

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL' INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "ROCCAMONFINA"

Approvato con	DM 22.11.1995	G.U. 301 - 28.12.1995
Modificato con	DM 09.04.1996	G.U. 96 - 24.04.1996
Modificato con	DM 19.07.2000	G.U. 181 - 04.08.2000
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 184 - 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1 Denominazione e vini

1 . La indicazione geografica tipica "Roccamonfina", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2 Base ampelografica

1 . La indicazione geografica tipica "Roccamonfina" è riservata ai seguenti vini:

bianco
bianco amabile
bianco frizzante
bianco passito
rosso
rosso amabile
rosso frizzante
rosso passito
rosso novello
rosato
rosato amabile
rosato frizzante

I vini ad IGP "Roccamonfina" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la provincia di Caserta iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

I vini ad IGP "Roccamonfina" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:
Aglanico, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Piediroso, Primitivo, Sciascinoso

è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca di colore analogo provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Caserta, fino ad un massimo del 15%.

I vini ad IGP "Roccamonfina" con la specificazione del vitigno Falanghina possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante e passito.

Articolo 3 **Zona di produzione**

1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGP "Roccamonfina" comprende le aree collinari del territorio amministrativo dei comuni di: Caianello, Carinola, Cellole, Conca della Campania, Galluccio, Francolise, Calvi Risorta, Rocchetta e Croce, Riardo, Pietramelara, Roccaromana, Pietravairano, Vairano Patenora, Presenzano, Tora e Piccilli, Marzano Appio, Mignano Montelungo, San Pietro Infine, Rocca d'Evandro, Sessa Aurunca, Falciano del Massico, Mondragone, Sparanise, Roccamonfina, Teano. Tutti in in provincia di Caserta.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini ad IGP "Roccamonfina" non deve essere superiore a:

Roccamonfina bianco, rosso e rosato	17,00	tonnellate/ettaro
Roccamonfina con indicazione del vitigno	16,00	tonnellate/ettaro

Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT "Roccamonfina" seguita o meno dal riferimento del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Roccamonfina bianco	10,00	% vol.;
Roccamonfina rosso	10,50	% vol.;
Roccamonfina rosato	10,50	% vol.;
Roccamonfina frizzante	9,50	% vol.;

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, la Regione Campania può autorizzare con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria la riduzione di detti valori dello 0,50 % vol.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.

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

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino, ad eccezione del passito che non deve essere superiore al 50%.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“ROCCAMONFINA” Bianco:

colore: bianco paglierino ;
odore: vinoso, gradevole, floreale;
sapore: asciutto, sapido;
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
Zuccheri riduttori: 8 g/l max.

“ROCCAMONFINA” Rosso :

colore: rosso rubino, tendente al granata ;
odore: profumo caratteristico, intenso e fruttato;
sapore: asciutto, tipico e giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
Zuccheri riduttori :10 g/l max.

“ROCCAMONFINA ” Rosato:

colore: rosa piu' o meno intenso;
odore: floreale, fruttato;
sapore: sapido, tipico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
Zuccheri riduttori: 8 g/l max.

ROCCAMONFINA” Rosso Passito:

colore: rosso cupo e profondo;
odore: intenso e di grande persistenza;
sapore: ottima persistenza gustativa e marcata tipicità, tannini presenti ma equilibrati, buona sapidità;
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

ROCCAMONFINA” Bianco Passito:

colore: giallo dorato;
odore: intenso e persistente;

sapore: ottima persistenza gustativa, struttura importante, armonico con buona acidità;
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica "Roccamonfina" con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla IGP "Roccamonfina" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.

E, tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

L'indicazione geografica tipica "Roccamonfina", ai sensi dell'art. 14 del DLgs 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica.

Il territorio di produzione della IGP "Roccamonfina", ubicato in una vasta zona nord occidentale della provincia di Caserta con punto centrale dell'area il massiccio vulcanico di Roccamonfina. L'area in questione è rappresentata dai territori amministrativi dei comuni di cui all'articolo 3, nettamente delimitato dal fiume Garigliano a N - NW, dal monte Cesima a Nord, dall'Agro Caleno a Est. e dalle morbide ed assolate coste della riviera Domizia a Sud.

La rete viaria è fittissima e ottimamente articolata. Infatti, la zona interessata è attraversata da tre importanti strade nazionali: La Via Appia; la Domiziana e la Casilina.

I principali corsi d'acqua, sono il Garigliano a Nord-Nord Ovest il Savone e la Gvena a ad Est.

Orograficamente la zona prende origine per la maggior parte del suo territorio dal massiccio vulcanico di Roccamonfina, mentre le restanti aree interessate sono in parte di natura autoctona ed parte di alluvionale.

2. Aspetto Geologico del Territorio

Le rocce più antiche sono quelle del Monte Massico e del monte Cesima. Presentano una struttura calcareo-dolomitica facente parte della "Piattaforma carbonatica appenninica Centrale"

In tutta questa struttura è possibile rinvenire fossili di varie specie.

L'apparato vulcanico di Roccamonfina invece presenta ovviamente, caratteristiche tutte diverse, ed è il vero apparato generatore della zona.

Questo Vulcano, ormai spento, con i suoi 450 Km² è per dimensione il quarto Vulcano italiano mentre per altitudine è il quinto dopo l'Etna, il Vulture, il Vesuvio ed il monte Amiata.

Nel corso delle differenti ere, il complesso vulcanico di Roccamonfina ha emesso una quantità di materiale piroclastico capace ricoprire un territorio vastissimo conferendo una fertilità ai terreni non comune.

Un particolare materiale piroclastico che riveste molte delle colline e dei monti circostanti è costituito dall'Ignimbrite Campana (L'ignimbrite Trachio –fonolitica, più comunemente nota con il nome di "Tufo grigio campano" autoctono).

Nonostante l'uniformità delle caratteristiche litologiche, la giacitura nonché la tessitura di queste ignimbriti dimostrano che la loro origine non è dovuta ad una unica emissione e ad un unico apparato vulcanico bensì all'attività più o meno contemporanea di numerosi centri vulcanici anche di minore entità

PENDENZE

Il vasto territorio interessato dalla IGP "Roccamonfina" è caratterizzato da una orografia molto eterogenea.

Di fatto pur essendo per la maggior parte della sua estensione costituito da piccoli monti, da qualche massiccio calcareo (vedi Monte Massico e Monte Cesima) e da colline più o meno morbide, per circa un terzo della sua estensione è costituito da pianure alluvionali ricche di humus e corsi d'acqua che le rendono particolarmente fertili ed idonee a qualsivoglia coltivazione.

Le aree collinari idonee alla coltivazione di vigneti ed oliveti non presentano forti pendenze ma declivi che in genere non superano 10-15 % di pendenza, mentre la maggior parte dell'orografia presente è caratterizzata da morbide colline con pendenze inferiori al 10 % quasi sempre perfettamente assolate.

ASPETTO PEDOLOGICO

Dal punto di vista pedologico l'area in questione è decisamente eterogenea sia per le differenti altimetrie presenti sia per l'alternanza di suoli con differenti strutture, con una grossa prevalenza di terreni di natura vulcanica. Ad ogni modo possiamo fare un piccolo distinguo tra le varie zone, ponendo il massiccio vulcanico di Roccamonfina come centro di riferimento

Versante Sud-Ovest (Sessa Aurunca – Cellole) :

Terreni vulcanici autoctoni sulle alture di Roccamonfina: profondi, silicio-sciolti, a reazione sub-acida, con larga disponibilità di potassio e piuttosto scarsi di fosforo assimilabile. Poco Humus.

Le condizioni pedologiche sono ottimali alla coltivazione della vite pur essendo la zona soggetta ad aridità primaverile-estiva.

Terreni vulcanici autoctoni della zona pedocollinare e della pianura (dove per altro, l'orografia è spesso caratterizzata da piccoli rilievi): le stesse caratteristiche dei terreni sopradescritti salvo che sono più profondi, più attivamente capillari e più ricchi di humus. Adatti a tutte le coltivazioni.

Versante Nord-Ovest (Galluccio, Roccadedevandro , Sessa Aurunca)

Terreni vulcanici autoctoni sulle colline di Galluccio e di Sessa Aurunca, direttamente interessati dalle colate laviche e dalle eruzioni del vulcano le colline che degradano a Sessa Aurunca e Roccadedevandro, poco profondi con buona presenza di materiale piroclastico grossolano. Frequente sono la presenza di massi "bombe laviche" che caratterizzano il territorio.

I terreni sono molto fertili, drenanti, ricchi di sostanze minerali con discreta presenza di humus. la reazione è frequentemente sub-acida.

terreni ottimali per la coltivazione della vite da vino

Versante Nord (San Pietro Infine, Mignano M. Lungo, Conca della Campania, Presenzano, Tora e Piccilli, Marzano Appio,)

In questa area si alternano *terreni collinari* ricoperti di piroclastiti che presentano una struttura franco-sabbiosa, sciolti, poco profondi e di buona fertilità; *terreni pedo-collinari ed alluvionali* franco-argillosi, profondi, freschi e ricchi di humus e *terreni pedocollinari autoctoni* argillosi - calcarei con buona presenza di scheletro calcareo siccitosi e poco profondi.

Versante Est (Vairano Patenora, Roccamonfina, Teano, Sparanise, Roccaromana, Calvi Risorta, Roccheta e Croce, Riardo, Pietramelara, Pietravairano, Francolise, Caianello)

Anche questo versante presenta una forte eterogeneità pedologica. Si passa da terreni collinari ricchi di materiale piroclastico (Ignimbrite Campana) ricoperti da un buon franco di coltivazione con una buona dotazione di Humus e pH sub-acido; a terreni alluvionali di natura franco – argilloso, profondi ricchi di falde sottosuperficiali, ricchi di humus e pH acido/sub-acido. In genere i terreni sono molto fertili ed in molti casi idonei alla coltivazione dell’uva da vino.

Versante Sud-Est (Carinola, Falciano del Massico, Mondragone) :

In questo versante si può vedere innanzitutto che la parte pedocollinare e la parte collinare riguarda la struttura calcarea del Monte Massico e, che tutta la fascia mediana, è stata originata dall’attività vulcanica del Roccamonfina, mentre la parte più a Sud è di origine alluvionale. La parte centrale del Monte Massico presenta caratteristiche simili a quelle del versante di Sessa Aurunca: Massiccio calcareo-dolomitico già ampiamente descritto, con terreni di una certa profondità nelle convali, sulle pendici a dolce declivio e nei coni di deiezione ove però è più facile rinvenire materiale grossolano.

Circa i terreni della fascia centrale riferibili all’attività del vulcano di Roccamonfina, sono terreni vulcanici autoctoni, profondi, capillari, ricchi di humus, adatti a tutte le coltivazioni.

Su alcune aree di pianura si ritrovano Terreni alluvionali dei diversi corsi d’acqua con buon contenuto calcareo ma in diverse proporzioni in rapporto alla diversa quantità di materiale vulcanico rimescolatovi. Terreni di medio impasto, argillo-limo-sabbiosi con reazione leggermente alcalina.

Terreni alluvionali sabbioso-limosi, profondi e caldi con scarsa presenza di humus ed argilla a reazione neutra o leggermente alcalina caratterizzano la fascia costiera Domizia

CLIMA

Generalmente temperato in tutta l’area per tutto l’anno. Leggere differenze si possono rilevare lungo il versante Nord e Nord/Est che possono essere interessati nel periodo invernale da forti venti di tramontana e piccole nevicate sulle colline più alte

Buono il numero di giorni di sole.

Precipitazioni:

Buona la piovosità che di solito nell’arco dell’anno supera, anche se di poco i 1200 mm. Purtroppo, la distribuzione delle piogge, è tutt’altro che omogenea, visto la maggiore piovosità si manifesta nel periodo autunno/vernino.

Venti:

per lo più moderati quelli di ponente che sono anche quelli dominanti. Per intensità e basse temperature invece, i venti di tramontana e maestrale possono a volte, sul finire dell’Inverno e in Primavera, creare qualche problema alla fioritura.

LA VITICOLTURA DELLA ZONA

La coltivazione della vite e la produzione di vino è da sempre stata una delle fonti di sussistenza più significativa dell’areale in questione. La sola area di Galluccio e dintorni presentava ad inizio secolo una delle superfici viticole più estese dell’intero territorio nazionale, e sempre nella stessa area sono stati ritrovati reperti storici che dimostrano come lungo il Garigliano, all’altezza di Roccadedandro ci fosse un piccolo approdo per il trasporto del vino diretto nelle grandi navi dell’impero Romano in attesa alle foci del fiume. A questo si somma l’indiscutibile storia del vino prodotto nell’Ager Falernus e tutti gli altri reperti archeologici che hanno dimostrato come la produzione del vino insieme all’olio, fosse una delle principali fonti di reddito delle popolazioni antiche e di quelle recenti fino a tutta la metà del secolo passato.

A partire dagli anni sessanta del trascorso secolo, giungendo fino ad oggi si visto un progressivo ma inesorabile cambiamento della viticoltura dell’area interessata dalla IGP “Roccamonfina”. Si

passati di fatto da una viticoltura estensiva con sistemi di coltivazione idonei a produrre grandi quantità di uve (impianti a Tendone) trascurando in parte le conseguenze che siffatti impianti potessero apportare alla qualità del vino finito; per giungere ad oggi con i moderni impianti ad alta densità ed allevamenti spalliera, tutti orientati verso una viticoltura di qualità con ridotte rese per ettaro.

Relativamente alle forme di allevamento l'obiettivo della qualità, ha indotto i produttori a realizzare impianti ad alta densità e facilmente meccanizzabili. La forma di allevamento è la spalliera bassa, con potature a guyot e cordone speronato. Il sesto d'impianto più frequentemente utilizzato per i nuovi impianti è di m. 2.50 x m. 1.00.

Le varietà coltivate sono quelle autorizzate e raccomandate per la provincia di Caserta, ovvero **Aglianico, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Piediroso, Primitivo e Sciascinoso**

PRATICHE COLTURALI

Concimazione :

Le concimazioni di produzione seguono la prassi della "buona pratica agricola".

E' prevista l'irrigazione di soccorso.

Epoca di maturazione dei vitigni :

Da Settembre a Ottobre.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

IGP Roccamonfina Bianco, ha colore giallo paglierino, con note olfattive floreali tipiche dell'area di produzione; al palato il vino si presenta secco, fresco e gradevole.

IGP Roccamonfina Rosso: presenta un colore generalmente rosso rubino, le note olfattive sono vinose fresche e gradevoli, al palato si presenta secco, sapido, giustamente tannico ed equilibrato.

IGP Roccamonfina Rosato presenta un colore cerasuolo più o meno carico, le note olfattive sono floreali e fruttate, mentre al palato si presenta fresco sapido e gradevole.

IGP Roccamonfina novello: presenta un colore rosso rubino brillante con note olfattive di fiori e frutta fresca

IGP Roccamonfina passito: presenta un colore rosso cupo o giallo oro (a seconda del vitigno usato). Le note olfattive sono intense e persistenti e tipiche. Al palato si presenta caldo pieno e persistente

TECNICA ENOLOGICA

La moderna enologia, legata alla tradizione dell'area di produzione permettono di ottenere dei vini corretti, equilibrati e piacevoli, tipici dell'area di produzione e capaci di soddisfare le differenti esigenze di mercato. Le moderne e razionali tecniche enologiche tendono a preservare le caratteristiche del vitigno. Le note gusto-olfattive sono esaltate da attente fermentazioni.

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

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

In particolare tutti i vini, sia i rossi che il bianco, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni e dell'area di produzione. Sono di fatto molto evidenti le note "fumè" che, più o meno intense, si percepiscono al naso in tutti i vini prodotti intorno alle pendici del vulcano di Roccamonfina, caratteristica olfattiva tipica dei vini prodotti su terreni ricchi di materiale piroclastico, che conferiscono ai vini della IGP Roccamonfina una caratteristica esclusiva.

Ulteriore note caratterizzante i vini della IGP Roccamonfina, è la presenza di una leggera e gradevole nota amarognola tipica dei vini prodotti nel territorio in questione legata alle peculiari caratteristiche mineralogiche dell'intero areale.

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 e 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 .

La millenaria storia vitivinicola dell'area, iniziata nel periodo della dominazione dell'impero romano, attestata da numerosi manoscritti e reperti storici, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche del vino prodotto nell'area della *IGP Roccamonfina*.

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).

Di fondamentale rilievo sono i fattori storici legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione, hanno contribuito ad ottenere il vino IGP Roccamonfina.

La viticoltura nell'area di produzione Roccamonfina prende origini dal centro storico di età medievale, anche se la frequentazione umana della zona risale ad epoche più antiche, come attestato da circuiti murari difensivi, in opera poligonale di epoca sannitica (IV Secolo a.C.). Non mancano testimonianze archeologiche recuperate in diverse località della zona e datate tra la preistoria e l'età romana.

Roccamonfina rientra nel Parco Naturale, dominato dall'omonimo gruppo vulcanico, ormai spento, che si erge tra i Monti Aurunci e culmina nel monte Santa Croce, che si distingue da quelli circostanti per la ricchezza nel suo territorio della vegetazione arborea dove dominano castagneti, uliveti e vigneti.

Il gruppo vulcanico di Roccamonfina, domina le vallate dei fiumi Garigliano e Volturno ed è compreso tra il Massiccio del Matese ad est ed il Monte Massico ad ovest. La sua formazione si è completata in tre epoche successive, la leucitica, la trachitica e la basaltica.

L'attività eruttiva, iniziata nel periodo Pliocenico, è terminata in epoca storica, pochi secoli prima dell'era Volgare. I materiali espulsi abbondantemente per secoli hanno modellato colli e pianure, arricchendo il terreno di minerali preziosi.

La coltivazione della vite e la produzione di vino è da sempre stata una delle fonti di sussistenza più significativa dell'areale in questione. La sola area di Galluccio e dintorni presentava ad inizio secolo una delle superfici viticole più estese dell'intero territorio nazionale, e sempre nella stessa area sono stati ritrovati reperti storici che dimostrano come lungo il Garigliano, all'altezza di Roccadedavandro ci fosse un piccolo approdo per il trasporto del vino diretto nelle grandi navi dell'impero Romano in attesa alle foci del fiume. A questo si somma l'indiscutibile storia che accompagna Ager Falernus dove veniva prodotto il primo vino a denominazione di origine della storia ovvero l'immortale Falerno; senza tralasciare tutti gli altri reperti archeologici che hanno dimostrato come la produzione del vino insieme all'olio, fosse una delle principali fonti di reddito delle popolazioni antiche e di quelle recenti fino a tutta la metà del secolo passato.

Tutt'ora la produzione di vino costituisce una grossa fetta dell'economia locale basata sulla produzione di prodotti tipici, ed in questo contesto il vino rappresenta la tipicità assoluta dell'area in questione.

La zona di maggiore espansione e produzione viticola resta quella del versante Sud – Ovest e Sud- Est del Massiccio di Roccamonfina, mentre i versanti Nord e Nord-Est evidenziano una attività vitivinicola più contenuta anche se un progressiva crescita.

A riprova di quanto sopra è bene mettere in evidenza il grande incremento di aziende vitivinicole di ottimo livello imprenditoriale livello professionale che si sta avendo nell'areale dei comuni di Galluccio, Presenzano, Sessa Arunca, Carinola e Teano, mentre piccole realtà, ma non certo meno importanti dal punto di vista della qualità vitivinicola, nei comuni di Marzano Appio e Caianello si stanno affacciando sul mercato con risultati egregi.

La **IGP “Roccamonfina”** è stata riconosciuta con Decreto ministeriale del 22/Novembre/1995.

Articolo 10 **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole e forestali – ICQRF – **Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA**

L'**Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari** è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettua selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par 1, 2° capoverso. Lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).