

## ANNESSO

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “CIRÒ”****Articolo 1**

La Denominazione di Origine Controllata “Cirò” è riservata al vino rosso, anche nelle tipologie “classico”, “classico superiore”, “classico superiore riserva”, “superiore” e “superiore riserva”, ed ai vini rosato e bianco, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2.**

I vini “Cirò” rosso e rosato devono essere ottenuti da uve prodotte da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Gaglioppo minimo 80%;

possono concorrere alla produzione di detti vini le uve a bacca rossa provenienti dalle varietà idonee alla coltivazione nella regione Calabria da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 20% ad esclusione delle varietà Barbera, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Sangiovese e Merlot, che possono concorrere fino ad un massimo del 10%.

Il vino “Cirò” bianco deve essere ottenuto da uve prodotte da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Greco bianco minimo 80%,

possono concorrere alla produzione di detti vini le uve a bacca bianca provenienti dalle varietà idonee alla coltivazione nella regione Calabria da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 20%.

**Articolo 3**

A. Le uve destinate alla produzione dei vini “Cirò” rosso, anche nelle tipologie “superiore” e “superiore riserva”, rosato e bianco devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata, che comprende in tutto i territori dei comuni di Cirò e Cirò Marina e in parte i territori dei comuni di Melissa e Crucoli

Tale zona è così delimitata:

Prima zona:

Da sud la linea di confine parte dal mare Jonio (Torre Melissa) risale il torrente Peticara fino all’altezza del primo affluente di sinistra che percorre sino a raggiungere la provinciale per Melissa, che attraversa per raggiungere l’acquedotto del Lese; segue questi fino al gruppo di case (all’altezza di Palazzina Caparra), da qui seguendo la strada che le attraversa raggiunge la quota 45 da dove in linea retta, attraverso la Valle di Casa, passa per la quota 96 e raggiunge il confine comunale tra Cirò Marina e Melissa.

Segue quindi il confine comunale di cui sopra in direzione di Timpa Bianca fino in prossimità di quota 166 da dove prende il sentiero verso sud e il crinale che si affaccia su Serra Basilisca passando per le quote 204, 199 e 139, in prossimità di quest’ultima segue il sentiero che costeggia Serra Alivento ed arriva a quota 221 da dove in linea retta attraversa Serra Alivento fino a raggiungere quota 174 e la strada provinciale per Melissa che segue fino a quota 111 da dove in linea retta passa per quota 174 e raggiunge quota 107 attraversando così Serra di Cattica e Serra Graveda. Da quota 107 verso sud passando per le quote 210 e 229 raggiunge quota 314 sul confine comunale tra Melissa e Strogoli, segue tale confine comunale fino a quota 340 sulla strada provinciale Strogoli-Melissa in prossimità di Cozzo Granatello.

Verso nord prosegue per la strada provinciale Melissa-Strogoli fino al bivio per Melissa. A tale bivio prende la strada per San Nicola dell’Alto fino a quota 443 in prossimità di Casa Muzzonetti; da tale quota in linea retta verso nord passa per quota 358 fino a raggiungere il confine



comunale tra Melissa e Carfizzi e segue questo fino alla confluenza dei tre confini di Melissa, Cirò e Carfizzi, di cui segue il confine ovest del comune di Cirò fino a raggiungere la confluenza del confine comunale di Crucoli che segue costeggiando la Serra di Cardacchio e prosegue fino a Monte Lelo da dove segue verso nord il confine tra le province di Catanzaro e Cosenza costeggiando la Serra di Pipino fino in prossimità della quota 107 da dove segue una linea spezzata in direzione sud-est che passa attraverso le quote 228, 227 (contrada Lelo e contrada Sindaco); da quota 227 segue il sentiero fino a raggiungere il torrente Lelo che attraversa per procedere in direzione della quota 206 e seguire l'impluvio tra il Lelo e Canalaggia fino ad intersecare una linea retta tra le quote 128 e 145, linea che segue verso nord-ovest fino a quest'ultima quota; da qui procede sempre nella stessa direzione seguendo una linea spezzata passante per le quote 145, 109, 123. Attraversa la strada Umbriatico-Crucoli e prosegue in linea fino a quota 181.

Dalla quota 181 attraversa il Cammarero ed il Carinello passando per le quote 132, 81, 84, 143 fino a raggiungere il sentiero che passa tra il Carinello e Colle Schino, costeggia a est quest'ultimo seguendo il medesimo sentiero fino ad inserirsi nella strada che costeggia il torrente Sorvito, prosegue quindi lungo tale strada fino al bivio all'altezza della quota 55, dopo di che segue il corso del torrente Sorvito, abbandonandolo dopo aver percorso l'ansa in prossimità di quota 38 per congiungersi alla strada di bonifica Crucoli, strada statale 106.

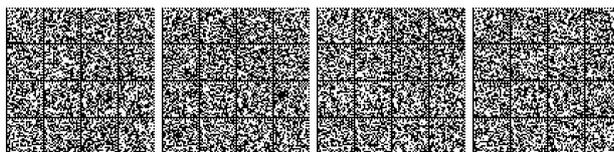
Segue in direzione sud la strada di bonifica passando alle pendici di Timpa del Ronzo e costeggiando il torrente Sorvito fino a raggiungere a quota 80 (Cugnalicchio) di qui segue il corso d'acqua affluente di destra del torrente Sorvito che passa per le quote 83 e 84 e si congiunge alla strada che attraversa la località Carponetto dove oltrepassata alle pendici la quota 135 e raggiunto l'impluvio abbandonata la strada per prendere il sentiero che costeggia il corso d'acqua fino a raggiungere la quota 171 tra Rorià e Porro; da qui, in direzione nord-est segue il sentiero che costeggia le località Rorià e Pontalemina, passando per le quote 142, 228 e raggiunge San Leo (quota 302); da San Leo in linea retta raggiunge a nord-est, passando per la quota 181, il Carafuno di Cacciapica e lo segue fino alla foce. Dalla foce del Carafuno di Cacciapica la zona è delimitata verso sud dal mare Jonio fino al torrente Perticara.

#### Seconda zona:

Sita nel comune di Crucoli è delimitata ad est dalla provinciale Torretta-Crucoli partendo dal ponte sito in prossimità dell'acquedotto del Lese a quota 59 nella zona di Madonna di Manipuglia. Segue tale strada in direzione di Crucoli costeggiando l'acquedotto del Lese fino all'incrocio di quota 180; da tale punto segue la strada secondaria e successivamente il sentiero fino al torrente Giardino, costeggiando Casa Scaglia. Risale quindi il torrente Giardino fino all'altezza di quota 143, quindi in direzione ovest segue una linea spezzata passante per le quote 143, 379, 324 da qui segue il sentiero che costeggia Cozzo du Lampo, abbandona quindi il sentiero all'altezza della quota 365 per seguire una linea retta in direzione di Cozzo di Caposerra (quota 352). Dal Cozzo di Caposerra prosegue verso nord passando per le quote 240 e 148, da quest'ultima segue il sentiero in direzione est fino a raggiungere il fosso d'impluvio portante le acque del Frasso che scorre tra Serra Cavallo e le Monache, segue tale corso d'acqua fino a quota 61. Da tale punto segue una linea spezzata verso sud-sud-est passando per le quote 194, 155, 88, attraversa il torrente Giardino, prosegue verso le quote 134 e 59 sulla strada Torretta-Crucoli.

#### Terza zona:

Sita nel comune di Crucoli in località Piano di Mazza è delimitata partendo da est sulla strada di bonifica Crucoli, strada statale 106 all'altezza della quota 33, segue il sentiero verso sud, passa per la quota 27, giunge al fontanile, prosegue quindi sempre lungo il sentiero fino a quota 87 per giungere al corso d'acqua portante le acque del Frasso; ridiscende tale corso d'acqua fino all'altezza della quota 17, percorre verso est il sentiero fino a raggiungere tale quota e ridiscende in direzione sud, sempre percorrendo il sentiero fino a raggiungere la strada statale Crucoli-strada statale 106 (quota 33).



B. Le uve destinate alla produzione dei vini “Ciro” nelle tipologie “classico”, “classico superiore” e “classico superiore riserva” devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende l’intero territorio dei comuni di Cirò e Cirò Marina.

#### Articolo 4.

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini “Cirò” rosso, rosato e bianco devono essere quelle tradizionali della zona o comunque quelle più idonee a conferire ai vini le caratteristiche chimico-fisiche e qualitative necessarie.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, o in alternativa, quelli più adatti a conferire alle uve ed ai vini le succitate caratteristiche.

È vietata ogni pratica di forzatura, è tuttavia consentita l’irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini “Cirò” rosso e rosato non deve essere superiore a 11,5 t per ettaro di vigneto in coltura specializzata. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini “Cirò” bianco non deve essere superiore a 12,5 t per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

Fermi restando i limiti sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all’effettiva superficie coperta dalla vite.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata purché la produzione non superi il 20% i limiti medesimi.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di gradi 12 per i vini “Cirò” rosso e rosato e di gradi 10,5 per il vino “Cirò” bianco.

La Regione Calabria, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediatamente comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e al Comitato nazionale per la tutela delle Denominazioni di Origine dei Vini.

#### Articolo 5

Le operazioni di vinificazione, nonché quelle di conservazione, di invecchiamento dei vini “Cirò” rosso, rosato e bianco devono essere effettuate all’interno delle zone di produzione delimitate dall’articolo 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni possano essere effettuate anche nei comuni il cui territorio comunale ricade solo parzialmente nelle zone di produzione, delimitate all’articolo 3 del presente disciplinare.

La vinificazione e l’affinamento dei vini “Cirò” “classico”, “classico superiore” e “classico superiore riserva” deve avvenire all’interno della zona delimitata all’art. 3 lettera B.

Il vino “Cirò” rosso non può essere immesso al consumo prima del 1° giugno dell’anno successivo all’annata di produzione delle uve.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di gradi 12 per i vini “Cirò” rosso e rosato e di gradi 10,5 per il vino “Cirò” bianco.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% per i vini a Denominazione di Origine Controllata “Cirò”.

Qualora la resa uva-vino superi il limite sopra riportato, 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.

Il vino “Cirò” rosso non può essere immesso al consumo prima del 1° giugno dell’anno successivo all’annata di produzione delle uve.



I vini “Cirò” rosso superiore e “Cirò” rosso classico superiore che siano stati sottoposti ad un invecchiamento non inferiore a due anni, possono riportare in etichetta la qualifica di “riserva”. Il periodo di invecchiamento decorre a partire dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

#### Articolo 6

I vini di cui all'articolo 1 nell'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Cirò” rosso.

- Colore: rosso rubino, più o meno intenso, con riflessi violacei, con tendenza al granato nelle riserve;
- Odore: gradevole, delicato, intensamente vinoso;
- Sapore: secco, corposo, caldo, armonico, vellutato con l'invecchiamento;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo 20 g/l;
- Zuccheri riduttori residui massimo 4 g/l.

“Cirò” rosato.

- Colore: rosè più o meno intenso;
- Odore: delicato e vinoso;
- Sapore: secco, fresco, armonico e gradevole;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo 17 g/l;
- Zuccheri riduttori residui massimo 4 g/l.

“Cirò” bianco.

- Colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdognoli;
- Odore: armonico, gradevole;
- Sapore: secco, armonico, delicato, caratteristico;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo 16 g/l;
- Zuccheri riduttori residui massimo 4 g/l.

I vini “Cirò” rosso e “Cirò” rosso classico provenienti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di gradi 13 e che all'atto dell'immissione al consumo abbiano un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo di gradi 13,5, possono fregiarsi della qualificazione di “superiore”.

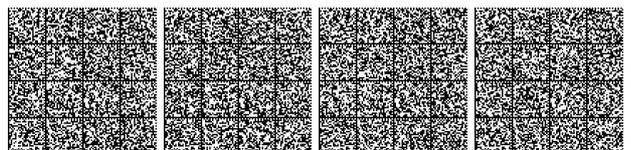
È facoltà del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

#### Articolo 7.

Nell'etichettatura dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Cirò”, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “extra, scelto, fine, selezionato, vecchio” e similari.

È consentito l'uso di menzioni che facciano riferimento a nomi aziendali, a ragioni sociali o a marchi individuali o collettivi che non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno l'acquirente circa l'origine e la natura del prodotto, nel rispetto delle specifiche norme vigenti in materia.

È consentito l'uso della menzione “vigna” seguita dal corrispondente toponimo o nome tradizionale, alle condizioni previste dalla vigente normativa, e, in particolare, che i relativi



toponimi o nomi tradizionali figurino in un apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6, comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Sulle bottiglie od altri recipienti autorizzati contenenti il vino "Cirò" per l'immissione al consumo deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

I termini superiore e classico superiore devono seguire in etichetta le parole "Ciro rosso".

Per i vini prodotti nel territorio di cui all'articolo 3 del presente disciplinare ed aventi diritto alla qualifica di classico, è obbligatorio che detta menzione segua la denominazione di origine "Cirò" rosso anche nella denuncia delle uve, nella dichiarazione di produzione, nei registri e nei documenti di accompagnamento.

Per le uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo per la DOC "Cirò" ed i relativi vini sono ammesse le scelte vendemmiali e le riclassificazioni per altre DOC o IGT, qualora la base ampelografica sia compatibile, nel rispetto delle norme vigenti.

#### Articolo 8.

Per i vini "Cirò" è consentita l'immissione al consumo soltanto in recipienti di vetro.

Le bottiglie od i fiaschi, contenenti vini "Cirò", all'atto dell'immissione al consumo, devono essere, anche per quanto riguarda la forma e l'abbigliamento, adeguati ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.

Per il confezionamento dei vini "Cirò" rosso superiore riserva e rosso classico superiore riserva deve essere usato esclusivamente tappo di sughero raso bocca.

10A15120

### MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 15 ottobre 2010.

**Sostituzione del commissario liquidatore della «Eurocoop - Società Cooperativa a responsabilità limitata», in Bari.**

#### IL MINISTRO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il decreto ministeriale 7 maggio 2009 con il quale la società cooperativa «Eurocoop - Società cooperativa a responsabilità limitata», con sede in Bari, è stata sciolta ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile e il dott. Ferrarese Francesco ne è stato nominato commissario liquidatore;

Vista la nota pervenuta in data 6 maggio 2010 con la quale il dott. Ferrarese Francesco rinuncia al mandato;

Ravvisata la necessità di provvedere alla sua sostituzione nell'incarico di commissario liquidatore;

Decreta:

Art. 1.

Il dott. Donato Sciannameo nato a Carbonara di Bari (Bari) il 7 maggio 1967, con studio in Bari, via G.S. Poli n. 21/a, è nominato commissario liquidatore della società cooperativa «Eurocoop - Società cooperativa a respon-

sabilità limitata», con sede in Bari, già sciolta ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile con precedente decreto ministeriale 7 maggio 2009, in sostituzione del dott. Ferrarese Francesco, rinunciatario.

Art. 2.

Al commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto ministeriale 23 febbraio 2001.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Contro il presente provvedimento è possibile proporre ricorso amministrativo al tribunale amministrativo regionale ovvero straordinario al Presidente della Repubblica nei termini e presupposti di legge.

Roma, 15 ottobre 2010

*Il Ministro:* ROMANI

10A14945

