



*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 AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
«PELLARO»**

Decisione di approvazione o modifica	Pubblicazione
Approvato con D.M. 27.10.1995	G.U. 266 - 14.11.1995
Modificato con D.M. 31.07.1996	G.U. 190 - 14.08.1996
Modificato con D.M. 24.07.2009	G.U. 184 - 10.08.2009
Modificato con D.M. 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
Modificato con D.M. 12.07.2013 (concernente correzione dei disciplinari)	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 30.09.2013	G.U. 243 - 16.10.2013 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 07.11.2014 (concernente correzione dei disciplinari) (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 3, lett. b) e comma 4)	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019
Provvedimento Ministeriale 12.07.2019 (concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019)	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati

**Articolo 1
Denominazione e vini**

L'indicazione geografica tipica «Pellaro» 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 “Pellaro” 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 “Pellaro” comprende l’intero territorio del comune di: Motta San Giovanni e parte del territorio amministrativo del comune di Reggio Calabria limitatamente alle frazioni di: Bocale, Lume di Pellaro, Macellari, Occhio di Pellaro, Oliveto, Paterriti, Pellaro, San Filippo, Valanidi 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 “Pellaro” rosso e rosato, non deve essere superiore a:

11 tonnellate/ettaro

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

Pellaro rosso 12,00% vol;

Pellaro rosato 12,00% 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.

Inoltre, le predette operazioni, ai sensi dell’articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, possono essere effettuate all’interno del territorio amministrativo della Provincia di Reggio Calabria

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 «Pellaro», all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

«Pellaro» Rosso

colore: rosso rubino;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Pellaro» Rosso novello

colore: rosso intenso;

odore: gradevolmente fruttato;

sapore: piacevole, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Pellaro» Rosato

colore: rosa più o meno intenso;

odore: fine, caratteristico,;

sapore: fresco, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,0% 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 "Pellaro", 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 parte meridionale della città di Reggio Calabria che si affaccia sullo stretto di Messina (proprio dove c'è Punta di Pellaro) e il grande paese di Motta San Giovanni, situato nell'interno a un'altitudine variabile (il concentrico risale la collina di 7 chilometri ed è a 515 metri) dispongono di una situazione ambientale molto favorevole per le colture vitivinicole di qualità. I vini di Pellaro, infatti, sono apprezzati da tempo, grazie al binomio suolo e clima che arricchisce con vigore i grappoli della vite. Motta San Giovanni – Motta significa “terra fortificata”- è collocata in alto e così può sorvegliare gli spazi circostanti. La contrada di Egua, nel Comune di Motta San Giovanni, alle spalle di Capo D'armi (antica Leucopetra), rappresentava, l'area, insieme alle zone gravitanti su Reggio Calabria di produzione dell'IGT Pellaro. I vigneti sorgono dal livello del mare vino ad un'altitudine di 600-700 metri. La parte meridionale della città di Reggio Calabria che si affaccia sullo stretto di Messina (proprio dove c'è Punta di Pellaro) e il grande paese di Motta San Giovanni, situato nell'interno a un'altitudine variabile (il concentrico risale la collina di 7 chilometri ed è a 515 metri) dispongono di una situazione ambientale molto favorevole per le colture vitivinicole di qualità.

Il Miocene argilloso-arenaceo è dominante in tutta la porzione meridionale della penisola calabrese ed è affiancato dal Pliocene sabbioso. La variabilità delle forme, i diversi tipi di substrato, e la diversa azione del fattore tempo, esprimono a questa zona pedologica una spiccata diversità nelle tipologie di suolo che si rinvengono. Più nello specifico su questa tipologia di origine fluviale di rinvengono suoli fortemente alterati che differenziano un orizzonte di accumulo d'argilla. Si tratta di suoli moderatamente profondi a tessitura media e reazione subacida.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Le sue origini risalgono all'epoca prenormanna: si è costituita comune dal 1811. La storia quasi le attribuisce una funzione di guida. Qui i romani edificano la villa di Publio Valerio (i ruderi sono ancora visibili nella frazione Lazzaro), dove pare sia stato ospitato Cicerone durante la sua fuga. Importante rimane l'apporto dell'agricoltura al sostegno economico della zona, soprattutto grazie alle coltivazioni di agrumi (in particolare il bergamotto, la cui essenza è molto apprezzata nella fissazione dei profumi e nella farmaceutica), la produzione vitivinicola (apprezzato è il vino rosso Nereddu consigliato per i piatti di carne arrosto e per i formaggi prodotti e stagionati sulle alture dell'Aspromonte) e i cereali. Dal punto di vista vitivinicolo, anche a causa della mancanza di una coltivazione fortemente specializzata e quindi dell'essenza finora di un settore produttivo organizzato, questo territorio non è stato interessato da Denominazioni di Origine. Appena più a nord sulla costa ionica vi è l'area di origine del “Greco di Bianco”, la cui Denominazione di Origine risale addirittura al 1980. I vini di Pellaro, infatti, sono apprezzati da tempo, grazie al binomio suolo e clima che arricchisce con vigore i grappoli della vite. Motta San Giovanni – Motta significa “terra fortificata”- è collocata in alto e così può sorvegliare gli spazi circostanti. Le viti in zona sono allevate ad alberello, alte cm 50.

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 sistemi 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 tipizzazione 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'uomo nel corso della storia secolare di questo vino, ha sempre e continuamente introdotto delle tecniche innovative di coltura finalizzate al massimo all'ottenimento di un prodotto di straordinaria qualità. Lo dimostra il fatto che l'aspetto per i rinomati vini del Pellarò sono notevolmente migliorati.

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 autorizzata 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 b) e c), ed all'articolo 20, par. 1, del Reg. UE n. 34/2019, 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 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.