C/2025/2748

20.5.2025

Publication d'une demande d'approbation d'une modification du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée dans le secteur vitivinicole conformément à l'article 97, paragraphe 3, en liaison avec l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2025/2748)

Les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES

«Vesuvio»

PDO-IT-A0252-AM02

Date de la demande: 24.5.2017

1. Demandeur et intérêt légitime

Vesuvio DOP Consorzio Tutela Vini (association de protection de l'AOP «Vesuvio»)

2. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications

☐ Dénomination du produit

☒ Catégorie de produit de la vigne

☒ Lien

☒ Restrictions à la commercialisation

3. Description et Motifs: de la modification

1. *Ajout de nouveaux types de vin: «Superiore», «Riserva» et «Passito», et vins avec mention du cépage; ainsi que vins mousseux de type blanc «Vesuvio», rosé «Vesuvio» et rosé Lacryma Christi, et vins avec mention du cépage*

Description:

La modification du cahier des charges a donné lieu à l'ajout des nouveaux types de vin énumérés ci-dessus (ainsi qu'à des modifications de l'association de cépages). La modification a été jugée nécessaire pour adapter le cahier des charges à la situation réelle de la région viticole telle qu'elle a évolué au fil des ans. Il s'agissait notamment de supprimer le cépage Verdeca B, qui n'est plus présent dans les vignobles et ne fait donc plus partie des cépages utilisés pour l'élaboration des vins. Le Caprettone B a été ajouté à la liste des cépages. Dans le cahier des charges précédent, il était identifié à tort comme un synonyme de Coda di Volpe B.

Motifs:

La première version du cahier des charges remonte à 1983. Au fil des ans, le marché a évolué et le secteur s'est adapté, mais le cahier des charges n'a pas été modifié et il est devenu obsolète au regard des besoins du secteur et du marché.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

L'ajout de nouveaux types de vin a permis de travailler avec des cépages uniques parmi les principaux disponibles. Ces nouveaux types ont été ajoutés afin d'offrir aux consommateurs un produit plus complexe et fini, facteur qui améliore la qualité de l'appellation.

Cette modification concerne les articles 1er, 2 et 6 du cahier des charges et les rubriques pertinentes du document unique: 4 «description du ou des vins», 5.2 «Pratiques vitivinicoles – rendements maximaux», 7 «Cépages principaux» et 8 «Description du ou des liens».

2. *Ajout de la nouvelle catégorie «vin mousseux de qualité» pour le blanc Lacryma Christi «Vesuvio», pour les vins blanc et rosé «Vesuvio», pour le rosé Lacryma Christi et pour les vins avec mention du cépage*

Description:

La modification du cahier des charges comprend l'ajout de la catégorie «vin mousseux de qualité». Ce type de vin existe depuis longtemps dans la région, mais il n'a jamais été mis en valeur comme il se doit.

Motifs:

L'introduction de la catégorie «vin mousseux de qualité» a ajouté du prestige à une tradition qui a toujours été ancrée dans la région. Cela a permis d'ouvrir un marché de niche, ce qui s'est traduit par des retombées économiques positives pour l'ensemble du secteur.

Cette modification concerne les articles 1er, 2 et 6 du cahier des charges et les rubriques pertinentes du document unique: 4 «description du ou des vins», 5.2 «Pratiques vitivinicoles – rendements maximaux», 7 «Cépages principaux» et 8 «Description du ou des liens».

3. *Révision de la liste des cépages et ajout du cépage Caprettone B*

Description:

Les pourcentages des cépages principaux ont été révisés, avec l'ajout des types «Riserva», «Superiore», «Spumanti» et des vins issus d'un seul cépage. En ce qui concerne les vins Lacryma Christi, il est désormais possible d'utiliser 20 % de raisins issus de cépages spécialement cultivés dans la province de Naples. Concernant les vins «Vesuvio» issus d'un seul cépage, il est désormais possible d'utiliser 15 % de raisins issus de cépages spécialement cultivés dans la province de Naples. Le cépage Verdeca B a été supprimé.

Motifs:

La liste des cépages a été élargie avec l'ajout du Caprettone B, qui a toujours été le cépage blanc le plus cultivé sur le mont Vésuve. Le Verdeca B a été supprimé, car il n'est plus présent dans les vignobles et ne fait donc plus partie des cépages utilisés pour l'élaboration des vins.

La liste des cépages utilisés pour la production des vins Lacryma Christi sert de lignes directrices et permet aux vins d'avoir un point commun facilement reconnaissable par les consommateurs. Il s'agit du principal cépage utilisé et, naturellement, de la nature volcanique du sol qui caractérise ces vins.

Le Caprettone B est reconnu localement comme un cépage associé à l'appellation. Son inclusion parmi les cépages principaux est considérée comme un facteur fortement lié à la qualité et à la valeur de l'appellation.

Cette modification concerne l'article 2 du cahier des charges et les rubriques pertinentes du document unique: 4 «description du ou des vins», 5.2 «Pratiques vitivinicoles – rendements maximaux» et 7 «Cépages principaux».

4. *Description de certaines méthodes viticoles*

Description:

1) La partie suivante a été supprimée: «et à l'exception de celles [les zones] particulièrement humides».

2) Un tableau indiquant les rendements maximaux et le titre alcoométrique de chaque type a été inséré.

3) Une description du Lacryma Christi «Passito» de type «Vesuvio» a été ajoutée.

4) Une production maximale de raisins, exprimée en tonnes par hectare, a été précisée pour les années exceptionnellement favorables, et l'irrigation d'urgence au moyen d'installations fixes est autorisée.

5) Les installations fixes ont été autorisées pour l'irrigation d'urgence; un point spécifique relatif à la production des vins rosé, rouge et blanc de type «Vesuvio» a été supprimé.

6) Une densité minimale de 2 500 plants par hectare a été fixée tant pour les nouvelles plantations que pour les replantations.

Motifs:

1) La partie qui a été supprimée était redondante étant donné qu'il n'y a pas de problèmes d'humidité en raison de la proximité de la mer et du climat actuel.

2) Pour faciliter la compréhension du cahier des charges, il était nécessaire d'insérer ce tableau explicatif des valeurs.

3) La mention du type «Passito» avec la référence au titre alcoométrique naturel doit être indiquée au moment de la récolte afin d'éviter tout doute dans le secteur.

4) Cette précision est nécessaire à l'interprétation correcte du cahier des charges.

5) Il était indispensable d'autoriser les installations fixes car, compte tenu du relief, il n'était pas possible de transporter et d'assembler des installations uniquement en cas d'urgence, les coûts étant trop élevés.

6) Le nombre précis d'hectares a été mentionné pour que les installations de production aient un point de départ égal sur l'ensemble du territoire.

Cette modification concerne l'article 4 du cahier des charges et la rubrique pertinente du document unique: 5.2 «Pratiques vitivinicoles – rendements maximaux».

5. *Ajout de la délimitation de la zone d'embouteillage*

Description:

Une exigence en vertu de laquelle l'embouteillage du vin doit avoir lieu au sein de la zone de production a été ajoutée; les droits des parties qui mettent en bouteille le vin en dehors de la zone de production délimitée selon la tradition sont toutefois préservés.

En effet, conformément à la législation européenne en vigueur et à la législation nationale spécifique protégeant les droits existants, des autorisations individuelles sont prévues pour les parties qui procèdent à l'embouteillage en dehors de la zone de production délimitée selon la tradition, leur permettant ainsi de continuer à embouteiller. En particulier, pour obtenir l'autorisation du ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts, les entreprises d'embouteillage concernées doivent présenter les documents appropriés et prouver qu'elles ont embouteillé les vins portant l'AOP ou l'IGP spécifique pendant au moins deux ans (pas nécessairement consécutifs) au cours des cinq dernières années.

Les procédés d'élaboration du vin mousseux, y compris la prise de mousse, la stabilisation et l'édulcoration, sont désormais limités à la zone de production et au territoire administratif de la région de Campanie.

Motifs:

Conformément à la législation de l'UE en vigueur, l'obligation d'embouteillage dans la zone délimitée est justifiée par la nécessité de préserver la qualité du produit, de garantir son origine, d'assurer l'efficacité des contrôles et de préserver l'ensemble de la chaîne de production afin de tirer le meilleur parti de la zone locale et d'assurer la traçabilité du produit.

La mise en bouteille du vin dans la zone de production permet de mieux protéger les caractéristiques et qualités distinctives que la zone d'origine confère aux vins bénéficiant de l'AOP «Vesuvio», étant donné que toutes les règles techniques relatives au transport et à l'embouteillage sont appliquées et respectées sous la responsabilité et le regard expert des viticulteurs de cette même zone délimitée.

Cette exigence écarte les risques possibles liés au transport du vin en dehors de la zone, par exemple l'oxydation et le stress thermique causés par les températures élevées ou basses ainsi que la détérioration du produit, dégradant ses propriétés chimiques et physiques (acidité, polyphénols et substances donnant sa robe au vin), ses caractéristiques organoleptiques (robe, bouche) et sa stabilité. Le risque de contamination microbiologique (par des bactéries, des virus, des champignons, de la moisissure ou des levures) est également réduit. Cette exigence bénéficie aux opérateurs, qui connaissent les risques et sont responsables de préserver la qualité de l'AOP, et sont garants envers les consommateurs de l'origine et de la qualité des vins ainsi que de la conformité de ces derniers avec le cahier des charges. De plus, les contrôles effectués par les organismes compétents sont plus efficaces dans une zone de plus petite taille.

Le fait de limiter l'embouteillage de l'AOP «Vesuvio» à la zone de production – une exigence appliquée dans le cadre d'autres dénominations de vins renommées – constitue également une avancée majeure dans l'amélioration de la qualité suggérée par la dénomination. Cette proposition de modification vise à positionner l'AOP comme l'une des dénominations historiques les plus importantes désignant les vins des catégories et types décrits dans le présent document unique et dans le cahier des charges.

La demande visant à limiter la zone de production des vins mousseux vise à préserver la qualité du produit, à garantir son origine et à assurer l'efficacité et la rapidité des contrôles. Cette exigence profite par conséquent aux opérateurs eux-mêmes, qui connaissent les risques et sont responsables de la préservation de la qualité des vins, et sont garants envers les consommateurs de l'origine et de la qualité des vins ainsi que de la conformité de ces derniers avec le cahier des charges.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges et la rubrique 9 «Autres conditions essentielles» du document unique.

6. *Description des caractéristiques des types de vin*

Description:

1) Tous les nouveaux types sont présentés en détail avec la description de la robe et de la bouche, le titre alcoométrique volumique total, l'acidité totale minimale et l'extrait non réducteur minimal.

2) Les types existants ont été révisés en ce qui concerne le nez et la bouche; l'acidité totale a été réduite à

   4,5 g/l.

3) Une disposition précisant que les vins vieillis en fûts de bois peuvent présenter des caractéristiques et des arômes de bois a été introduite.

4) La mention relative aux vins devenus aigres a été supprimée.

Motifs:

1) Insertion effectuée afin de décrire correctement tous les nouveaux types.

2) L'intention est d'adapter le cahier des charges aux exigences réelles concernant les caractéristiques des vins.

3) Explication fournie à des fins de clarté.

4) Mention supprimée car les types de vins mousseux sont décrits dans les caractéristiques à la consommation.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique 4 «Description du ou des vins» pertinente du document unique.

7. *Modification de certaines conditions relatives à l'appellation et à la présentation des vins*

Description:

1) L'interdiction d'utiliser les termes «Superiore» et «Riserva» a été levée.

2) La mention «ad eccezione delle tipologie spumante e liquoroso» (à l'exception des types «vins mousseux» et «vins de liqueur») a été supprimée.

3) La possibilité de faire précéder l'indication géographique «Vesuvio» de la mention «Lacryma Christi» a été ajoutée.

Motifs:

1) Cette modification était devenue nécessaire, car les types «Superiore» et «Riserva» ont été ajoutés et sont décrits à l'article 6 du cahier des charges.

2) Suppression effectuée à des fins de clarté.

3) Dans la zone, la mention «Lacryma Christi» est placée, par tradition, avant l'indication géographique «Vesuvio».

Cette modification concerne uniquement l'article 7 du cahier des charges.

8. *Ajout d'informations sur le volume des contenants*

Description:

L'article 8 relatif au conditionnement a été ajouté. Il précise le volume des contenants et le type de dispositif de fermeture dont ils disposent afin de fournir des lignes directrices pour la mise à la consommation du produit.

Motifs:

Article ajouté pour plus de clarté et pour uniformiser les bouteilles mises à la disposition des consommateurs ainsi que les dispositifs de fermeture.

La modification concerne l'article 8 du cahier des charges et la rubrique 9 du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

«Vesuvio»

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3. Vin de liqueur

4. Vin mousseux

5. Vin mousseux de qualité

Code de la nomenclature combinée:

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Blanc «Vesuvio» (catégorie: vin)*

Robe: jaune paille plus ou moins intense; nez: délicat, élégant; bouche: sèche, légèrement acide; titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 %; extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

2. *Blanc mousseux/mousseux de qualité «Vesuvio» (catégories: vin mousseux et vin mousseux de qualité)*

Robe: jaune paille plus ou moins intense présentant des reflets vert pâle ou dorés; nez: élégant, floral, caractéristique; bouche: fine et équilibrée pour les types «dosage zéro» à «extra-sec»; titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 %; extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

Vin mousseux: lorsqu'il est produit selon la méthode Charmat, il doit être obtenu à partir de raisins transformés conformément à la législation en vigueur.

Vin mousseux de qualité: lorsqu'il est produit selon la méthode Charmat, il doit être obtenu à partir de raisins transformés conformément à la législation en vigueur. Lorsqu'il est produit selon la méthode traditionnelle, la durée du processus de vinification, y compris le vieillissement dans la cave où il est produit, ne doit pas être inférieure à 12 mois à compter du début de la [deuxième] fermentation destinée à le rendre mousseux.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

3. *Rosé «Vesuvio» (catégorie: vin)*

Robe: rosée, plus ou moins intense; nez: délicat, fruité; bouche: fraîche, harmonieuse; titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 %; extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

4. *Rouge «Vesuvio» (catégorie: vin)*

Robe: rouge rubis plus ou moins intense; nez: sec, harmonieux; bouche: sèche, harmonieuse; titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 %; extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. *Rosé mousseux/mousseux de qualité «Vesuvio» (catégories: vin mousseux et vin mousseux de qualité)*

Robe: rosée, plus ou moins intense; nez: délicat, fruité; bouche: sèche, harmonieuse; titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 %; extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

Vin mousseux: lorsqu'il est produit selon la méthode Charmat, il doit être obtenu à partir de raisins transformés conformément à la législation en vigueur.

Vin mousseux de qualité: lorsqu'il est produit selon la méthode Charmat, il doit être obtenu à partir de raisins transformés conformément à la législation en vigueur. Lorsqu'il est produit selon la méthode traditionnelle, la durée du processus de vinification, y compris le vieillissement dans la cave où il est produit, ne doit pas être inférieure à 12 mois à compter du début de la fermentation destinée à le rendre mousseux.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

6. *Blanc Lacryma Christi «Vesuvio» (catégories: vin et vin de liqueur)*

Robe: jaune paille plus ou moins intense; nez: délicat, élégant; bouche: sèche; titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 %; extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

7. *Blanc Lacryma Christi «Vesuvio» de type «Superiore» (catégorie: vin)*

Robe: jaune paille plus ou moins intense; nez: délicat, élégant; bouche: sèche, équilibrée; titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 %; extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

8. *Blanc Lacryma Christi «Vesuvio» mousseux/mousseux de qualité (catégories: vin mousseux et vin mousseux de qualité)*

Mousse: fine et persistante; robe: jaune paille plus ou moins intense présentant des reflets vert pâle ou dorés; nez: fin, parfumé; bouche: fine et équilibrée pour les types «dosage zéro» à «extra-sec»; titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 %; extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Vin mousseux: lorsqu'il est produit selon la méthode Charmat, il doit être obtenu à partir de raisins transformés conformément à la législation en vigueur.

Vin mousseux de qualité: lorsqu'il est produit selon la méthode Charmat, il doit être obtenu à partir de raisins transformés conformément à la législation en vigueur. Lorsqu'il est produit selon la méthode traditionnelle, la durée du processus de vinification, y compris le vieillissement dans la cave où il est produit, ne doit pas être inférieure à 12 mois à compter du début de la fermentation destinée à le rendre mousseux.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

9. *Vin de liqueur blanc Lacryma Christi «Vesuvio»*

Robe: jaune paille plus ou moins intense; nez: délicat, élégant; bouche: sèche; titre alcoométrique volumique total minimal: 12 %; extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

10. *Blanc Lacryma Christi Passito «Vesuvio» (catégorie: vin)*

Robe: jaune doré tendant vers l'ambre; nez: intense, élégant et complexe; bouche: de sèche à douce; titre alcoométrique volumique total minimal: 15,00 %; extrait non réducteur minimal: 26,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12

— Acidité totale minimale: 5,0 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

11. *Rosé Lacryma Christi «Vesuvio» (catégorie: vin)*

Robe: rosée, plus ou moins intense; nez: agréable, fruité; bouche: sèche, harmonieuse; titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 %; extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

12. *Rouge Lacryma Christi «Vesuvio» (catégorie: vin)*

Robe: rouge rubis plus ou moins intense; nez: fruité, fin; bouche: sèche, harmonieuse; titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 %; extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

13. *Rouge Lacryma Christi «Vesuvio» de type «Superiore» (catégorie: vin)*

Robe: rouge rubis plus ou moins intense; nez: intense, caractéristique; bouche: sèche, équilibrée; titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 %; extrait non réducteur minimal: 20 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

14. *Rouge Lacryma Christi «Vesuvio» de type «Riserva» (catégorie: vin)*

Robe: rouge rubis plus ou moins intense tirant sur le grenat; nez: intense, complexe; bouche: sèche, équilibrée; titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 %; extrait non réducteur minimal: 23 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

15. *Rosé Lacryma Christi mousseux/mousseux de qualité «Vesuvio» (catégories: vin mousseux et vin mousseux de qualité)*

Mousse: fine et persistante; robe: rosée, plus ou moins intense; nez: fin, parfumé, intense; bouche: fine et équilibrée pour les types «dosage zéro», «extra-brut», «brut» et «extra-sec»; titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 %; extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Vin mousseux: lorsqu'il est produit selon la méthode Charmat, il doit être obtenu à partir de raisins transformés conformément à la législation en vigueur.

Vin mousseux de qualité: lorsqu'il est produit selon la méthode Charmat, il doit être obtenu à partir de raisins transformés conformément à la législation en vigueur. Lorsqu'il est produit selon la méthode traditionnelle, la durée du processus de vinification, y compris le vieillissement dans la cave où il est produit, ne doit pas être inférieure à 12 mois à compter du début de la fermentation destinée à le rendre mousseux.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

16. *Caprettone «Vesuvio» (catégorie: vin)*

robe: jaune paille plus ou moins intense; nez: délicat, caractéristique; bouche: sèche, équilibrée; titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 %; extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

17. *Caprettone mousseux/mousseux de qualité «Vesuvio» (catégories: vin mousseux et vin mousseux de qualité)*

Mousse: fine et persistante; robe: jaune paille plus ou moins intense présentant des reflets vert pâle ou dorés; nez: fin, parfumé, intense; bouche: fine et équilibrée pour les types «dosage zéro», «extra-brut», «brut» et «extra-sec»; titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 %; extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Vin mousseux: lorsqu'il est produit selon la méthode Charmat, il doit être obtenu à partir de raisins transformés conformément à la législation en vigueur.

Vin mousseux de qualité: lorsqu'il est produit selon la méthode Charmat, il doit être obtenu à partir de raisins transformés conformément à la législation en vigueur. Lorsqu'il est produit selon la méthode traditionnelle, la durée du processus de vinification, y compris le vieillissement dans la cave où il est produit, ne doit pas être inférieure à 12 mois à compter du début de la fermentation destinée à le rendre mousseux.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

18. *Falanghina «Vesuvio» (catégorie: vin)*

Robe: jaune paille plus ou moins intense; nez: délicat, caractéristique; bouche: sèche, équilibrée; titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 %; extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

19. *Falanghina mousseux/mousseux de qualité «Vesuvio» (catégories: vin mousseux et vin mousseux de qualité)*

Mousse: fine et persistante; robe: jaune paille plus ou moins intense présentant des reflets vert pâle ou dorés; nez: fin, parfumé, intense; bouche: fine et équilibrée pour les types «dosage zéro», «extra-brut», «brut» et «extra-sec»; titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 %; extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Vin mousseux: lorsqu'il est produit selon la méthode Charmat, il doit être obtenu à partir de raisins transformés conformément à la législation en vigueur.

Vin mousseux de qualité: lorsqu'il est produit selon la méthode Charmat, il doit être obtenu à partir de raisins transformés conformément à la législation en vigueur. Lorsqu'il est produit selon la méthode traditionnelle, la durée du processus de vinification, y compris le vieillissement dans la cave où il est produit, ne doit pas être inférieure à 12 mois à compter du début de la fermentation destinée à le rendre mousseux.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

20. *Piedirosso «Vesuvio» (catégorie: vin)*

Robe: rouge rubis plus ou moins intense; nez: fruité, caractéristique, agréable; bouche: sèche, harmonieuse; titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 %; extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

21. *Rosé Piedirosso «Vesuvio» (catégorie: vin)*

Robe: rosée, plus ou moins intense; nez: fruité, caractéristique, agréable; bouche: sèche, harmonieuse; titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 %; extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

22. *Rosé Piedirosso mousseux/mousseux de qualité «Vesuvio» (catégories: vin mousseux et vin mousseux de qualité)*

Mousse: fine et persistante; robe: rosée, plus ou moins intense; nez: fin, parfumé, agréable; bouche: fine et équilibrée pour les types «dosage zéro», «extra-brut», «brut» et «extra-sec»; titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 %; extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Vin mousseux: lorsqu'il est produit selon la méthode Charmat, il doit être obtenu à partir de raisins transformés conformément à la législation en vigueur.

Vin mousseux de qualité: lorsqu'il est produit selon la méthode Charmat, il doit être obtenu à partir de raisins transformés conformément à la législation en vigueur. Lorsqu'il est produit selon la méthode traditionnelle, la durée du processus de vinification, y compris le vieillissement dans la cave où il est produit, ne doit pas être inférieure à 12 mois à compter du début de la fermentation destinée à le rendre mousseux.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

23. *Aglianico «Vesuvio» (catégorie: vin)*

Robe: rouge rubis plus ou moins intense tirant sur le grenat avec la maturation; nez: intense, caractéristique; bouche: sèche, corsée, équilibrée; titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 %; extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

24. *Rosé Aglianico «Vesuvio» (catégorie: vin)*

Robe: rosée, plus ou moins intense; nez: fruité, floral, caractéristique; bouche: sèche, fraîche, équilibrée; titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 %; extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

25. *Rosé Aglianico mousseux/mousseux de qualité «Vesuvio» (catégories: vin mousseux et vin mousseux de qualité)*

Mousse: fine et persistante; robe: rosée, plus ou moins intense; nez: fruité, floral, caractéristique; bouche: fine et équilibrée pour les types «dosage zéro», «extra-brut», «brut» et «extra-sec»; titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 %; extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Vin mousseux: lorsqu'il est produit selon la méthode Charmat, il doit être obtenu à partir de raisins transformés conformément à la législation en vigueur.

Vin mousseux de qualité: lorsqu'il est produit selon la méthode Charmat, il doit être obtenu à partir de raisins transformés conformément à la législation en vigueur. Lorsqu'il est produit selon la méthode traditionnelle, la durée du processus de vinification, y compris le vieillissement dans la cave où il est produit, ne doit pas être inférieure à 12 mois à compter du début de la fermentation destinée à le rendre mousseux.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques spécifiques*

Méthode italienne d'élaboration des vins mousseux (autoclave) ou méthode classique

Pratique œnologique spécifique

Refermentation naturelle en autoclaves, selon la méthode Charmat ou Martinotti, ou la méthode classique (prise de mousse en bouteille) conformément aux règles en vigueur pour la production des vins mousseux.

b. *Rendements maximaux*

1. Blanc; blanc, rouge et rosé mousseux/mousseux de qualité; rosé mousseux/mousseux de qualité; Caprettone; Caprettone mousseux/mousseux de qualité «Vesuvio»:

   70 hectolitres par hectare.

2. Falanghina; Falanghina mousseux/mousseux de qualité; Piedirosso; rosé Piedirosso; rosé Piedirosso mousseux/mousseux de qualité «Vesuvio»:

   70 hectolitres par hectare.

3. Aglianico; rosé Aglianico; rosé Aglianico mousseux/mousseux de qualité «Vesuvio»:

   70 hectolitres par hectare.

4. Blanc Lacryma Christi; vin de liqueur blanc Lacryma Christi; blanc Lacryma Christi mousseux/mousseux de qualité «Vesuvio»:

   65 hectolitres par hectare.

5. Rouge Lacryma Christi; rosé Lacryma Christi; Lacryma Christi mousseux/mousseux de qualité:

   65 hectolitres par hectare.

6. Blanc Lacryma Christi «Superiore», rouge «Superiore»; rouge «Vesuvio» de type «Riserva»:

   55,25 hectolitres par hectare.

7. Blanc Lacryma Christi Passito «Vesuvio» dans la catégorie «Vin»:

45 hectolitres par hectare.

6. **Zone géographique délimitée**

Les raisins destinés à la production des vins bénéficiant de l'AOP «Vesuvio» doivent être cultivés dans la zone de production comprenant l'ensemble du territoire administratif des communes de Boscotrecase, Trecase et San Sebastiano al Vesuvio,

ainsi qu'une partie du territoire administratif des communes suivantes: Ottaviano, San Giuseppe Vesuviano, Terzigno, Boscoreale, Torre Annunziata, Torre del Greco, Ercolano, Portici, Cercola, Massa di Somma, Pollena – Trocchia, Sant'Anastasia et Somma Vesuviana, toutes situées dans la province de Naples. La zone est délimitée comme suit: depuis l'est du hameau de Torre del Greco, qui fait partie du village de Sant'Antonio, la ligne de délimitation suit la route reliant Torre del Greco à Torre Annunziata, puis rejoint et longe la route qui traverse les quartiers de Colle Epitaffio, débouche sur la route principale menant à Salerne (à 55 mètres d'altitude) qui se dirige vers l'est sur un court tronçon avant de traverser, près de Villa Manzo, la route pour Boscotrecase, qui continue vers le nord.

En direction de l'est, la ligne de délimitation traverse le centre résidentiel de Boscotrecase et Boscoreale, passant par des altitudes de 88, 86, 87 et 61 mètres, avant d'atteindre la voie ferrée à proximité de la ferme Di Lauro.

Elle poursuit vers le nord le long de la voie ferrée et, à la gare de San Giuseppe Vesuviano, prend la direction nord-ouest en suivant la [voie ferrée] Circumvesuviana jusqu'au croisement de la route Pollena-Trocchia, avant d'arriver au lac de Pollena. La route continue vers le sud jusqu'à ce lac.

À partir de ce point, la ligne de délimitation emprunte la route vers l'ouest en direction de Ponte Valente i Catini jusqu'à la frontière de la commune de San Sebastiano al Vesuvio. Elle continue le long de la frontière du côté ouest et rejoint le lac de Monaco Aiello à proximité de l'intersection. Elle suit la frontière de San Giorgio a Cremano en direction du sud-ouest jusqu'au croisement avec la route principale (à 85 mètres d'altitude), qui s'étend vers le sud-est jusqu'à la route de Torre del Greco à Sant'Elena (à 90 mètres d'altitude). Elle continue ensuite vers le sud pour rejoindre la voie ferrée, puis vers le sud-est le long de celle-ci, passe par Lamaria à une altitude de près de 78 mètres et continue le long de la route qui rejoint celle menant à Torre del Greco, près de Sant'Antonio (à 51 mètres d'altitude), où la délimitation commence.

7. **Cépages**

Aglianico N

Caprettone B

Coda di volpe bianca B – Coda di volpe

Falanghina B

Greco Bianco B – Greco

Olivella Nera N

Piedirosso N

Sciascinoso N

8. **Description du ou des liens**

Facteurs historiques

La viticulture et la production de vin ont toujours fait partie de l'histoire de la zone autour du Vésuve, depuis les premières colonies grecques d'Ischia et de Cumes au 18e siècle avant J.-C. Entre le premier et le deuxième siècles avant J.-C., la zone autour du Vésuve est devenue une partie de la région la plus riche de l'Empire romain. Elle produisait la plus grande quantité de vins au sein de l'Empire ainsi que certains des vins les plus prestigieux de l'époque. Des fouilles archéologiques ont été réalisées sur de nombreux sites, en particulier dans la Villa Augustea di Somma Vesuviana, construite vers le deuxième siècle après J.-C. et ensevelie par l'éruption de l'an 472. Ces fouilles ont mis au jour l'un des domaines les plus importants de la zone entourant le Vésuve, la plus grande zone viticole de l'Antiquité connue à ce jour. Il s'agit d'une preuve historique fondamentale de l'importance capitale de la viticulture et du commerce du vin dans la zone autour du Vésuve.

Facteurs naturels

La zone du Somma-Vésuve représente un système d'une valeur exceptionnelle en matière d'environnement, de paysage, d'histoire, de culture, de nature et d'agriculture. Elle est constituée de sols d'origines diverses, où le processus pédogénétique le plus évident se manifeste par la formation de couches superficielles relativement fines, riches en matière organique contenant une certaine humidité. Celles-ci se situent directement sur le substrat pédogénétique, formant une couche qui varie de façon subtile. Dans leurs couches superficielles, les sols présentent une altération subtile par rapport au matériau primaire. Ils ont été formés par la chute ou le dépôt de fragments pyroclastiques, c'est-à-dire de fragments volcaniques transportés localement par des eaux de ruissellement de surface non contrôlées et non canalisées. La partie méridionale de la zone comprend essentiellement le cône du Vésuve et représente la formation et la morphogenèse les plus récentes. Les éruptions fréquentes de la période médiévale et de l'histoire récente ont entraîné un renouvellement continu de la topographie de surface. Cela a notamment empêché le développement d'un sol complet. Ces sols présentent un profil de propriétés des andosols modérément exprimées liées à l'activité des matériaux volcaniques primaires: sols calcaires sur des dépôts pyroclastiques contenant du carbonate de calcium, et sols de minerai brut sur des dépôts de lapilli et de cendres à partir de l'éruption de 1944.

La zone est soumise à un climat méditerranéen tempéré. Les hivers ne sont pas trop froids. Les précipitations annuelles sont de l'ordre de 550 mm, principalement au printemps et en automne, avec des périodes de sécheresse prolongées en été. Les chutes de neige sont généralement limitées aux zones situées au-dessus de 1 000 mètres d'altitude et sont de courte durée.

La circulation des eaux de surface est très rare et limitée à quelques sources sur le versant nord du mont Somma. En effet, les sols à base de lave, extrêmement perméables, absorbent toutes les précipitations. En outre, sur les versants plus abrupts, l'eau ne peut s'accumuler que dans les ravins profonds creusés sur les flancs du volcan.

Un taux d'humidité relativement élevé, qui peut dépasser 65 % pendant les mois d'été, compense le déficit d'eau par la formation d'une rosée abondante. Sur les versants, de légères variations du microclimat ne sont pas rares. Celles-ci ont favorisé la formation de différentes zones phytoclimatiques.

Facteurs humains

Dans la zone autour du Vésuve, la viticulture a conservé ses caractéristiques particulières et ses méthodes distinctives d'origine ancienne. Les vignes, qui enfoncent leurs racines dans les sols volcaniques, n'ont pas subi les effets destructeurs du phylloxéra et sont cultivées sans greffons. Il n'est pas difficile de trouver des vignes d'une centaine d'années. Les vignes improductives sont remplacées en ayant recours à la méthode ancienne du marcottage, qui consiste à incorporer des pousses afin de créer de nouveaux plants. Les connaissances et les traditions locales de la viticulture sont transmises aux nouvelles générations en tenant compte de cet environnement particulier, ce qui permet de préserver la biodiversité et la riche association de cépages dans la région.

Les vignobles sont situés sur des terres dominées par des pentes naturelles très ensoleillées.

Une brise marine souffle en permanence sur les vignes, ce qui limite l'accumulation d'humidité et prévient le développement de moisissures ou d'autres causes de maladies nuisibles aux produits et aux ceps.

Dans la zone autour du Vésuve, les brises provenant des montagnes limitrophes, telles que le mont Matese et les montagnes d'Irpinia, maintiennent de bonnes températures de jour comme de nuit. Cela confère aux vins un bon niveau d'acidité ainsi qu'une fraîcheur et une saveur durables.

Informations sur la qualité ou les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique.

Le relief de la zone de production et l'exposition des vignobles, situés dans des zones particulièrement adaptées à la viticulture, se combinent pour créer un environnement bien ventilé et baigné de lumière, permettant ainsi à la plante de développer toutes ses fonctions productives.

Les quatre catégories de vins figurant dans le cahier des charges existent grâce à l'excellent climat doux dont bénéficie la zone. Cela favorise une maturation homogène et progressive des raisins, ce qui leur confère les caractéristiques idéales pour l'élaboration des catégories susmentionnées.

Pour la catégorie «vin mousseux», les vins sont produits selon la méthode Charmat. Les raisins sont récoltés à un stade précoce en ce qui concerne la maturité technologique, ce qui influe sur l'équilibre entre les sucres et l'acidité, réduisant les sucres et augmentant l'acidité pour produire des vins d'assemblage de base frais, acides et à faible teneur en alcool. Ces caractéristiques sont possibles grâce à l'exposition des vignes au sol volcanique sablonneux.

Pour la catégorie «vin mousseux de qualité», les vins sont produits selon la méthode Charmat ou selon la méthode traditionnelle. La durée du processus de vinification, y compris le vieillissement dans la cave où ils sont produits, ne doit pas être inférieure à 12 mois à compter du début de la fermentation destinée à les rendre mousseux.

Les raisins doivent être récoltés à un stade précoce en ce qui concerne la maturité technologique, ce qui influe sur l'équilibre entre les sucres et l'acidité, réduisant les sucres et augmentant l'acidité pour produire des vins d'assemblage de base frais, acides et à faible teneur en alcool. Ces caractéristiques sont possibles grâce à l'exposition des vignes au sol volcanique sablonneux.

Pour la catégorie «vin», les raisins sont récoltés lorsqu'ils atteignent un équilibre de maturité technologique et phénolique. Cela permet d'élaborer des vins structurés avec un équilibre entre saveur et teneur en alcool. Les vins sont frais et savoureux, avec des arômes intenses. Leur robe est jaune paille et présente toujours des reflets verts. Ce résultat est obtenu grâce aux facteurs climatiques qui influent sur la maturation, tels que la ventilation qui empêche l'humidité de s'accumuler et l'air de devenir trop chaud, facteurs susceptibles d'altérer la maturation des raisins.

La catégorie «vin de liqueur» dépend des conditions météorologiques stables de l'été qui durent jusqu'à la fin du mois d'octobre. Cela favorise la concentration des sucres, en partie sur la plante ainsi que dans les installations de passerillage, qui sont exemptes d'humidité afin d'éviter le développement de moisissures susceptibles d'endommager les raisins.

9. **Autres conditions spécifiques (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

«Vesuvio»

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Mise en bouteille dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Une exigence en vertu de laquelle l'embouteillage du vin doit avoir lieu au sein de la zone de production a été ajoutée; les droits des parties qui mettent en bouteille le vin en dehors de la zone de production délimitée selon la tradition sont toutefois préservés.

En outre, conformément à la législation nationale applicable, afin de protéger les droits existants, les embouteilleurs concernés peuvent obtenir une dérogation afin de pouvoir continuer à embouteiller le vin dans leurs locaux situés en dehors de la zone délimitée, à condition de présenter une demande au ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières, accompagnée des documents appropriés prouvant qu'ils ont embouteillé des vins portant l'AOP «Vesuvio» pendant au moins deux ans (pas nécessairement consécutifs) sur les cinq ans précédant l'entrée en vigueur de la modification introduisant l'obligation d'embouteiller l'AOP dans la zone.

Les procédés d'élaboration du vin mousseux, y compris la prise de mousse, la stabilisation et l'édulcoration, sont désormais limités à la zone de production et au territoire administratif de la région de Campanie.

Récipients et dispositifs de fermeture

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Les vins bénéficiant de l'AOP «Vesuvio» ne peuvent être mis à la consommation que dans des récipients en verre d'une capacité nominale maximale de 12 litres.

En ce qui concerne le conditionnement des vins bénéficiant de l'AOP «Vesuvio», il convient d'utiliser des bouchons à rebord en liège ou en substance inerte, ou des bouchons à visser Stelvin. Pour les vins mousseux, le conditionnement est conforme à la législation en vigueur.

Lien vers le cahier des charges

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14211