

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “COLLI DI SALERNO”

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 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

La indicazione geografica tipica «Colli di Salerno», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2 Vini e base ampelografica

La indicazione geografica tipica «Colli di Salerno» è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nelle tipologie frizzante, amabile e passito;
rossi, anche nelle tipologie frizzante, amabile, passito e novello;
rosati, anche nelle tipologie frizzante e amabile.

I vini ad IGT “Colli di Salerno” 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 per la provincia di Salerno, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

I vini a IGT «Colli di Salerno» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Aglianico
Barbera
Coda di Volpe
Falanghina
Fiano
Greco
Moscato
Piedirosso
Primitivo
Sciascinoso

è riservata ai vini ottenuti da uve 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 vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, fino ad un massimo del 15%, idonei per la provincia di Salerno.

Articolo 3

Zona di produzione

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Colli di Salerno» comprende la parte collinare dell'intero territorio amministrativo della provincia di Salerno, nella regione Campania.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica «Colli di Salerno» bianco a tonnellate 15, con la specificazione del vitigno a tonnellate 14; per i vini ad indicazione geografica tipica «Colli di Salerno» rosso e rosato a tonnellate 14, con la specificazione del vitigno a tonnellate 12. Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Colli di Salerno», seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

bianchi 9,50% vol;
rossi 10,00% vol;
rosati 10,00% vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% 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.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche 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 75% per tutti i tipi di vino e al 50% per il passito.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini ad indicazione geografica tipica «Colli di Salerno» anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono assicurare le seguenti caratteristiche:

«Colli di Salerno» bianco
Colore: giallo paglierino più o meno intenso;
Odore: fruttato e floreale;
Sapore: secco, equilibrato;
Titolo alcolometrico volume totale minimo: 10,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Colli di Salerno» rosso

Colore: rosso rubino più o meno intenso;

Odore: fruttato e floreale;

Sapore: secco, equilibrato;

Titolo alcolometrico volume totale minimo: 10,50% vol;

Acidità totale minima: 5,0 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Colli di Salerno» rosato

Colore: rosa più o meno intenso;

Odore: floreale caratteristico;

Sapore: secco, equilibrato;

Titolo alcolometrico volume totale minimo: 10,50% vol;

Acidità totale minima: 5,0 r/l;

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

«Colli di Salerno» passito a bacca bianca

Colore: caratteristiche del vitigno di provenienza;

Odore: intenso, fruttato e floreale;

Sapore: amabile o dolce armonico;

Titolo alcolometrico volume totale minimo: 15,00% vol;

Acidità totale minima: 4,5 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Colli di Salerno» passito a bacca nera

Colore: caratteristiche del vitigno di provenienza;

Odore: intenso, fruttato e floreale;

Sapore: amabile o dolce armonico;

Titolo alcolometrico volume totale minimo: 15,00% vol;

Acidità totale minima: 4,5 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica “Colli di Salerno”, anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie frizzante e novello all’atto dell’immissione al consumo, devono avere il seguente titolo alcolometrico totale minimo:

«Colli di Salerno» novello 11,00% vol;

«Colli di Salerno» frizzante 10,5% vol;

«Colli di Salerno» Aglianico 10,50 vol%;

«Colli di Salerno» Barbera 10,50% vol;

«Colli di Salerno» Coda di Volpe 10,00% vol;

«Colli di Salerno» Falangina 10,00% vol;

«Colli di Salerno» Fiano 10,00% vol;

«Colli di Salerno» Greco 10,00% vol;

«Colli di Salerno» Moscato 10,00% vol;

«Colli di Salerno» Piediroso 10,50% vol;

«Colli di Salerno» Primitivo 10,50% vol;

«Colli di Salerno» Sciascinoso 10,50% vol;

I vini a indicazione geografica tipica “Colli di Salerno” 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 indicazione geografica tipica «Colli di Salerno» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È 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 il consumatore. L'indicazione geografica tipica «Colli di Salerno» può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3 ed iscritti nello schedario dei vigneti dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la 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) Specificità della zona geografica

Fattori storici

La Campania ha sicuramente rappresentato uno dei primi e più rilevanti centri di insediamento, di coltivazione, di studio e di diffusione della vite. I vitigni campani, pertanto, devono essere considerati a tutti gli effetti i discendenti degli antichi vitigni denominati come Vitis Hellinica, Alinea Gemina, Vitis Apiana, tanto per citare i più importanti. I migliori vini dell'antichità – i vini degli imperatori per intenderci – venivano prodotti in Campania, dove si sviluppò la cultura del vino, come dimostrano molteplici reperti ritrovati nei siti archeologici disseminati in ambito regionale.

I vitigni campani venivano studiati, descritti, classificati e selezionati in modo da diffonderne solo le varietà migliori, quelle in grado di produrre vini di pregio.

Incantevoli sono le descrizioni dei vitigni campani compiute da Plinio, Columella, Virgilio, Catone, quelli che possono essere considerati i primi esperti di vitivinicoltura dell'umanità.

Fattori naturali

La ridente posizione della regione Campania e la rinomata fertilità delle sue terre crearono il mito della “Campania Felix”. In tale contesto, la coltura della vite, ha sempre avuto un ruolo di primaria importanza, non certo per la quantità delle produzioni ma per l'estrema caratterizzazione delle stesse.

La zona di produzione si presenta abbastanza variegata e comprende le zone collinari dei Lattari le colline interne sino alle colline cilentane e del vallo di Diano.

La geomorfologia del territorio è alquanto differenziata, seppur di origine prevalentemente vulcanica. Montagne, colline, vallate, fiumi e torrenti, pianure che si immergono nel mare e che sono stati influenzati dai vicini apparati vulcanici, dei quali il Vesuvio è solo l'esempio più eclatante.

Il panorama delle zone vitate salernitane e dei vitigni autoctoni è ampio, alcuni di questi presenti da moltissimo tempo ed in modo esclusivo.

Fattori umani

In tutte le regioni italiane la viticoltura ha antiche tradizioni, ma mai come in Campania queste tradizioni sono arrivate fino a noi quasi intatte.

Il nostro Mezzogiorno, è sempre stato giustamente considerato un territorio di transito della vite, che dall'Asia Minore e dalla Grecia si diffuse lungo le coste del Mediterraneo e verso l'Europa continentale, e la provincia di Salerno ha rappresentato uno dei primi e più rilevanti centri di insediamento, di coltivazione, di studio e di diffusione di questa coltura.

I vini rientrano in areali di produzione che si estendono a molti dei comuni del vasto e multiforme territorio della provincia di Salerno.

Ogni area è caratterizzata da terreno e microclima specifici che hanno favorito la selezione di alcune cultivar autoctone conferenti caratteristiche di tipicità ai vini ivi prodotti.

Oggi i vini che si producono sono tutti di qualità eccellente e si abbinano alla genuina e saporita cucina locale. Il sistema tradizionale di allevamento (Avellinese più o meno alto o basso, a canocchia ed anche ad alberello) sono stati superati dai sistemi innovativi a Guyot o a cordone speronato. Le viti producono grappoli, che permettono, però, di ottenere un vino di qualità e di perfetto abbinamento con la saporita cucina territoriale.

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'articolo 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.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – ICQRF – Ispettorato Centrale 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 alimentari 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 metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata 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).