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
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CILENTO"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 03.05.1989	G.U. 256 - 02.11.1989
Modificato con	DM 28.02.1995	G.U. 62 - 15.03.1995
Modificato con	D.M. 01.08.2008	G.U. 198 - 25.08.2008
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Cilento» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione nelle seguenti tipologie:
"Cilento"rosso;
"Cilento" rosato;
"Cilento" bianco;
"Cilento" Aglianico;
"Cilento" Fiano.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino DOC "Cilento" rosso deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni:
Aglianico: 60-75%;
Piedirosso e/o Primitivo: 15-20%;
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve delle varietà di vitigni idonei alla coltivazione in provincia di Salerno presenti fino a un massimo del 25%.

Il vino DOC "Cilento" rosato deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni:
Sangiovese: 70-80%;
Aglianico: 10-15%;
Primitivo e/o Piedirosso: 10-15%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve delle varietà di vitigni idonei alla coltivazione in provincia di Salerno da soli o congiuntamente presenti nei vigneti fino a un massimo del 10%.

Il vino DOC “Cilento” bianco deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni:
Fiano: 60-65%;
Trebbiano toscano: 20-30%;
Greco bianco e/o Malvasia bianca: 10-15%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve delle varietà di vitigni idonei alla coltivazione in provincia di Salerno da soli o congiuntamente presenti nei vigneti fino a un massimo del 10%.

Il vino DOC “Cilento” Aglianico deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno Aglianico per almeno l’85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve delle varietà di vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in provincia di Salerno da soli o congiuntamente presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.

Il vino DOC “Cilento” Fiano deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno Fiano per almeno l’85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve delle varietà di vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione in provincia di Salerno da soli o congiuntamente presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.

Per le varietà complementari si intendono quelle iscritte 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.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve comprende in tutto o in parte i seguenti comuni in provincia di Salerno: Agropoli, Alfano, Ascea, Camerota, Campora, Capaccio, Cannalonga, Casaletto Spartano, Casalvelino, Castellabate, Castelnuovo Cilento, Celle di Bulgheria, Centola, Ceraso, Cicerale, Cuccaro Vetere, Futani, Gioì Cilento, Giungano, Ispani, Laureana Cilento, Laurito, Lustra, Magliano Vetere, Moio della Civitella, Montano Antilia, Montecorice, Monteforte Cilento, Morigerati, Novi Velia, Ogliastro Cilento, Ornignano, Orna, Perdifumo, Perito, Pisciotta, Pollica, Prignano Cilento, Roccagloniosa, Rofrano, Rutino, Salento, S.Giovanni a Piro, S.Mauro Cilento, S.Mauro la Bruca, Santa Marina, Sapri, Serramezzana, Sessa Cilento, Stella Cilento, Stio, Torchiara, Torraca, Torre Orsaia, Tortorella, Trentinara, Vallo della Lucania, Vibonati.
Tale zona è così delimitata:
partendo dalla confluenza del confine nord del comune di Agropoli con il mar Tirreno (foglio 198 III SO.) la linea di delimitazione segue lo stesso fino a Varco Cilentano posto a quota 25. Qui imbocca la strada che congiunge tale località con la strada statale n. 166 e la percorre per tutta la sua lunghezza, passando prima per Casa Rossa e poi per Casa Chiorbo (35 metri s.l.rn.). Raggiunge, quindi, la strada statale numero 166 in prossimità del km 2,6 a quota 35 e la segue fino al km 3 circa in direzione Roccadaspide. Qui l’abbandona per proseguire la provinciale per Capaccio che percorre fino all’incrocio di questa con il confine che separa i comuni di Capaccio e Trentinara, confine che risale fino al vertice nord. Il limi te della zona di produzione coincide, poi, con il confine nord dei comuni di Trentinara, Monteforte Cilento, Magliano Vetere, Stio; Campora, Novi Veglia, Rofrano, Torre Orsaia, Morigerati, Tortorella e li ingloba per intero. Segue, poi, dirigendo si verso il mare, il confine regionale. A sud l’area è delimitata dal mar Tirreno fino alla Torre del Telegrafo sita in comune di Ascea. Da questo punto la linea di delimitazione segue la curva di livello 25 fino a raggiungere l’imbocco della galleria ferroviaria lato Salerno. Segue, poi, la linea ferrovia ria fino alla galleria sotto cui passa la strada sta tale n. 447 tra il km 60 e il km 59, dove imbocca la strada statale su indicata in direzione Salerno seguendola fino alla località Bosco a quota 3, presso il km 59. Qui lascia la statale stessa per seguire la strada comunale Bosco-Scifro-Stampella fino all’incrocio con la provinciale che collega la strada statale n. 447, con Ceraso in località Stampella. Segue la stessa fino al confine del comune di Ceraso presso la località Vigna della Corte. Risale, poi, il confine tra i comuni di Cera so e Ascea fino alla confluenza di questo con il confine di Castelnuovo Cilento che percorre fino alla linea ferroviaria. Risale questa fino

alla località Vallo Scalo dove l'abbandona per risalire per breve tratto il confine tra i comuni di Castelnuovo Cilento e Casalvelino. Segue poi il confine tra i comuni di Salento e Casalvelino e i comuni di Omignano e Casalvelino. Percorre questo fino all'incrocio con la provinciale pedemontana che la segue escludendo le località Verduzzo, Conca d'Oro, Isca Lunga. Nei pressi dell'inclusa località Torricelli la lascia per percorrere interamente nell'ordine la strada comunale «Santa Maria ad Nives» e «Rungi» fino all'imbocco di quest'ultima con la provinciale che segue in direzione Casalvelino Marina. Imbocca, successivamente, presso il km 53 la strada statale n. 267 e la segue fino al bivio per la Marina di Casalvelino che percorre fino al demanio. Da qui segue la costa fino al punto di partenza alla confluenza del confine nord del comune di Agropoli con il mare Tirreno.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali della coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Cilento" rosso, rosato, bianco, Aglianico e Fiano devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche tradizionali di qualità.
Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione prevista dall'articolo 10 del Dpr 12 luglio 1963, n. 930, unicamente i terreni collinari di buona esposizione, di natura preferibilmente si licio-calcarei ubicati a un'altitudine non superio re a 450 metri s.l.m., a eccezione del comune di Moio della Civitella per il quale il limite è posto a metri 550.
Sono esclusi gli arenili, le spiagge e le pianure di fondovalle.
I sesti di impianto le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve da mosto e del vino.
Sono vietate le forme di allevamento espanse su tetto orizzontale ed è vietata ogni pratica di forzatura.
La produzione massima di uva non dovrà superare 10 t/ha in coltura specializzata.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve.
La produzione, comunque, non deve superare del 20% il limite massimo.
La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% per il tipo rosso, rosato, bianco, Aglianico e Fiano.
Qualora la resa uva/vino superi i limiti sopra riportati, l'eccedenza non avrà diritto alla Doc.
La Regione Campania, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, invecchiamento obbligatorio ed imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3.
Conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate sull'intero territorio dei comuni anche se solo in parte compresi nelle zone delimitate.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini DOC "Cilento" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% per il rosso, 11,50 % per il Fiano, 10,50% per il rosato e il bianco e 11,50% per l'Aglianico.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali leali e costanti, e secondo le moderne tecniche enologiche atte a conferire ai vini le peculiari caratteristiche.
Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione del vino DOC "Cilento" rosato deve attuarsi il tradizionale metodo di vinificazione che in particolare prevede lo sgrondo delle uve pigiate dopo una limitata macerazione.

Il vino DOC “Cilento” Aglianico deve essere immesso al consumo dopo un periodo di invecchiamento di almeno un anno con decorrenza dal 1° novembre dell’anno di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini DOC “Cilento” all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Cilento” rosso:
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: delicato, asciutto;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

“Cilento” rosato:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Cilento” bianco:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: delicato caratteristico;
sapore: fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Cilento” Aglianico:
colore: rosso rubino;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: asciutto, corposo, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Cilento” Fiano:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso, gradevole, caratteristico;
sapore:secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

E facoltà del ministero dell’Agricoltura e del le Foreste di modificare con proprio decreto i li miti minimi sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto secco netto.
Il vino DOC “Cilento”, Aglianico sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a tre anni , di cui due in botte, a partire dal 1 gennaio successivo alla vendemmia, può portare sull’etichetta la qualificazione “riserva”.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore», «vecchio» e simili.
E tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.
Sulle bottiglie e altri recipienti contenenti il vino DOC "Cilento" Aglianico deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori storici
E' una zona molto ampia il cui nome d'origine latina sta ad indicare: Cis Alentum. Il Cilento attraversa numerosi comuni della costa e dell'entroterra, da Agropoli (roccaforte dei pirati saraceni), a Sapri e poi ancora verso l'interno, al confine con la Basilicata. Oltre a tanti luoghi di interesse paesaggistico, come il Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, il monte Gelbison, i fiumi Alento e Calore e l'oasi di Persano, si trovano anche testimonianze archeologiche, artistiche e culturali di rilievo. Dagli scavi di Paestum e di Novi Velia, al Museo del mare di Pollica, dai luoghi di culto come il Santuario di Capaccio ai mulini ad acqua di Vibonati. . I vitigni cilentani traggono la propria origine dall'antica Grecia. Furono infatti, i colonizzatori guinti fin qua dalle coste del Peloponneso. Il Cilento è una delle zone più ricche di bellezze naturali, caratterizzata da terreni di difficile coltivazione, che ben si prestano alla coltura della vite. Il Cilento è soprattutto colline e montagne, se del paesaggio non facessero parte piccole piane costiere ed il Vallo di Diano, una grande pianura interna, un tempo occupata da un lago, oggi scomparso. Frastagliati i rilievi e continuo il susseguirsi di dorsali montuose: alcune con versanti ripidi e scoscesi, e colline rotondeggianti, variamente orientate, ed incise da un fitto reticolo idrografico. I vitigni locali, introdotti ad Elea ed a Paestum dagli antichi colonizzatori greci, trovano nella natura argillosa-calcarea del terreno e nel clima della zona le condizioni per esprimere al meglio la propria personalità.

Fattori naturali
Territorio di notevole e diversa estensione geografica, il Cilento ha come confini al nord la bella ed unica cittadina di Agropoli e a sud la magica Sapri ad est la Lucania ed ad ovest con il mar Tirreno.
L'Appennino Campano-Lucano è costituito da una pila di coltri di ricoprimento messe in posto durante le *fasi tettogenetiche* mioceniche e plioceniche: tali coltri costituiscono la *catena sudappenninica.* Ad est della catena si rinviene *l'avanfossa bradanica* interessata solo da fasi orogenetiche nel Plio-Quaternario, e infine *l'avampaese murgiano* che ha subito deformazioni verticali di tipo epirogenetico. *La catena sudappenninica* è costituita da una serie di coltri di ricoprimento, messe in posto essenzialmente durante il Miocene, che raggiungono uno spessore complessivo dell'ordine dei quindicimila metri. Su queste coltri ci sono depositi clastici mio-pliocenici trasgressivi, a loro volta interessati dalle ultime fasi tettogenetiche. I terreni sono costituzionalmente poveri, a fondo argilloso, ricco di scheletro marnoso e di scisti, sforniti di materia organica. Il Cilento è drenato da pochi bacini idrografici: l'Alento, il Lambro e Mingardo, il Solofrone, il Testene, la Fiumarella, il Bussento verso il Tirreno, il Calore, il Sammaro ed il Tanagro verso il Sele

Fattori umani
Il Cilento, oggi con il Vallo della Diano secondo Parco Nazionale più esteso d'Italia riconosciuto patrimonio dell'Umanità dallo UNESCO, ancora riserva sorprese e meraviglie tutte da scoprire. Il vino è un prodotto alimentare tradizionale che segna la sensibilità che l'uomo ha saputo acquisire in millenni di intenso e travagliato rapporto con le sue radici

Oggi i vini che si producono sono tutti di qualità eccellente e che ben si abbina alla semplice, genuina quanto saporita cucina locale. E' una zona povera ma bella, lontana dai centri urbani importanti però meta di turismo internazionale per la bellezza delle sue coste lambite da un mare dal colore azzurro cobalto. Il sistema tradizionale di allevamento (Avellinese più o meno alto o basso, a canocchia ed anche ad alberello) sono sati superati dai sistemi innovativi a Guyot o a cordone speronato. Le viti producono pochi grappoli, che permettono, però, di ottenere un vino di ottima qualità e di perfetto abbinamento con la famosa cucina cilentana: semplice ma gustosissima

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

Agroqualità S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it
La Società Agroqualità è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, 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 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.