

# **.DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA «PAESTUM»**

|                |               |  |
|----------------|---------------|--|
| 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 | Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf<br>Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP |

## **Articolo 1 Denominazione**

La indicazione geografica tipica «Paestum», 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 «Paestum» è riservata ai seguenti vini:

- a) bianchi, anche nelle tipologie frizzante, amabile e passito;
- b) rossi, anche nelle tipologie frizzante, amabile, passito e novello;
- c) rosati, anche nelle tipologie frizzante e amabile.

I vini ad indicazione geografica tipica «Paestum» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni 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.

La indicazione geografica tipica «Paestum» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Barbera, Coda di Volpe, Fiano, Greco, Moscato b., Piediroso, 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 dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei per la provincia di Salerno, 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 (1) con la indicazione geografica tipica «Paestum» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Agropoli, Albanella, Alfano, Altavilla Silentina, Aquara, Ascea, Bellosguardo, Camerota, Campora, Cannalonga, Capaccio, Casaletto Spartano, Casalvelino, Caselle in Pittari, Castelvita, Castellabate, Castelnuovo Cilento, Castel S. Lorenzo, Celle di Bulgaria, Centola, Ceraso, Cicerale, Controne, Corleto, Monforte, Cuccaro Vetere, Felitto, Futani, Gioi Cilento, Giungano, Ispani, Laureana, Cilento, Laurino, Lustra, Magliano Vetere, Moio della Civitella, Montano Antilia, Montecorice, Monteforte Cilento, Morigerati, Novi Velia, Ogliastro Cilento, Omignano, Orria, Ottati, Perdifumo, Perito, Petina, Piaggine, Pisciotta, Pollica, Postiglione,

Prignano Cilento, Roccadaspide, Roccagloriosa, Rofrano, Roscigno, Rutino, Sacco, Salento, S. Giovanni a Piro, S. Mauro Cilento, S. Mauro la Bruca, Santa Marina, S. Angelo a Fasanella, Sapri, Serramezzana, Serre, Sessa Cilento, Sicignano degli Alburni, Stella Cilento, Stio, Torchiara, Torraca, Torre Orsaia, Tortorella, Trentinara, Valle dell'Angelo, Vallo della Lucania, Vibonati, in provincia di Salerno.

#### **Articolo 4** **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei mosti e 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

- a) «Paestum» bianco, a tonnellate 17,
- b) «Paestum» bianco con la specificazione del vitigno a tonnellate 16;
- c) «Paestum» rosso e rosato, a tonnellate 14,
- d) «Paestum» rosso e/o rosato con la specificazione del vitigno a tonnellate 13.

#### **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.

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.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche 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 80% per tutti i tipi di vino, ad eccezione del passito che non deve essere superiore al 50%.

#### **Articolo 6** **Caratteristiche al consumo**

I vini ad IGT «**Paestum**», all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

**Paestum** 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.

**Paestum** rosso;

Colore: rosso rubino più o meno intenso

Odore: fruttato e floreale

Sapore: secco, equilibrato

Titolo alcoli metrico volume totale minimo: 10,50% vol;

Acidità totale minima: 5,0 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

**Paestum** rosato;

Colore: rosa più o meno intenso;  
Odore: floreale caratteristico;  
Sapore: secco, equilibrato;  
Titolo alcoli metrico volume totale minimo: 11,00% vol;  
Acidità totale minima: 5,0 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

**Paestum** 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.

**Paestum** passito a bacca rossa

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 «Paestum», anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie “novello”, “frizzante”, e “amabile” all’atto dell’immissione al consumo, devono avere il seguente titolo alcolometrico volumico totale minimo:

Paestum rosso, rosato e bianco frizzante 10,50% vol;

Paestum novello 11,00% vol.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

Alla IGT “Paestum” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.

E’ 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 l’acquirente.

L’indicazione geografica tipica “Paestum”, 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) Informazioni sulla zona geografica**

##### Fattori storici

Paestum è la porta di ingresso settentrionale del Cilento, il territorio in provincia di Salerno che offre un tesoro di storia e natura a chi si accinge ad esplorarlo. Situata su di una vasta pianura, Paestum si presenta come uno fra i siti più affascinanti del patrimonio artistico Cilentano ed i suoi templi sono fra quelli al mondo meglio conservati. La città fu fondata dai greci intorno al 600 a.C. e chiamata Poseidonia, perché dedicata a Poseidone, dio del mare. Nel 400 a.C. fu occupata dai Lucani, popolazione italica. La dominazione lucana durò fino al 273 a.C., anno in cui la città divenne una colonia romana col nome latino di Paestum. La fine dell'Impero Romano coincide con la fine della città; infatti intorno al 500 d.C., a causa dell'insabbiamento alle foci dei fiumi che scorrevano nella pianura, si aggravarono le condizioni di insalubrità del territorio e per tanto la popolazione gradualmente abbandonò la città. E' vero che la riscoperta della viticoltura della zona è storia recente, anche se la sua produzione è molto antica e affonda salde radici in questo territorio da molti secoli. A questo proposito, una delle tante testimonianze che ci vengono dal passato è quella del bottigliere di Papa Paolo III, Sante Lancerio che nel XVI secolo così descriveva i vini del Cilento: "E' un delicato bere l'estate alli gran caldi e non ha pari bevanda la sera a tutto pasto...".

##### Fattori naturali

L'area oggetto di studio si trova interamente nella provincia di Salerno, ed occupa quasi per intero la piana a nord del fiume Sele, oggetto di interventi di bonifica e di rettifica dei corsi d'acqua in epoca storica.

Il limite nord è costituito dai rilievi montuosi dei monti Picentini, che circondano tutta la piana, interrotta solo dalla valle del Sele che si inoltra all'interno dei rilievi con direzione est-ovest. A sud, il confine è costituito dal corso del Fiume Sele, che si getta in mare poco a monte delle rovine di Paestum.

L'area si estende su di una superficie complessiva di 22.645 ettari, di cui 4.590 compresi in aree di non suolo (aree urbane ed industriali, cave ecc.).

La superficie digrada poi verso ovest, con un leggero gradiente di pendenza e con pochi salti morfologici (scarpate di terrazzo), fino a quote prossime al livello del mare nella zona retrodunale.

L'area di forma grossolanamente triangolare, che ad un osservatore superficiale può apparire in gran parte pianeggiante, ha invece una morfologia alquanto complessa, con superfici di diversa natura ed origine: di conoide, terrazzate, alluvionali, palustri ed eoliche.

L'aspetto generale è quindi quello di una superficie molto dolcemente ondulata, con ampie vallette concave (paleoalvei) e profonde incisioni torrentizie attuali, intervallate da ampie superfici subpianeggianti delimitate da scarpate.

Partendo da est, il cui limite è costituito dai primi rilievi collinari e montuosi dei Monti Picentini, si osservano superfici di conoide moderatamente inclinate, poste a quote di poco superiori ai 100 m s.l.m., a morfologia poco ondulata, contrassegnata da deboli depressioni allungate, concave, corrispondenti a paleoalvei di corsi d'acqua temporanei provenienti dai rilievi

##### Fattori umani

L'areale viticola dei vini "Paestum" vanta un patrimonio viticolo di antica tradizione caratterizzato dalla produzione di vini d'altissimo pregio con una specificità alquanto marcata. Tali vini rientrano in areali di produzione che si estendono a molti dei comuni del vasto e multiforme territorio provinciale che comprende aree montuose, collinari, pianure e coste. 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.

Paestum ha una tradizione viticola ed enologica già ai tempi dei greci e romani e continua fino ad oggi con un connubio dei prodotti tipici locali famosi in tutto il mondo.

**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 presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni prevalentemente autoctoni.

**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 vegeto-produttive della pianta.

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

## **Articolo 9**

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

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – ICQRF – Ispettorato Centrale 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).