

Regione Campania - Area Generale di Coordinamento Sviluppo Attività Settore Primario - Settore Sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura - **Avviso - Modifiche Disciplinare produzione vino DOC Cilento.**

Sereno ZIELLO



AI MIPAAF
Comitato Nazionale per la tutela
dei vini a denominazione di origine
Via XX Settembre, 20
00187 ROMA

Per tramite della
Regione Campania
essorato Agricoltura e
Attività Produttive
SeSIRCA
Napoli

REGIONE CAMPANIA
Prot. 2008. 0255710 del 25/03/2008 ore 10,05
Mitt.: COLDIRETTI + CONFAGRICOLTURA + C.I.A. (NA)
Fascicolo 2008.XLII/1/1.1
Amministrazione studi e indagini sistemi informativi
territoriali e telematici - Postazione di Già

Oggetto : Richiesta di modifica del Disciplinare di produzione del vino DOC Cilento

I SOTTOSCRITTI:

COLDIRETTI - Aniello Ascolese
CONFAGRICOLTURA - Luigi ORSITTO - CIA - OLIVA DOMENICO



in presenza delle sotto indicate Organizzazioni di Categoria già firmatarie della richiesta di riconoscimento della D. O. C Cilento

e i produttori della medesima DOC:

Marino Raffaele, Borrelli Cosimo, Di Fiore Giuseppe, Barone Francesco, Cuomo Domenico, Rotolo Alfonso, Botti Carmine, Polito Vincenzo, Maffini Luigi, la cui domanda è allegata alla presente richiesta;

VISTA la Legge 10.02.1992 n. 164 e i successivi decreti attuativi;

VISTO il Disciplinare di produzione del vino DOC Cilento, riconosciuto con DPR del 3 maggio 1989;

CONSIDERATO che i richiedenti detengono la quasi totalità delle superfici vitate iscritte all'Albo e delle produzioni, in uva e in vino, conseguite;

CONSIDERATA la necessità di modificare il Disciplinare di produzione del suddetto vino a denominazione di origine per adeguarlo alle mutate condizioni di mercato e ai gusti dei consumatori

chiedono

la modifica degli articoli 2, 4, 5 e 6 del Disciplinare di produzione Cilento, conformemente a quanto indicato nell'allegata proposta di Disciplinare di produzione.

DISCIPLINARE DOC CILENTO

MODIFICHE

Articolo 1.

La denominazione di origine controllata «Cilento» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

Il vino «Cilento» rosso deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni:

Aglianico: 60-75%;

Piedirosso e/o Primitivo: 15-20%;

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve delle **varietà di vitigni «ammessi o consigliati» alla coltivazione in provincia di Salerno presenti fino a un massimo del 25%.**

Il vino «Cilento» rosato deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni:

Sangiovese: 70-80%;

Aglianico: 10-15%;

Primitivo e/o Piedirosso: 10-15%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve delle **varietà di vitigni «ammessi o consigliati» alla coltivazione in** provincia di Salerno da soli o congiuntamente presenti nei vigneti fino a un massimo del 10%.

Il vino «Cilento» bianco deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni:

Fiano: 60-65%;

Trebbiano toscano: 20-30%;

Greco bianco e/o Malvasia bianca: 10-15%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve delle **varietà di vitigni «ammessi o consigliati» alla coltivazione in** provincia di Salerno da soli o congiuntamente presenti nei vigneti fino a un massimo del 10%.

Il vino «Cilento» Aglianico deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno Aglianico per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve delle varietà di vitigni a bacca nera «ammessi o consigliati» alla coltivazione in provincia di Salerno da soli o congiuntamente presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.

Il vino «Cilento» Fiano deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno Fiano per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve delle varietà di vitigni a bacca bianca non aromatici «ammessi o consigliati» alla coltivazione in provincia di Salerno da soli o congiuntamente presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.

Articolo 3.

La zona di produzione delle uve comprende in tutto o in parte i seguenti comuni in provincia di Salerno: Agropoli, Alfano, Ascea, Camerota, Campora, Capaccio, Cannalonga, Casaleto Spartano, Casalvelino, Castellabate, Castelnuovo Cilento, Celle di Bulgheria, Centola, Ceraso, Cicerale, Cuccaro Vetere, Futani, Gioi Cilento, Giungano, Ispani, Laureana Cilento, Laurito, Lustra, Magliano Vetere, Moio della Civitella, Montano Antilia, Montecorice, Monteforte Cilento, Morigerati, Novi Velia, Ogliastro Cilento, Ornignano, Orna, Perdifumo, Perito, Pisciotta, Pollica, Prignano Cilento, Roccaglioniosa, Rofrano, Rutino, Salento, S.Giovanni a Piro, S.Mauro Cilento, S.Mauro la Bruca, Santa Marina, Sapri, Serramezzana, Sessa Cilento, Stella Cilento, Stio, Torchiara, Torraca, Torre Orsaia, Tortorella, Trentinara, Vallo della Lucania, Vibonati.

Tale zona è così delimitata:

partendo dalla confluenza del confine nord del comune di Agropoli con il mar Tirreno (foglio 198 III SO.) la linea di delimitazione segue lo stesso fino a Varco Cilentano posto a quota 25. Qui imbocca la strada che congiunge tale località con la strada statale n. 166 e la percorre per tutta la sua lunghezza, passando prima per Casa Rossa e poi per Casa Chiorbo (35 metri s.l.r.n.). Raggiunge, quindi, la strada statale numero 166 in prossimità del km 2,6 a quota 35 e la segue fino al km 3 circa in direzione Roccadaspide. Qui l'abbandona per proseguire la provinciale per Capaccio che percorre fino all'incrocio di questa con il

confine che separa i comuni di Capaccio e Trentinara, confine che risale fino al vertice nord. Il limite della zona di produzione coincide, poi, con il confine nord dei comuni di Trentinara, Monteforte Cilento, Magliano Vetere, Stio; Campora, Novi Veglia, Rofrano, Torre Orsaia, Morigerati, Tortorella e li ingloba per intero. Segue, poi, dirigendo si verso il mare, il confine regionale. A sud l'area è delimitata dal mar Tirreno fino alla Torre del Telegrafo sita in comune di Ascea. Da questo punto la linea di delimitazione segue la curva di livello 25 fino a raggiungere l'imbocco della galleria ferroviaria lato Salerno. Segue, poi, la linea ferroviaria fino alla galleria sotto cui passa la strada statale n. 447 tra il km 60 e il km 59, dove imbocca la strada statale su indicata in direzione Salerno seguendola fino alla località Bosco a quota 3, presso il km 59. Qui lascia la statale stessa per seguire la strada comunale Bosco-Scifro-Stampella fino all'incrocio con la provinciale che collega la strada statale n. 447, con Ceraso in località Stampella. Segue la stessa fino al confine del comune di Ceraso presso la località Vigna della Corte. Risale, poi, il confine tra i comuni di Ceraso e Ascea fino alla confluenza di questo con il confine di Castelnuovo Cilento che percorre fino alla linea ferroviaria. Risale questa fino alla località Vallo Scalo dove l'abbandona per risalire per breve tratto il confine tra i comuni di Castelnuovo Cilento e Casalvelino. Segue poi il confine tra i comuni di Salento e Casalvelino e i comuni di Omignano e Casalvelino. Percorre questo fino all'incrocio con la provinciale pedemontana che la segue escludendo le località Verduzzo, Conca d'Oro, Isca Lunga. Nei pressi dell'inclusa località Torricelli la lascia per percorrere interamente nell'ordine la strada comunale «Santa Maria ad Nives» e «Rungi» fino all'imbocco di quest'ultima con la provinciale che segue in direzione Casalvelino Marina. Imbocca, successivamente, presso il km 53 la strada statale n. 267 e la segue fino al bivio per la Marina di Casalvelino che percorre fino al demanio. Da qui segue la costa fino al punto di partenza alla confluenza del confine nord del comune di Agropoli con il mare Tirreno.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali della coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Cilento» rosso, rosato, bianco, Aglianico e **Fiano** devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche tradizionali di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione prevista dall'articolo 10 del Dpr 12 luglio 1963, n. 930, unicamente i terreni collinari di buona esposizione, di natura preferibilmente scisto-calcarei ubicati a un'altitudine non superiore a 450 metri s.l.m., a eccezione del comune di Moio della Civitella per il quale il limite è posto a metri 550. Sono esclusi gli arenili, le spiagge e le pianure di fondovalle. I sistemi di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve da mosto e del vino. Sono vietate le forme di allevamento espanse su tetto orizzontale ed è vietata ogni pratica di forzatura.

La produzione massima di uva non dovrà superare 100 q.li/ha in coltura specializzata.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve.

La produzione, comunque, non deve superare del 20% il limite massimo.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% per il tipo rosso, **rosato**, bianco, Aglianico e **Fiano**.

Qualora la resa uva/vino superi i limiti sopra riportati, l'eccedenza non avrà diritto alla Doc.

La Regione Campania, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al ministero dell'Agricoltura e delle Foreste e al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Articolo 5.

Le operazioni di vinificazione, invecchiamento obbligatorio **ed imbottigliamento** devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate sull'intero territorio dei comuni anche se sol tanto in parte compresi nelle zone delimitate. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini «Cilento» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% per il rosso, **11,50 % per il Fiano**, 10,5% per il rosato e il bianco e 11,5% per l'Aglianico.

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

Per la trasformazione delle uve destinate al la produzione del vino «Cilento» rosato deve attuarsi il tradizionale metodo di vinificazione che in particolare prevede lo sgrondo delle uve pigiate dopo una limitata macerazione.

Il «Cilento Aglianico deve essere immesso al consumo dopo un periodo di invecchiamento di almeno un anno con decorrenza dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6.

I vini «Cilento» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Cilento» rosso:

- colore: rosso rubino;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: delicato, asciutto;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
- estratto secco netto minimo: 19 per mille.

«Cilento» rosato:

- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: caratteristico;
- sapore: armonico, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 17 per mille.

«Cilento» bianco:

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato caratteristico;
- sapore: fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 15 per mille.

«Cilento» Aglianico:

- colore: rosso rubino;
- odore: vinoso caratteristico;
- sapore: asciutto, corposo, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 20 per mille.

«Cilento» Fiano:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 15 per mille.

E facoltà del ministero dell'Agricoltura e delle Foreste di modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Il vino Cilento, Aglianico sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a tre anni , di cui due in botte, a partire dal 1 gennaio successivo alla vendemmia, può portare sull'etichetta la qualificazione "riserva".

Articolo 7.

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

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

dicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nella zona delimitata nel precedente articolo 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Sulle bottiglie e altri recipienti contenenti il vino «Cilento Aglianico» deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata «Cilento» vino che non risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare è punito a norma dell'articolo 28 del Dpr 12 luglio 1963, n. 930.