Ref. Ares(2013)3318946 - 23/10/2013

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA «SCILLA»

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 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 Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 23.10.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza.Vini POP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

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

a) rosso (anche nella tipologia novello);
b) rosato

Articolo 2
Base ampelografica

I vini ad IGT “Scilla” rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, 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.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca bianca, 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 la IGT “Scilla” comprende l’intero territorio del comune di Scilla in provincia di Reggio Calabria.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona.
La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell’ambito aziendale, per i vini ad IGT “Scilla” rosso e rosato, non deve essere superiore a:
10 tonnellate/ettaro
Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT “Scilla”, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:
Scilla rosso 11,00% vol;
Scilla rosato 11,00% vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,50% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
2. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3.
E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.
3. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino.

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

1. I vini a indicazione geografica tipica «Scilla», all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

«Scilla» Rosso
colore: rosso carico;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Scilla» Rosso novello
colore: rosso più o meno intenso;
odore: complesso, fruttato;
sapore: gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Scilla» Rosato
colore: rosa più o meno intenso;
odore: fine, delicato caratteristico,;
sapore: fresco, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

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.

3. L'indicazione geografica tipica "Scilla", ai sensi dell'art. 14 del DLgs 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'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) Informazione sulla zona geografica.
1) Fattori naturali rilevanti per il legame.
Scilla, così pittoresca e suggestiva, porta scritto nel suo patrimonio genetico una profonda vocazionevitivinicola. 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 costituto 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 o 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 siccitosa.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.

cui Qui la storia millenaria e 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 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.
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.

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).