

C.a Ufficio Protocollo

Invio osservazione n° 9 al progetto indicato in oggetto.

Chiedo mi sia comunicato il numero di protocollo non appena espletata l'operazione.

Grazie per quanto di vostra competenza

Michele Giuliano

--

OSSERVAZIONE N°8 AL PROGETTO: REALIZZAZIONE DEL PARCO EOLICO “SAN PAOLO” COMUNE DI SAN PAOLO DI CIVITATE – COD. 3905 del 23 Gennaio 2018

Presentazione di osservazioni relative alla procedura di:

- Valutazione Ambientale Strategica (VAS) – art.14 co.3 D.Lgs.152/2006 e s.m.i.
- Valutazione di Impatto Ambientale (VIA) – art.24 co.3 D.Lgs.152/2006 e s.m.i.
- Verifica di Assoggettabilità alla VIA – art.19 co.4 D.Lgs.152/2006 e s.m.i.

Il Sottoscritto: **Michele Carmine Giuliano**

PRESENTA

ai sensi del D.Lgs.152/2006, le **seguenti osservazioni** al

- Piano/Programma, sotto indicato
- Progetto, sotto indicato.

REALIZZAZIONE DEL PARCO EOLICO “SAN PAOLO” COMUNE DI SAN PAOLO DI CIVITATE – COD. 3905 del 23 Gennaio 2018

OGGETTO DELLE OSSERVAZIONI

- Aspetti di carattere generale (es. struttura e contenuti della documentazione, finalità, aspetti procedurali)
- Aspetti programmatici (coerenza tra piano/programma/progetto e gli atti di pianificazione/programmazione territoriale/settoriale)
- Aspetti progettuali (proposte progettuali o proposte di azioni del Piano/Programma in funzione delle probabili ricadute ambientali)
- Aspetti ambientali (relazioni/impatti tra il piano/programma/progetto e fattori/componenti ambientali)
- Altro: **RELAZIONE ESSENZE**

ASPETTI AMBIENTALI OGGETTO DELLE OSSERVAZIONI

- Atmosfera
- Ambiente idrico
- Suolo e sottosuolo
- Rumore, vibrazioni, radiazioni
- Biodiversità (vegetazione, flora, fauna, ecosistemi)
- Salute pubblica
- Beni culturali e paesaggio
- Monitoraggio ambientale
- Altro :**RELAZIONE ESSENZE**

TESTO DELL' OSSERVAZIONE : 1) Pag.4 – “I vigneti presenti nell'intero territorio comunale di San Paolo di Civitate, rientrano nell'areale di produzione di vini DOC “SAN SEVERO” (D.M. 24/5/2010 - G.U. n.132 del 9/6/2010), contestualmente le uve provenienti da vitigni presenti nell'agro di San Paolo di Civitate **possono concorrere** alla produzione di vini IGT “DAUNIA” (D.M. 20/7/1996 - G.U. N. 190 DEL 14/8/96), IGT “PUGLIA” (D.M. 3/11/2010 – G.U. n.264 dell'11/11/). Gli oliveti presenti sempre nell'intero agro di San Paolo di Civitate **possono concorrere alla produzione** di “OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DAUNO ALTO

TAVOLIERE” DOP (D.M. 6/8/1998 – G.U. n. 193 del 20/8/1998)”. **Si evince chiara l'intenzione della Relazione tesa a sminuire l'importanza del territorio sampaolese quando scrive “possono concorrere alla produzione”! Come abbiamo già osservato, oltre a quanto su riportato in relazione, bisogna ribadire che il territorio contribuisce notevolmente alla produzione anche del “Nero di Troia” e dell'olio di extravergine di oliva prodotto dalla cultivar “peranzana” prodotto tipico locale! (alleghiamo i relativi decreti).**

2) Pag. 7 – “L'area d'intervento interessa una superficie complessiva di 24 kmq, dove prevalgono colture cerealicole con qualche presenza di vigneti e oliveti, talvolta sono presenti frutteti e filari di mandorli”. Ai ventiquattro chilometri quadrati di superficie complessiva occupata dobbiamo aggiungere che per la realizzazione delle opere sono previsti i seguenti scavi e movimenti di terreno:

- circa 26000 mc per la realizzazione della viabilità interna ex novo,
- circa 41000 mc per i plinti e i pali di fondazione
- circa 16000 mc per i cavidotti

E' previsto inoltre l'impiego di 11.250 mc di calcestruzzo (armato) per le fondazioni. Segnalo che tutto il territorio comunale consta di 90,7 chilometri quadrati, pertanto questo intervento, qualora realizzato, comporterebbe un consumo di suolo pari a circa il 26% di tutto il territorio comunale. Infine, poiché nulla è detto circa la dismissione, una volta terminato l'eventuale vita di esercizio dell'impianto, ci pare di capire che questo 26% del territorio sarebbe poi irrecuperabile ed oggetto di “desertificazione”. Per inciso ricordo che la nostra terra è già sotto una incombente desertificazione dei territori agricoli come dimostrano le due cartine allegate. Se invece di incentivare l'utilizzo dei terreni per produzioni sempre più di qualità, li utilizziamo per uno sfruttamento industriale intensivo e di breve durata, il declino ed il deserto saranno inevitabili.

Per tutto quanto qui esposto si chiede la delocalizzazione dell'impianto in progetto

Il/La Sottoscritto/a dichiara di essere consapevole che, ai sensi dell'art. 24, comma 7 e dell'art.19 comma 13, del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., le presenti osservazioni e gli eventuali allegati tecnici saranno pubblicati sul Portale delle valutazioni ambientali VAS-VIA del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (www.va.minambiente.it).

ELENCO ALLEGATI

Allegato 1 - Dati personali del soggetto che presenta l'osservazione

Allegato 2 - Copia del documento di riconoscimento in corso

Allegato 3 – Carte Desertificazione

Allegato 4 – Disciplinare Nero di Troia e Peranzana

Segrate, 12/03/2018

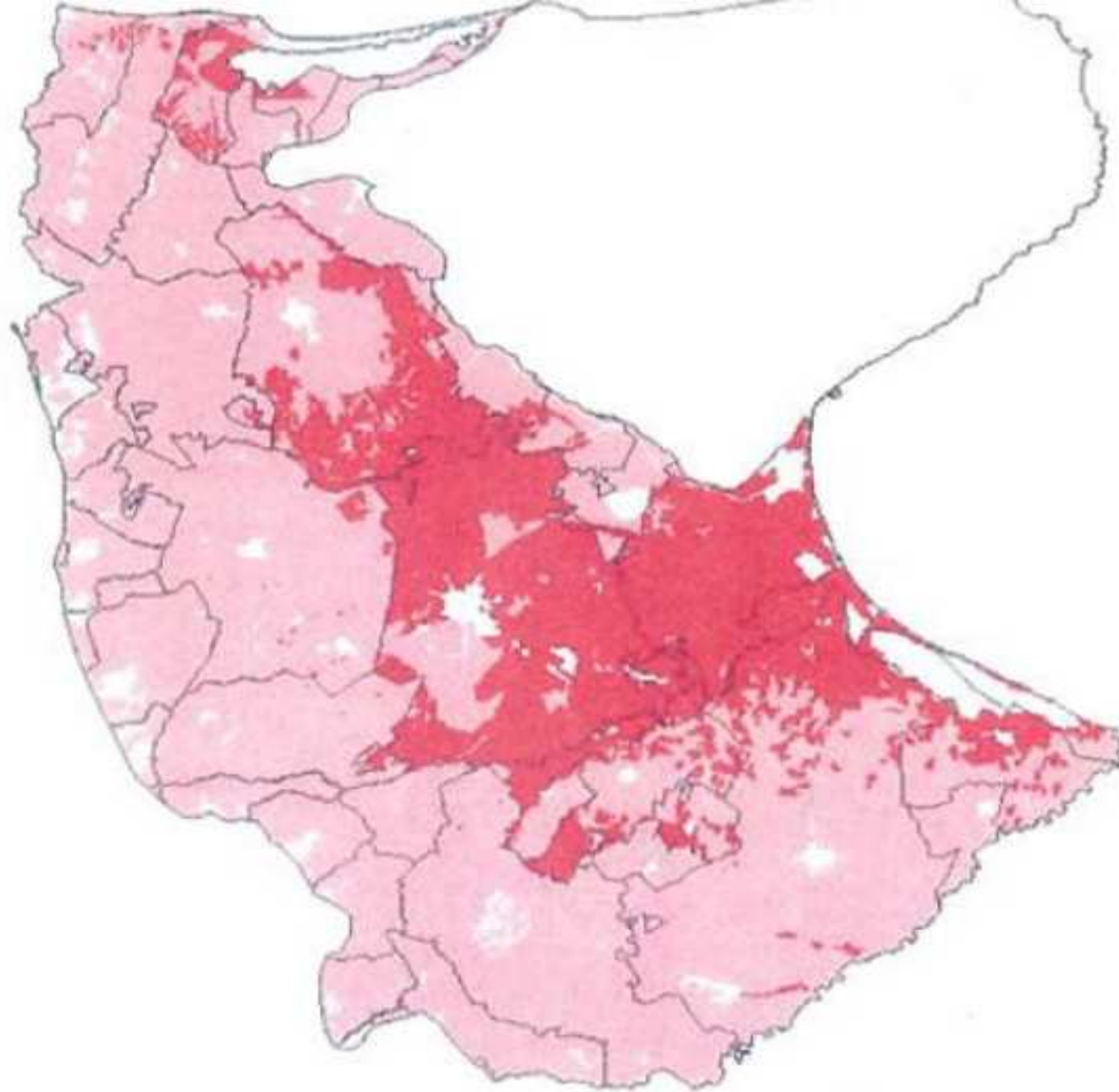
Il dichiarante
Michele Giuliano



CARTA DELLE AREE SENSIBILI ALLA DESERTIFICAZIONE



Fig. 188 - Carta delle aree sensibili alla desertificazione (DSTN, 1999)



0 30 Km



Confini comunali

Allegato 1**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “TERRE del Nero di TROIA”****Denominazione di Origine Controllata****Art. 1. Denominazione e vini**

La denominazione d'origine controllata "Terre del Nero di Troia" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: Rosso, Rosato, Bianco e Nero di Troia.

Art. 2. Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Terre del Nero di Troia" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Terre del Nero di Troia" Rosso: Uva di Troia minimo 60%, concorrono, da soli o congiuntamente, alla produzione di detto vino, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, raccomandati e/o autorizzati per le province di Foggia e Bari, fino ad un massimo del 40 %. La tipologia “Terre del Nero di Troia” Rosso Riserva, deve presentare la medesima base ampelografica e deve essere sottoposto ad un invecchiamento obbligatorio per un periodo di 2 (due) anni di cui almeno 6 mesi in botti di legno, a decorrere dal 1° novembre dell’annata di produzione delle uve.

"Terre del Nero di Troia" Bianco: Uva di Troia minimo 80% lavorata in bianco; concorrono, da soli o congiuntamente, alla produzione di detto vino, le uve provenienti da

altri vitigni, a bacca di colore bianco, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per le province di Foggia e di Bari, fino ad un massimo del 20%.

"Terre del Nero di Troia" Rosato: Uva di Troia minimo 65%; concorrono, da soli o congiuntamente, alla produzione di detto vino, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Foggia e di Bari, fino ad un massimo del 35%.

"Terre del Nero di Troia" Uva di Troia: Uva di Troia minimo 85%; concorrono, da soli o congiuntamente, alla produzione di detto vino, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, raccomandati e/o autorizzati per le province di Foggia e Bari fino ad un massimo del 15%. La tipologia "Terre del Nero di Troia" Nero di Troia Riserva, deve presentare la medesima base ampelografica e deve essere sottoposto ad un invecchiamento obbligatorio per un periodo di 2 (due) anni di cui almeno 8 mesi in botti di legno, a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Art. 3. Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Terre del Nero di Troia" ricade nelle province di Foggia, della provincia BAT e del comune di Canosa di P. della provincia di Bari, comprendendo i terreni vocati per tradizione enologica alla qualità di tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Lucera, Troia, San Severo, Torremaggiore, S. Paolo Civitate, Apricena, Manfredonia, Biccari, Orsara, Bovino, Deliceto, Ascoli Satriano, Foggia, Carapelle, Incoronata, Ortanova, Ordonà, Stornara, Stornarella, Cerignola, Trinitapoli, S. Ferdinando di P. e Barletta.

Art. 4. Norme per Viticoltura

4.1 - Condizioni naturali dell'ambiente. Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terre del Nero di Troia" devono essere quelle normali della zona ed atte a conferire alle uve specifiche caratteristiche di qualità. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi e insufficientemente soleggiati.

4.2 - Densità d'impianto. Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.300 ceppi. Per gli impianti esistenti, si permettono le densità reali tradizionali delle zone di produzione.

4.3 - Forme di allevamento e sesti di impianto. Le forme di allevamento consentite sono l'alberello, il guyot ed il cordone speronato; per gli impianti preesistenti sono ammesse le forme di allevamento già in uso nella zona, il tendone e la pergola pugliese con sesti di impianto adeguati a tali forme di allevamento, già esistenti.

4.4 - Sistemi di potatura. La potatura, in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite, deve essere lunga, corta, mista.

4.5 - Irrigazione, forzatura. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

4.6 - Resa per ettaro e gradazione minima naturale. La produzione massima di uva per ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione uva tonn/ettaro	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
Bianco	17,0	11,50
Rosso	16,0	12,00

Rosato	17,0	11,50
Uva di Troia	15,0	12,50

Anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui so purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per quantitativi di cui trattasi. Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva per ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Art. 5. Norme per la Vinificazione

5.1 - Zona di vinificazione e imbottigliamento. Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio, l'affinamento in bottiglia obbligatorio e le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate nel territorio amministrativo dei suddetti comuni delimitanti la DOC Terre del Nero di Troia; è tuttavia consentito che le suddette operazioni di vinificazione e imbottigliamento siano effettuate in cantine situate fuori della zona di produzione delle uve, ma a non più di 2 km in linea d'aria dal confine della stessa e siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini di cui all'art. 1.

5.2 - Produzione di varie tipologie da uno stesso vigneto. Qualora le uve di un determinato vigneto vengano utilizzate per la produzione di diverse tipologie previste dall'art. 1 è consentito destinare una parte delle uve di tale vigneto alla produzione della tipologia specifica purché risultino rispettati tutti i requisiti posti dal presente disciplinare sia per le uve destinate separatamente a una data tipologia sia per le rimanenti uve dello stesso vigneto destinate ad altra tipologia.

5.3 - Correzioni. E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1 nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali con mosto concentrato, oppure con mosto concentrato rettificato, con crioconcentrazione od osmosi inversa.

5.4 - Elaborazione. Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali. La tipologia "Rosato" deve essere ottenuta con la vinificazione "in rosato" delle uve rosse. Le tipologie "Bianco da Uva di Troia" devono essere ottenute da uve appositamente scelte e vinificate con tecnologie "in bianco" e opportuni e leciti trattamenti chiarificanti;

5.5 - Resa uva/vino e vino/ettaro. La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro, sono le seguenti:

Produzione massima di vino HL/Ha

Tipologia	Resa uva/vino	hl/ettaro
Bianco	65%	110
Rosso	70%	112
Rosato	70%	119
Uva di Troia	70%	105

con riferimento all'uva al giusto grado di maturazione ed al vino giunto al secondo anno di invecchiamento. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 70% per le tipologie bianche, il 75% per le tipologie rosse e rosato, anche se la produzione per ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla

denominazione d'origine. Oltre i detti limiti decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

E inoltre, gli eventuali superi della resa in uva / Ha e della resa di vino / Ha non sono da considerare cumulabili; l'eccedenza complessiva deve rientrare nel limite massimo globale del 20 % rispetto alla resa in vino per Ha (Art. 10/1/c Legge 164/92).

5.6 - Immissione al consumo. Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

4. Tipologia	Data (anno successivo alla vendemmia)
Bianco da Uva di Troia	01/02
Rosso	01/02
Rosso Riserva	01/11 (due anni successivi alla vendemmia)
Rosato	01/02
Uva di Troia	01/02
Nero di Troia Riserva	01/11 (due anni successivi alla vendemmia)

L'immissione al consumo della tipologia "Terre del Nero di Troia" Nero di Troia Riserva può avvenire solo dopo un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni di cui almeno 8 (otto) mesi di affinamento in botti di legno a partire dalla data del 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.

L'immissione al consumo della tipologia "Terre di Troia" Rosso Riserva può avvenire solo dopo un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni di cui almeno 6

(sei) mesi di affinamento in botti di legno a partire dalla data del 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.

Art. 6. Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

“Terre del Nero di Troia” BIANCO

colore: bianco paglierino;

odore: sentore fruttato con sottofondo leggermente aromatico;

sapore: secco ed armonico, elegante;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 17,0 g/l.

“Terre del Nero di Troia” ROSSO

colore: rosso rubino vivo, più o meno intenso;

odore: fresco, caratteristico, con note fruttate presenti;

sapore: secco ed armonico; morbido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 22,0 g/l.

“Terre del Nero di Troia” ROSATO

colore: rosa corallo acceso o rosa chiaro;

odore: delicato, fine, caratteristico;

sapore: secco ed armonico, elegante;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

“Terre del Nero di Troia” - UVA DI TROIA

colore: rosso rubino più o meno intenso anche con note invecchiate;

odore: intenso, caratteristico di frutta matura;

sapore: pieno, secco ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 24,0 g/l.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto con proprio decreto.

Art. 7. Etichettatura designazione e presentazione

7.1 - Qualificazioni. Nell'etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi, "fine", "scelto", "selezionato" e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.2 - Menzioni facoltative. Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1.

7.3 - Località. Il riferimento alle indicazioni geografiche e toponomastiche di unità amministrative, o frazioni, aree, zone, località, dalle quali provengono le uve, è consentito in conformità al disposto del decreto ministeriale 22 aprile 1992.

7.4 - Caratteri e posizione in etichetta. Le menzioni facoltative esclusi il marchio e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive.

7.5 - Annata. Nell'etichettatura dei vini a DOC "Terre del Nero di Troia" l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

7.6 - Vigna. La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita, alle condizioni previste dalla legge per tutte le tipologie dei vini indicate all'art. 1.

Art. 8. Confezionamento

8.1 - Volumi nominali. I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro di volume nominale fino a 6 litri ad eccezione delle due tipologie di "Terre del Nero di Troia" Riserva per le quali sono consentiti solo recipienti di capacità da 0,750 litri e da 1,500 litri.

8.2 - Tappatura e recipienti. Per la tappatura dei vini è obbligatorio il tappo raso bocca di sughero o di altro idoneo materiale.



Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "DAUNO".

Art.1 (denominazione)

La denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata obbligatoriamente da una delle seguenti menzioni geografiche: "Alto Tavoliere", "Basso Tavoliere", "Gargano", "Sub-Appennino", è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 (varietà di olivo)

1) La denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Alto Tavoliere", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Peranzana o Provenzale presente negli oliveti in misura non inferiore all'80%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 20%.

2) La denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Basso Tavoliere", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Coratina presente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 30%.

3) La denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Gargano", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Ogliarola Garganica presente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 30%.

4) La denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Sub Appennino", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo: Ogliarola, Coratina e Rotondella presenti da sole o congiuntamente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà



Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

presenti negli oliveti fino al limite massimo del 30%.

Art.3 (zona di produzione)

- 1) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 comprende nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della provincia di Foggia i territori olivati della medesima provincia atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione.
- 2) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Alto Tavoliere", comprende, in provincia di Foggia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Castelnuovo della Daunia, Chieuti, San Paolo di Civitate, San Severo, Serracapriola e Torremaggiore. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopracitati ad esclusione del comune di Castelnuovo della Daunia il cui territorio olivato interessato è delimitato geograficamente dalla contrada Monachelle, che presenta caratteristiche orografiche e pedoclimatiche simili a quelle dei terreni del comune di Torremaggiore.
- 3) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Basso Tavoliere", comprende, in provincia di Foggia, tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Carapelle, Cerignola, Foggia, Manfredonia, Margherita di Savoia, Ortona, Ortanova, Rignano Garganico, San Ferdinando di Puglia, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, Stornara, Stornarella, Trinitapoli, Zapponeta. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopracitati ad eccezione di Manfredonia, Rignano Garganico, San Giovanni Rotondo e San Marco in Lamis, il cui territorio interessato è sito ad ovest e a sud della strada provinciale n. 28 fino all'innesto sulla strada statale n. 273, da quest'ultima fino all'innesto sulla strada statale n. 89 fino alla città di Manfredonia.



Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

4) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Gargano", comprende, in provincia di Foggia, tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Apricena, Cagnano Varano, Carpino, Ischitella, Lesina, Manfredonia, Mattinata, Monte s. Angelo, Peschici, Poggio Imperiale, Rignano Garganico, Rodi Garganico, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, Sannicandro Garganico, Vicò del Gargano, Vieste. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni predetti, ad eccezione di Manfredonia, Rignano Garganico, San Giovanni Rotondo, e San Marco in Lamis, il cui territorio interessato è sito ad est e a nord dalla strada provinciale n. 28 fino all'innesto sulla strada statale n. 273, da quest'ultima fino all'innesto sulla strada statale n. 89 fino alla città di Manfredonia.

5) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno" accompagnata dalla menzione geografica "Sub Appennino" comprende, in provincia di Foggia, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Accadia, Alberona, Anzano di Puglia, Ascoli Satriano, Biccari, Bovino, Candela, Carlantino, Casalnuovo Monterotaro, Casalvecchio di Puglia, Castelnuovo della Daunia, Castelluccio dei Sauri, Castelluccio Valmaggiore, Celenza Valfortore, Celle S. Vito, Deliceto, Faeto, Lucera, Monteleone di Puglia, Motta Montecorvino, Orsara di Puglia, Panni, Pietra Montecorvino, Rocchetta S. Antonio, Roseto Valfortore, S. Marco la Catola, S. Agata di Puglia, Troia, Volturara Appula, Volturino. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei predetti comuni ad esclusione del territorio amministrativo del comune Castelnuovo della Daunia relativo alla contrada Monachelle, che risulta inserito nella menzione geografica aggiuntiva "Alto Tavoliere".

Art 4 (caratteristiche di coltivazione)

1) Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire



Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

2) I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.

3) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Alto Tavoliere", sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 2 dell'art. 3, i cui terreni, originatisi per la maggior parte nel Pliocene, derivano da un substrato denominato "Sabbie di Serracapriola": sabbie giallastre a grana più o meno grossa, più o meno cementata con tessitura che va dal sabbioso al sabbioso-limoso e sabbioso-argilloso, con percentuali a volte preponderanti dell'una rispetto all'altra.

4) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Basso Tavoliere", sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 3 dell'art. 3 i cui terreni, originatisi nel Pleistocene, derivano da un substrato costituito da sabbie straterellate giallastre con intercalazioni argillose ciottolose e concrezioni calcaree (Cerignola-Ortanova); ciottolame incoerente, localmente cementato con ciottoli di medie e piccole dimensioni con intercalazioni sabbiose giallastre (Stornara e Stornarella), con una tessitura che va dal sabbioso-argilloso-calcareo al sabbioso-calcareo, con presenza di ciottolame di varie dimensioni.

5) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Gargano", sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 4 dell'art. 3 i cui terreni, originatisi nel Cretaceo Inferiore, derivano da un substrato costituito da calcari compatti, bianchi o grigiastri, ora dolomitici ora con intercalazioni di straterelli marnosi o con noduli e lenti selciose nella parte più orientale del Promontorio; nel Cretaceo Superiore, con calcario più o meno compatti,



Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

talvolta alquanto dolomitici, bianco grigiastri o bianco giallastri nella parte occidentale e centrale con una tessitura che va dal sabbioso-argilloso-calcareo all'argilloso-calcareo, con presenza, anche rilevante, di scheletro calcareo.

6) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Sub Appennino", sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 5 dell'art. 3 i cui terreni, originatisi nel Miocene nella fascia comprendente la media e bassa collina, vanno sotto il nome di "Formazione della Daunia" e derivano da un substrato molto vario, comprendente, fra l'altro, brecce e breccione calcareo-organogeno, argille e marne siltose, calcari compatti o farinosi biancastri. Le altre zone, formatesi nel Pliocene e nel quaternario, presentano anch'esse una notevole variabilità di substrato. I terreni hanno una tessitura che va dall'argilloso al sabbioso con presenza più o meno elevata di scheletro di calcare; negli areali dove l'argilla è preponderante, si verificano frequenti movimenti e smottamenti dei pendii.

7) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Alto Tavoliere", deve essere effettuata entro il 30 gennaio di ogni anno.

8) La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Alto Tavoliere", non può superare Kg. 10.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 20%.

9) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Basso Tavoliere", deve essere effettuata entro il 30 gennaio di ogni anno.

10) La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a



Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Basso Tavoliere", non può superare Kg. 10.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 24%.

11) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Gargano", deve essere effettuata entro il 30 gennaio di ogni anno.

12) La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Gargano", non può superare Kg. 9.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 25%.

13) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Sub Appennino", deve essere effettuata entro il 30 gennaio di ogni anno.

14) La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Sub Appennino", non può superare Kg 8.000 per ettaro per impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 22%.

15) Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purchè la produzione globale non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati.

16) La denuncia di produzione delle olive deve essere presentata secondo le procedure previste dal DM 4 novembre 1993, n. 573, in unica soluzione.

17) Alla presentazione della denuncia di produzione delle olive e della richiesta di certificazione di idoneità del prodotto, il richiedente deve allegare la certificazione rilasciata dalle Associazioni dei produttori olivicoli ai sensi dell'art. 5, punto 2 lettera a), della legge 5 febbraio 1992, n. 169, comprovante che la produzione e la



Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

trasformazione delle olive sono avvenute nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.

Art. 5 (modalità di oleificazione)

- 1) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Alto Tavoliere", comprende il territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 2 dell'art. 3.
- 2) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Basso Tavoliere", comprende il territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 3 dell'art.3.
- 3) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Gargano", comprende il territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 4 dell'art.3.
- 4) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Sub Appennino", comprende il territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 5 dell'art.3.
- 5) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine di cui all'art.1 deve avvenire solo per brucatura.
- 6) Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.
- 7) Le operazioni di oleificazione devono avvenire entro tre giorni dalla raccolta delle olive

Art.6 (caratteristiche al consumo)

- 1) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine



Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Alto Tavoliere", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo;
- odore: di fruttato medio con sensazione di frutta fresca e mandorlato dolce;
- sapore: fruttato;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: $\geq 6,5$
- numero perossidi: $\leq 12 \text{ MeqO}_2/\text{Kg}$
- polifenoli totali $\geq 100\text{ppm}$

2) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Basso Tavoliere", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo;
- odore: di fruttato;
- sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante e amaro;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: $\geq 6,5$
- numero perossidi: $\leq 12 \text{ MeqO}_2/\text{Kg}$
- polifenoli totali $\geq 100\text{ppm}$

3) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Gargano", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo;
- odore: di fruttato medio con sensazione erbacea;
- sapore: fruttato con retrogusto sensazione mandorlato;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: $\geq 6,5$
- numero perossidi: $\leq 12 \text{ MeqO}_2/\text{Kg}$
- polifenoli totali $\geq 100 \text{ ppm}$

4) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Sub Appennino", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo;



Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

- odore: di fruttato medio con sentori di frutta fresca;
- sapore: fruttato;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: $\geq 6,5$
- numero perossidi: $\leq 12 \text{ MeqO}_2/\text{Kg}$
- polifenoli totali $\geq 100 \text{ ppm}$

5) Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E..

6) In ogni campagna olearia il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi degli oli di cui all'art. 1 da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

7) E' in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti analitici soprariportati.

8) La designazione degli oli alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal DM 4 novembre 1993, n. 573, in ordine agli esami chimico-fisici ed organolettici.

Art.7 (designazione e presentazione)

1) Alla denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore".

2) E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purchè non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

3) L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonchè il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il



Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

4) Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito della provincia di Foggia.

5) Ogni menzione geografica, autorizzata all'art. 1 del presente disciplinare, deve essere riportata in etichetta con dimensione non superiore a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine controllata "Dauno".

6) L'uso di altre indicazioni geografiche consentite ai sensi dell'art. 1, punto 2 del DM 4 novembre 1993, n. 573, riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine controllata di cui all'art.1.

7) Il nome della denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

8) L'olio extravergine di oliva di cui all'art.1 deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro o in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5.

9) E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

RELAZIONE STORICO TRADIZIONALE
DELLA D.O.C. "DAUNO"

L'olivo è coltivato in Puglia sin dai tempi più remoti come viene attestato dagli Autori antichi (Catone, De Agricoltura; VARRONE, De re rust.).

In particolare, la coltivazione dell'olivo in Italia si sarebbe propagata con le immigrazioni dei Fenici e dei Greci, in primo luogo, lungo le coste della Sicilia a partire dall'VIII sec. a.C. e, successivamente, nella Magna Grecia.

Vasi rinvenuti nel Sud Italia del VI e V sec. a.C. con scene di raccolta, produzione e vendita delle olive, sono una chiara dimostrazione della diffusione di questa coltura in Italia meridionale e in tutta la Magna Grecia.

La coltura sarebbe passata dalla Sicilia in Calabria e di qui nel tarantino e nel salento. Successivamente si propagò in terra di Bari, nella Daunia e, quindi, nel Lazio, nelle Marche, in Toscana, ed infine, in Liguria.

Durante l'impero Romano la coltura raggiunse la massima estensione, tanto che Dionisio di Alicanasso, al tempo di Augusto, considerò il Salento il principale "Paese" produttore di olio.

Nel IV secolo dopo Cristo, l'Italia si avvalse dell'invenzione del torchio a vite o a coclea, e questo segnò l'inizio in Puglia, terra classica per i cereali, di una più intensa coltivazione dell'olio, tanto che nel IV secolo esistevano già forti correnti di esportazione verso le altre regioni Italiane.

Nei primi periodi la produzione dell'olio di oliva non era indirizzata a scopi prettamente alimentari, ma veniva utilizzata per la preparazione di unguenti e cosmetici e per la illuminazione a scopi votivi. In epoca romana comincia a diffondersi, interessando i ceti più elevati, l'uso di olio di oliva per scopi alimentari.

L'olivicoltura decadde con la fine dell'impero Romano, le uniche piantagioni di olivo furono conservate ad opera di Benedettini, i quali cercarono di riunire le popolazioni sparse intorno a piccoli santuari, che ancora oggi si riscontrano distribuiti ovunque nel territorio pugliese.

Importanti sono le testimonianze dei viaggiatori sulla presenza dell'olivo in Puglia.

Alla fine del 1400 il DE FERRARIS (La Japigia; Itinerari e luoghi dell'antico Salento) rileva che l'olivo occupava le zone comprese tra Otranto e Capo S.Maria di Leuca.

Fra Leandro Alberti (Descrittione di tutta Italia) durante il suo viaggio in Puglia nel 1525 incontrò abbondanti oliveti sia in terra di Bari che nel Salento.

La Pennino (Viaggio per alcuni luoghi della Puglia, 1787), ci dice che nel Gargano, nell'antica Panceria come nella terra d'Otranto l'olivo era la coltura principale. Lo stesso viene confermato, nella seconda metà del 1700 da S.Riedesel (Viaggio attraverso la Sicilia e la Magna Grecia), da De Salio MARCHLINS (Nel Regno di Napoli attraverso varie Province nel 1789) e da H.SWIMBURNE (Voyage dans le deux Siciles).

La coltura dell'olivo, in provincia di Foggia, risale certamente ad epoca molto lontana, ne è testimonianza frammenti di macerie, simile al trapetum di epoca romana, conservati nell'anfratto monastico di Santa Maria di Pulsano, a Monte S.Angelo (Gargano), in una valle che scende al golfo di Manfredonia, conosciuta

con la dizione di "Valle del Campanile" (H.SCHFER- SCHVCHARDT - L'olivo, la grande storia di un piccolo frutto). Nel ~~XVIII~~ secolo una normativa, per l'ammasso e il traffico di olio, venne emanata da una bolla papale rogata a Monte S. Angelo.

Il Fratepietro (L'olivo in Capitanata 1932) afferma che le prime piantagioni di olivo sono state eseguite, diversi secoli fa, sul Gargano, nella zona tra Rignano, Vieste, Ischitella, S. Giovanni Rotondo e Monte S. Angelo.

Dal Gargano, l'olivo andò gradatamente diffondendosi prima in alcuni Comuni del Subappennino e poi in pianura.

La maggiore diffusione si è avuta nel secolo XVII, potendosi contare già allora parecchie migliaia di ettari, quasi tutti in colture specializzate. Il commercio dei prodotti, specialmente per via mare, fu molto intenso. Verso la fine del XVIII e in tutto il XIX secolo la coltura dell'olivo si estese rapidamente nelle più diverse zone della Daunia, ora consociata a colture erbacee o più spesso, a colture arboree.

Sempre secondo il Fratepietro, nel 1895 la superficie e la produzione in Provincia di Foggia si presentano così distribuite:

- Collina Ha 18194 Hl 52.546;
- Pianura Ha 13.450 Hl 31.317

meglio specificato nell'allegato "A" tratto dal precitato testo del succitato autore.

Il numero di piante per ettaro a fine 1800 va da un minimo di 10 a Carlantino e nel circondario di S. Severo, a 170 a Monte S. Angelo, 185 a Chieuti, 180 a Cerignola, 200 a Sannicandro, 285 ad Ascoli e fino a 325 e 350 a Vico del Gargano e Lucera.

La produzione varia da Hl 0,50 ad ettaro fino a 10- 15- 17 Hl.

Sempre verso la fine del secolo scorso, le maggiori superfici olivetate nei Comuni di Ischitella, S.Severo, Cerignola e Vieste variano da 2.500 a 3.000 ettari; Serracapriola, S.Ferdinando di P., Rignano, S.Giovanni Rotondo, Sannicandro, Torremaggiore, Carpino e Monte S.Angelo con ettari da 900 a 1900.

Comunque, sul totale della Provincia il Gargano concorre con ettari 12.700 e con una produzione media annua di hl. 32.000.

Per non dilungare oltre le vicende della olivicoltura di Capitanata nel secolo scorso ed in quello presente, si allega copia dell'"Olivo in Capitanata" di Carlo Fratepietro e copia della "Estensione e produzione Olearia Garganica e suoi rapporti col Commercio" di Cassitto Raffaele Vittorio.

Da ricordare, tra le ultime vicende della olivicoltura Dauna, la gelata del Gennaio 1979 che ha colpito gli oliveti dell'intera provincia di Foggia, ma con effetti letali nell'Alto Tavoliere, laddove la temperatura è scesa fino a -15°C .

Ad oggi, comunque, la stragrande maggioranza degli oliveti è in ottimo stato vegetativo e produttivo.

" DAUJO "

