maggiore e parte del territorio dei comuni di Cerreto Sannita, Faicchio, Frasso Telesino, Melizzano, San Lorenzello, San Salvatore Telesino, Telese e Vitulano, tutti in provincia di Benevento, così come già delimitata con DPR 20.09.1973 modificato con DM 12.10.1992 e DM 30.10.2002 pubblicato nella G.U. n 271 del 19 novembre 2002.

Tale zona è così delimitata: partendo dalla confluenza dei confini comunali di San Lorenzo Maggiore, Guardia Sanframondi, San Lupo e Cerreto Sannita in località Ripe del Corvo, la linea di delimitazione segue verso sud il confine orientale prima e meridionale poi di San Lorenzo Maggiore, fino ad incrociare quello di Vitulano che segue verso sud sud-est fino ad incontrare la mulattiera a quota 349 che segue verso sud-ovest e da quota 305 si immette sul sentiero, verso ovest, passando per le quote 272, 162, 165 e 219, dove incontra il confine del comune di Solopaca e lo percorre verso sud e poi ovest fino ad incontrare quello di Melizzano che segue verso ovest fino ad incrociare in località Acquaviva la strada Solopaca-Frasso Telesino. Prosegue sulla strada per Sant'Agata dei Goti sino al ponte in prossimità della Masseria Calabrese a quota 315. Da qui lungo il corso d'acqua, verso sud raggiunge il confine meridionale di Frasso Telesino, lo segue verso ovest e poi in direzione nord sino alla strada Dugenta-Frasso Telesino che segue verso nord fino in prossimità della quota 165 e poi, sempre lungo la strada, procede verso sud per circa 100 metri sino a prendere, in direzione ovest, quella che passando per la quota 74 in località Torre Maiorano, raggiunge in prossimità della quota 39 la strada Dugenta-Telese, segue questa in direzione est per la strada che conduce alla località Piana che costeggia passando ad ovest della medesima fino a raggiungere la carrareccia in prossimità della quota 72. Da qui segue una retta che raggiunge, superato il torrente Maltempo, l'edificio contrassegnato con il segno convenzionale degli opifici sulla strada che porta a Melizzano. Da tale punto segue detta strada in direzione nord-ovest sino a congiungersi con quella di Dugenta-Telese, la percorre sino al ponte della Calce da dove prosegue, in direzione nord-est, lungo il confine del comune di Solopaca, sino a raggiungere in località Pagnano, la carreggiabile che delimita a nord la località Santo Frate. Segue detta strada verso ovest per circa un chilometro e 250 metri e piega poi verso nord lungo la scarpata tra le quote 52 e 45 fino a raggiungere a quota 52 la ferrovia che verso nord attraversa l'abitato di Telese. Segue poi la strada che, in direzione est, va ad intersecare il confine comunale di Castelvenere che segue poi verso nord fino ad incrociare la strada per Massa La Grotta. Da tale punto di incrocio la linea di delimitazione prosegue verso nord-ovest per il sentiero che, passando per le quote 114 e 112 raggiunge, in prossimità di quest'ultima quota, la strada per le cave di pietra, la percorre per un tratto di circa 350 metri, segue quindi verso nord il sentiero che, passando alle pendici della collina Della Rocca e attraverso la località Vigne Vecchie, raggiunge la strada per Massa, in prossimità della quota 162, prosegue sempre verso nord lungo questa strada fino quasi al centro abitato di Massa, seguendo all'altezza dell'incrocio con la strada per la masseria del Barone, quella che aggira ad ovest l'abitato, raggiungendo così la sponda del torrente Titerno. Segue verso est la riva del corso d'acqua sino ad incontrare il confine comunale di Cerreto Sannita, da qui segue l'affluente di sinistra del torrente Titerno passando a sud del centro abitato di Cerreto Sannita fino ad incrociare il sentiero che si congiunge alla strada per il convento dei cappuccini in prossimità dei ruderi. Una volta incrociato il sentiero lo segue verso sud costeggiando le località Lomia di Spita e Cesine di Sopra e passando per le quote 380, 424, 425, 433, 415, 417 e 379; raggiunge il confine comunale di Guardia Sanframondi che segue verso est raggiungendo, in prossimità delle Ripe del Corvo, il punto di incrocio dei confini comunali da cui era iniziata la delimitazione.

3.3) Delimitazione della sottozona "Guardia Sanframondi" o "Guardiolo"

La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Guardia Sanframondi, San Lorenzo Maggiore, San Lupo e Castelvenere in provincia di Benevento, così come già delimitata con decreto ministeriale 2 agosto 1993 pubblicato nella G.U. n 193 del 18 agosto 1993.



3.4) Delimitazione della sottozona "Taburno"

La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Apollosa, Bonea, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Foglianise, Montesarchio, Paupisi, Torrecuso e Ponte ed in parte il territorio dei comuni di Benevento, Cautano, Vitulano e Tocco Caudio, tutti in provincia di Benevento, così come già delimitata con DPR 29.10.1986 sostituito con decreto ministeriale 2 agosto 1993 pubblicato nella G.U. n 201 del 27 agosto 1993.

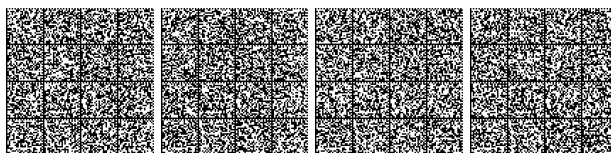
Tale zona è così delimitata: partendo dal confine tra i comuni di Apollosa e Benevento e segnatamente al km 256 della via Appia, strada statale n. 7, la linea di delimitazione segue verso nord il torrente Serretelle fino ad incrociare il fiume Calore. Segue questo confine per due chilometri circa fino ad incontrare la linea ferroviaria Benevento - Caserta, seguendola verso est fino ad incrociare la s.s. n. 88 dei due Principati, che percorre fino al confine del comune di Torrecuso a quota 248. Segue questo confine deviando ancora ad est al km 80 della stessa strada statale n. 88 e prosegue sempre lungo il confine comunale verso ovest, quasi sempre sulla direttrice, fino ad incontrare il confine del comune di Ponte. Segue detto confine comunale di Paupisi fino ad incontrare quello di Torrecuso a quota 720. Segue per un breve tratto il confine comunale di Torrecuso fino ad arrivare alla località Monte S. Michele nel comune di Foglianise. Lungo lo stesso confine si arriva, poi, al torrente S. Menna, risalendo lo stesso fino alla località Madonna degli Angeli a quota 582, per un tratto di tre chilometri confinante con il comune di Vitulano. In località S. Giuseppe la delimitazione prosegue lungo la strada che collega casale Fuschi di Sotto, casale Resi e casale Tammari, svoltando verso sud all'altezza di Fontana Reale e segue il torrente del Palillo fino ad incrociare il confine del comune di Cautano. Scendendo ancora verso sud la linea di delimitazione attraversa la strada provinciale Vitulanese 1° tronco, a quota 291, si immette nel torrente Ienca e, proseguendo ancora, arriva ad incrociare la strada comunale Luciarco a quota 282. Segue detta strada per un tratto di circa 10 chilometri fino ad incrociare il confine del comune di Campoli del Monte Taburno all'altezza della strada provinciale Vitulanese a quota 423. Arrivati a questo punto la linea di delimitazione prosegue lungo i confini di Campoli del Monte Taburno fino a quota 502 per immettersi poi sulla strada comunale Cesine del comune di Tocco Caudio, che viene percorsa per un tratto fino ad incrociare la strada provinciale Friuni, dello stesso comune. Seguendo la strada provinciale Friuni, si scende verso sud fino ad immettersi nel torrente Castagnola e, proseguendo, si arriva ad incrociare la strada comunale Casino-Friuni a quota 559. Da questo punto si scende e, percorrendo sempre il confine comunale di Campoli del Monte Taburno si arriva ad incrociare il confine comunale di Montesarchio in prossimità della località Sperata. Seguendo il confine comunale di Montesarchio si incrocia quello di Bonea in località Sorgente Rivullo. Da questo punto, la linea di delimitazione segue il confine comunale di Bonea fino ad incrociare di nuovo quello di Montesarchio alla quota 269 nei pressi della s.s. n. 7. Segue il confine comunale di Montesarchio fino ad incontrare in località Tufara Valle, quello di Apollosa che segue fino ad incrociare il punto di partenza.

A tale delimitazione devesi aggiungere una piccola area distaccata della stessa, appartenente al comune di Tocco Caudio e così delimitata:

partendo dal cimitero di Tocco Caudio e procedendo verso nord si giunge alla contrada Sala e seguendo il confine verso est, che delimita i comuni di Cautano e Tocco Caudio, si arriva alla strada comunale Maione, percorrendola fino al torrente Tassi. Detto torrente viene percorso fino alla Chiesa S. Cosimo a quota 752 dove la delimitazione prosegue verso ovest fino ad incrociare il torrente Ienca percorrendolo fino al cimitero, punto da cui si era partiti.

3.5) Delimitazione della sottozona " Sant'Agata dei Goti"

La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Sant'Agata dei Goti, in provincia di Benevento, così come già delimitata con decreto ministeriale 3 agosto 1993 pubblicato nella G.U. n 196 del 21 agosto 1993.



Art. 4.
NORME PER LA VITICOLTURA

4.1) Condizioni naturali dell'ambiente

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui al precedente art. 2 con indicazione o senza indicazione della sottozona, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, i vigneti di giacitura ed esposizione adatte, mentre sono esclusi quelli impiantati su terreni di fondovalle umidi, quelli non adeguatamente drenati e quelli non sufficientemente soleggiati.

È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia ammessa irrigazione di soccorso.

4.2) Densità di impianto

La forma di allevamento ammessa è quella a controspalliera e la densità minima di viti per ettaro non dovrà essere inferiore a 2.500 piante.

Per i vigneti esistenti prima del decreto ministeriale 5 agosto 1997 di riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata dei Vini Sannio, sono consentiti sesti di impianto, forme di allevamento a spalliera, controspalliera, raggiera e pergola e sistemi di potatura corti, lunghi e misti generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve, dei mosti e dei vini derivati.

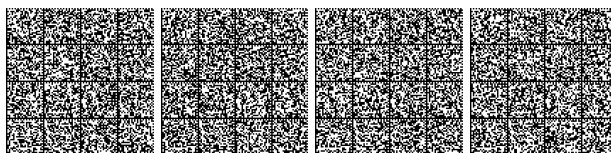
4.3) Resa uva per ettaro

La resa massima di uva per ettaro di vigneto, in coltura specializzata, ammessa per le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata « Falanghina del Sannio » devono rispettare i sotto elencati limiti :

PRODUZIONE MAX DI UVA t/HA		sottozo na	sottozona	sottozo na	sottozona
	«FALAN GHINA DEL SANNIO»	SOLO PACA	GUARDI OLO	TABU RNO	SANT'A GATA DEI GOTI
«Falanghina del Sannio»	12	12	12	12	11
«Falanghina del Sannio» vendemmia tardiva	9	8	8	8	8
«Falanghina del Sannio» passito	12	12	12	12	11
«Falanghina del Sannio» spumante	12	12	12	12	12
«Falanghina del Sannio» spumante di qualità	12	12	12	12	12
«Falanghina del Sannio» spumante di qualità metodo classico	12	12	12	12	12

Fermo restando i limiti massimi sopraindicati, la resa per ettaro in coltura promiscua dovrà essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata « Falanghina del Sannio » con o senza la specificazione delle sottozone devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.



Il superamento del limite del 20% comporta la decadenza del diritto alla denominazione controllata per tutto il prodotto.

In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Campania, su proposta del Consorzio di tutela, fissa una resa inferiore a quella prevista al presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3. Nell'ambito della resa massima fissata nel 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. In questo caso non si applicano le disposizioni dei cui al comma precedente.

4.4) Titoli alcolometrici volumici naturali minimi

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» devono assicurare i sotto indicati titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

TITOLO ALCOL. VOLUM. MIN. NAT. % VOL		sottozona	sottozona	sottozona	sottozona
	«FALANGHINA DEL SANNIO»	SOLOPACA	GUARDIA IOLO	TABURNO	SANTA AGATA DEI GOTI
«Falanghina del Sannio»	10,5	11	11	11	11
«Falanghina del Sannio» vendemmia tardiva	12,5	13	13	13	13
«Falanghina del Sannio» passito	16	16.5	16.5	16.5	16.5
«Falanghina del Sannio» spumante	9,5	10	10	10	10
«Falanghina del Sannio» spumante di qualità	9,5	10	10	10	10
«Falanghina del Sannio» spumante di qualità metodo classico	9,5	10	10	10	10

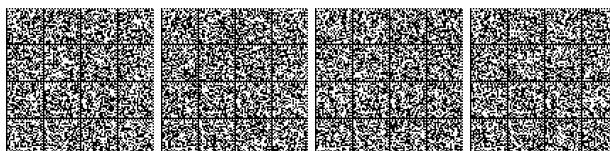
Art. 5.

NORME PER LA VINIFICAZIONE

5.1) Zona di vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione, di spumantizzazione, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Benevento.

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione, di spumantizzazione, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» con la specificazione delle sottozone Solopaca, Guardia Sanframondi o Guardiolo, Taburno, Sant'Agata dei Goti, devono essere effettuate per ciascuna sottozona all'interno del territorio amministrativo



dei comuni compresi, anche se solo in parte, nella zona di produzione delimitata per ciascuna sottozona.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentito il parere della Regione Campania, consentire che le predette operazioni possano avvenire, con esclusione delle sottozone, anche in stabilimenti situati nel territorio della Regione Campania, a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta entro 12 mesi dall'approvazione del presente disciplinare e dimostrino di aver effettuato tali operazioni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare. Le deroghe sopra previste sono concesse, con esclusione delle sottozone, dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - sentita la Regione Campania e comunicate all'Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ) e all'organismo di controllo.

Restano valide le autorizzazioni ad oggi rilasciate ai sensi del Decreto Ministero politiche agricole del 5 agosto 1997 e successive modifiche, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini "Sannio" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, per la vinificazione anche ai fini dell'imbottigliamento **in stabilimenti situati nel territorio della Regione Campania**, con esclusione delle sottozone, a condizione che i produttori interessati dimostrino al competente organismo di controllo di avere detti requisiti necessari.

5.2) Arricchimenti.

L'aumento del titolo alcolometrico e le eventuali pratiche correttive sono consentiti ai sensi delle norme vigenti.

5.3) Elaborazione

a) I vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» passito, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti da uve, prodotte ed elaborate nel rispetto delle norme vigenti per tale tipologia, sottoposte in tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, ad un appassimento tale da assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 16% vol. E' vietata ogni aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati. Il vino non deve essere immesso al consumo prima del 1 giugno dell'anno successivo la vendemmia.

b) I vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» categoria spumante e spumante di qualità, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti da uve prodotte e elaborate secondo la specifica vigente normativa.

c) I vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio», categoria spumante di qualità metodo classico, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti attraverso la tradizionale rifermentazione in bottiglia e deve permanere sui lieviti di fermentazione per almeno 12 mesi a decorrere dal 15 novembre dell'anno di produzione delle uve.

5.4) Resa uva/vino

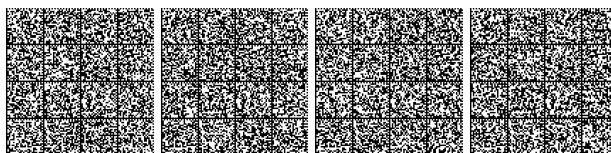
La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La resa massima dell'uva in vino passito non deve essere superiore al 40%.

La resa massima dell'uva in vino per la tipologia vendemmia tardiva non deve essere superiore al 65%.



Art. 6.
CARATTERISTICHE AL CONSUMO

I vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» di cui all'art.1 del presente disciplinare devono rispondere rispettivamente, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Falanghina del Sannio»

colore: giallo paglierino;

odore: fine, floreale, fruttato;

sapore: secco, fresco, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,00% vol; per le sottozone 11,50% vol

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Falanghina del Sannio» spumante

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati;

odore: fine, floreale, fruttato, fragrante;

sapore: fine, fresco e armonico, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol; 12,00% vol per le sottozone

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Falanghina del Sannio» spumante di qualità

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati;

odore: fine, floreale, fruttato, fragrante;

sapore: fine, fresco e armonico, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol; 12,00% vol per le sottozone

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Falanghina del Sannio» spumante di qualità metodo classico

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi dorati;

odore: fine, floreale, fruttato, fragrante;

sapore: fine, fresco e armonico, nelle tipologie extra brut e brut;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol; 12,00% vol per le sottozone

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Falanghina del Sannio» vendemmia tardiva

colore: giallo paglierino più o meno intenso tendente al dorato;

odore: floreale, fruttato, composito;

sapore: secco, pieno, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 13,00% vol; 13,50% vol per le sottozone

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.



«Falanghina del Sannio» passito
colore: giallo dorato più o meno intenso tendente all'ambrato;
odore: intenso, ampio e composito, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol; 16,50% vol per le sottozone
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per acidità totale ed estratto non riduttore minimo.

Art. 7.

ETICHETTATURA, DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

7.1) Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» di cui all'art. 1 è vietato l'uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, riserva, scelto, vecchio, selezionato e similari.

È 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 il consumatore.

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 UE e nazionali in materia.

7.2) Caratteri e posizione in etichetta

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio», la specificazione del nome della sottozona può figurare in etichetta anche al di sopra della denominazione «Falanghina del Sannio», in caratteri diversi e dimensioni superiori a quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine.

7.3) Annata

Sulle bottiglie contenenti i vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, ad eccezione delle tipologie spumante.

7.4) Vigna

La menzione in etichetta del termine «vigna» seguita dal corrispondente toponimo è consentita in conformità alle norme vigenti.

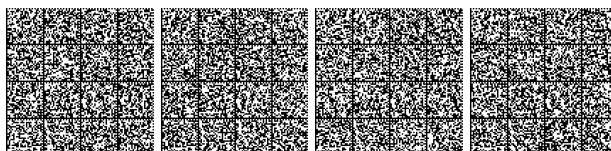
Art. 8.

CONFEZIONAMENTO

8.1) Recipienti e dispositivi di chiusura

Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» di cui all'art. 1, per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di vetro con dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.

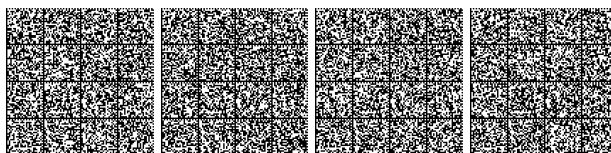
Il tappo a vite è ammesso esclusivamente per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a 1,5 litri. È altresì consentita la tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» condizionato in recipienti fino a 60 litri.



8.2) Volumi Nominali

Le bottiglie di vetro in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» di cui all'art. 1, per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi.

Inoltre, a scopo promozionale, è consentito l'utilizzo delle capacità da litri 6, 9, 12, 15.

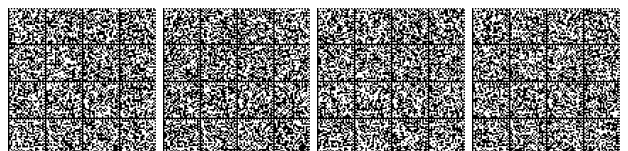


ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
FALANGHINA DEL SANNIO	B434	X	079	1	X	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO PASSITO	B434	X	079	1	D	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE	B434	X	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE EXTRA BRUT	B434	X	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE BRUT	B434	X	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE EXTRA DRY	B434	X	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE DI QUALITA'	B434	X	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B434	X	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B434	X	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B434	X	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B434	X	079	1	X	X	B	1	X
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B434	X	079	1	X	X	B	1	F
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B434	X	079	1	X	X	B	1	G
FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B434	X	079	1	X	X	B	1	H
FALANGHINA DEL SANNIO VENDEMMIA TARDIVA	B434	X	079	1	F	X	A	0	X
sottozona "GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO"									
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO	B434	A	079	1	X	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO PASSITO	B434	A	079	1	D	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE	B434	A	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE EXTRA BRUT	B434	A	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE BRUT	B434	A	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE EXTRA DRY	B434	A	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA'	B434	A	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B434	A	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B434	A	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B434	A	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B434	A	079	1	X	X	B	1	X
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B434	A	079	1	X	X	B	1	F
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B434	A	079	1	X	X	B	1	G
FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B434	A	079	1	X	X	B	1	H



FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI O GUARDIOLO VENDEMMIA TARDIVA	B434	A	079	1	F	X	A	0	X
sottozona "SANT'AGATA DEI GOTI"									
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI	B434	B	079	1	X	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI PASSITO	B434	B	079	1	D	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE	B434	B	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE EXTRA BRUT	B434	B	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE BRUT	B434	B	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE EXTRA DRY	B434	B	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA'	B434	B	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B434	B	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B434	B	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B434	B	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B434	B	079	1	X	X	B	1	X
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B434	B	079	1	X	X	B	1	F
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B434	B	079	1	X	X	B	1	G
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B434	B	079	1	X	X	B	1	H
FALANGHINA DEL SANNIO SANT'AGATA DEI GOTI VENDEMMIA TARDIVA	B434	B	079	1	F	X	A	0	X
sottozona "SOLOPACA"									
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA	B434	C	079	1	X	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA PASSITO	B434	C	079	1	D	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE	B434	C	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE EXTRA BRUT	B434	C	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE BRUT	B434	C	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE EXTRA DRY	B434	C	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA'	B434	C	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B434	C	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B434	C	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B434	C	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B434	C	079	1	X	X	B	1	X
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B434	C	079	1	X	X	B	1	F
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B434	C	079	1	X	X	B	1	G
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B434	C	079	1	X	X	B	1	H
FALANGHINA DEL SANNIO SOLOPACA VENDEMMIA TARDIVA	B434	C	079	1	F	X	A	0	X



sottozona "TABURNO"									
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO	B434	D	079	1	X	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO PASSITO	B434	D	079	1	D	X	A	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE	B434	D	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE EXTRA BRUT	B434	D	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE BRUT	B434	D	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE EXTRA DRY	B434	D	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA'	B434	D	079	1	X	X	B	0	X
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT	B434	D	079	1	X	X	B	0	F
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT	B434	D	079	1	X	X	B	0	G
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY	B434	D	079	1	X	X	B	0	H
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO	B434	D	079	1	X	X	B	1	X
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA BRUT	B434	D	079	1	X	X	B	1	F
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT	B434	D	079	1	X	X	B	1	G
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO EXTRA DRY	B434	D	079	1	X	X	B	1	H
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO VENDEMMIA TARDIVA	B434	D	079	1	F	X	A	0	X

11A13158

