



*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
“VAL DI NETO”**

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 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 28.11.2013 (concernente correzione dei disciplinari)	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 30.09.2013	G.U. 245 – 18.10.2013 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 «Val di Neto» è riservata ai mosti ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare per le seguenti tipologie:

a) bianco (anche nella tipologia frizzante e passito);

- b) rosso (anche nella tipologia frizzante, passito, novello);
- c) rosato (anche nella tipologia frizzante);
- d) con la specificazione del nome di un vitigno.

Articolo 2

Base ampelografica

1. I vini ad indicazione geografica tipica «Val di Neto» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, a bacca di colore analogo, 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.

2. L'indicazione geografica tipica «Val di Neto» con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, così come identificati al comma 1, o del relativo sinonimo in conformità alle disposizioni previste dagli articoli 6, 8 del decreto 23 dicembre 2009 (Allegato 2), è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione di tali vini le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a 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 l'indicazione geografica tipica «Val di Neto» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Andali, Belcastro, Belvedere, Spinello, Botricello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Cerenzia, Crotone, Cutro, Mesoraca, Pallagorio, Petilia Policastro, Roccabernarda, Rocca di Neto, San Mauro Marchesato, San Nicola dell'Alto, Santa Severina, Scandale, Umbriatico e Strongoli tutti in provincia di Crotone.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 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 "Val di Neto" seguita o meno dal riferimento del vitigno, non deve essere superiore a:

Val di Neto bianco 18 tonnellate/ettaro

Val di Neto rosso e rosato 16 tonnellate/ettaro

Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT "Val di Neto", seguita o meno dal nome del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Val di Neto bianco 10,00% vol.;

Val di Neto rosso 11,00% vol.;

Val di Neto rosato 11,00% vol.

Le uve destinate alla produzione della tipologia "frizzante" possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,50% 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.
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 Crotone.
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 "passito" per la quale non può superare il 50%.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini ad indicazione geografica tipica «Val di Neto», seguita o meno dalla specificazione del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

«Val di Neto» Bianco

colore: giallo paglierino scarico;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Val di Neto» Bianco passito

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

«Val di Neto» Rosso

colore: rosso più o meno carico;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Val di Neto» Rosso passito

colore: rosso carico;
odore: intenso, gradevole;
sapore: dolce, caldo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

«Val di Neto» Rosso novello

colore: rosso intenso;

odore: complesso, fruttato;

sapore: morbido, armonico;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

«Val di Neto» Rosato

colore: rosa più o meno intenso;

odore: fine, caratteristico;

sapore: armonico, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica “Val di Neto” con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

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 “Val di Neto”, 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: Andali, Belcastro, Belvedere, Spinello, Botricello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Cerenzia, Crotone, Cutro, Mesoraca, Pallagorio, Petilia Policastro, Roccabernarda, Rocca di Neto, San Mauro Marchesato, San Nicola dell'Alto, Santa Severina, Scandale, Umbriatico e Strongoli tutti in provincia di Crotone. Si tratta della parte centro e sud-orientale della provincia di Crotone, quella che si affaccia

sullo Ionio per gran parte della costa, da tempo è riconosciuta come territorio a vocazione viticola ed enologica. La produzione si sviluppa a pochi chilometri dal mare, tra rilievi collinari appena accennati dai quali si scorge la linea blu delle acque. La zona di produzione del vino Val di Neto è relativa ai comuni di Caccuri, Casabona, Crotone, Mesoraca, Pallagorio, Rocca Bernarda, Petilia Policastro, Santa Severina, San Mauro Marchesato, Scandale e Strongoli. In alcune aziende della zona i proprietari hanno voluto piantare i roseti piantati tra i vigneti, per esaltare il delicato contagio e prevenire i parassiti.

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 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

Confermando questa innata vocazione, il territorio con qualche aggiunta o correttivo, è diventata la zona di origine delle uve per la produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Val di Neto" dal nome del fiume che nasce dalla Sila Grande, e dopo aver attraversato parte della provincia di Cosenza e quella di Crotone, si tuffa nel mar Ionio. Crotone discende dalla "Kroton" della Magna Grecia, fondata dagli Achei, con uno splendido circolo di mura possenti su entrambi i lati del fiume Esaro. Cutro, più in basso (220 metri) rivela un paesaggio più spoglio, arso dal sole. Santa Severina è posta su di una rupe scoscesa, con l'atmosfera che ricorda il passato bizantino e normanno, ai margini del Marchesato di Crotone, l'accorpamento territoriale che si concretizzò nelle mani dei Ruffo tra il 1390 e il 1444 e al quale pose fine un paio di decenni dopo il re di Napoli. Nonostante la sua ripartizione in tanti feudi, il territorio conservò nel tempo l'appellativo di Marchesato a ricordo di un'esperienza rimasta ben viva nel ricordo delle persone.

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

La DOC "Val di Neto" 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).

Ogni scelta produttiva fatta dai produttori è mirata alla ricerca costante della qualità nella lavorazione del prodotto, della terra e con l'utilizzo di moderne tecnologie oltre che con la consulenza di illustri dell'enologi dell'area. Nelle fasce più alte sono stati impiantati vitigni bianchi

che hanno dimostrato di esprimersi al meglio, Greco Bianco e Mantonico, Pecorello. Appena più in basso sono stati sistemati il Gaglioppo, vitigno autoctono,, mentre è in atto una sperimentazione su altri vitigni autoctoni, tra cui il Magliocco.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 ROMA

Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080

info@valoritalia.it

La Società Valoritalia 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 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.