b) Dati sulla comparsa o eventuale sviluppo di resistenza (di cui all'allegato III, punto 6.3 del decreto legislativo n. 194/1995);

c) Incidenza sulla resa quantitativa e/o qualitativa (di cui all'allegato III, punto 6.4 del decreto legislativo n. 194/1995);

d) Fitotossicità nei confronti delle piante e prodotti vegetali bersaglio (di cui all'allegato III, punto 6.5 del decreto legislativo n. 194/1995);

e) Osservazioni riguardanti gli effetti collaterali indesiderabili (di cui all'allegato III, punto 6.6 del decreto legislativo n. 194/1995).

2. Il riconoscimento di cui al comma 1, riguarda le prove di campo di efficacia di prodotti fitosanitari nei seguenti settori di attività:

a) Colture arboree;

b) Colture erbacee;

c) Colture medicinali e aromatiche;

d) Colture ornamentali;

e) Colture orticole;

f) Diserbo;

g) Entomologia;

h) Microbiologia agraria;

i) Patologia vegetale;

j) Biostimolanti.

Art. 2.

1. Il mantenimento dell'idoneità di cui all'art. 1 è subordinato alle verifiche periodiche e regolari del possesso dei requisiti prescritti, da parte degli ispettori iscritti nell'apposita lista nazionale di cui all'art. 4, comma 8, del citato decreto legislativo n. 194/1995.

2. Il Centro di saggio «CREA - CI Lab. Caserta» è tenuto a comunicare a questo Ministero l'indicazione precisa delle tipologie delle prove che andrà ad eseguire, nonché la loro localizzazione territoriale.

3. Il citato Centro è altresì tenuto a comunicare ogni eventuale variazione che interverrà rispetto a quanto dallo stesso dichiarato nell'istanza di riconoscimento, nonché a quanto previsto dal presente decreto.

Art. 3.

1. Il riconoscimento di idoneità, di cui all'art. 1 del presente decreto, ha validità a partire dalla data di ispezione, effettuata il 28 novembre 2025, fino al giorno 31 dicembre 2027.

2. Il Centro di saggio «CREA - CI Lab. Caserta» qualora intenda confermare o variare gli ambiti operativi di cui al presente decreto, potrà inoltrare apposita istanza, corredata dalla relativa documentazione comprovante il possesso dei requisiti richiesti, entro e non oltre il mese di febbraio 2027.

Il presente decreto, ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo n. 196/2003, sarà oggetto di pubblicazione in ottemperanza agli obblighi di legge previsti dal decreto legislativo n. 33/2013 e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 8 settembre 2026

Il direttore: FARAGLIA

26A04935

DECRETO 15 settembre 2026.

Approvazione della modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Costa d'Amalfi».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

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, così come da ultimo modificato dal regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Visto il regolamento delegato (UE) 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, così come da ultimo modificato dal regolamento delegato (UE) 2025/28 della Commissione, del 30 ottobre 2024;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione

della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 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, così come da ultimo modificato dal regolamento di esecuzione (UE) 2025/26;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/935 della Commissione, del 16 aprile 2019, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i metodi di analisi per determinare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti vitivinicoli e la notifica delle decisioni degli Stati membri relative all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 23 agosto 1988, n. 400, concernente disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, avente ad oggetto riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e successive modifiche ed integrazioni;

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

Visto il decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, avente ad oggetto codice dell'amministrazione digitale, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 agosto 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 200 del 28 agosto 2012, recante disposizioni nazionali applicative del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, avente ad oggetto riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni, così come modificato dal correttivo previsto dal decreto legislativo 25 maggio 2016, n. 97 e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, concernente disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 83 dell'8 aprile 2022, avente ad oggetto disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016, concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione;

Considerato che, ai sensi dell'art. 61, comma 3, del decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 22 dicembre 2025, concernente «Attuazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012», le disposizioni del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 continuano ad applicarsi alle procedure di registrazione, di modifica dei disciplinari di produzione e di cancellazione delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette dei vini, per le quali la relativa domanda sia stata presentata al Ministero entro il 31 marzo 2026;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 25 febbraio 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 192 del 18 agosto 2022, concernente disposizioni applicative della legge 12 dicembre 2016, n. 238: schedario viticolo, idoneità tecnico-produttiva dei vigneti e rivendicazione annuale delle produzioni, nell'ambito delle misure del SIAN recate dall'art. 43, comma 1, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 settembre 2020, n. 120, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante disposizioni urgenti in materia di riordi-

no delle attribuzioni dei Ministeri, in particolare, l'art. 3, comma 3, del predetto decreto, ai sensi del quale le denominazioni «Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» e «Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» sostituiscono, a ogni effetto e ovunque presenti, le denominazioni «Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali» e «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, che adotta il regolamento recante la riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 31 gennaio 2024, registrato dalla Corte dei conti il 23 febbraio 2024 al n. 288, recante individuazione degli uffici dirigenziali non generali del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178;

Vista la direttiva del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste prot. n. 33234 del 23 gennaio 2026, registrata presso la Corte dei conti al n. 193 in data 13 febbraio 2026, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2026;

Vista la direttiva dipartimentale 27 febbraio 2026 n. 98896, registrata presso l'Ufficio centrale di bilancio in data 2 marzo 2026 con n. 141, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2026» del 23 gennaio 2026, n. 33234, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Vista la direttiva direttoriale 4 marzo 2026 n. 106153 registrata presso l'Ufficio centrale di bilancio in data 6 marzo 2026 con n. 159, con la quale vengono assegnati gli obiettivi ai titolari degli uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, in coerenza con le priorità politiche individuate dalla direttiva del Ministro 23 gennaio 2026 n. 33234, nonché dalla direttiva dipartimentale 27 febbraio 2026 n. 98896;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 dicembre 2023, registrato dal Ministero dell'economia e delle finanze in data 10 gennaio 2024 con n. 10 e presso la Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, reg. 68, concernente il conferimento, a decorrere dalla data del decreto e per il periodo di tre anni, dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 19, commi 3 e 6, del decreto legislativo n. 165 del 2001, al dott. Marco Lupo, dirigente di prima fascia appartenente ai ruoli del medesimo Ministero, estraneo all'amministrazione, fermo restando il disposto dell'art. 19, comma 8, del citato decreto legislativo;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4, del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, e dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato alla Corte dei conti al n. 999 in data 4 giugno 2024, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto ministeriale 10 agosto 1995, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale - Serie generale - n. 208, del 6 settembre 1995, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Costa d'Amalfi» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione della citata D.O.C.;

Visto il decreto ministeriale 3 marzo 2014, con il quale, da ultimo, è stato modificato il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Costa d'Amalfi»;

Esaminata la domanda presentata dal Consorzio di tutela *Vita Salernum Vites*, con sede in Salerno, per il tramite della Regione Campania, in data 27 novembre 2025, nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Costa d'Amalfi», con la quale è stata trasmessa la proposta di modifica della D.O.C. sopra citata;

Vista la nota della Regione Campania prot. n. 0661624 del 27 novembre 2025, con la quale, in merito alla domanda di modifica presentata dal Consorzio di tutela *Vita Salernum Vites*, è stato espresso parere favorevole sulle modifiche al disciplinare di produzione;

Considerato che il Consorzio di tutela *Vita Salernum Vites* è riconosciuto ai sensi dell'art. 41, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 ed è incaricato di svolgere le funzioni previste dall'art. 41, commi 1 e 4, della predetta legge per la denominazione di origine controllata dei vini «Costa d'Amalfi»;

Ritenuto che la modifica del disciplinare di produzione, di cui è richiesta l'approvazione con la sopra citata domanda, è considerata una modifica ordinaria di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, in quanto non rientra tra i casi previsti dal paragrafo 3 del medesimo articolo, e comporta una modifica del documento unico;

Considerato che, in ottemperanza al disposto dell'art. 4 del regolamento delegato (UE) 2025/27, la sopra citata domanda di approvazione di una modifica ordinaria è stata esaminata nell'ambito della procedura nazionale prevista dall'art. 13 del più volte citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 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 28 luglio 2026, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della D.O.C. dei vini «Costa d'Amalfi»;

la suddetta proposta di modifica del disciplinare è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 183 dell'8 agosto 2026, ai fini della presentazione di eventuali opposizioni a livello nazio-

nale, ai sensi dell'art. 4, paragrafo 2, primo periodo, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 6, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

entro il termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione della suddetta proposta di modifica, con PEC del 7 settembre 2026, protocollata in data 8 settembre 2026 al n. 444575, è stata presentata un'istanza di opposizione alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di origine protetta dei vini «Costa d'Amalfi»;

con successiva nota dell'11 settembre 2026, il medesimo soggetto che aveva presentato l'opposizione di cui alla predetta PEC del 7 settembre 2026 ha dichiarato di rinunciare all'opposizione presentata avverso la proposta di modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Costa d'Amalfi»;

Considerato che, con comunicazione del 14 settembre 2026, il Consorzio di tutela *Vita Salernum Vites* ha chiesto che le modifiche al disciplinare di produzione della D.O.C. «Costa d'Amalfi» decorrano dalla campagna vendemmiale 2026/2027;

Vista la comunicazione della Regione Campania, pervenuta in data 14 settembre 2026, con la quale la medesima ha espresso il proprio favorevole assenso affinché gli effetti applicativi della modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Costa d'Amalfi» decorrano dalla campagna vendemmiale 2026/2027;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della suddetta procedura nazionale, risultano soddisfatti i requisiti del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate in virtù dello stesso;

Ritenuto pertanto, di dover approvare la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Costa d'Amalfi», che comporta una modifica del documento unico, richiesta con la sopra citata domanda, conformemente all'art. 4, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e all'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citato;

Ritenuto di dover aggiornare l'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, sopra richiamato, in relazione alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Costa d'Amalfi» approvata con il presente decreto;

Ritenuto altresì, di dover procedere, ai sensi dell'art. 4, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, alla pubblicazione del presente decreto di approvazione, contenente il disciplinare di produzione consolidato modificato ed il relativo documento unico consolidato modificato, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, nonché di dover procedere, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto di approvazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, alla comunicazione dell'approvazione della modifica ordinaria in questione alla Commissione europea, tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, in conformità a quanto disposto dall'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dall'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dall'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Decreta:

Art. 1.

Approvazione modifica ordinaria

1. La modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Costa d'Amalfi», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 183 del 8 agosto 2026, è approvata.

2. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Costa d'Amalfi», consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo, ed il relativo documento unico consolidato modificato figurano, rispettivamente, negli allegati A) e *B)* al presente decreto.

Art. 2.

Entrata in vigore ed applicazione nel territorio nazionale

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

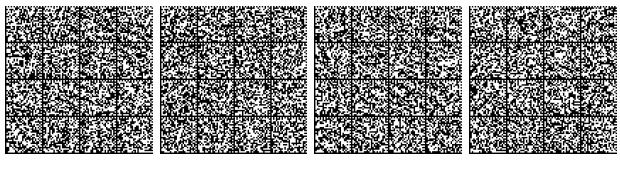
2. In conformità all'art. 4, paragrafo 5, secondo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio nazionale dalla data di entrata in vigore del presente decreto.

Art. 3.

Comunicazione alla Commissione europea ed applicazione nel territorio dell'Unione

1. Ai sensi dell'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dell'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dell'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, richiamati nelle premesse, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, l'approvazione della modifica ordinaria di cui all'art. 1 del presente decreto è comunicata alla Commissione europea tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

2. In conformità all'art. 5, paragrafo 9, del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio dell'Unione a decorrere dalla data in cui la comunicazione di approvazione della modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo ed il documento unico consolidato modificato sono pubblicati dalla Commissione europea nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, Serie C, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27.



Art. 4.

Aggiornamento codici SIAN

1. L'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, richiamato nelle premesse, è aggiornato in relazione alla modifica del disciplinare di cui al comma 1 del presente articolo.

Art. 5.

Pubblicazione

1. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Costa d'Amalfi» consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1, dell'art. 1 è pubblicato nella sezione «Qualità» - «Indicazioni geografiche e specialità tradizionali garantite» - «Vini DOP e IGP» del sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (https://www.masaf.gov.it/).

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

Roma, 15 settembre 2026

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
DEI VINI «COSTA D'AMALFI»

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

bianco;

bianco passito;

bianco spumante;

rosso;

rosso passito;

rosato.

2. La denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi» può essere accompagnata dalla indicazione di una delle sottozone Ravello, Tramonti anche accompagnato dal vitigno Tintore (anche riserva), Furore a condizione che i vini così designati provengano dalle rispettive zone di produzione e rispondano ai particolari requisiti previsti dal presente disciplinare.

Art. 2.

Base ampelografica dei vigneti

I vini a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi», accompagnati o no dalla indicazione di una sottozona, devono essere ottenuti esclusivamente mediante vinificazione delle uve prodotte nella zona o sottozona di produzione delimitate nel successivo art. 3 e provenienti da vigneti che, nell'ambito aziendale, abbiano le seguenti composizioni ampelografiche:

Costa d'Amalfi bianco, bianco passito, spumante, Ravello bianco, Tramonti bianco:

Falanghina e/o Biancolella min. 40%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione per la Provincia di Salerno fino ad un massimo del 60% ed iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino.

Costa d'Amalfi rosso e rosato, rosso passito, Furore rosso e rosato, Ravello rosso e rosato:

Piedirosso (localmente detto Per 'e palummo) minimo 40%, Sciascinoso (localmente detto Olivella) e/o Aglianico congiuntamente o disgiuntamente fino al 60%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la Provincia di Salerno fino ad un massimo del 40 ed iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino.

Costa d'Amalfi Furore bianco:

Falanghina e Biancolella min. 40%, con una presenza di Falanghina non inferiore al 30% e di Biancolella non inferiore al 10%;

Pepella, Ripoli, Fenile, Ginestra (sinonimi Biancazita, Biancatenera) 40-60%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione per la Provincia di Salerno fino ad un massimo del 20% ed iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino.

Costa d'Amalfi Tramonti rosso e rosato:

Piedirosso (localmente detto Per 'e palummo) minimo 30%, Sciascinoso (localmente detto Olivella) e/o Aglianico congiuntamente o disgiuntamente fino al 50%;

Tintore minimo 20%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la Provincia di Salerno fino ad un massimo del 30 % ed iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino.

Costa d'Amalfi Tramonti Tintore:

Tintore N.: minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la Provincia di Salerno fino ad un massimo del 15% ed iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi» nei tipi bianco, rosso e rosato, comprende l'intero territorio dei Comuni di Vietri, Cetara, Maiori, Minori, Ravello, Scala, Atrani, Tramonti, Furore, Praiano, Positano, Amalfi, Conca dei Marini, tutti in Provincia di Salerno.

2. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi», designato con la sottozona Furore, comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Furore, Praiano, Conca dei Marini, ed Amalfi.

3. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi», designato con la sottozona Ravello, comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Ravello, Scala, Minori, Atrani.

4. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi», designato con la sottozona Tramonti, comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Tramonti e Maiori.

5. L'indicazione della sottozona non è obbligatoria.

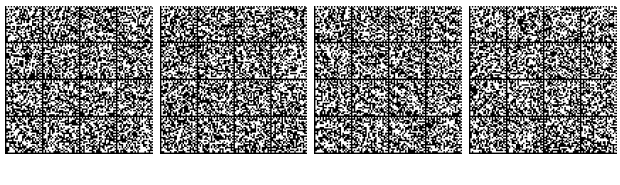
Art. 4.

Norme per la viticoltura rese
e caratteristiche qualitative delle uve

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi» devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono pertanto da considerare idonei ai fini dell'iscrizione allo Schedario Viticolo, unicamente i vigneti collinari, di buona esposizione e di altitudine non superiore ai 650 metri sul livello del mare. Sono esclusi i terreni di fondovalle umidi e non sufficientemente soleggiati.

3. I sesti d'impianto, le forme di allevamento, a contro spalliera e pergola, e i sistemi di potatura corti, lunghi e misti, devono essere quelli tradizionalmente usati nella zona, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.



4. È vietata ogni pratica di forzatura.

5. Per i reimpianti e i nuovi impianti la densità di impianto non dovrà essere inferiore a 1600 viti per ettaro, con una produzione massima per ceppo in media non superiore a kg 7 per i tipi rosso e rosato e kg 8 per il tipo bianco.

6. La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi» non deve essere superiore a t 11 per i tipi rosso, rosato e rosso passito e t 12 per i tipi bianco, spumante e bianco passito. Ai fini della vinificazione della tipologia passito le relative uve devono essere oggetto di specifica denuncia annuale e sui registri di cantina deve essere espressamente indicata la destinazione delle uve medesime.

7. Tale resa ad ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi», designati con il nome delle sottozone Ravello, Tramonti, Tramonti Tintore e Furore non deve essere superiore a t 9 per i tipi rosso, rosato e a t 10 per il tipo bianco.

8. 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 alla effettiva superficie coperta dalla vite.

9. A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra stabiliti.

10. La Regione Campania con proprio provvedimento, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni climatiche, ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione d'uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediate comunicazione all'organismo di controllo.

11. Qualora la resa unitaria di uva ecceda il limite massimo stabilito dalla regione, ma rientra in quello massimo previsto dal presente disciplinare di produzione, le uve, prodotte entro i limiti stabiliti dalla regione, non perdono il diritto alla denominazione di origine controllata.

12. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 9,50% vol. per tutti i tipi.

Le uve destinate alla produzione dei vini alla denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi» designati col nome delle sottozone Ravello, Tramonti, Tramonti Tintore e Furore devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10,0% vol. per il tipo bianco e del 10,50% vol. per il tipo rosso e rosato.

13. I vini a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi» passiti devono essere ottenuti da uve sottoposte in tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, ad un appassimento naturale tale da assicurare un titolo alcolometrico naturale minimo del 16 % vol. In tal caso è escluso qualsiasi aumento della gradazione alcolica complessiva mediante concentrazione del mosto o del vino o l'impiego di mosti o vini che siano stati oggetto di concentrazione.

Art. 5.
Norme per la vinificazione e imbottigliamento in zona delimitata e invecchiamento

1. Le operazioni di vinificazione, di elaborazione e di invecchiamento obbligatori e di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi», ivi compresi quelli designati col nome di una delle sottozone, devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delle uve, delimitata nel precedente art. 3. Tali operazioni sono altresì consentite nel Comune di Agerola.

Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

3. La resa massima dell'uva in vino per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi» non deve essere superiore al 70%.

4. La resa massima dell'uva in vino passito non deve essere superiore al 50%.

5. Il vino a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi» può essere elaborato nella tipologia spumante col metodo della rifermentazione in bottiglia (metodo classico) purché affinato per almeno ventiquattro mesi a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

6. L'eventuale eccedenza, fino al limite del 5%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata, oltre tale limite tutta la produzione perde diritto alla denominazione di origine controllata.

Art. 6.
Caratteristiche dei vini al consumo

1. I vini a Denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Costa d'Amalfi bianco:

colore: paglierino più o meno intenso;

odore: delicato e gradevole;

sapore: asciutto, di giusto corpo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Costa d'Amalfi rosso:

colore: rubino più o meno intenso;

odore: vinoso;

sapore: asciutto, di medio corpo, giustamente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

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

Costa d'Amalfi rosato:

colore: rosa più o meno intenso;

odore: intenso, fruttato;

sapore: secco, fresco, delicato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

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

Costa d'Amalfi passito bianco:

colore: giallo dorato più o meno intenso, ambrato con l'invecchiamento;

odore: fruttato floreale, caratteristico;

sapore: dal secco al dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 17,00 % vol. di cui svolto 12,00% vol. per il tipo dolce e il 14,00% vol. per il tipo secco;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Costa d'Amalfi passito rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, gradevole, caratteristico;

sapore: dal secco al dolce, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% vol., di cui svolto almeno il 12,00% vol. per il tipo dolce ed il 14,00% vol. per il tipo secco;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Costa d'Amalfi spumante:

spuma: fine e persistente;

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

odore: caratteristico fragrante (intenso persistente), con delicato sentore di lievito;

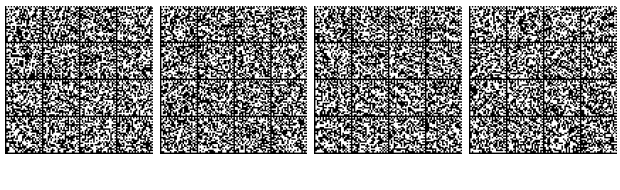
sapore: da extra brut a brut, sapido, gradevole armonico;

titolo alcolometrico volumico minimo: del tipo *«brut»* o *«extrabrut»* 11,50% vol.;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

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

2. I vini «Costa d'Amalfi» designati con il nome delle sottozone Ravello, Tramonti, Furore devono, all'atto dell'immissione al consumo, presentare un titolo alcolometrico volumico totale minimo pari a 11,00% vol. per il bianco e a 11,50% vol. per il rosso e il rosato.



Costa d'Amalfi Rosso Tramonti Tintore:

colore: rubino più o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso, fruttato caratteristico;

sapore: asciutto di medio corpo giustamente tannico;

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

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Art. 7.
Etichettatura e presentazione

1. Il vino a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi» rosso, designato con il nome delle sottozone Furore, Ravello e Tramonti, se immesso al consumo dopo un periodo di invecchiamento di due anni a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve, di cui almeno uno in legno, può portare in etichetta la specificazione «riserva».

2. Il vino Costa d'Amalfi Tramonti Tintore è immesso al consumo solo dopo essere stato sottoposto ad almeno ventiquattro mesi di invecchiamento a partire dal 1° novembre dell'anno di vendemmia. Qualora invecchiato per almeno un anno in legno può portare in etichetta la menzione «riserva».

3. È vietato usare assieme alla denominazione «Costa d'Amalfi» qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: *extra*, fine, scelto, selezionato e similari.

4. 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 l'acquirente.

5. Nella designazione e presentazione dei vini l'indicazione delle sottozone Furore, Ravello e Tramonti potrà figurare in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori al doppio di quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi» e potrà precedere o seguire la denominazione stessa.

6. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione delle tipologie spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.
Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi» devono essere immessi al consumo esclusivamente in recipienti di vetro aventi un volume nominale non superiore a 3 litri.

2. Per il confezionamento in recipienti di capacità superiore a litri 0.250 e fino a 2 litri è ammesso solo l'uso del tappo di sughero.

Art. 9.
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori storici.

La coltivazione della vite era già presente, negli anni 860 dc, in appezzamenti relativamente grandi, in genere su terreni rubati alle produzioni boschive: infatti ci sono riferimenti nei documenti storici della città di Amalfi ove sanciscono *«peciam de vinea in regina maioren», pecia de terra cum vinea in locus beteri», mostram vineam seu terris campis silvis arbori bus fructiferis ed infructiferis in Oecara» (1)* che danno la indicazione delle zone di maggiore tradizione agricola del primo periodo dove le diverse specie di uva si trovano «*ab* immemorabili», distinte e denominate con voci vernacole. È questo il periodo in cui l'Italia vede lo sviluppo della viticoltura. Dai documenti dell'Italia meridionale nel IX e X secolo fino al 1025 il rapporto fra viti ed altre piantagioni, in questa zona, è passato da 1 a 1, nel 950, a 2,5 a 1, a 3 a 1 nel periodo 975 – 1025.

I vigneti insieme agli agrumeti hanno predominio tra le coltivazioni nel 1600 e nel 1700 e fino all'Unità d'Italia. La letteratura, a partire dal Decamerone, ricorda i lauti banchetti che si svolgevano a Villa Rufolo, nello splendido scenario di Ravello. Ma ovunque fossero presenti dimore nobili, da Amalfi, ad Atrani, a Scala, era ricercato e raccoglieva grande favore il «Vino Latino», («latino» perché ottenuto da uve importate dai Romani) prodotto sulle colline che dai Lattari, scendono giù verso il mare. Di grande importanza è stata anche la commercializzazione dei vini ottenuti in questa zona (Repubblica Amalfitana) e trasportati a mezzo nave nelle parti d'Italia. La letteratura, a partire dal Decamerone, ricorda i lauti banchetti che si svolgevano a Villa Rufolo, nello splendido scenario di Ravello. Ma ovunque fossero presenti dimore nobili, da Amalfi, ad Atrani, a Scala, era ricercato e raccoglieva grande favore il «Vino Latino», («latino» perché ottenuto da uve importate dai Romani) prodotto sulle colline che dai Lattari, scendono giù verso il mare. Di grande importanza è stata anche la commercializzazione dei vini ottenuti in questa zona (Repubblica Amalfitana) e trasportati a mezzo nave nelle parti d'Italia.

Fattori naturali.

Con la fine del periodo pliocenico, circa un milione e mezzo di anni fa, la costiera assume la morfologia che ci è attualmente familiare. Difatti in questo periodo si viene a formare una grossa struttura allungata in direzione ovest-nord-ovest che separa la pianura alluvionale di Sarno a nord da quella costiera dell'Irno e del Sele a sud. La morfologia è caratterizzata dalla presenza di aspri rilievi che costituiscono l'ossatura della penisola e che culminano nella vetta del Monte Faito a quota 1.270 m slm. L'ossatura è di natura calcarea ma lungo tutto i versanti, soprattutto lungo quelli che si affacciano sul golfo di Napoli, si trovano terreni argillosi più facilmente erodibili e che mitigano l'asprezza originaria del rilievo. A questi rilievi si alternano, profonde gole incassate e solcate da brevi corsi d'acqua caratterizzati da un regime torrentizio che dimostrano chiaramente l'importanza delle coltivazioni agrarie. L'abbassamento del limite delle nevi persistenti a quota inferiori ai 1.500 metri doveva inoltre provocare in tutta la penisola fenomeni di vero glacialismo con abbondante caduta di neve che difficilmente riusciva a sciogliersi durante le stagioni più calde. Queste vicende climatiche sono testimoniate dalla presenza di conglomerati, di brecce calcaree e di depositi morenici come quelli attualmente si trovano sulle cime più alte delle Alpi. La sua particolare scenografia che lambisce il mare, con un andamento irregolare, e i monti Lattari che svettano verso il cielo.

Fattori umani.

La coltivazione della vite era già presente, negli anni 860 dc, in appezzamenti relativamente grandi, in genere su terreni rubati alle produzioni boschive: infatti ci sono riferimenti nei documenti storici della città di Amalfi ove sanciscono *«peciam de vinea in regina maioren», pecia de terra cum vinea in locus beteri», mostram vineam seu terris campis silvis arbori bus fructiferis ed infructiferis in Oecara» (1)* che danno la indicazione delle zone di maggiore tradizione agricola del primo periodo dove le diverse specie di uva si trovano « ab immemorabili», distinte e denominate con voci vernacole. È questo il periodo in cui l'Italia vede lo sviluppo della viticoltura. Dalla costa alla catena dei monti Lattari, la strada e i terrazzamenti si avvitano in una serie di tornanti scavati nei fianchi della montagna. Larghi in media non più di cinque metri, i terrazzamenti presentano un profilo irregolare imposto dall'anarchia della roccia, sono sorretti da muri di pietrame a secco *macèra* (muro di contenimento realizzato senza malta, sistemando le pietre l'una sull' altra), alti in media 3-4 metri e non di rado anche 8 -10 metri. Il clima è mediterraneo temperato con forti escursioni con estate calde e inverni rigidi. Dai documenti dell'Italia meridionale nel IX e X secolo fino al 1025 il rapporto fra viti ed altre piantagioni, in questa zona, è passato da 1 a 1, nel 950, a 2,5 a 1, a 3 a 1 nel periodo 975 - 1025. I vigneti insieme agli agrumeti hanno predominio tra le coltivazioni nel 1600 e nel 1700 e fino all'Unità d'Italia.

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

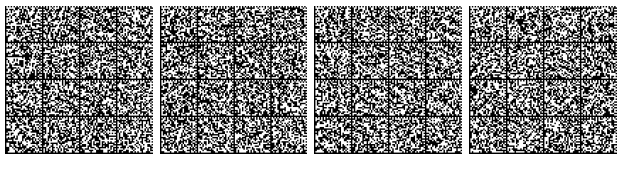
I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni prevalentemente autoctoni.

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

Art. 10.
Riferimenti alla struttura di controllo

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero – sezione Controlli.



ALLEGATO *B*

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino

'Costa d'Amalfi'

1. Denominazione/denominazioni

'Costa d'Amalfi'

2. Tipo di indicazione geografica

☑ DOP

☐ IGP

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Italia

4. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

Vino

Vino spumante

Vino spumante di qualità

Vino ottenuto da uve appassite

6. Descrizione del vino o dei vini

Prodotto vitivinicolo
Costa d'Amalfi bianco eventualmente accompagnato dalle sottozone Ravello, Tramonti, Furore

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
colore: paglierino più o meno intenso;

Aroma
odore: delicato e gradevole;

Sapore
asciutto, di giusto corpo, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
Costa d'Amalfi rosso eventualmente accompagnato dalle sottozone Ravello, Tramonti, Furore

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
colore: rubino più o meno intenso;

Aroma
odore: vinoso;

Sapore
asciutto, di medio corpo, giustamente tannico;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

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

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
Costa d'Amalfi rosato eventualmente accompagnato dalle sottozone Ravello, Tramonti, Furore

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
colore: rosa più o meno intenso;

Aroma
odore: intenso, fruttato;

Sapore
secco, fresco, delicato;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
Costa d'Amalfi spumante eventualmente accompagnato dalle sottozone Ravello, Tramonti, Furore

Caratteristiche organolettiche

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

Aroma
odore: caratteristico fragrante (intenso persistente), con delicato sentore di lievito;

Sapore
sapore: da extra brut a brut, sapido, gradevole armonico;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,50
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico minimo: del tipo “brut” o “extrabrut” 11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. spuma: fine e persistente;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
Costa d’Amalfi passito rosso eventualmente accompagnato dalle sottozone Ravello, Tramonti, Furore

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l’invecchiamento;

Aroma
odore: intenso, gradevole, caratteristico;

Sapore
dal secco al dolce, armonico, caratteristico;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,50
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% vol, di cui svolto almeno il 12,00% vol per il tipo dolce ed il 14,00% vol per il tipo secco;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
Costa d'Amalfi passito bianco eventualmente accompagnato dalle sottozone Ravello, Tramonti, Furore

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
colore: giallo dorato più o meno intenso, ambrato con l'invecchiamento;

Aroma
odore: fruttato floreale, caratteristico;

Sapore
dal secco al dolce;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-

Acidità totale minima:	4,00
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo 17,00 % vol di cui svolto 12,00% vol per il tipo dolce e il 14,00% vol per il tipo secco;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
Costa d'Amalfi Rosso Tramonti Tintore (anche con menzione Riserva):

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
colore: rubino più o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento;

Aroma
odore: vinoso, fruttato caratteristico;

Sapore
asciutto di medio corpo giustamente tannico;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,00

Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. Pratiche di vinificazione

7.1. Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

-

Non applicabile

7.2. **Rese massime**

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
Costa d'Amalfi tipologie Rosso e Rosato

Resa massima:

Resa massima:	77
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
Costa d'Amalfi Bianco e Spumante

Resa massima:

Resa massima:	84
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
Costa d'Amalfi Passito Rosso

Resa massima:

Resa massima:	55
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
Costa d'Amalfi Passito Bianco

Resa massima:

Resa massima:	60
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
Costa d'Amalfi Rosso con sottozone Ravello, Tramonti, Furore

Resa massima:

Resa massima:	63
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
Costa d'Amalfi bianco con sottozone Ravello, Tramonti, Furore

Resa massima:

Resa massima:	70
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

8. Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

- Aglianico N. - Ellenica

- Biancolella B. - Janculella

- Falanghina B.

- Fenile B.

- Ginestra B.

- Pepella B.

- Piedirosso N. - Palombina

- Ripolo B.

- Sciascinoso N.

- Tintore N.

9. Definizione concisa della zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Protetta "Costa d'Amalfi" nei tipi bianco, rosso e rosato, comprende l'intero territorio dei comuni di Vietri, Cetara, Maiori, Minori, Ravello, Scala, Atrani, Tramonti, Furore, Praiano, Positano, Amalfi, Conca dei Marini, tutti in provincia di Salerno. La sottozona " Furore", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Furore, Praiano, Conca dei Marini, ed Amalfi. La sottozona "Ravello", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Ravello, Scala, Minori, Atrani. La sottozona "Tramonti" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Tramonti e Maiori.

10. Legame con la zona geografica

Categoria di prodotto vitivinicolo
Vino

Sintesi del legame

I vigneti con gli agrumeti hanno predominio tra le coltivazioni fin dal 1600. Di grande importanza è stata anche la commercializzazione dei vini ottenuti in questa zona (Repubblica Amalfitana) e trasportati a mezzo nave nelle parti d'Italia. Il clima è mediterraneo temperato con forti escursioni in estate calde e inverni rigidi. Dalla costa alla catena dei monti Lattari, la strada e i terrazzamenti si avvitano in una serie di tornanti scavati nei fianchi della montagna. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti alla viticoltura di qualità.

Categoria di prodotto vitivinicolo
Vino spumante

Sintesi del legame

I vigneti con gli agrumeti hanno predominio tra le coltivazioni fin dal 1600. Di grande importanza è stata anche la commercializzazione dei vini ottenuti in questa zona (Repubblica Amalfitana) e trasportati a mezzo nave nelle parti d'Italia. Il clima è mediterraneo temperato con forti escursioni in estate calde e inverni rigidi. Dalla costa alla catena dei monti Lattari, la strada e i terrazzamenti si avvitano in

una serie di tornanti scavati nei fianchi della montagna. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti alla viticoltura di qualità.

Categoria di prodotto vitivinicolo
Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

I vigneti con gli agrumeti hanno predominio tra le coltivazioni fin dal 1600. Di grande importanza è stata anche la commercializzazione dei vini ottenuti in questa zona (Repubblica Amalfitana) e trasportati a mezzo nave nelle parti d'Italia. Il clima è mediterraneo temperato con forti escursioni in estate calde e inverni rigidi. Dalla costa alla catena dei monti Lattari, la strada e i terrazzamenti si avvitano in una serie di tornanti scavati nei fianchi della montagna. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti alla viticoltura di qualità.

Categoria di prodotto vitivinicolo
Vino ottenuto da uve appassite

Sintesi del legame

I vigneti con gli agrumeti hanno predominio tra le coltivazioni fin dal 1600. Di grande importanza è stata anche la commercializzazione dei vini ottenuti in questa zona (Repubblica Amalfitana) e trasportati a mezzo nave nelle parti d'Italia. Il clima è mediterraneo temperato con forti escursioni in estate calde e inverni rigidi. Dalla costa alla catena dei monti Lattari, la strada e i terrazzamenti si avvitano in una serie di tornanti scavati nei fianchi della montagna. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti alla viticoltura di qualità.

11. Ulteriori requisiti applicabili

Titolo del requisito / della deroga
Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:
Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga
Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

1. Le operazioni di vinificazione, di elaborazione e di invecchiamento obbligatori e di imbottigliamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Costa d'Amalfi", ivi compresi quelli designati col nome di una delle sottozone, devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delle uve, delimitata nel precedente art.3. Tali operazioni sono altresì consentite nel comune di Agerola.

26A04930