

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA «CALABRIA»**

Approvato con	DM 27.10.1995	G.U. 266 - 14.11.1995
Modificato con	DM 31.07.1996	G.U. 190 - 14.08.1996
Modificato con	DM 23.06.2011	G.U. 162 - 14.07.2011
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**

L'indicazione geografica tipica «Calabria» è riservata ai mosti ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare per le seguenti tipologie:

- a) bianco (anche nella tipologia frizzante, passito, vivace e spumante);
- b) rosso (anche nella tipologia frizzante, passito, novello, vivace e spumante);
- c) rosato (anche nella tipologia frizzante, vivace e spumante);

d) con specificazione di uno dei seguenti vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria: Aglianico, Barbera, Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon), Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Calabrese, Castiglione, Gaglioppo, Greco nero, Magliocco canino, Malvasia (Malvasia nera di Brindisi), Marsigliana nera, Merlot, Nerello cappuccio, Nerello mascalese, Nocera, Prunesta, Sangiovese.

e) con specificazione di uno dei seguenti vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria: Ansonica, Chardonnay, Greco, Guardavalle, Guarnaccia, Malvasia (da Malvasia bianca), Manzoni bianco, Montonico bianco, Moscato bianco, Pecorello, Pinot bianco, Riesling italo, Sauvignon, Semillon, Traminer aromatico, Trebbiano (da Trebbiano toscano). Tali vini possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante, passito, vivace e spumante.

### **Articolo 2 Base ampelografica**

I vini ad indicazione geografica tipica «Calabria» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, a bacca di colore analogo ed 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.

L'indicazione geografica tipica «Calabria» con la specificazione di uno dei vitigni indicati all'art. 1, e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, altre uve dei vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 15%.

### **Articolo 3 Zona di produzione**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica «Calabria» comprende l'intero territorio amministrativo delle province di: Catanzaro, Cosenza, Crotone, Reggio Calabria, Vibo Valentia nella regione Calabria.

## **Articolo 4**

### **Norme per la viticoltura**

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

Per i vini a indicazione geografica tipica «Calabria» la produzione massima di uva per ettaro di vigneto, in coltura specializzata, non deve essere superiore a:

tonnellate 19 per la tipologia bianco anche con la specificazione del vitigno;

tonnellate 18 per le tipologie rosso e rosato anche con la specificazione del vitigno.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT «Calabria», seguita o meno dal nome del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Calabria bianco 10,00% vol;

Calabria rosso 10,50% vol;

Calabria rosato 10,50% vol;

Calabria passito 11,00% vol;

Calabria spumante 9,50% vol.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT «Calabria» tipologia «frizzante» e «vivace» possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,50% vol. Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,50% vol.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo della regione Calabria.

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

Per la produzione della tipologia «passito», le uve devono essere sottoposte all'appassimento in pianta o dopo la raccolta (appassimento su graticci e/o ad aria forzata), fino ad assicurare al vino ottenuto un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14,00% vol.

Per la produzione della tipologia spumante il metodo utilizzato e' la rifermentazione in autoclave.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia «passito» per la quale non può superare il 50%.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

1. I vini ad indicazione geografica tipica «Calabria», seguita o meno dalla specificazione del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

#### **«Calabria» Bianco**

colore: giallo paglierino scarico;

odore: gradevole, caratteristico;

sapore: fresco, armonico;

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

acidità totale minima: 5,0 g/l;

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

**«Calabria» Bianco passito**

colore: giallo paglierino intenso,;  
odore: intenso, caratteristico;  
sapore: dolce, delicato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

**«Calabria» Bianco spumante**

spuma: regolare, persistente;  
colore: giallo paglierino;  
odore: fragrante, caratteristico;  
sapore: sapido, da extra brut a dry;  
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo: 11,00 % vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

**«Calabria» Rosso**

colore: rosso più o meno carico;  
odore: vinoso, caratteristico;  
sapore: armonico, tipico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

**«Calabria» Rosso passito**

colore: rosso carico;  
odore: intenso, gradevole;  
sapore: dolce, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

**«Calabria» Rosso novello**

colore: rosso intenso;  
odore: complesso, fruttato;  
sapore: morbido, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

**«Calabria» Rosso spumante**

spuma: regolare, persistente;  
colore: rosso più o meno intenso;  
odore: delicato, fragrante;  
sapore: pieno, da extra brut a dry;  
titolo alcolometrico complessivo minimo: 11,00 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

### **«Calabria» Rosato**

colore: rosa più o meno intenso;  
odore: fine, caratteristico;  
sapore: armonico, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

### **«Calabria» Rosato spumante**

spuma: regolare, persistente;  
colore: rosato più o meno intenso;  
odore: ampio e composito;  
sapore: fresco e armonico, da extra brut a dry;  
titolo alcolometrico complessivo minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

2. I vini a indicazione geografica tipica «Calabria» 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.

3. I vini a indicazione geografica tipica «Calabria», anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie “vivace” e “frizzante”, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere il seguente titolo alcolometrico volumico totale minimo:

Calabria bianco, rosso e rosato vivace 10,50% vol;

Calabria bianco frizzante 10,00% vol;

Calabria rosso e rosato frizzante 10,50% vol;

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

1. Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: «extra», «fine», «scelto», «selezionato» «superiore» e similari.

2. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

## **Articolo 8**

### **Legame con l'ambiente geografico**

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Calabria. Situata all'estremo sud della penisola, la Calabria confina a nord con la Basilicata e per il resto del perimetro è bagnata ad oriente dal mar Ionio e ad occidente dal Tirreno. Il gruppo del pollino, che nasce in Basilicata, si estende anche in terra calabrese e qui sembra proseguire con la Catena Costiera situata dalla parte del mar Tirreno. In posizione più orientale, ma sempre nel settentrione della regione, si erge maestoso il gruppo della Sila ( Sila Grande e Sila Greca), coperta di vegetazione e di boschi. Nella parte meridionale, a sud del Golfo di Sant'Eufemia sul Tirreno e di

Squillace sullo Ionio, la dorsale appenninica continua con la catena delle Serre ( Monte Pecoraro a 1427 metri ) e poi con il grande, maestoso massiccio dell'Aspromonte, che disegna i suoi fianchi scoscesi fino a pochi chilometri dalla costa. Nella parte finale, la città di Reggio Calabria è bagnata dalle acque dello stretto di Messina.

Dalle zone litoranee si passa alle superfici terrazzate poste all'interno. Procedendo ancora verso l'interno si incontrano le colline a profilo molto irregolare, che conferiscono al paesaggio un aspetto leggermente ondulato. Infine si ritrovano dei gruppi semi montuosi delle zone più interne che, sono facilmente riconoscibili per le pendenze più aspre.

L'area è interamente occupata da sedimenti pliocenici che si adagiano sul basamento cristallino paleozoico. Il passaggio con il miocene avviene gradualmente con l'interposizione di locali affioramenti conglomeratici nei pressi dei piccoli centri abitati in destra stratigrafica dello Stilaro il Miocene conglomeratico viene ricoperto da un'altra formazione stratigrafica denominata informalmente argille varicolori.

I dati climatici evidenziano che le piogge sono concentrate prevalentemente nel periodo autunno-inverno, raggiungono il loro valore massimo nel mese di ottobre, novembre e dicembre ed il minimo nel mese di luglio agosto. La temperatura media mensile raggiunge il massimo nei mesi di luglio e agosto ed il minimo nei mesi di gennaio, febbraio. Siamo in presenza di un clima che va da temperato caldo con una forte deficienza idrica in estate e una concentrazione estiva dell'efficienza termica. La variabilità delle forme, i diversi tipi di substrato (materiale parentale) e la diversa azione del fattore tempo imprimono a questa zona una spiccata diversità delle tipologie di suolo che si rinvengono. Sui rilievi collinari che rappresentano gran parte del territorio, dominano le formazioni sabbiose o conglomeratiche. Sono in questo caso suoli da poco a moderatamente profondi con evidenze di idromorfia entro i 50 cm e con moderata presenza di Sali solubili. Infine sulle antiche superfici terrazzate di origine fluviale si rinvengono suoli fortemente alterati che differenziano un orizzonte di accumulo di argilla. Si tratta di suoli moderatamente profondi a tessitura media e reazione subacida.

## 2) Fattori umani rilevanti per il legame

Dal punto di vista territoriale, montagne, altopiani, colline, più o meno ripide ed elevate dominano la situazione, lasciando al piano ben poco spazio, inferiore al 10% del territorio regionale e con poche pianure di bella estensione ( Sant'Eufemia, Sibari, e Gioia ). Dal punto di vista economico, quindi, l'agricoltura non trova nell'andamento del suolo un alleato per la sua diffusione e produzione. Le migliori possibilità di sviluppo spettano alle produzioni specializzate che, non hanno bisogno di grandi e comodi spazi e che soprattutto sanno portare un valore aggiunto in grado di ricompensare in modo adeguato costi produttivi elevati e forti impegni professionali e operatrici. La produzione vitivinicola in particolare, vanta tradizioni solide, riconducibili addirittura ai contatti con il popolo greco durante il primo millennio a.C.

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.

le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.

le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

## 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 rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

L'orografia collinare dell'areale di produzione e l'esposizione prevalente dei versanti concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso.

Anche la tessitura, la struttura chimico-fisica dei terreni, interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dell'IGT Calabria.

Le uve sono coltivate nella media e alta collina nei territori di riferimento. In effetti, la pianta della vite, nelle zone suddette, era presente già in epoca remotissima, sicuramente portata dai colonizzatori della Magna Grecia.

Il vino è ottenuto principalmente da quei vigneti che sono posti nelle zone mediamente collinari o siti su piccoli terrazzi, sia per la tutela della sua qualità che per il rispetto del paesaggio ambientale.

La viticoltura continua ancora oggi a rivestire un ruolo fondamentale per l'economia dei luoghi, dispone di un patrimonio di varietà locali e tradizionali dalle quali si producono vini di elevata qualità. Grazie all'intervento dell'uomo che ha voluto perfezionare le esperienze acquisite sul campo, portando a completamento le innovazioni introdotte nel corso della lunghissima storia produttiva, oggi è possibile assicurarsi gli attuali e conosciuti vini.

Nella coltivazioni vengono preferiti i terreni più favorevoli sia per ciò che concerne le operazioni di coltivazione che, in qualche modo deve essere agevolata e facilitata dall'opera dell'uomo.

Numerose sono le testimonianze che hanno permesso di accertare che l'uomo nel corso della storia ha contribuito a mantenere questo presidi produttivi che negli ultimi hanno subito grazie all'intervento di tecnici e studiosi della materia, una profonda revisione per ciò che concerne il rinnovamento dei sistemi produttivi.

## **Articolo 9**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari 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 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).