

C.a. Ufficio Protocollo

Invio osservazione n° 7 al progetto indicato all'oggetto.

Chiedo mi sia comunicato il numero di protocollo una volta effettuata l'operazione.

Grazie per quanto di vostra competenza

Michele Giuliano

--

OSSERVAZIONE N°7 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.
- X 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
- X 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)
- X Altro: **PPTR-RELAZIONE_PAESAGGISTICA**

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
- X Altro : **PPTR RELAZIONE PAESAGGISTICA -**

TESTO DELL' OSSERVAZIONE : 1) Alla pag. 3 “L'impianto proposto, destinato alla produzione industriale di energia elettrica mediante lo sfruttamento della fonte rinnovabile eolica, sarà realizzato mediante: l'installazione di n.10 aerogeneratori Vestas V150, ciascuno di potenza nominale pari a 4,2MW, per una potenza d'impianto complessiva pari a P=42 MW, aventi diametro del rotore pari a 150 m, installati su torre tubolare di altezza massima pari a 166 m, e delle opere elettriche accessorie. Ciascun aerogeneratore sarà dotato di una turbina tripala, in configurazione “up-wind”. **Abbiamo già visto che gli aerogeneratori qui**

proposti non sono la scelta definitiva in quanto nella relazione idrologica, a proposito della scelta degli stessi, la preponente scrive: "la cui scelta sarà operata a valle della Autorizzazione Unica, ovvero alla cantierabilità dell'impianto eolico di progetto, tra i modelli di turbine a quel dato momento presenti sul mercato, nel rispetto delle caratteristiche dimensionali massime, dei limiti di emissioni sonore e di potenza nominale dei modelli previsti in progetto".

2) Sempre alla pag. 3: "cavidotto interrato MT 30 kV di connessione tra la cabina di sezionamento e la sottostazione di trasformazione utente per la connessione elettrica alla RTN". **Qui, come in altri documenti, si parla di una "cabina di sezionamento" e di una "sottostazione di trasformazione". Entrambi questi manufatti, in altri documenti vengono citati come "interni al "parco". Tuttavia in nessuno dei documenti allegati è riportata la loro posizione. Nella carta corografica allegata alla Relazione Geologica" e solo in questo caso se ne rileva la presenza. A questo punto rileviamo che, soprattutto la sottostazione di trasformazione ricade pesantemente nella zona denominata "Pezze della Chiesa" che è sottoposta a vincolo archeologico.**

3) Alla pag. 4: "Gli aerogeneratori A1 ed A2 e la sottostazione elettrica, ricadente quest'ultima all'interno dei limiti amministrativi del Comune di Torremaggiore, con riferimento al PPTR vigente, risultano ricompresi nell'ambito territoriale dei Monti Dauni, caratterizzato dalla dominante geomorfologica costituita dalla catena montuosa che racchiude la piana del Tavoliere e dalla dominante ambientale costituita dalle estese superfici boscate che ne ricoprono i rilievi". **Questo è totalmente inesatto. Gli aerogeneratori A1 e A2, come tutti gli altri, e come anche la cabina di sezionamento, la sottostazione di trasformazione e la gran parte del tracciato dei cavidotti, ricade nei limiti amministrativi di San Paolo di Civitate e non di Torremaggiore. Con riferimento al PPTR e al PTCP della provincia di Foggia questo territorio è caratterizzato da ampie aree pianeggianti che danno inizio alla Piana del Tavoliere. Territorio maggiormente noto come territorio dove si produce il "DOC Sansevero"; note come le "Terre del Nero di Troia" (vedi il Bollettino Ufficiale della Regione Puglia - n. 122 del 6-8-2009) e come la "Terra della Peranzana" una cultivar di oliva locale.**

4) Alla pag.6 : " - la realizzazione della Sottostazione di trasformazione Utente 30kV/150 kV che sarà ubicata all'interno della perimetrazione dell'IBA 126 "Monti della Daunia", al margine orientale della stessa;
- la messa in opera del cavidotto interrato AT per la connessione alla SSE RTN, che interferirà per circa 1,2 km con la perimetrazione IBA "Monti della Daunia", al margine orientale della stessa;
- la messa in opera dell'ultimo tratto del cavidotto interrato MT di interconnessione della Cabina di sezionamento con la Sottostazione di trasformazione Utente 30kV/150 kV, che interferirà per circa 400m con la perimetrazione IBA "Monti della Daunia", al margine orientale della stessa". **Allo scopo ribadiamo che non solo l'interferenza con L'IBA 126 "Monti della Daunia" che si estende per circa 75.000 ettari ove ritroviamo il corso mediano del fiume Fortore e il Lago di Occhito. Territorio interessato dalla sosta di uccelli acquatici, quali la Ghiandaia marina, il Nibbio reale, il Nibbio bruno, l'Albanella reale e il Lanario, ma, cosa molto importante, arriva a ridosso ed oltre di un preziosissimo sito archeologico.**

5) Alla Pag.7: Si evidenzia che nessuna opera d'impianto interferisce con la perimetrazione del SIC né con la relativa area buffer di 200m". Questo potrebbe anche corrispondere a verità, tuttavia l'art.9 comma 3 del Regolamento del SIC "Valle Fortore - Lago di Occhito" stabilisce che : **È vietato realizzare nuovi impianti eolici nel territorio dei Siti...La realizzazione di nuovi impianti in un'area buffer di 5 chilometri dai Siti è soggetta a valutazione di incidenza, diretta a verificarne l'impatto sulle rotte migratorie dell'avifauna di cui alla Direttiva 79/409/CEE. Sono consentiti, previa positiva valutazione di incidenza, gli interventi di sostituzione e ammodernamento, anche tecnologico, di impianti esistenti."** Inoltre l'art. 5 comma di RETE NATURA 2000 ribadisce che "è espresso il divieto di realizzare impianti eolici in tutte le ZPS, ivi compresa un'area buffer di 200m ed è disposto che in un'area buffer di 5 km dalle ZPS e dalle IBA (Important Bird Areas) sia espresso un parere di Valutazione di Incidenza ai fini di meglio valutare gli impatti di tali impianti sulle rotte migratorie degli Uccelli di cui alla Direttiva 79/409" L'impianto qui proposto, essendo di nuova realizzazione, ricade interamente nel buffer dei 5 km previsti sia dal Regolamento del Sic sia dalla Rete Natura 2000 ed è pertanto tutto oggetto di VINCA (valutazione di incidenza Ambientale) e non solo "la stazione elettrica di utenza e relative opere accessorie, l'ultimo tratto del cavidotto interrato MT, ed il cavidotto interrato AT per la connessione alla SSE RTN, interferiranno con la sola perimetrazione IBA 126 "Monti della Daunia" come sostiene questa relazione.

6) Alla Pag. 7 e seguenti: “Si evidenzia che nessuna opera d’impianto interferisce con la perimetrazione del SIC né con la relativa area buffer di 200m.....Si evidenzia che le aree protette sopra riportate, così com’è possibile evincere dagli elaborati grafici allegati al presente SIA, non risultano interessate dall’installazione degli aerogeneratori in progetto e relative piste e piazzole”. Segue poi un lungo elenco di interferenze con il territorio che si dilunga per oltre tre pagine (dalla pagina 8 alla pagina 10). Nel condividere tutte le interferenze riportate ci preme ricordare che **a) Il cavidotto interrato MT di interconnessione della Cabina di sezionamento con la Sottostazione di trasformazione Utente 30kV/150 kV; cavidotto interrato AT per la connessione alla SSE RTN, che sarà posato in opera; la Sottostazione di trasformazione Utente 30kV/150 kV, che sarà ubicata all’interno, non solo interferiscono con la IBA 126, come correttamente riportato, ma soprattutto la Cabina di sezionamento e la Sottostazione di trasformazione, sono nuovi manufatti e, soprattutto quest’ultima insiste in un area troppo prossima ad un sito sottoposto a vincolo archeologico. Inoltre facciamo presente che l’intera realizzazione di questo insediamento industriale di produzione eolica è in netto contrasto con quanto previsto all’art. 46 comma 2 delle Norme tecniche di Attuazione del PPTR, nei punti a1 – a6 – a8 – a9 – a10. Faccio inoltre presente che per quanto riguarda la cantierabilità delle opere, sarà molto difficile che la sola viabilità esistente possa sopportare un impatto di tali dimensioni per cui sarà inevitabile creare “nuova viabilità” a servizio del cantiere di cui nulla qui viene detto!**

7) Alla Pag. 28 e seguenti...Segue poi una disamina sullo stato attuale della zona (Tavoliere) tendente a fotografare uno stato di degrado del territorio tutto da verificare. “La forte vocazione agricola dell’intero ambito ha determinato il sovrasfruttamento della falda e delle risorse idriche superficiali, in seguito al massiccio emungimento iniziato dagli anni settanta. L’analisi qualitativa delle acque sotterranee superficiali denota un generale degrado dovuto essenzialmente all’azione antropica (uso di concimi e pesticidi in agricoltura, scarico di acque reflue civili ed industriali, discariche a cielo aperto, ecc). In relazione alle pratiche agricole, la tendenza agronomica attuale prevede l’abolizione delle normali pratiche di rotazione e le orticole seguono se stesse (mono-succezione) con conseguente forte impatto sulla sostenibilità idrica delle colture e sulle biocenosi legate agli agroecosistemi.”..... “Abbandonata, invece, è gran parte del patrimonio di edilizia rurale del Tavoliere, dalle masserie, alle poste, alle taverne rurali, alle chiesette, ai poderi. Solo in pochi casi è in corso un processo di recupero o di riuso per altre finalità di parte di questo ingente patrimonio, la cui piena valorizzazione è impedita anche dai costi di ristrutturazione, dalla scarsa sicurezza nelle campagne, dai frequenti furti di materiali da costruzione (tegole, “chianche”, ...).....”Precario è il livello di manutenzione della rete dei canali, realizzati durante la bonifica, utilizzati spesso come discariche abusive”. Considerazioni queste del tutto arbitrarie e tendenziose e del tutto prive di fondamento, espresse solo per giungere alle conclusioni che qui riporto dalla pagina conclusiva 61 : **“L’inevitabile impatto visivo indotto dagli aerogeneratori di progetto, si inserisce in un contesto già alterato nella sua naturalità e, come possibile evincere da fotoinserimenti realizzati ed allegati alla relazione di impatto visivo dello SIA, sarà tale da non alterare in maniera significativa l’attuale contesto paesaggistico e stato dei luoghi”.**

Qui la relazione sembra voler concludere che poiché il territorio è già talmente compromesso e degradato di suo che un ulteriore aggravio (che quindi si riconosce) non concorrerebbe ad alterarne ulteriormente il degrado. Affermazione del tutto gratuita! A me invece piace concludere con le parole tratte dal blog “Lettere Meridiane”. **“ Il Paesaggio è una risorsa che si traduce in ricchezza, esprime lo spirito e l’identità del luogo, e l’espressione del genius loci cioè della storia della trasformazione continua dei segni e dei disegni che la società locale ha impresso su quel tratto di territorio. Esso non è in vendita poiché appartiene e chi lo vive e lo lavora”** e aggiungo: noi abbiamo il dovere di tutelarlo e se possibile migliorarlo perché esso ci appartiene solo per il tempo che noi lo viviamo. Prima di noi è appartenuto ai nostri padri. Dopo di noi apparterrà ai nostri figli!

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 – Disciplinare della Peranzana, e del Nero di Troia

Allegato 4 – Disciplinare del DOC San Severo

Allegato 5 – Carta della relazione geologica

Segrate, 11/03/2018

Il/La dichiarante
Michele Giuliano



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.

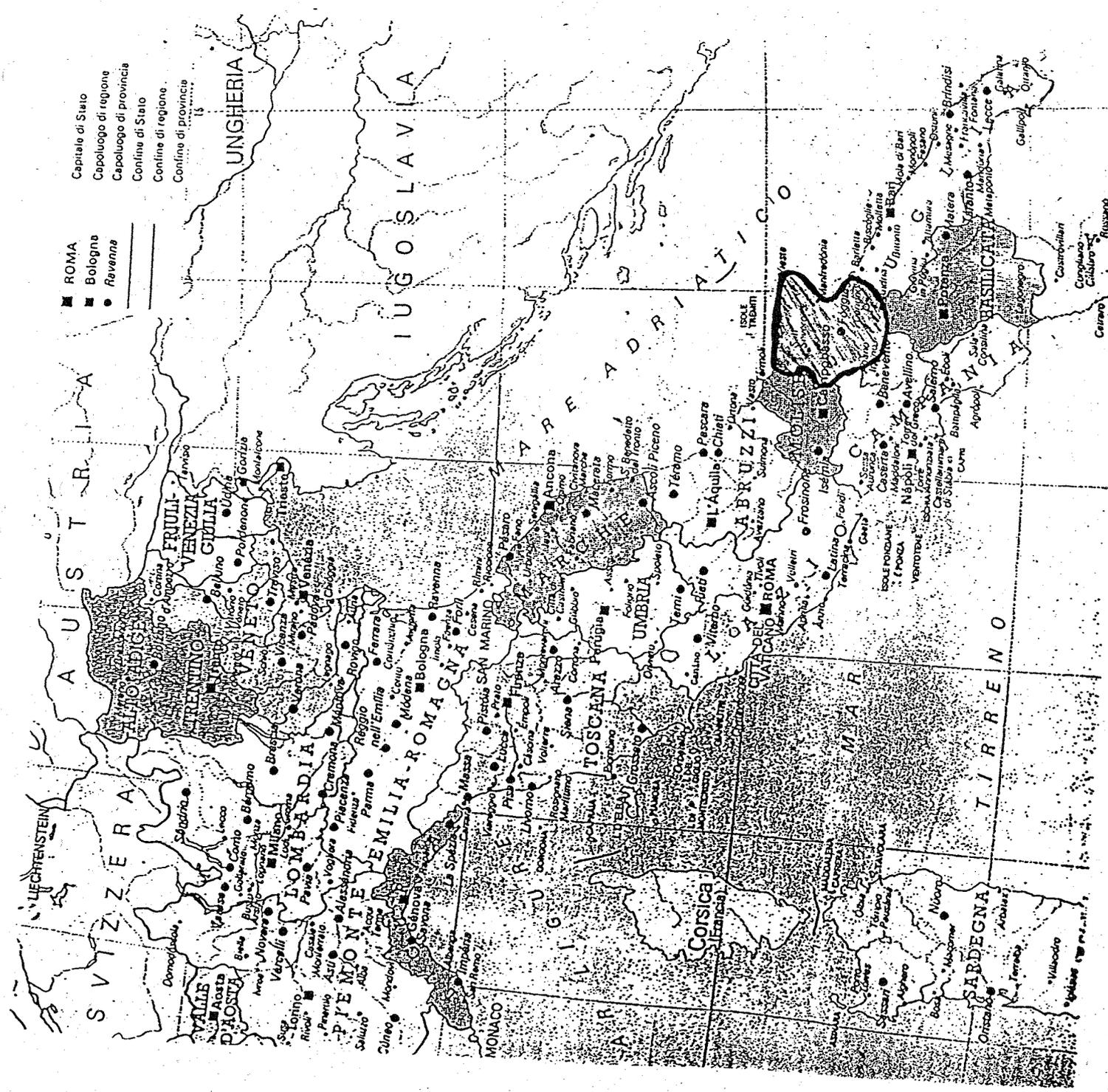
Comunque, sul totale della Provincia il Gargano concorre con ettari 12.700 e con una produzione media annua di hl. 32.000.

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.

" DAJNO "



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, Ortona, 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.

Denominazione Vini San Severo D.P.R. 19 aprile 1968.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino «San Severo» bianco, rosso o rosato.

Art. 1. - La denominazione di origine controllata «San Severo» è riservata ai vini bianco, rosso o rosato che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2. - Il vino «San Severo» bianco deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi:

Bombino bianco 40-60%;

Trebbiano toscano 40-60%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti dai vitigni Malvasia bianca lunga (o del Chianti) e Verdeca per un massimo complessivo del 20%.

Il vino «San Severo» rosso o rosato deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi:

Montepulciano di Abruzzo 70-100%;

Sangiovese fino al 30%.

Art. 3. - La zona di produzione dei vini «San Severo» bianco, rosso o rosato in cui rientra il territorio già delimitato con D.M. 29 marzo 1932, pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell' 8 aprile 1932, n. 82, comprende per intero i territori dei comuni di San Severo (comprese le due frazioni denominate Salsola e Vulganello del comune di San Severo ricadenti in territorio di Foggia), Torremaggiore (compresa la frazione di Castelnuovo della Daunia, Masseria Monachelle, inclusa nel territorio di Torremaggiore), San Paolo Civitate e parte dei territori dei comuni di Apricena, Lucera, Poggio Imperiale e Lesina.

Tale zona è così delimitata:

... omissis.

Art. 4. - Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «San Severo» bianco, rosso o rosato, devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

I sestri di impianti, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

È vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino «San Severo» bianco non deve essere superiore a q.li 120 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini «San Severo» rosso o rosato non deve essere superiore a q.li 120 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite massimo per ciascun vino indicato.

Fermi restando i limiti sopraindicati, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Art. 5. - Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio dei Comuni compresi, in tutto o in parte, nella zona di produzione.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare una gradazione alcolica complessiva naturale minima di gradi 10,50 per il «San Severo» bianco e di gradi 11 per il «San Severo» rosso o rosato.

La vinificazione per il «San Severo», bianco, rosso o rosato deve essere effettuata secondo gli usi locali leali e costanti.

Art. 6. - I vini «San Severo» bianco, rosso o rosato, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«San Severo» bianco:

colore: bianco paglierino; odore: leggermente vinoso, gradevole; sapore: asciutto, fresco, armonico; gradazione alcolica minima complessiva: gradi 11; acidità totale: da 4,5 a 6,5 per mille; estratto secco netto: da 18 a 24 per mille; ceneri: da 1,6 a 2,5 g per litro.

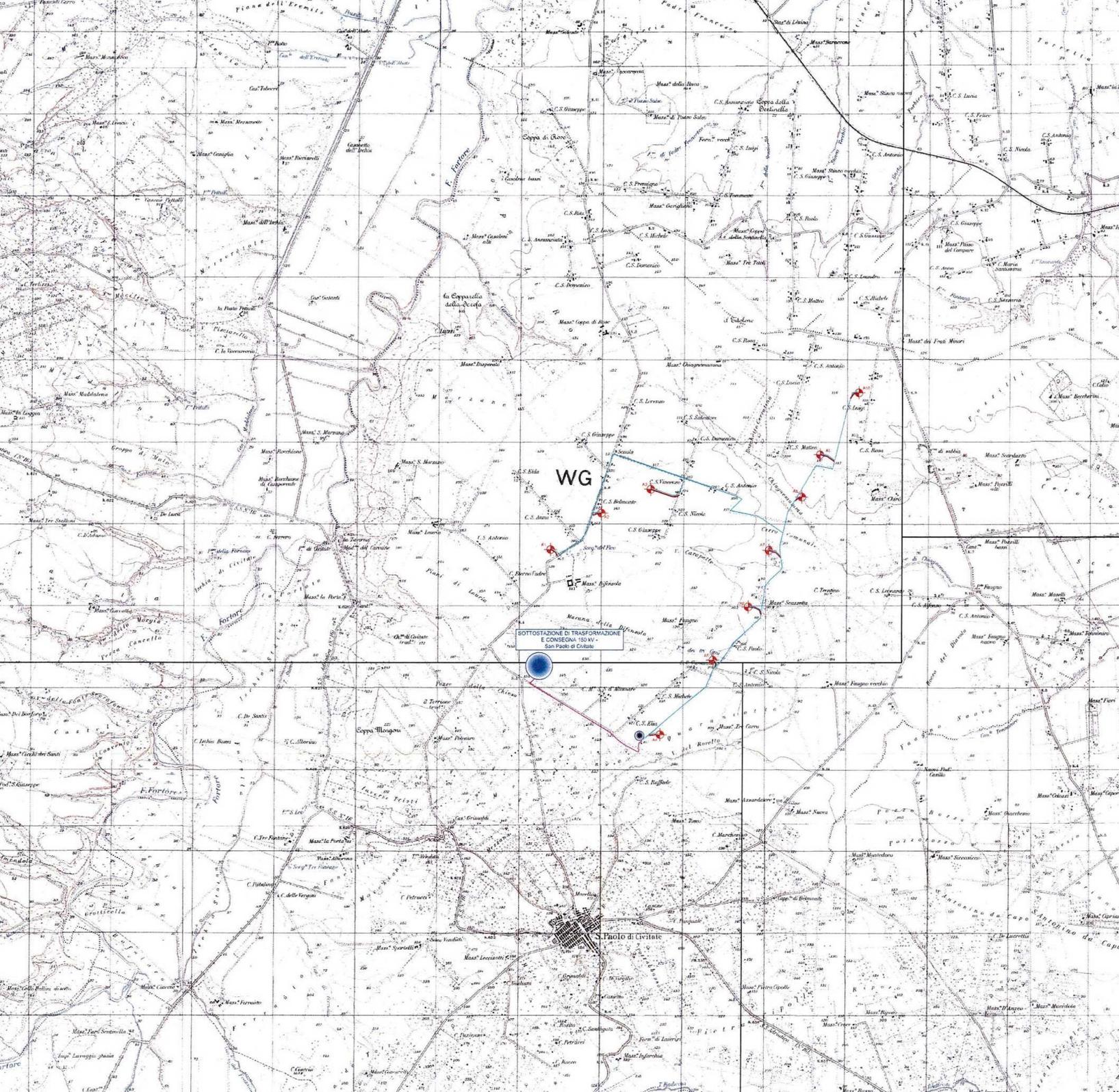
«San Severo» rosso o rosato:

colore: rosso rubino che tende al rosso mattone con l'invecchiamento, o rosato tendente al rubino; odore: vinoso con profumo gradevole caratteristico; sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico; gradazione alcolica minima complessiva: gradi 11,50; acidità totale: da 4,5 a 6,5 per mille; estratto secco netto: da 18 a 28 per mille; ceneri: da 1,6 a 2,8 g per litro.

Art. 7. - Alla denominazione di origine controllata dei vini «San Severo» bianco, rosso o rosato è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi «superiore», «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e simili. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini «San Severo» può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile.

Art. 8. - La denominazione di origine «San Severo» può essere utilizzata per designare il vino spumante naturale ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste per il «San Severo» bianco dal presente disciplinare e preparato in stabilimenti siti nelle province di Foggia e di Bari.

Art. 9. - Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo, con la denominazione di origine controllata «San Severo» vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare, è punito a norma dell'articolo 28 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930.



LEGENDA

-  AEROGENERATORI - PARCO EOLICO
-  CABINA DI SEZIONAMENTO A 30 kV -
-  STAZIONE ELETTRICA DI SMISTAMENTO RTN A 150/30KV
-  CAVIDOTTO INTERNO A 30 KV
-  CAVIDOTTO ESTERNO A 30 KV

PARCO EOLICO SAN PAOLO

**RICHIESTA DI CONNESSIONE
PARCO EOLICO SAN PAOLO**
 COMUNE DI SAN PAOLO DI CIVITATE (Fg)
 LOCALITÀ MARANA DELLA DIFENSOLA

	Comune di San Paolo di Civitate (FG)	DATA : Ottobre 2016
	LOCALIZZAZIONE TERRITORIALE	AGENDA :
	PROGETTO PRELIMINARE	SCALA :
COMMITENTE: Renvico Italy s.r.l.	PROGETTAZIONE: Ing. Michele R.G. Curtotti	DM/MS : A1
		N°FOGU :