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 «MELISSA»

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 31.05.1979	G.U. 326 - 29.11.1979
Modificato con	DM 05.08.2002	G.U. 197 - 23.08.2002
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.11.2011 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

1. La denominazione di origine controllata "Melissa" è riservata ai vini che rispondono ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
Melissa bianco;
Melissa rosso, anche superiore.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata "Melissa" devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale le seguenti composizioni ampelografiche:

Melissa bianco:
Greco bianco dall'80 al 95%;
Trebbiano toscano, Malvasia bianca, da soli o congiuntamente dal 5% al 20%.
Melissa rosso:
Gaglioppo dal 75 al 95%;
Greco nero, Greco bianco, Trebbiano toscano e Malvasia bianca, da soli o congiuntamente dal 5% al 25%.

Articolo 3
Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC "Melissa" devono essere prodotte nella zona appresso indicata che comprende in tutto il territorio amministrativo dei comuni di:

Melissa, Belvedere Spinello, Carfizzi, San Nicola dell'Alto, Umbriatico e parte del territorio dei comuni di: Casabona, Castel Silano, Crotone, Pallagorio, Rocca di Neto, Scandale, San Mauro Marchesato, Santa Severina, Strongoli tutti in provincia di Crotone.
Tale zona è così delimitata:
partendo dal confine comunale di Melissa sulla costa ionica in località Valle di Casa, il
limite segue tale confine in direzione ovest fino ad incrociare sul torrente Lipuda, quello del comune di Cirò e lungo questi prosegue verso nord – ovest sino ad incontrare il confine provinciale Monte Lolo.
Da monte Lolo, segue il confine di provincia verso ovest e poi in direzione sud – ovest sino a quota 391, ad ovest della località Rafano e da qui segue il confine comunale di Umbriatico sino in prossimità della strada Verzino – Pallagorio alla quale si congiunge seguendo il sentiero verso ovest in prossimità del km 22,700 (quota 565).
Lungo tale strada, in direzione sud – est, costeggia la Serra Palombara sino a raggiungere in prossimità di Pallagorio la quota 578 (km 17,800).
Da qui prosegue verso ovest lungo il sentiero che passando per la quota 567 prosegue verso quota 425 e poco prima di raggiungerla prende il sentiero verso sud e superate le quote 510 e 506 va ad incrociare, in località Bosicella, la strada Pallagorio – Zinga.
Ridiscende lungo questa verso sud fino in prossimità del km. 8,000 da dove prosegue per il sentiero che, attraverso la località Lupinaia e superata la quota 170 raggiunge il confine di Casabona di poco a nord della quota 152.
Prosegue quindi lungo il confine di Casabona verso sud fino in prossimità di Timpa di Cassiano dove incrocia quello di Belvedere Spinello che segue in direzione sud – ovest sino all'incrocio di questi con il Torrente Lepre, discende questi verso sud sino in prossimità della confluenza con il Fiume Neto dove incrocia il confine di Santa Severina che segue verso ovest sino al Ponte di Neto.
Dal Ponte di Neto segue, in direzione sud, la strada statale Silana – Crotonese fino al km.
143,500 circa (quota 146) e quindi verso sud segue per il sentiero che passa per le quote 152, 168, 184, 220 costeggiando ad ovest le località Limata, Bosco del Tornese e Castelluccio sino ad incontrare il confine di Santa Severina discendendolo poi verso sud fino sino ad incrociare la strada statale della Piccola Sila al km 151,000.
Segue tale strada in direzione est e poi sud fino al km 158,700 circa (quota 192) e da qui
seguendo il sentiero ad ovest incrocia il confine comunale di san Mauro Marchesato seguendolo prima verso ovest e poi sud – est sino ad incontrare il sentiero che passa tra le località San Nicola e Piano del Re, segue tale sentiero verso sud – est, passando per le quote256 e 235, fino a raggiungere la strada statale della Piccola Sila in prossimità del km165,100, prosegue per tale strada in direzione est fino al km 160,500 circa (Madonna del Soccorso) e da qui in direzione sud – est percorre il sentiero che attraversa la località
Giordano fino alla quota 118, poco prima di Burrone di Groppaia.
Da quota 118 prosegue lungo il sentiero verso est fino a quota 123 e quindi risale verso nord lungo quello che passa per le quote 163 e 283 fino ad incrociare la strada statale Crotonese al km 162,200 circa, segue questa verso ovest sino al km. 163,000 circa da dove seguendo il sentiero verso sud – est e superata la quota 155 di circa 100 metri, piega verso nord – est fino alla quota 185 e poi verso nord costeggiando ad est il burrone di Don Ciccio, attraversa il confine di Scandale in prossimità del Casino della Valle ed incrocia la strada statale Silana – Crotonese al km 165,000.
Lungo tale strada procede verso est sino a raggiungere la strada statale Jonica n. 106 che segue verso nord dal km. 250,000 al km. 257,100.
Dal km. 257,100 prosegue verso ovest per la strada statale Silana – Crotonese n. 107 sino ad incrociare, superato il km. 268,000 il confine comunale di Rocca di Neto; prosegue lungo questi verso ovest sino alla quota 48, a nord di Timpone Rocella, da dove segue verso sud il sentiero per Cantorato e da tale località, in direzione nord – ovest, la strada per Noce Soprano e San Francesca attraverso le quote 83 e 128 per poi piegare verso sud attraverso le quote 55 e 150 sino ad incontrare la strada statale n. 107 al km. 149,500 circa.
Segue questa strada in direzione nord – ovest e nord fino al km. 145,300 circa, da dove
lungo un sentiero, in direzione nord, raggiunge la diramazione della strada statale n. 107
(quota 190), e lungo questa prosegue verso est sino a superare di circa 200 metri il Casino di Piscicoltura, da qui segue, in direzione est e nord – est, la strada che attraversa le località Serrata

Gabelluccia e Dattilo incrociando a la Pizzuta quella per Fasana, prosegue lungo questa, in direzione est, fino ad incrociare la strada ferrata nelle vicinanze di Fasana.
Segue quindi la linea ferroviaria verso nord fino alla quota 12, poco prima della stazione di Strongoli, dove incrocia un corso d'acqua e lungo questi verso est raggiunge la costa, risale quindi lungo questa verso nord sino al punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione di vini a DOC "Melissa" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi esclusi, i vigneti male esposti ed umidi.
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 delle uve e dei vini.
E' vietata ogni pratica di forzatura ed è vietata l'irrigazione.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:
Melissa bianco 11,00% vol;
Melissa rosso 12,00% vol;
Melissa rosso superiore 12,50% vol.
La resa massima dell'uva ammessa per la produzione dei vini a DOC "Melissa", in vigneti a coltura specializzata, non deve essere superiore a:
Melissa bianco 12,00 tonnellate/ettaro;
Melissa rosso 11,00 tonnellate/ettaro.
Fermo restando i limiti massimi sopra indicati la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.
A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione nonché di conservazione e di invecchiamento dei vini a DOC "Melissa", possono essere effettuate oltre che all'interno della zona di produzione delimitata dal precedente articolo 3, comprendendo tutto il territorio dei comuni anche se solo in parte compresi, e nei comuni limitrofi di Cirò, Cirò Marina, Crucoli tutti in provincia di Crotone.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
Il vino DOC dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a 2 anni, a decorrere dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve, può riportare in etichetta la qualifica aggiuntiva "Melissa" rosso superiore.

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata "Melissa", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Melissa" bianco:
colore: giallo paglierino più o meno tenue;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: secco, delicato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Melissa” rosso:
colore: dal rosato carico al rosso rubino;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, di corpo, sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Melissa” rosso superiore:
colore: rosso rubino con riflessi aranciati con l’invecchiamento;
odore: etereo, intenso, persistente;
sapore: asciutto, vellutato, alcolico, robusto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

E’ in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Sulle bottiglie e recipienti contenenti i vini a denominazione di origine controllata «Melissa» deve figurare l’annata di produzione delle uve.
2. Alla denominazione di origine controllata “Melissa” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, superiore e similari.
3. È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati veritieri non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.
3. Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola del produttore, quali viticoltore, fattoria, tenuta, vigna, podere, cascina, masseria e similari, sono consentite in osservanza alle vigenti normative comunitarie nazionali in materia.

Articolo 8
Legame con l’ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica
1) Fattori naturali rilevanti per il legame
La zona geografica delimitata comprende in tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Melissa, Belvedere Spinello, Carfizzi, San Nicola dell’Alto, Umbriatico e parte del territorio dei comuni di: Casabona, Castel Silano, Crotone, Pallagorio, Rocca di Neto, Scandale, San Mauro Marchesato, Santa Severina, Strongoli tutti in provincia di Crotone.
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
Narra una leggenda che Melisso o Melisséo, principe cretese al seguito di Minosse in Sicilia, dopo la morte del suo re, riprende il mare e, sbattuto dai flutti lungo la costa calabro-ionica approda in quella contrada, che dalla colonia da lui fondata viene appunto chiamata Melissa.
Qui i suoi sudditi, dediti all' agricoltura e già molto esperti nell' arte di coltivare la vite, trasformano la campagna che è fertilissima, in lussureggianti vigneti da cui ottengono un vino molto prelibato per bontà e raffinatezza, di gusto. In età romana Melissa ritorna agli onori della cronaca ad opera di Ovidio che la ricorda nelle "Metamorfosi" come luogo ameno, ricco di vigne, non lontano da Crotone. Leggenda e storia dunque che ci lasciano dedurre che fin da epoche assai remote, Melissa avesse una lunga tradizione a cui sono rimasti fedeli sia i contadini sia i melissesi produttori di vino.
Il vino Melissa consegue sempre più lusinghieri apprezzamenti tanto che, anche in prospettiva di possibili risultati economici consistenti, spingono il sig. Mario Bruni, dotato di intraprendenza e spirito di iniziativa, a tentare un giudizio sul "Melissa". E così che nel 1934 per la prima volta una bottiglia di vino recante l' etichetta "Melissa" viene presentato alla terza mostra nazionale dell' agricoltura di Firenze dove consegue il primo diploma ufficiale di qualificazione con medaglia d' oro.
Comincia così l' ascesa del tipico prodotto agricolo melissese che sarà ben presto sul mercato con le denominazioni di vino D.O.C. Questa larga produzione di vino a denominazione di origine controllata ha permesso all' amministrazione comunale del nostro paese di entrare, già da alcuni anni, nell' associazione delle "Città del vino", che ha sede a Siena, presso l' enoteca nazionale.
base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione, con particolare attenzione al Gaglioppo.
le forme di allevamento, i sesti 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, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare.
le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco ed in rosso di vini tranquilli adeguatamente differenziate per la tipologia di base e la tipologia superiore.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
La DOC "Melissa" 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.
Al sapore tutti i vini presentano un'acidità moderata, tipica degli ambienti meridionali, una leggera astringenza dovuta ai tannini, una buona struttura (a volte tendente al debole nella tipologia di base), che contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
L'orografia collinare dell'areale di produzione e l'esposizione prevalente dei versanti concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso.
Anche la tessitura, la struttura chimico-fisica dei terreni, interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche Melissa.
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. Questa valutazione rende la viticoltura cirotana, un cardine dell'economia

territoriale, un suo punto d'orientamento macroeconomico, sia per la qualità e la caratura del simbolo agroalimentare che porta, sia per il ruolo d'intercapedine con l'ambiente rurale.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

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