

## **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 | G.U. 295 -20.12.2011                                                                   |
|                |               | Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf<br>Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP |
| Modificato con | DM 07.11.2013 | G.U. 274 -22.11.2013                                                                   |
|                |               | Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf<br>Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP |
| Modificato con | DM 13.12.2013 | Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf<br>Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP |
| Modificato con | DM 07.03.2014 | Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf<br>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 l'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. Inoltre è consentito che le predette operazioni possano avvenire anche in stabilimenti situati nell'intero territorio della Regione Campania, a condizione che le Ditte interessate dimostrino ai competenti Organi di controllo di aver effettuato tali operazioni di vinificazione nel relativo stabilimento enologico antecedentemente al 31/12/2012.

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 simili.

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**

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.

#### *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, Aminea 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.**

Tutti 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 ed attribuibili essenzialmente al legame con il territorio di produzione dei vini a IGP Colli di Salerno, che pur geomorfologicamente differenziato, comprende suoli con giacitura prevalentemente collinare, caratterizzati soprattutto dalla presenza del mare, influenzati dai vicini apparati vulcanici e da un microclima tipicamente mediterraneo.

Le condizioni d'illuminazione e calore della zona geografica delimitata, in riferimento all'area vitata, permettono alle uve di raggiungere sempre un adeguato grado di maturazione.

Le condizioni pedoclimatiche ideali permettono pertanto la produzione di vini bianchi, rossi e rosati, anche nelle varie versioni frizzante, amabile, novello e passito, equilibrati, in cui si riscontrano note floreali e fruttate, con caratteristiche differenziate a seconda del vitigno predominante nella composizione ampelografica, e le cui peculiarità chimiche ed organolettiche sono riconducibili essenzialmente al territorio di produzione.

### **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 vegetoprodottrici della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

I vini sia bianchi che rossi e rosati e con nome varietale, anche nelle tipologie passito, novello e frizzante, dimostrano come la tradizione delle produzioni con le nuove tecniche di lavorazione, che si sono affermate negli'ultimi anni, riescono ad esaltare ancor più la qualità del prodotto, lasciando intatta la tipicità. I dati rilevati sui prodotti commercializzati sono sempre superiori ai minimi previsti dal disciplinare di produzione. Si conferma quindi l'interazione tra il fattore umano e l'ambiente, in quanto i vini prodotti sono il risultato di quanto ottenuto in vigna e risentono soltanto marginalmente di manipolazioni successive tendenti ad uniformare il prodotto in maniera indipendente dall'ambiente. Le tecniche di vinificazione affinate nel corso dei secoli, ed attualmente praticate sono varie, ma sempre volte al rispetto ed al mantenimento delle caratteristiche organolettiche delle uve, oltre che all'ottenimento del miglior livello qualitativo del prodotto finale per ogni tipologia.

La caratteristica dei suoli, fortemente vulcanici, è uno dei fattori fondamentale per garantire ai vini prodotti la complessità e la persistenza proprie dei vini di alta qualità.

Sulla base degli studi effettuati non vi è dubbio che i vini prodotti nell'ambito dell' IGT "Colli di Salerno" hanno caratteristiche peculiari proprio perché in questo ambiente, con uve autoctone e le scelte fatte dall'uomo si ottiene un prodotto unico.

## **Articolo 9**

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

Agroqualità S.p.A.  
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA  
Telefono +39 06 54228675  
Fax +39 06 54228692  
Website: [www.agroqualita.it](http://www.agroqualita.it)  
e-mail: [agroqualita@agroqualita.it](mailto:agroqualita@agroqualita.it)

La Società Agroqualità è l'Organismo di controllo autorizzato dal 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 combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).