



*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. 65344 del 13/12/2013*

**Decreto 13 dicembre 2013 concernente la modifica del disciplinare di produzione dei vini a IGP Colli di Salerno 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 Colli di Salerno;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 14 febbraio 2012, n. 41, concernente la riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

VISTO il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 febbraio 2013, n. 105, rubricato "*Regolamento recante organizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a*

*norma dell'articolo 2, comma 10-ter del decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012 n. 135*", pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 218 del 17 settembre 2013;

TENUTO CONTO della recente riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e nelle more della emanazione dei decreti attuativi conseguenti al D.P.C.M. 27 febbraio 2013, n. 105, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 218 del 17/9/2013;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 29 luglio 2013, registrato dalla Corte dei Conti il 6 settembre 2013, reg. 9, fgl. n. 150, con il quale è stato conferito al Prof. Avv. Gianluca Maria Esposito l'incarico di Capo del Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare e della pesca del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, successivamente confermato con Decreto del Presidente della Repubblica 30 settembre 2013 registrato dalla Corte dei Conti in data 8 novembre 2011, reg. 10, fgl. n. 185;

VISTA la comunicazione n. 2475438 del 24.06.2013 con la quale la Commissione UE ha notificato le ragioni di annullamento al fascicolo tecnico n. PGI-IT-A0255 relativo alla citata IGP Colli di Salerno (comprensivo di disciplinare e documento unico riepilogativo di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 1, del Regolamento CE n. 1234/2007), in merito alla non conforme delimitazione della zona di produzione, 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 n. 22310 del 26.06.2013 con la quale è stata inoltrata la predetta notifica della Commissione UE alla Regione Campania, al fine di far pervenire a questo Ministero gli opportuni chiarimenti e/o emendamenti al fascicolo in questione;

VISTA la comunicazione n. 843364 del 09.12.2013 con la quale la predetta Regione, ha presentato a questo Ministero, con parere favorevole, le correzioni al fascicolo tecnico nonché del relativo disciplinare di produzione, per conto del 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 le predette modifiche 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, a titolo di aggiornamento di quelli già pubblicati sul sito internet del Ministero ai sensi del richiamato DM del 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 a IGP Colli di

Salerno, così come consolidato con il DM 30.11.2011, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche evidenziate nell'allegato al presente decreto.

2. Le modifiche di cui al comma 1 sono inserite nel disciplinare e, se del caso, 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, lì 13/12/2013

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

Modifica al disciplinare di produzione dei vini a IGP “Colli di Salerno”.

-L’articolo 3, comma 1, del disciplinare di produzione dei vini a IGP Colli di Salerno è modificato come segue:

la dicitura : “... comprende la parte collinare dell’intero territorio amministrativo...” è sostituita con la seguente : “...comprende l’intero territorio amministrativo...”.

- L’articolo 8- Legame con l’ambiente geografico- è sostituito con il seguente:

### **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 vegetoproduttive 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 perchè in questo ambiente, con uve autoctone e le scelte fatte dall'uomo si ottiene un prodotto unico."