

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

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
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 28.11.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf
(concernente correzione dei disciplinari)		Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf
		Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1 Denominazione e vini

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

- a) bianco;
- b) Montonico bianco passito;
- c) rosso (anche nella tipologia novello);
- d) rosato;

Articolo 2 Base ampelografica

I vini ad IGT «Locride», 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 alla coltivazione nella regione Calabria ed 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.

La IGT «Locride», con la specificazione del vitigno Montonico è riservata al vino passito ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal predetto vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca bianca, non aromatici, 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 «Locride» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di:

Agnana, Ardore, Bianco, Bovalino, Bruzzano, Camini, Canolo, Caraffa del Bianco, Casignana, Caulonia, Ferruzzano, Gerace, Gioiosa Jonica, Grotteria, Locri, Mammola, Marina di Gioiosa

Jonica, Monasterace, Placanica, Riace, Roccella Jonica, Sant'Agata del Bianco, Sant'Ilario, Siderno e Stignano 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 "Locride" bianco, rosso e rosato, non deve essere superiore a:

Locride bianco 14 tonnellate/ettaro

Locride Montonico (loc. Mantonico) 14 tonnellate/ettaro

Locride rosso e rosato 12 tonnellate/ettaro

Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT "Locride", devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Locride bianco 10,00% vol;

Locride Montonico 10,00% vol;

Locride rosso 10,50% vol;

Locride rosato 10,50% 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.

Per la produzione del vino ad IGT "Locride Montonico passito" le uve devono essere sottoposte all'appassimento in pianta o dopo la raccolta fino ad assicurare al vino ottenuto un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 14,00% vol.

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 ad eccezione della tipologia "Locride Montonico passito" per la quale la resa non deve essere superare il 50%.

Articolo 6 **Caratteristiche del vino al consumo**

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

«Locride» Bianco

colore: giallo paglierino;

odore: intenso, caratteristico;

sapore: fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Locride» Montonico passito

colore: giallo paglierino intenso, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Locride» Rosso

colore: rosso rubino;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: intenso, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

«Locride» Rosso novello

colore: rosso carico;
odore: intenso, 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.

«Locride» Rosato

colore: rosa più o meno intenso;
odore: fine, caratteristico;
sapore: fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 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 "Locride", 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

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di:

Agnana, Ardore, Bianco, Bovalino, Bruzzano, Camini, Canolo, Caraffa del Bianco, Casignana, Caulonia, Ferruzzano, Gerace, Gioiosa Jonica, Sant'Agata del Bianco, Sant'Ilario, Siderno e Stignano in provincia di Reggio Calabria. E' la cosiddetta area della Locride che si estende dal medio ionio sino al massiccio dell'Aspromonte. Essa copre una superficie di oltre 1200 chilometri quadrati, dal medio Ionio sino al massiccio dell'Aspromonte e include situazioni territoriali di tipo diverso, dal rivierasco al collinare al montano. Ne fanno parte 37 comuni, localizzati soprattutto nella fascia costiera. All'interno di questo ambito territoriale, sono stati individuati 25 comuni sui quali è stata delimitata la zona di produzione delle uve per i vini ad Indicazione Geografica Tipica "Locride". La zona di produzione si estende sul litorale ionico che va Bianco a Monasterace ed interessa sia le aree costiere in prossimità del mare, sia le aree interne collinari. L'esposizione prevalente di questi terreni è ad est sud-est.

Dalle zone litoranee si passa alle superfici terrazzate poste all'interno. Procedendo ancora verso l'interno si incontrano le colline a profilo molto irregolare, che conferiscono al paesaggio un aspetto leggermente ondulato. Infine si ritrovano dei gruppi semi montuosi delle zone più interne che, sono facilmente riconoscibili per le pendenze più aspre.

L'area è interamente occupata da sedimenti pliocenici che si adagiano sul basamento cristallino paleozoico. Il passaggio con il miocene avviene gradualmente con l'interposizione di locali affioramenti conglomeratici nei pressi dei piccoli centri abitati in destra stratigrafica dello Stilaro il Miocene conglomeratico viene ricoperto da un'altra formazione stratigrafica denominata informalmente argille varicolori.

I dati climatici evidenziano che le piogge sono concentrate prevalentemente nel periodo autunno-inverno, raggiungono il loro valore massimo nel mese di ottobre ed il minimo nel mese di giugno. La temperatura media mensile raggiunge il massimo nel mese di agosto ed il minimo nel mese di gennaio. Siamo in presenza di un clima che va da subumido a sub arido con una forte deficienza idrica in estate e una concentrazione estiva dell'efficienza termica. La variabilità delle forme, i diversi tipi di substrato (materiale parentale) e la diversa azione del fattore tempo imprimono a questa zona una spiccata diversità delle tipologie di suolo che si rinvengono. Sui rilievi collinari che rappresentano gran parte del territorio, dominano le formazioni sabbiose o conglomeratiche. Sono in questo caso suoli da poco a moderatamente profondi con evidenze di idromorfia entro i 50 cm e con moderata presenza di Sali solubili. Infine sulle antiche superfici terrazzate di origine fluviale si rinvengono suoli fortemente alterati che differenziano un orizzonte di accumulo di argilla. Si tratta di suoli moderatamente profondi a tessitura media e reazione subacida.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Nella coltivazioni vengono preferiti i terreni più favorevoli sia per ciò che concerne le operazioni di coltivazione che, in qualche modo deve essere agevolata e facilitata dall'opera dell'uomo. Numerose sono le testimonianze che hanno permesso di accertare che l'uomo nel corso della storia ha contribuito a mantenere questi presidi produttivi che negli ultimi hanno subito grazie all'intervento di tecnici e studiosi della materia, una profonda revisione per ciò che concerne il

rinnovamento dei sistemi produttivi. Negli ultimi tempi per la coltivazione, vengono privilegiati porzioni di territorio ritenute idonee all'introduzione di tecniche innovative per la produzione. base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.

le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.

le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

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.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

L'orografia collinare dell'areale di produzione e l'esposizione prevalente dei versanti concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso.

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 dell'IGT Locride.

Le uve sono coltivate nella media e alta collina del territorio di riferimento. In effetti, la pianta della vite, nelle zone suddette, era presente già in epoca remotissima, sicuramente portata dai colonizzatori della Magna Grecia che fondarono l'odierna Caulonia.

Il vino è ottenuto principalmente da quei vigneti che sono posti nelle zone mediamente collinari o siti su piccoli terrazzi, sia per la tutela della sua qualità che per il rispetto del paesaggio ambientale.

La viticoltura continua ancora oggi a rivestire un ruolo fondamentale per l'economia dei luoghi, dispone di un patrimonio di varietà locali e tradizionali dalle quali si producono vini di elevata qualità. Grazie all'intervento dell'uomo che ha voluto perfezionare le esperienze acquisite sul campo, portando a completamento le innovazioni introdotte nel corso della lunghissima storia produttiva, oggi è possibile assicurarsi gli attuali e conosciuti vini.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Reggio Calabria

Via T. Campanella, 12

89125 - Reggio Calabria

Tel. 0965 384111

Fax.: 0965 384200

Mail: cameradicommercio@rc.legalmail.camcom.it

Web: www.pz.camcom.it

La C.C.I.A.A. di Reggio Calabria è l'Autorità pubblica designata 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).