

I fattori naturali sopra descritti e la millenaria tradizione viticola sono connessi alla evoluzione sociale ed economica di questa area in Provincia di Avellino che oggi, con le migliori tecniche colturali e tecnologiche, continua a diffondere i vini Taurasi DOP sui mercati nazionali e internazionali.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti):

Taurasi e Taurasi Riserva - DOP

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare: disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione: i vini Taurasi DOP devono essere immessi al consumo in bottiglie o altri recipienti di vetro di capacità non superiore a 5 litri; le bottiglie devono essere di forma bordolese o borgognotta di vetro scuro e chiuse con tappo di sughero.

20A05714

DECRETO 13 ottobre 2020.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Greco di Tufo».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, 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;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei

nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati reg. UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1970, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 130 del 26 maggio 1970 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Greco di Tufo» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2003, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 180 del 5 agosto 2003 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Greco di Tufo» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

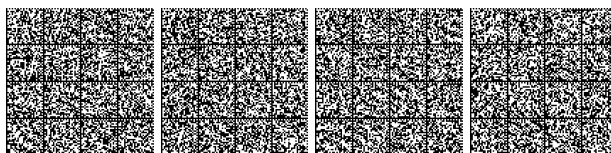
Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 - 20 dicembre 2011, con il quale è stato consolidato il disciplinare della DOP «Greco di Tufo»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero Sezione qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Greco di Tufo»;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Campania su istanza del Consorzio tutela vini d'Irpinia con sede in Avellino, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Greco di Tufo» nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del reg. UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, e 10, relativa alle modifiche «non minori» di cui alla preesistente normativa dell'Unione europea, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Campania;



è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 29 luglio 2020, nell'ambito della quale il citato comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOCG dei vini «Greco di Tufo»;

conformemente alle indicazioni diramate con la circolare ministeriale n. 6694 del 30 gennaio 2019 e successiva nota integrativa n. 9234 dell'8 febbraio 2019, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 222 del 7 settembre 2020, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17, par. 2, del reg. UE n. 33/2019 e all'art. 10 del reg. UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della produzione della DOP dei vini «Greco di Tufo» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del reg. UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 9188809 del 29 settembre 2020 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Greco di Tufo», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014 richiamati in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 222 del 7 settembre 2020.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Greco di Tufo», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2020/2021.

Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili per le giacenze di prodotti provenienti dalle vendemmie 2019 e precedenti, atte a produrre le tipologie DOCG «Greco di Tufo» Riserva e «Greco di Tufo» Spumante Riserva, che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare.

4. L'elenco dei codici, previsto dall'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato in relazione alle modifiche di cui all'art. 1.

5. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Greco di Tufo» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 13 ottobre 2020

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI «GRECO DI TUFO»

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita «Greco di Tufo», è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Greco di Tufo» (categoria Vino);

«Greco di Tufo» Riserva (categoria Vino);

«Greco di Tufo» Spumante (categoria Vino Spumante);

«Greco di Tufo» Spumante Riserva (categoria Vino Spumante).

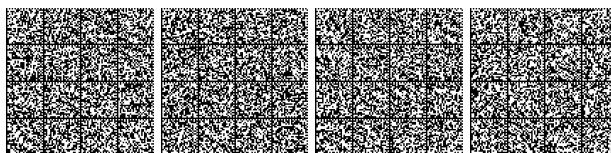
Art. 2.

Base ampelografica

La denominazione di origine controllata e garantita «Greco di Tufo» è riservata ai vini bianchi ottenuti esclusivamente da uve di vitigni provenienti da vigneti, aventi in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Greco B.: minimo 85%;

Coda di Volpe B.: massimo 15%.



Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Greco di Tufo» comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti Comuni della Provincia di Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina e Torriani.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Greco di Tufo» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei ai fini dell'iscrizione nello schedario viticolo, unicamente i vigneti collinari di buona esposizione.

Sono esclusi i terreni di fondovalle umidi e non sufficientemente, soleggiati.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati nella zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

Per i reimpianti e i nuovi impianti i vigneti dovranno avere una forma di allevamento verticale, la densità di impianto non potrà essere inferiore ai 2.500 ceppi per ettaro.

La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a denominazione di origine protetta «Greco di Tufo DOCG» non deve essere superiore alle 10 tonnellate.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua dovrà essere calcolata rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie a vigneto.

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata, purché la stessa non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra stabiliti.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a Denominazione di origine protetta «Greco di Tufo DOCG» un titolo alcolometrico volumico minimo naturale dell'11,00% vol.

La Regione Campania, con proprio provvedimento, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di elaborazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Greco di Tufo», devono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo della Provincia di Avellino.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Oltre tale limite per tutta la produzione decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

L'arricchimento dei mosti o dei vini aventi diritto alla denominazione di origine controllata e garantita «Greco di Tufo» deve essere effettuato alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, fermo restando la resa massima del 70% dell'uva in vino.

Per la tipologia «Greco di Tufo» Riserva il tempo minimo di affinamento non deve essere inferiore a dodici mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Il vino a DOCG «Greco di Tufo» Spumante anche Riserva, deve essere ottenuto ricorrendo esclusivamente alla pratica della rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico.

La tipologia «Greco di Tufo» Spumante deve essere elaborata con un periodo minimo di affinamento in bottiglia sui lieviti di almeno diciotto mesi a decorrere dalla data del tiraggio. Per la tipologia «Greco di Tufo» Spumante Riserva, il tempo minimo di affinamento in bottiglia sui lieviti non deve essere inferiore a trentasei mesi a decorrere dalla data del tiraggio.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Greco di Tufo» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Greco di Tufo»:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: gradevole, intenso, fine, caratteristico;

sapore: fresco, secco, armonico;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Greco di Tufo» Riserva:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: gradevole, intenso, fine, caratteristico;

sapore: secco, fresco, armonico;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Greco di Tufo» Spumante:

spuma: fine e persistente;

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

odore: caratteristico, gradevole, con delicato sentore di lievito;

sapore: sapido, fine e armonico, del tipo da extrabrut a extradry;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 6,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Greco di Tufo» Spumante Riserva:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, gradevole, con delicato sentore di lievito;

sapore: sapido, fine e armonico, del tipo da extrabrut, a extradry;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 6,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Art. 7.

Etichettatura e designazione

È vietato usare assieme alla denominazione di origine controllata e garantita «Greco di Tufo» qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, superiore, scelto, selezionato e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Greco di Tufo» di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino



avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell'apposito elenco regionale di cui all'art. 31, comma 10 della legge 12 dicembre 2016, n. 238.

Sulle bottiglie o altri recipienti del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Greco di Tufo» deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve ad eccezione delle tipologie Spumante.

Art. 8.

Confezionamento

È consentita l'immissione al consumo del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Greco di Tufo» esclusivamente in bottiglie o in altri recipienti di vetro di capacità non superiore ai 5 litri, muniti di contrassegno di Stato.

I recipienti di cui al comma precedente, ad eccezione delle tipologie Spumante, devono essere chiusi con tappo raso bocca, di materiale al momento previsto dalla normativa vigente, ad eccezione di quelli non superiori a 0,187 litri di capacità, per i quali è consentito l'uso di dispositivo di chiusura a vite.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

a) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali.

Il territorio di produzione della denominazione di origine controllata e garantita «Greco di Tufo», ubicato a nord di Avellino e si estende fino ai confini della Provincia di Benevento. Si identifica nella zona comprendente i Comuni di Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina e Torrioni (tutti in Provincia di Avellino) e copre un'area superficiale territoriale totale di kmq 61,52. Il territorio in parte ricade nell'ambito territoriale del parco regionale del Partenio.

Le vigne del Greco di Tufo si abbarbicano su terreni argillosi, sabbiosi o su rocce calcaree (perfino dolomitiche) dai 300 ai 650 metri lungo la valle del fiume Sabato, affluente di sinistra del più noto fiume Calore. Nasce dal *colle Finestra* sul Monte Terminio dal lato opposto da dove nasce il Calore Irpino, fra i Monti Picentini, spina dorsale dell'Irpina.

L'areale della denominazione di origine protetta «Greco di Tufo DOCG» può essere suddiviso in due settori: quello settentrionale, la cui estensione è riconducibile ai territori comunali di Chianche, Petruro Irpino, Torrioni, Montefusco e S. Paolina, è caratterizzato, sotto l'aspetto litologico (Servizio geologico d'Italia, foglio 173 «Benevento») da un substrato costituito, in larga misura, da puddinghe poligeniche, più o meno cementate, generalmente con alternanze di livelli sabbiosi o sabbioso-argillosi, di età pliocenica; in prossimità del corso del Fiume Sabato a prevalere sono, verso est, ancora puddinghe poligeniche, ben cementate, in livelli o lenti di spessore (come allo Stretto di Barba, a valle di Altavilla Irpina) ed estensione notevoli e, verso ovest, da arenarie (generalmente poco cementate), marne siltose ed argille, talora alternanti a livelli di puddinghe poligeniche variamente cementate, con lenti gessose e mineralizzazione a zolfo. L'età sia delle une sia delle altre è messiniana.

Il settore meridionale corrisponde, nelle grandi linee, ai territori comunali di Tufo, Altavilla Irpina e Prata di Principato Ultra. In questo settore, il substrato, sotto il profilo litologico (Servizio geologico d'Italia, foglio 173 «Benevento»), vede la presenza di cineriti ocracee e livelli di pomici del II periodo flegreo, alternanti a paleosuoli e materiale detritico sciolto; piroclastiti s. l., con rari livelli tuftici e piccole pomice sono in diversi rapporti stratigrafici con il Tufo Giallo Napoletano e l'Ignimbrite Campana. A tal proposito, è da segnalare come alcuni Autori (Buondonno *et alii*, 2006; Magliulo *et alii*, 2006), e una tale notazione, stante la notevole estensione areale di quelle litologie verso sud, ha valenza pure per il Fiano di Avellino, ritengano che quelle facies siano da riferirsi all'Ignimbrite Campana.

Elemento peculiare, sotto il profilo morfologico dell'area del Greco di Tufo, è la presenza di numerose e rilevanti, incisioni, determinate dall'azione erosiva delle acque superficiali incanalate, che caratterizzano le aree dove affiorano i conglomerati e le sabbie.

Orograficamente in tale area, è possibile individuare due morfostutture principali, rispettivamente in sinistra ed in destra del corso del Fiume Sabato: la prima corrisponde al prolungamento della dorsale Gran Potenza - S. Leucio - Roccabascerana; la seconda, all'allineamento M. Guardia - Chianche - Montefusco ed al prolungamento di esso verso sudest, sino a Montemiletto - M.Caprio.

La valle del Fiume Sabato, nel tratto che mostra andamento ovest-est, e che è quello compreso tra la stazione ferroviaria di Altavilla Irpina e l'abitato di Tufo, presenta un profilo vallivo asimmetrico, con un versante meridionale assai più dolce di quello settentrionale (fig. 3), pur considerando il brusco gradino morfologico presente a nord di Altavilla Irpina. Una tale asimmetria trae origine dalle caratteristiche litologiche dei terreni di copertura del substrato arenaceo-pelitico: nel versante settentrionale, infatti, essi s'identificano in conglomerati piuttosto cementati, e che mostrano spessori significativi mentre, in quello meridionale, corrispondono ad una coltre piroclastica, generalmente incoerente.

Sotto il profilo idrogeologico, a essere implicati (Aquino *et alii*, 2006) sono i complessi piroclastico, conglomeratico ed arenaceo-argilloso-marnoso.

Larga parte delle sorgenti alimentate (considerato l'insieme degli interi territori comunali) ha portata uguale o minore ad 1,00 l/s. Per l'elenco completo delle 68 scaturigini censite, si rinvia ad Aquino *et alii* (2006); di seguito, vengono indicate solo quelle con portate di una qualche rilevanza, entro quelli che sono i limiti della potenzialità di quegli acquiferi implicati, e che sono Fontana Basso (5,00 l/s) e Acqua Fredda (4,00 l/s).

I terreni hanno profili giovani e immaturi e poggiano il più delle volte direttamente sui loro substrati pedogenetici, sia roccia dura e compatta sia rocce tenere argillose e sabbiose.

Lo scheletro è presente in misura modesta e formato da frammenti e ciottoli silicei o calcarei. Per contro, i terreni sono decisamente ricchi in argilla, che il costituente più importante, con concertazioni anche fino al 50% della terra fina; in molti casi la frazione argillosa e attenuata da sabbia e limo, presenti in misure notevoli per cui gran parte dei terreni dell'areale risultano argillosi o argillo limosi (terreni pesanti), oppure sabbio-argillosi.

Reazione: prevalgono i terreni a reazione neutra e sub-alcalina con una punta di pH 8,0.

Calcare totale: in genere debole è la presenza di calcare, trattandosi di terreni formati in genere su sabbie plioceniche, su marne eoceniche e terreni neozoici.

Humus: generalmente modeste, con sostanza organica inferiore al 2% e azoto fra 0,7 e 2,24 g/kg.

Anidride fosforica assimilabile: sebbene il contenuto in fosforo totale è di norma bastevole a volte anche esuberante, in relazioni alle rocce madri di origine, il contenuto in fosforo assimilabile è modesto, con tenori che variano da 21 a 67 mg/kg.

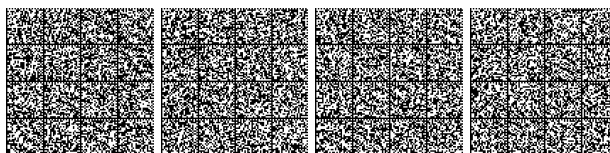
In merito alla dotazione potassica, i terreni del Greco di Tufo, qualunque sia l'origine, sono ben provvisti. I valori di Ossido di potassio scambiabile è ricompreso tra 250-980 mg/kg con valori medi intorno a 450-500 mg/kg.

Prerogativa dei terreni è la ricchezza in magnesio scambiabile con concentrazioni da 110 a 940 mg/kg. Questo elemento esplica un'azione fortemente positiva sull'attività vegetativa della vite, favorendo sia i processi di lignificazione sia le caratteristiche organolettiche del vino. Altrettanto buona dotazione di boro, rame, manganese e zinco.

Sotto il profilo enologico, il contenuto elevato di argilla ha influenza positiva sulla qualità delle produzioni, particolarmente durante i periodi di siccità estiva, consentendo una più regolare maturazione delle uve con un buon mantenimento dei livelli di acidità. Altrettanto positiva la ricchezza in potassio e magnesio scambiabile che conferisce ai vini intensità di profumi, buona struttura ed equilibrio.

Clima.

Le condizioni termiche, idrometriche ed anemometriche che caratterizzano l'areale sono pressoché ideali per un processo di maturazione caratterizzato da gradualità ed equilibrio tra tenere zuccherino e acidità, consentendo l'ottenimento di produzioni enologiche pregiate. Tale favorevole situazione è chiaramente dovuta alla posizione geografica e all'orografia del territorio.



L'andamento climatico sia dal punto di vista termico che delle precipitazioni è fortemente influenzato dai numerosi ettari di bosco che ricoprono i monti che caratterizzano l'ambiente circostante e che ne sfavoriscono il surriscaldamento. In generale, il clima invernale è rigido, non di rado ci sono precipitazioni a carattere nevoso, come il clima estivo è alquanto mite.

Temperature: di numero molto elevato i giorni di sole, abbastanza frequenti le gelate primaverili, talvolta anche tardive. Molto pronunciate le escursioni termiche tra le temperature medie max e min durante il periodo luglio- settembre.

Precipitazioni: buona la piovosità che di solito nell'arco dell'anno raggiunge, anche se di poco i 1100 mm. La distribuzione delle piogge, si addensa nell'autunno-inverno concentrando ben oltre il 70% delle precipitazioni con un periodo estivo particolarmente asciutto con in media il 6% del totale delle precipitazioni.

Venti: i venti dominanti sono quelli meridionali e sudoccidentali, umidi e tiepidi. Per la sua ubicazione e la sua orografia, l'area ha una protezione verso i venti orientali mentre è esposta a quelli di origine tirrenica. Ne consegue che l'area è protetta dai venti freddi del quadrante nord-est, mentre nessun ostacolo è frapposte alle correnti umide dei quadranti occidentali e meridionale.

Fattori umani.

La coltivazione della vite nell'area si perde nella notte dei tempi, intimamente connessa allo scorrere del fiume Sabato che l'attraversa e che deriva il nome dal popolo dei Sabini, il cui eponimo era *Sabus* (cat. apd. DYONIS, II, 49; LIB. VIII, 41) o Sabatini, una tribù dei Sanniti stanziatasi nel bacino del fiume Sabatus (Livio). Lungo le anse del fiume altrettanto correvano e corrono, ancora oggi, le antiche vie univano l'Irpinia al Sannio e allevavano le tribù Iripine e Sannite. L'area si rafforza come nucleo d'insediamento e progresso per la viticoltura nell'800 grazie alla scoperta di enormi giacimenti di zolfo nel Comune di Tufo. La presenza e la disponibilità dello zolfo gioverà all'esplosione della coltivazione della vite in tutta l'Irpinia, dando origine in contemporanea alla tecnica della «zolfatura» che permetteva di proteggere i grappoli dagli agenti patogeni esterni.

Testimonianza della presenza costante della vite quale sostentamento economico delle popolazioni locali è data dalla bibliografia che tratta dell'evoluzione sociale ed economica dell'area nel periodo a cavallo del medioevo e l'ottocento.

A Montefusco, capitale del Principato Ultra (coincidente in larga parte con l'attuale Provincia di Avellino) che rappresentava un importante mercato interno, il 5 novembre del 1592, con Regio Assenso, il Capitano di Montefusco era autorizzato a riscuotere una gabella sul vino di 4 carlini per ogni soma che entrava in città.

Tra le varie fonti, l'«*Apprezzo del Feudo della Baronìa di Montefusco del 1704*» (archivio parrocchiale di S. Angelo a Canello, fasc. 2/16) dove si evidenzia che oltre il 61% dei terreni del feudo erano occupati da vigneti. Larga parte del territorio del feudo è, ancora oggi, corrispondente agli odierni Comuni di Montefusco e S. Paolina.

Analogamente la relazione del catasto del 29 maggio 1815, fatta dal sindaco di Tufo e dal corpo decurionale, attesta che la vite investiva all'incirca 286 tomoli di terra che è una superficie lievemente inferiore a quella che attualmente occupa la stessa cultura.

Nel XIX secolo l'attività vitivinicola dell'intera provincia, con una produzione superiore a un milione di ettolitri largamente esportati, e dell'area del Greco di Tufo, sono l'asse economico portante dell'economia agricola degli anni e del tessuto sociale tanto da portare alla costruzione della prima strada ferrata d'Irpinia, da lì a poco chiamata propriamente «ferrovia del vino», che collegava i migliori e maggiori centri di produzione vinicola delle Colline del Sabato e del Calore direttamente con i maggiori mercati italiani ed europei. In particolare nell'area del Greco, ancora oggi, due sono le stazioni ancora esistenti: Tufo e Prata.

Di conseguenza si genera lo sviluppo di un forte indotto con lo sviluppo di officine meccaniche specializzate nella costruzione e commercializzazione sia di pompe irroratrici e attrezzature specialistiche per la viticoltura sia di sistemi enologici.

A livello scientifico la valenza tecnico-economica delle produzioni di Greco di Tufo viene riconosciuto in tutti gli studi di ampelografia e enologia succedutesi nel tempo:

il vitigno Greco Bianco di Tufo è descritto nell'*Ampelographie di Viala e Vermol* (1909): «... Greco Bianco di Tufo: vitigno delle regioni meridionali d'Italia e soprattutto della Provincia di Avellino, molto apprezzato e molto coltivato per la superiore qualità del suo vino, di un

colore giallo-dorato; è probabilmente l'Aminea Gemella degli antichi autori; è pure il vitigno che è stato coltivato, nel 1° secolo a.C. sulle falde del Vesuvio ...».

Successivamente l'ampelografo Ferrante nel «Un vitigno di antica nobiltà: Il Greco del Vesuvio o Greco di Tufo: (Aminea gemella L.G.M. Columella): note ampelografiche ed esperienze di vinificazione», nel 1927, scrive: «che la varietà detta Greco del Vesuvio o Greco di Tufo sia l'Aminea Gemella, tanto stimata nell'antichità, non v'è dubbio. La diffusione di essa è nella stessa zona che occupava in antico, la tradizionale bontà del suo vino e dalle caratteristiche bio-morfologiche mantenutesi costanti nei secoli. È coltivato esclusivamente in alcune zone delle Province di Avellino e Napoli. Può dirsi sconosciuto altrove» In merito alla estensione delle zone di coltivazione, l'autore rileva: «dopo circa due millenni d'intensa coltivazione, il Greco era diventato raro sulle pendici del Vesuvio e sui colli di Sorrento, mentre era coltivato intensamente sulla media valle del Sabato, più precisamente, a Tufo "principale centro di cultura" e nei paesi limitrofi di Prata P.U.; Altavilla, Chianche, Montefusco, etc.».

Più vicino ai nostri tempi Bordignon S. 1964, «Greco» (o Greco di Tufo), Ministero dell'agricoltura e foreste, principali vitigni da vino coltivati in Italia: «Il Greco sia da identificarsi con l'Aminea Gemella di Columella per molti argomenti validissimi quali l'area di cultura che è quella occupata in antico dalle Aminee, le caratteristiche del grappolo..., nonché la bontà del vino lodata attraverso i tempi...». L'autore, dopo la descrizione ampelografica, afferma che: «il vitigno prospera bene nelle terre profonde, di origine vulcanica e fresche, fornendo una maggiore quantità di uva dalla quale si ottiene un vino più ricco, intenso e profumato, più armonico e più fine come è quello di Tufo».

Venendo ai giorni nostri il vino bianco «Greco di Tufo», prodotto nell'area per come descritta, assume tale denominazione sin dal secolo scorso e la denominazione «Greco di Tufo» viene riportata dal decreto ministeriale 15 ottobre 1941 (*Gazzetta Ufficiale* 17 ottobre 1941, n. 246) contenente le norme per la classificazione dei vini comuni, pregiati e speciali d'Italia agli effetti della determinazione dei prezzi. Il Greco di Tufo venne classificato tra i vini bianchi pregiati, alla categoria II con gradazione alcolica minima di 12 gradi. Tale denominazione figura inoltre nella «Carta dei Vini Tipici d'Italia» edita nel 1961 da Unione italiana vini.

Infine degna di menzione è la definizione data dal prof. Garoglio nel trattato «Nuova Enologia»: «Vino Bianco pregevolissimo, dal profumo intenso, gradevolissimo, di sapore delicato, aromatico, la cui produzione deve essere incoraggiata con tutti i mezzi».

La forma di allevamento prevalente nel vigneto specializzato, dell'area in questione, è la spalliera, con potature a guyot e cordone speronato a ridotta di gemme per ceppo finalizzate all'ottenimento di uve dal potenziale enologico qualitativamente ottimo e ben equilibrato. Tale sistema, negli ultimi trentennio, ha progressivamente soppiantato l'antico «Sistema Avellinese». Il sesto d'impianto più frequentemente utilizzato per i nuovi impianti è di m. 2.40 x m. 1.00.

Relativamente alle forme di allevamento l'obiettivo della qualità, ha indotto i produttori a realizzare impianti ad alta densità e meccanizzabili e negli anni tali produzioni si sono modificate sempre più a favore della qualità, aumentando significativamente il numero di viti per ettaro e con una resa produttiva tra gli 80-100 q/Ha.

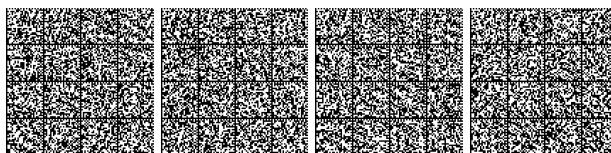
La resa in vino si aggira tra il 68-70% con delle produzioni finali oscillanti prossime ai 40.000 Hl. di vino, a fronte di una produzione potenziale possibile di circa 60.000 Hl.

Fattori storici.

Di fondamentale rilievo sono i fattori storici - antropologici legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino GRECO DI TUFO.

La viticoltura nell'area di produzione del GRECO DI TUFO ha origini antichissime che risalgono alle popolazioni locali e successivamente all'arrivo di colonizzatori greco - micenei i quali diedero primo impulso alla millenaria coltivazione della vite nell'antico Sabazio, poi ripresa dagli etruschi.

Il vitigno più antico dell'Avellinese è senza dubbio il Greco di Tufo, da cui si ricava l'omonimo vino, importato dalla Regione greca della Tessaglia, dai Pelagi. La conferma dell'origine millenaria di questa vite è data dal ritrovamento a Pompei di un affresco risalente al I secolo a.C. dove si menziona esplicitamente il «vino Greco». La coltivazione del vitigno Greco fu diffusa all'inizio sulle pendici del Vesuvio e successivamente in altre zone della in Provincia di Avellino, dove prese il nome di Greco di Tufo. Il suo nome «Greco» ci dichiara apertamente



te le origini geografiche e storiche, in principio era chiamato Aminea Gemina: Aristotele riteneva che il vitigno delle Aminee arrivasse dalla Tessaglia, terra di origine degli Aminei, popolo che colonizzò la costa napoletana ed impiantò questo pregiato vitigno sui pendii fertili del Vesuvio. Ne testimonia la remota presenza sul vulcano un affresco ritrovato nell'antica Pompei risalente al I secolo a.c., dove viene chiaramente nominato il vino «greco». Plinio il Vecchio invece ne conferma il pregio scrivendo «In verità il vino Greco era così pregiato che nei banchetti veniva versato una sola volta». Nel corso del tempo, l'antico popolo ellenico si spinse verso l'interno della Campania e l'Aminea Gemina (gemina sta per gemella in quanto produceva numerosi grappoli doppi) raggiunse l'Irpinia, zona notoriamente vocata per la produzione di vini di qualità.

Scrittori come: Catone, Varrone, Virgilio, Plinio e Columella lodavano la fertilità di queste viti che si distinguevano non solo per la qualità del prodotto ma anche per la costanza di produzione, tanto che, si legge in Columella, da un pergolato, pare, si potessero ottenere cinquanta litri di vino per ciascun ceppo. Lo stesso autore vissuto all'inizio dell'era cristiana, proprietario e coltivatore, descrisse cinquanta vitigni e fra questi dette maggior risalto alle viti Aminee che annoverò tra le più produttive.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati ad Sud-Est/Sud-Ovest, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento equilibrato di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola dell'area di produzione del Greco di Tufo, iniziata in epoca pre-romana, portata al rango di vera attività socio-economica con l'avvento dell'Impero Romano, è attestata da numerosi manoscritti e fonti storiche, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche del vino «Greco di Tufo».

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizioni tecniche di coltivazione della vite e le competenze enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso processo scientifico e tecnologico.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

I vini di cui il presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6, che ne dà una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente pedo-climatico.

In particolare i vini Greco di Tufo presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi armonici e gradevoli del vitigno di origine e delle relative tecniche di vinificazione quale evidenza dell'interazione vitigno-ambiente-uomo.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.a.:

viale Cesare Pavese n. 305 - 00144 Roma
telefono +39 06 54228675
fax +39 06 54228692
website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it

La società Agroqualità è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 20 del reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

ALLEGATO B

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA
IL DOCUMENTO UNICO
«GRECO DI TUFO»
DRAFT-IT-00236-AM02

Documento unico.

1. Nome del prodotto: Greco di Tufo.
2. Tipo di indicazione geografica: DOP - Denominazione di origine protetta.
3. Categorie di prodotti vitivinicoli:
 1. Vino;
 4. Vino spumante.
4. Descrizione dei vini:

Greco di Tufo:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, intenso, fine, caratteristico;
sapore: fresco, secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Greco di Tufo Riserva:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, intenso, fine, caratteristico;
sapore: secco, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.



Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Greco di Tufo Spumante:

spuma: fine e persistente;

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

odore: caratteristico, gradevole, con delicato sentore di lievito;

sapore: sapido, fine e armonico, del tipo da extrabrut a extradry;

titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	6,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Greco di Tufo Spumante Riserva:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, gradevole, con delicato sentore di lievito;

sapore: sapido, fine e armonico, del tipo da extrabrut a extradry;

titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	6,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

5. Pratiche di vinificazione:

a. Pratiche enologiche specifiche:

Greco di Tufo Riserva - periodo minimo di invecchiamento:

pratica enologica specifica;

per la tipologia Greco di Tufo Riserva il periodo minimo di invecchiamento non deve essere inferiore a dodici mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Greco di Tufo Spumante anche Riserva - elaborazione:

pratica enologica specifica;

i vini Greco di Tufo Spumante anche con menzione Riserva, devono essere ottenuti ricorrendo esclusivamente alla pratica della rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico;

la tipologia Greco di Tufo Spumante, deve essere elaborata con un periodo minimo di affinamento in bottiglia sui lieviti di almeno diciotto mesi a decorrere dalla data del tiraggio; per la tipologia Greco di Tufo Spumante Riserva, il tempo minimo di affinamento in bottiglia sui lieviti non deve essere inferiore a trentasei mesi a decorrere dalla data del tiraggio.

b. Rese massime:

Greco di Tufo - tutte le tipologie:

10,000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata:

la zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Greco di Tufo» comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti Comuni della Provincia di Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina e Torrici.

7. Varietà principale/i di uve da vino:

Coda di volpe bianca B. - Coda di volpe

Greco bianco B. - Greco

8. Descrizione del legame/dei legami:

«Greco di Tufo DOP - Vino e Vino Spumante».

Fattori naturali:

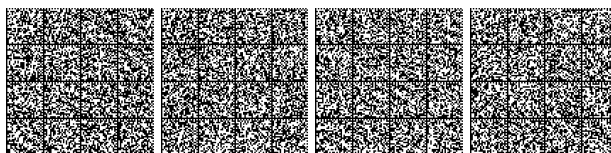
l'areale del Greco di Tufo DOP, rappresenta un'area collinare attraversata dal fiume Sabato, segnata dalla presenza di pendii ripidi, da terreni argilloso-calcarei di origine vulcanica, nonché dalla ricchezza minerale del sottosuolo;

l'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati ad Sud-Est/Sud-Ovest, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento equilibrato di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta;

le zone collinari dell'area di produzione interessata, sono caratterizzate da microclimi segnati da forti escursioni termiche tra giorno e notte che contribuiscono a conservare il patrimonio acidico degli acini di uva in fase di maturazione.

Fattori storici ed umani:

la coltivazione della vite nell'area ha origini antichissime che risalgono alle popolazioni locali e successivamente all'arrivo di colonizzatori greco - micenei; inoltre è connessa alla presenza del fiume Sabato, che attraversa le formazioni collinari, il cui nome deriva dal popolo dei Sabini, il cui eponimo era Sabus o Sabatini, una tribù dei Sanniti stanziatasi nel bacino del fiume Sabatus. Storicamente quest'area si rafforza, come nucleo d'insediamento e progresso per la viticoltura nell'800, grazie alla scoperta di enormi giacimenti di zolfo nel Comune di Tufo. La presenza e la disponibilità dello zolfo ha giovato alla coltivazione della vite in tutta l'Irpinia, dando origine alla tecnica della «zolfatura» che permetteva di proteggere i grappoli dagli agenti patogeni esterni. Tale attività ha dato un importante contributo allo sviluppo dell'indotto di tutta la zona fino al 1983, anno in cui cessarono le attività estrattive nella cave solifere.



Contribuisce a far diventare l'area uno dei più importanti centri vitivinicoli italiani, l'istituzione della Regia Scuola di Viticoltura e Enologia ad Avellino che diffonderà la coltivazione del vitigno Greco nel comprensorio e in tutta l'area della media valle del Sabato.

La presenza della Scuola di viticoltura, quale propulsore del progresso socio-economico, porterà la filiera vitivinicola avellinese a diventare una delle prime province italiane per la produzione e l'esportazione di vino.

A livello scientifico la valenza tecnico-economica delle produzioni del Greco di Tufo viene riconosciuta in tutti gli studi di ampelografia e enologia succedutesi nel tempo.

I fattori naturali ed antropici sopra descritti, combinati con le peculiarità genetiche della varietà di uve Greco, danno vita a vini pregiati anche nella tipologia Spumante; tutti i vini Greco di Tufo DOP sono infatti caratterizzati da freschezza, corpo e complessità e, poiché si adattano ad invecchiamento, sono prodotti anche nelle versioni con la menzione Riserva.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti):

Greco di Tufo e Greco di Tufo Spumante DOP.

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare: disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione: i vini Greco di Tufo devono essere immessi al consumo in bottiglie o altri recipienti di vetro di capacità non superiore a 5 litri e chiusi ad eccezione dei vini della tipologia Spumante, con tappo raso bocca di materiale previsto dalla normativa vigente. Per i recipienti di capacità non superiore a 0,187 litri è consentito l'uso del tappo a vite.

20A05715

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

DETERMINA 9 ottobre 2020.

Riclassificazione del medicinale per uso umano «Solaraze» ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537. (Determina n. DG/1015/2020).

IL DIRETTORE GENERALE

Visti gli articoli 8 e 9 del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300;

Visto l'art. 48 del decreto-legge 30 settembre 2003, n. 269, recante «Disposizioni urgenti per favorire lo sviluppo e per la correzione dell'andamento dei conti pubblici», convertito, con modificazioni, nella legge 24 novembre 2003, n. 326, che ha istituito l'Agenda italiana del farmaco;

Visto il decreto 20 settembre 2004, n. 245 del Ministro della salute, di concerto con i Ministri della funzione pubblica e dell'economia e delle finanze: «Regolamento recante norme sull'organizzazione ed il funzionamento dell'Agenda italiana del farmaco, a norma dell'art. 48, comma 13, del decreto-legge 30 settembre 2003, n. 269, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 novembre 2003, n. 326», così come modificato dal decreto 29 marzo 2012, n. 53 del Ministro della salute, di concerto con i Ministri per la pubblica amministrazione e la semplificazione e dell'economia e delle finanze: «Modifica al regolamento e funzionamento dell'Agenda italiana del farmaco (AIFA), in attuazione dell'art. 17, comma 10, del decreto-legge 6 luglio 2011, n. 98, convertito, con modificazioni, dalla legge 15 luglio 2011, n. 111»;

Visti il regolamento di organizzazione, del funzionamento e dell'ordinamento del personale e la nuova dotazione organica, definitivamente adottati dal consiglio di amministrazione dell'AIFA, rispettivamente, con deliberazione 8 aprile 2016, n. 12, e con deliberazione 3 febbraio 2016, n. 6, approvate ai sensi dell'art. 22 del decreto 20 settembre 2004, n. 245, del Ministro della salute di concerto con il Ministro della funzione pubblica e il

Ministro dell'economia e delle finanze, della cui pubblicazione sul proprio sito istituzionale è stato dato avviso nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 140 del 17 giugno 2016;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche» e successive modificazioni ed integrazioni;

Vista la legge 15 luglio 2002, n. 145, recante «Disposizioni per il riordino della dirigenza statale e per favorire lo scambio di esperienze e l'interazione tra pubblico e privato»;

Visto il decreto del Ministro della salute del 15 gennaio 2020, con cui il dott. Nicola Magrini è stato nominato direttore generale dell'Agenda italiana del farmaco e il relativo contratto individuale di lavoro sottoscritto in data 2 marzo 2020 e con decorrenza in pari data;

Vista la legge 24 dicembre 1993, n. 537, concernente «Interventi correttivi di finanza pubblica» con particolare riferimento all'art. 8, comma 10 che prevede la classificazione dei medicinali erogabili a carico del Servizio sanitario nazionale;

Visto l'art. 48, comma 33, legge 24 novembre 2003, n. 326, che dispone la negoziazione del prezzo per i prodotti rimborsati dal Servizio sanitario nazionale tra Agenzia e titolari di autorizzazioni;

Visto l'art. 5 della legge n. 222/2007 pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 279 del 30 novembre 2007 recante «interventi urgenti in materia economico-finanziaria, per lo sviluppo e l'equità sociale»;

Visto il decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 142 del 21 giugno 2006, concernente l'attuazione della direttiva n. 2001/83/CE (e successive direttive di modifica) relativa ad un codice comunitario concernente i medicinali per uso umano;

Visto l'art. 14, comma 2 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni;

Vista la deliberazione CIPE del 1° febbraio 2001, n. 3;

