



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E
DELL'IPPICA
Ex PQA IV

Prot. 53528

Decreto 23 ottobre 2013 **concernente la modifica del disciplinare di produzione dei vini IGP “Scilla” e del relativo fascicolo tecnico, inviato alla Commissione UE ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, al fine di adeguarlo alle osservazioni formulate dalla Commissione UE.**

IL CAPO DIPARTIMENTO

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all’organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l’etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell’articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 20-12-2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP, concernente l’approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all’articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento CE n. 1234/2007 e l’approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell’inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della IGP “Scilla”;

VISTA la comunicazione prot. n.2479838 del 25.06.2013, con la quale la Commissione UE ha notificato le ragioni di annullamento al fascicolo tecnico n. PGI-IT-A0651 relativo alla citata IGP “Scilla” (comprensivo di disciplinare e documento unico riepilogativo di cui all’articolo 118 *quater*, paragrafo 1, del Regolamento CE n. 1234/2007) ed ha invitato questo Ministero a presentare gli opportuni chiarimenti e/o correzioni tramite il sistema informatico E-Caudalie entro il termine di due mesi dalla data di ricezione della notifica, salvo eventuale proroga;

VISTA la comunicazione ministeriale prot. N.22555 del 27.06.2013 con la quale è stata inoltrata la predetta notifica della Commissione UE alla Regione Calabria, al fine di far pervenire a questo Ministero gli opportuni chiarimenti e/o emendamenti al fascicolo in questione;

VISTA la comunicazione n. 309494 del 3 ottobre 2013 con la quale la predetta Regione Calabria ha presentato a questo Ministero la modifica al fascicolo tecnico in questione, in qualità di soggetto richiedente legittimato, che a suo tempo ha predisposto il fascicolo tecnico della denominazione in questione ai fini della trasmissione alla Commissione UE ai sensi dell'art. 118 *vicies*, par. 2, del Reg. CE n. 1234/2007;

RITENUTO che si rende necessario approvare da parte di questo Ministero la predetta modifica al fascicolo tecnico della denominazione in questione, preliminarmente alla trasmissione alla Commissione UE, tramite il sistema informativo "E-Caudalie", messo a disposizione dalla Commissione U.E., ai sensi dell'articolo 70 bis, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009;

RITENUTO altresì di dover pubblicare sul sito internet del Ministero il presente decreto e, conseguentemente, di dover procedere all'aggiornamento del disciplinare della denominazione in questione e del relativo fascicolo tecnico, già pubblicati sul sito internet del Ministero ai sensi del richiamato DM 30.11.2011;

D E C R E T A

Articolo 1

1. A titolo di correzione degli errori relativi alle ragioni di annullamento comunicate dalla Commissione UE richiamate in premessa, al disciplinare di produzione dei vini IGP "Scilla", così come consolidato con il DM 30.11.2011 richiamato in premessa, è approvata la modifica evidenziata nell'allegato al presente decreto.
2. La modifica di cui al comma 1 è inserita nel disciplinare e nel fascicolo tecnico della denominazione in questione:
 - a) nell'ambito del sistema informativo "E-Caudalie", messo a disposizione dalla Commissione U.E., ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009, a titolo di aggiornamento di quello già inoltrato alla Commissione U.E. entro il 31.12.2011, ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007;
 - b) nell'ambito del sistema informativo del Ministero: sito internet del Ministero - Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP, a titolo di aggiornamento di quelli già pubblicati sullo stesso sito ai sensi del DM 30.11.2011 richiamato in premessa.

Il presente decreto sarà pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP.

Roma, li 23/10/2013

Il Capo Dipartimento
f.to prof. Gianluca M. Esposito

Modifica al disciplinare di produzione dei vini IGP “Scilla”.

Il testo dell’articolo 8 - Legame con l’ambiente geografico- è sostituito per intero con il seguente:

“A) Informazione sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

Scilla, così pittoresca e suggestiva, porta scritto nel suo patrimonio genetico una profonda vocazione vitivinicola. La cittadina, con la sua caratteristica forma ad aquila, discende dal promontorio verso le due baie: Chianalea a nord e Marina Grande a sud.

La grande roccia su cui la città è adagiata sembra essere quella sotto la quale si nascondeva lo spaventoso mostro dalle sei teste di cui ci parla la mitologia e che, secondo Omero, fu a fatica scansato dal navigatore Ulisse.

Il territorio di Scilla è costituito da colline che discendono verso il mare formando declivi di particolare bellezza e idoneità per le coltivazioni viticole che ne caratterizzano il paesaggio.

I versanti della costa formati da rocce intrusive e metamorfiche sono interrotti a diverse altezze da pianori (terrazzi marini) particolarmente sviluppati alle quote comprese tra 0 e 400 m s.l.m. Questi sono coperti da depositi di rocce sedimentarie e sedimenti sciolti di ambiente marino costiero (grigi-biancastri) e continentali (rossi) sabbioso-conglomeratici.

Il territorio di Scilla rappresenta una tipica costa di origine tettonica.

I terreni coltivati a vite sono di limitata profondità, con tessitura grossolana, ricchi di scheletro e quindi molto permeabili, principalmente a reazione subacida.

Il clima è di tipo mediterraneo, la cui caratteristica principale è quella di avere un inverno relativamente piovoso e mite ed un'estate abbastanza calda e secca.

La temperatura media dell’area interessata è pari a circa 20°C.

L’indice bioclimatico di Huglin (IH) è pari a circa 2500°C con valori compresi tra 2250 e 2500 a seconda delle annate. I giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 57 con un massimo a febbraio ed un minimo a luglio.

La coltura della vite è condotta su piccoli terrazzamenti scavati sull’asperità della montagna e sorretti da caratteristici muri in pietra a secco denominati “armacie”, ideali per la coltivazione di varietà come Nocera, Calabrese e Prunesta allevati ad alberello.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Fin dai tempi antichi, attraverso il paziente e appassionato lavoro dei vignaioli, sono stati scelti i luoghi e i suoli più adatti ove impiantare le vigne e nelle diverse contrade troviamo piccoli terrazzamenti faticosamente scavati dall’uomo sulle asperità della montagna. Queste vigne terrazzate beneficiano tutte del microclima aereo generato dalle brezze marine. Nonostante l’orografia particolarmente accidentata del luogo con terrazze che finiscono a strapiombo sul mare, l’impegno profuso dagli abitanti di queste difficilissime zone ha permesso di sfruttare la particolarità di questi terreni e di questo microclima al fine di ottenere i vini a IGP Scilla che raccontano con i propri odori e sapori questo meraviglioso territorio.

Qui la storia millenaria affascinante è fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra il fattore umano e le peculiari positività dei vini “Scilla”.

Le pratiche relative all’elaborazione dei vini a IGP Scilla sono quelle tradizionalmente consolidate in zona con pressature soffici per i rosati e vinificazione dei rossi con macerazioni delle uve medio-lunghe per ottenere vini tranquilli e strutturati.

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, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

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

I vini a IGP Scilla hanno un colore che va per le diverse tipologie dal rosso carico al rosato più o meno intenso, sono di carattere gradevolmente fruttato e caratterizzato da una piacevole nota sapida, donata sia dalla composizione dei suoli delle vigne terrazzate sia dal microclima generato dalle brezze marine.

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, l'esposizione prevalente dei vigneti localizzati in zone impervie ma particolarmente vocate alla coltivazione della vite e la vicinanza del mare, concorrono a determinare un ambiente soleggiato, adeguatamente ventilato e luminoso. Un ambiente pedoclimatico molto particolare e caratteristico. 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 di tutti i vini dell'IGT Scilla.

In questo difficile ambiente l'uomo, con notevoli sacrifici, ha tramandato la coltivazione di vitigni autoctoni, pur con l'introduzione di innovazioni legate alle tecnologie di coltivazione, di vinificazione e di commercializzazione che hanno fatto sì che i vini a IGP Scilla diventassero capaci di evidenziare tutta la propria territorialità.”.