Ref. Ares(2011)1358197 - 14/12/2011

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA «LIPUDA»

Approvato con	DM 27.10.1995	G.U. 266 - 14.11.1995
Modificato con	DM 31.07.1996	G.U. 190 - 14.08.1996
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 184 - 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

L'indicazione geografica tipica «Lipuda» 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);
b) rosso (anche nella tipologia frizzante e novello);
c) rosato (anche nella tipologia frizzante).

Articolo 2
Base ampelografica

I vini ad indicazione geografica tipica «Lipuda» 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.

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 «Lipuda» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Carfizzi, Casabona, Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Melissa, Strangoli, Umbriatico, 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'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona.

Per i vini a indicazione geografica tipica «Lipuda», anche con la specificazione del vitigno, la produzione massima di uva per ettaro di vigneto, in coltura specializzata, non deve essere superiore a:

Lipuda bianco 18 tonnellate/ettaro
Lipuda rosso e rosato 16 tonnellate/ettaro

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

Lipuda bianco 10,00% vol.;
Lipuda rosso 10,50% vol;
Lipuda rosato 10,50% 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.
E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.
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 «Lipuda», all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

«Lipuda» ***Bianco***
colore: giallo paglierino;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: fresco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Lipuda» ***Rosso***
colore: rosso intenso;
odore: complesso, caratteristico;
sapore: armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Lipuda» ***Rosso novello***
colore: rosso più o meno intenso;
odore: complesso, fruttato;
sapore: armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Lipuda» ***Rosato***
colore: rosa più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Alla denominazione di cui all'art. 1 e' 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 "Lipuda", 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: Carfizzi, Casabona, Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Melissa, Strangoli, Umbriatico, in provincia di Crotone. Sono tutti Comuni situati nella fascia collinare che dai piedi della Sila Grande degrada lentamente verso il mare Jonio a contorno dell'omonimo fiume Lipuda. Si tratta di una zona limitrofa a quella in cui la vite, da tempo immemorabile, ha avuto modo di esprimere un vino di grande qualità: il Cirò. 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 in destra stratigrafica dello Stilaro 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

Ai tempi dei primi sbarchi dei coloni greci sulle coste calabresi, la coltura della vite fu una delle attività che vennero per prime trasmesse alle popolazioni indigene: i centri di Sibari e Crotone si fecero presto apprezzare per la qualità dei vini prodotti, in particolare di quel "Kremisa" che è considerato l'antenato dell'attuale Cirò. E allora, questo era il vino ufficiale della Olimpiade e si dice che lo stesso Milone di Crotone, vittorioso in sei edizioni, lo apprezzasse con entusiasmo.

Nella parte più bassa di questa zona, cioè quella che (Carfizzi, Strongoli, mentre Melissa appartiene ai due vini) non contribuisce al Cirò, si produce un' altra DOC, "Melissa": il Bianco è opera di Greco, Trebbiano e Malvasia: il Rosso di Gaglioppo. Carfizzi, piccolo paese dell'entroterra Crotonese, domina dalla sua collina il paesaggio circostante e vanta tradizioni e dialetto di origine albanese. Cirò Marina si apre sulla costa ionica non lontano dalla confluenza in mare del fiume Lipuda e i mestieri della pesca e del turismo si mescolano con quello del vino. Cirò, invece, guarda le colline, i vigneti, e l'azzurro del mare dall'alto dei suoi 324 metri. Strongoli, dominato da un castello medioevale, sorge sul sito dell'antica "Petelia" di origine Greca. Infine, Umbriatico: le mura lo cingono ancora parzialmente a testimonianza che anche nel passato qui c'era qualcosa di prezioso che valeva la pena difendere e salvaguardare.

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 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.

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 tipicizzazione 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).

Il vino è ottenuto principalmente da quei vigneti che sono posti nelle zone mediamente collinari o siti su piccoli terrazzi, sia per la tutela della sua qualità che per il rispetto del paesaggio ambientale.

La viticoltura continua ancora oggi a rivestire un ruolo fondamentale per l'economia dei luoghi, dispone di un patrimonio di varietà locali e tradizionali dalle quali si producono vini di elevata qualità. Grazie all'intervento dell'uomo che ha voluto perfezionare le esperienze acquisite sul campo, portando a completamento le innovazioni introdotte nel corso della lunghissima storia produttiva, oggi è possibile assicurarsi gli attuali e conosciuti vini. L'Indicazione geografica Tipica "Lipuda" è stata riconosciuta nell'Ottobre del 1995 e da quel momento contraddistingue i vini bianchi, rossi e rosati che, sul territorio collinare precedentemente individuato, sono ottenuti grazie al contributo di uno o più vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Crotone.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - ICQRF - Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).
In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).