*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 "SCAVIGNA"

| **Decisione di approvazione o modifica** | | | **Pubblicazione** |
|---|---|---|---|
| Approvato con | D.M. | 17.10.1994 | G.U. 251 – 26.10.1994 |
| Modificato con | D.M. | 12.05.1995 | G.U. 124 – 30.05.1995 |
| Modificato con | D.M. | 23.11.2011 | G.U. 284 – 6.12.2011 (Serie Ord. n. 252) |
| Modificato con | D.M. | 30.11.2011 | G.U. 295 – 20.12.2011 |
| | | | Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP |
| Modificato con | D.M. | 7.03.2014 | Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP |

## Articolo 1
*Denominazione e vini*

1. La Denominazione di Origine Controllata "Scavigna" è riservata ai vini bianco, rosso e rosato che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

## Articolo 2
*Base ampelografica*

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Scavigna" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia:

"Scavigna" bianco:
- Traminer Aromatico: fino ad un massimo del 50%;
- Chardonnay: fino ad un massimo del 30%;
- Pinot bianco, fino ad un massimo del 10%;
- Riesling italico, fino ad un massimo del 10%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino al massimo del 45%.

"Scavigna" rosso e rosato:
- Aglianico: fino ad un massimo del 60%;
- Magliocco: fino ad un massimo del 20%;
- Marsigliana nera: fino ad un massimo del 20%;

- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino al massimo del 45%.

2. I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, come sopra richiamato, sono quelli 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 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

**Articolo 3**

*Zona di produzione delle uve*

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Scavigna" comprende in parte i comuni di Nocera Terinese e di Falerna, in provincia di Catanzaro, come appresso descritti.

Tale zona è così delimitata:

Partendo dal km 386 della strada statale Tirrena Inferiore n. 18, (ora SP 164), località Bracia, la linea di delimitazione segue la strada statale n. 18 diramazione che sale verso l'abitato di Nocera Terinese fino ad incrociare lì altro bivio, chiamato bivio Fangiano a quota 261,00. Da questo punto la linea prosegue verso est lungo la predetta strada statale n. 18 diramazione fino a raggiungere l'abitato di Casalicchio. Da questo punto la linea prosegue verso est attraversando località "Gullieri" fino a raggiungere quota 960,90 "Piano Cariti".

Da tale località la linea prosegue fino a raggiungere l'abitato di Falerna. Dal centro abitato di Falerna, si segue la strada statale n. 18 in direzione nord prima e direzione sud dopo, fino a raggiungere la località Falerna Marina, passando dal centro abitato Castiglione Marittimo. Da tale punto d'incrocio, la delimitazione prosegue verso ovest di nuovo lungo la strada statale n.18 fino a raggiungere il km 386 da cui era iniziata la linea di delimitazione.

**Articolo 4**

*Norme per la viticoltura*

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Scavigna" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ben esposti, ubicato su terreni di natura argilloso-calcarei e ben drenati.

2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e dei vini.

3. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.1. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1 sono le seguenti:

| | Produzione massima (t/ha) | Titolo alcolom. volumico naturale minimo (% vol) |
|---|---|---|
| "Scavigna" bianco | 10 | 10,50 |
| "Scavigna" rosso e rosato | 9 | 11,00 |

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

La produzione massima di uva per ceppo, sia in coltura specializzata che in coltura promiscua, non dovrà superare 1,5 kg.

4.2. A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% i limiti massimi sopra stabiliti.

La Regione Calabria, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione alla competente struttura di controllo autorizzata.

## Articolo 5
*Norme per la vinificazione*

1. Le operazioni di vinificazione dei vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

3. La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

| | Resa uva/vino (%) | Produzione massima (hl/ha) |
|---|---|---|
| "Scavigna" bianco | 70 | 70 |
| "Scavigna" rosso e rosato | 70 | 63 |

Qualora la resa uva/vino superi i limiti sopra riportati, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata, oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.

4. I vini "Scavigna" bianco, rosso e rosato non possono essere immessi al consumo in data antecedente al 1° gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia.

## Articolo 6
*Caratteristiche al Consumo*

1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Scavigna" bianco:
- colore:bianco con riflessi gialli tendenti al verdolino;
- odore: fresco, vinoso, gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto, pieno, armonico, piacevolmente fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Scavigna” rosato:
- colore: rosa con riflessi più o meno intensi;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: sapido, fresco, asciutto, armonico ed elegante;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Scavigna” rosso:
- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: gradevole, intenso, caratteristico;
- sapore: secco, robusto ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

2. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto il limite minimo dell'estratto non riduttore e dell'acidità totale.

**Articolo 7**
*Designazione e presentazione*

1. È consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.

2. Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore quali viticoltore, fattoria,tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni CE e nazionali in materia.

3. Nella etichettatura dei vini di cui all’art. 1 l’indicazione dell’annata di produzione delle uve è obbligatoria.

**Articolo 8**
*Confezionamento*

1. I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità di 0,250 litri - 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri – 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

2. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge con esclusione dei tappi a corona.

**Articolo 9**
*Legame con l’ambiente geografico*

*A) Informazione sulla zona geografica*
1) Fattori naturali rilevanti per il legame
Il nome è legato alla zona di produzione. Viene prodotto nei territori collinari nei comuni di Falerna e Nocera Terinese in provincia di Catanzaro.
Dal punto di vista geologico nell’area di produzione si registra la presenza di litologie di natura sedimentaria. I suoli in estrema sintesi possono essere ricondotti a due grandi ambienti identificabili da una parte, con i sedementi recenti della pianura costiera e le alluvioni dei principali corsi d’acqua e dall’altra, con le estese conoidi terrazzate pleistoceniche che coronano la piana. I dati climatici

evidenziano che le piogge sono concentrate prevalentemente nel mese di dicembre ed i minimi nel mese di luglio. La media annuale delle precipitazioni è di 950 mm, la media annuale delle temperature è di 16,1°C. Il clima è umido o sub-umido con un modesto deficit idrico estivo .

2) Fattori umani rilevanti per il legame

A portare la vite in Calabria, furono, ancor prima dei Greci, i Fenici. Sia gli uni che gli altri impiantarono nella regione vitigni pregiati, e li coltivarono ottenendo ottimi prodotti da commerciare con altri popoli, tanto che la viticoltura in Calabria continua ancora oggi a rivestire un ruolo fondamentale per l'economia della regione, con un patrimonio di varietà locali e tradizionali dalle quali si producono vini di elevata qualità. La storia millenaria sancita in numerosi documenti costituisce un esempio concreto della particolare influenza esistente tra l'ambiente e gli abitanti del luogo che hanno determinato la produzione di un vino particolare ed apprezzato quale ò lo Scavigna. È vino di antichissime origini. Il nome deriva dal greco (scavare, zappare la vite) e sintetizza mirabilmente l'antica vocazione del territorio: zona dove si scava il terreno per impiantare la vigna. Vino di grande qualità, di media vita, sfoderano la sua fragranza (di vaniglia e miele) nella prima giovinezza. L'intervento antropico, fondamentale in molti casi per la definitiva consacrazione del prodotto, che ha permesso di introdurre alcune importanti e positive innovazioni, ha perfezionato lo Scavigna che ormai è apprezzatissimo dai consumatori.

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

La DOC "Scavigna" è riferita alle tipologie di cui all'art. 1 che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

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

Negli ultimi anni lo Scavigna ha assunto una posizione di rilievo nei mercati nazionali e anche internazionali, grazie alla sempre maggiore attenzione da parte dei produttori locali, che hanno elevato la qualità della produzione di uve. Oggi lo Scavigna è un vino dalla forte identità regionale, che si ottiene da vitigni locali. Per questo vino nel corso della lunga storia, sono stati innescati ad opera dell'uomo processi innovativi per migliorare e affinare la produzione notevoli. Questa attività, pur tramandando, con le varie generazioni le tecniche tradizionali di coltivazione, ha permesso di modernizzare in modo encomiabile le tecniche produttive a partire dai vigneti e passando per le cantine e arrivando a un marketing aggressivo e moderno. Vino di grande qualità, di media vita, sfoderano la sua fragranza (di vaniglia e miele) nella prima giovinezza. L'intervento antropico, fondamentale in molti casi per la definitiva consacrazione del prodotto, che ha permesso di introdurre alcune importanti e positive innovazioni, ha perfezionato lo Scavigna che ormai è apprezzato dai consumatori.

## Articolo 10
## Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA
+3906-45437975
info@valoritalia.it

Valoritalia S.r.l. 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.