



think energy

## PARCO EOLICO BORGIO MEZZANONE S.r.l.

PROGETTO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO PER LA PRODUZIONE DI ENERGIA MEDIANTE LO SFRUTTAMENTO DEL VENTO NEL TERRITORIO COMUNALE DI FOGGIA E MANFREDONIA

### PROGETTO DEFINITIVO 2019

#### PROGETTAZIONE



soc. coop. a.r.l.

via Volga c/o Fiera del Levante Pad.129 - BARI (BA)

ing. Sebanino GIOTTA  
ing. Fabio PACCAPELO  
ing. Francesca SACCAROLA



via Beatrice Acquaviva D'Aragona n.5 - CAVALLINO (LE)

ing. Daniele CALO' - ing. Paolo MELETI

#### ARCHITETTURA E PAESAGGIO

arch. Vincenzo RUSSO  
via Puglie n.8 - Cerignola (FG)

**GEOLOGIA**  
geol. Giuseppe CALO'

**ACUSTICA**  
ing. Sabrina SCARAMUZZI

#### ARCHEOLOGIA

Nostòi S.r.l.

#### ASPETTI NATURALISTICI, FAUNISTICI E PEDOLOGIA

dott. Giuseppe MARZANO - dott. Leonardo BECCARISI - dott.ssa Chiara VACCA

#### COMUNICAZIONE

Flame Soc. Coop. a.r.l.

#### SIA.ES. STUDI SPECIALISTICI

ES.10 STUDIO PEDO-AGRONOMICO

ES.10.2 RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI PARTICOLARE  
PREGIO RISPETTO AL CONTESTO PAESAGGISTICO



Nostoi S.R.L.  
Via San Marco, 1511  
30015 CHILOGGIA (VE)  
C.F.P. e Iscr. al R. 03 653 560 270  
REA VE 327005



# RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ RISPETTO AL CONTESTO PAESAGGISTICO

---

*Analisi delle produzioni agricole di qualità ricadenti  
nell'area di realizzazione di un progetto di un parco  
eolico nei Comuni di Foggia e Manfredonia (FG)*

**AUTORE:**

Vacca Chiara  
Agronomo  
Ordine degli Agronomi di Bari  
n. 1568 sez.B

Data

15.05.2019



## Sommario

1. PREMESSA.....	2
2. AREA DI STUDIO .....	2
3. PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ.....	3
4. COCLUSIONI.....	6
Figura 1 Produzioni di qualità Foggia .....	4
Figura 2 Produzioni di qualità Manfredonia .....	4
Figura 3 Vini DOC,DOCG, e IGT; Prodotti DOP e IGP Foggia.....	5
Figura 4 Vini DOC,DOCG, e IGT; Prodotti DOP e IGP Manfredonia .....	5
Figura 5: Uso del suolo dell'area interessata dal progetto.....	6
Allegato I: Disciplinare Caciocavallo Silano D.O.P.	
Allegato II: Disciplinare Canestrato di Puglia D.O.P.	
Allegato III: Disciplinare Ricotta di bufala Campana D.O.P.	
Allegato IV: Disciplinare Olio extravergine d'oliva Dauno D.O.P.	
Allegato V: Disciplinare Aleatico D.O.C.	
Allegato VI: Disciplinare I.G.T Daunia	
Allegato VII: Disciplinare I.G.T. Puglia	



## 1. PREMESSA

La presente relazione ha come obiettivo il rilievo delle produzioni agricole di qualità (DOCG, DOC, IGT, DOP, IGT), ricadenti in un'area ubicata nel territorio comunale di Foggia e Manfredonia in provincia di Foggia, dove è prevista la realizzazione di un impianto di produzione di energia elettrica, composto da 24 aerogeneratori di potenza unitaria pari a 5,3 MW, per una potenza complessiva di 127,2 MW, per lo sfruttamento della risorsa eolica. Con essa si vuole evidenziare e descrivere le produzioni di pregio insistenti nelle zone interessate dal progetto.

## 2. AREA DI STUDIO

L'area di studio include tutti i WTG (Wind Turbine Generator) e i tracciati previsti dal progetto ricadenti nel territorio comunale di Foggia e Manfredonia in provincia di Foggia.

*Tabella 1: Caratteristiche dell'area di studio*

<b>Baricentro geografico</b>	<b>Long. 15,7596 E - Lat. 41,4128 N</b>
<b>Superficie</b>	4041 ha
<b>Distanza minima dalla linea di costa</b>	12.8 km
<b>Intervallo altimetrico</b>	20-43 m s.l.m.
<b>Località</b>	Macchia Rotonda, Tamaricciola, Pezza Grande, La Scofola, La Pescaia, La Speranza, La Coppia, Bonassisi, Titolo, Torretta
<b>Comuni</b>	Foggia, Manfredonia
<b>Provincia</b>	Foggia

### 3. PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ

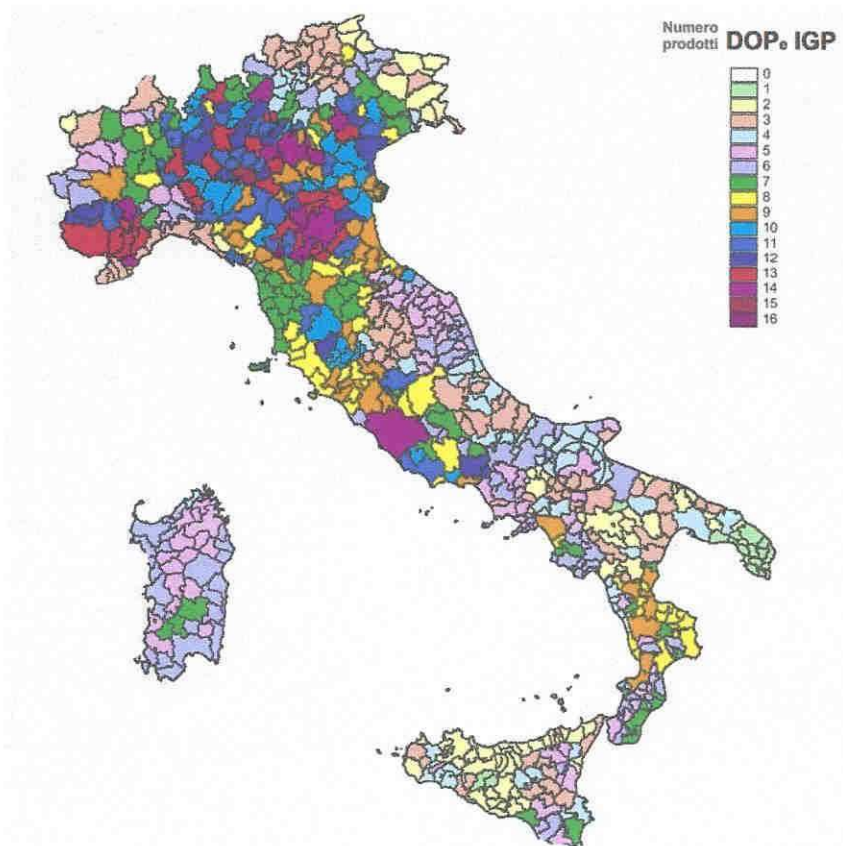
---

La Puglia è un paese ricco di tradizioni agricole e di grande qualità; si fregia di riconoscimenti di qualità DOC e DOP riconosciuti a livello nazionale ed internazionale.

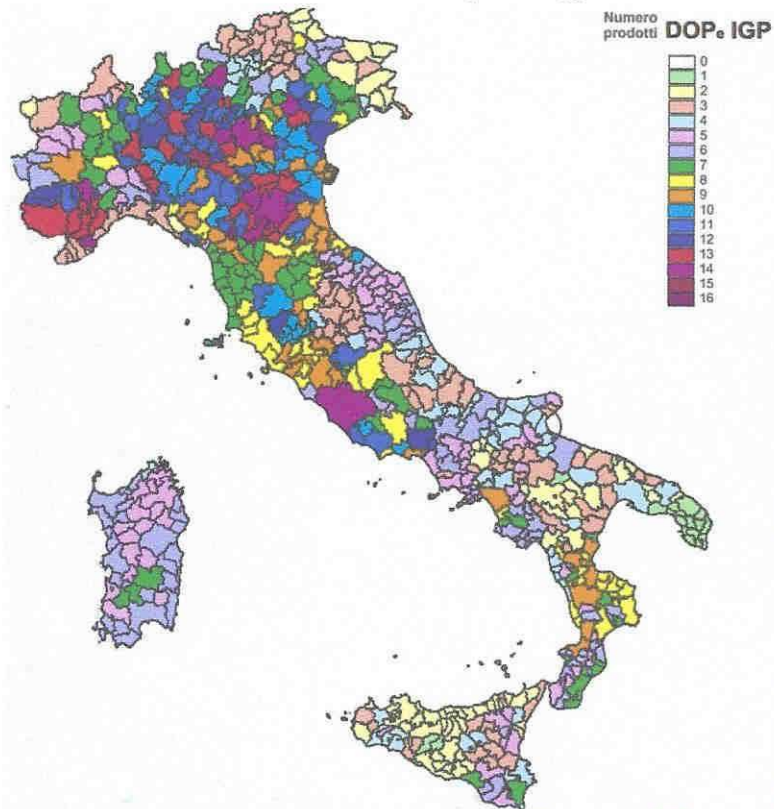
Il paesaggio del sito d'intervento è abbastanza uniforme ed omogeneo, di tipo pianeggiante, con presenza di rilievi collinari poco pronunciati, dominato da coltivazioni estensive come cereali e seminativi, nel quale, insieme a isolate abitazioni rurali, si distinguono coltivazioni arboree costituite prevalentemente da uliveti e vigneti. La vegetazione naturale è quasi del tutto assente, sia in forma di alberi isolati, di siepi e di boschetti, sia in forma di incolti e prati. Il Sub-Appennino Dauno e il Tavoliere sono ricchi di corsi d'acqua come fiumi, torrenti e canali, di rilevante importanza ecologica in quanto habitat rifugio per molte specie animali e vegetali, i quali assolvono potenzialmente al compito di corridoi ecologici terrestri indispensabili per la connessione fra le zone umide costiere e l'entroterra. Questi però hanno perso gran parte della loro naturalità, soprattutto man mano che si inoltrano nel Tavoliere fino alla costa, infatti hanno subito spesso deviazioni e cementificazioni e la vegetazione ripariale sostituita da campi coltivati. Nella maggior parte dei casi si hanno tratti o lembi di boschi ancora intatti, con grandi esemplari di pioppi bianchi, salici bianchi e frassini, nelle zone più asciutte anche specie più xeromorfe come il Leccio mentre in zone di transizione il Cerro, la Roverella e l'Acero campestre. I corsi d'acqua che conservano ancora oggi un maggior grado di naturalità sono il fiume Fortore a nord, il Cervaro e l'Ofanto a sud. Le aree naturali dell'area sono concentrate nelle zone a maggiore quota, rappresentate da boschi di latifoglie, da rimboschimenti a conifere e da boschi misti, da aree a macchia e da pascoli nonché dal corso del fiume Fortore e dal Lago di Occhito.

Le aree interessate dall'intervento sono periferiche rispetto alle grandi produzioni di qualità e tradizionali anche se sono compendiate in diverse DOC, DOP, IGP e IGT pugliesi.

Nell'ambito di disamina delle zone da produzioni di qualità si farà riferimento alle aree comunali di Foggia e Manfredonia essendo quelle interessate in maniera precipua dal progetto.



**Figura 1** Produzioni di qualità Foggia



**Figura 2** Produzioni di qualità Manfredonia

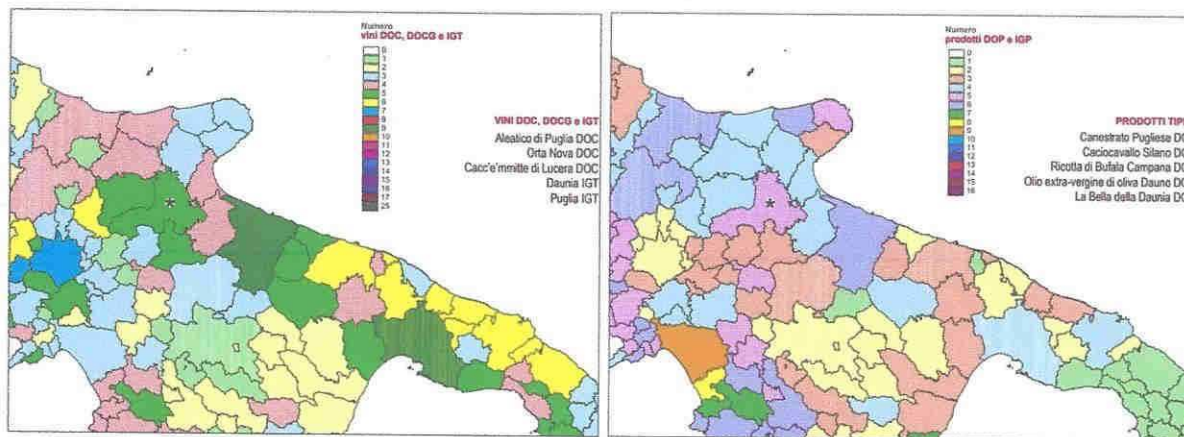


Figura 3 Vini DOC,DOCG, e IGT; Prodotti DOP e IGP Foggia

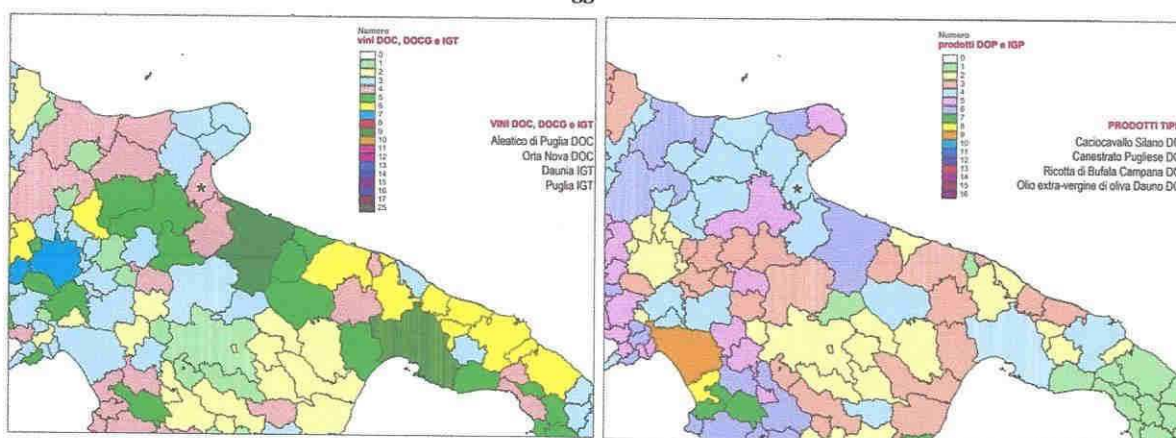


Figura 4 Vini DOC,DOCG, e IGT; Prodotti DOP e IGP Manfredonia

Di seguito sono riportate le produzioni di qualità che interessano i Comuni oggetto di intervento:

- a. Caciocavallo Silano D.O.P. (All. I)
- b. Canestrato Pugliese D.O.P. (All.II)
- c. Ricotta di bufala Campana D.O.P. (All. III)
- d. Olio extravergine di oliva Dauno D.O.P. (All. IV)
- e. Aleatico D.O.C. (All. V)
- f. Daunia I.G.T. (All. VI)
- g. Puglia I.G.T. (All. VII)

Premesso che le produzioni di pregio menzionate di fatto interessano solo aree destinate a colture a Vigneto e di produzioni zootecniche- lattiero-casearie si evince che l'area coinvolta nell'intervento non afferiscono a queste particolari categorie produttive (Fig. 5).

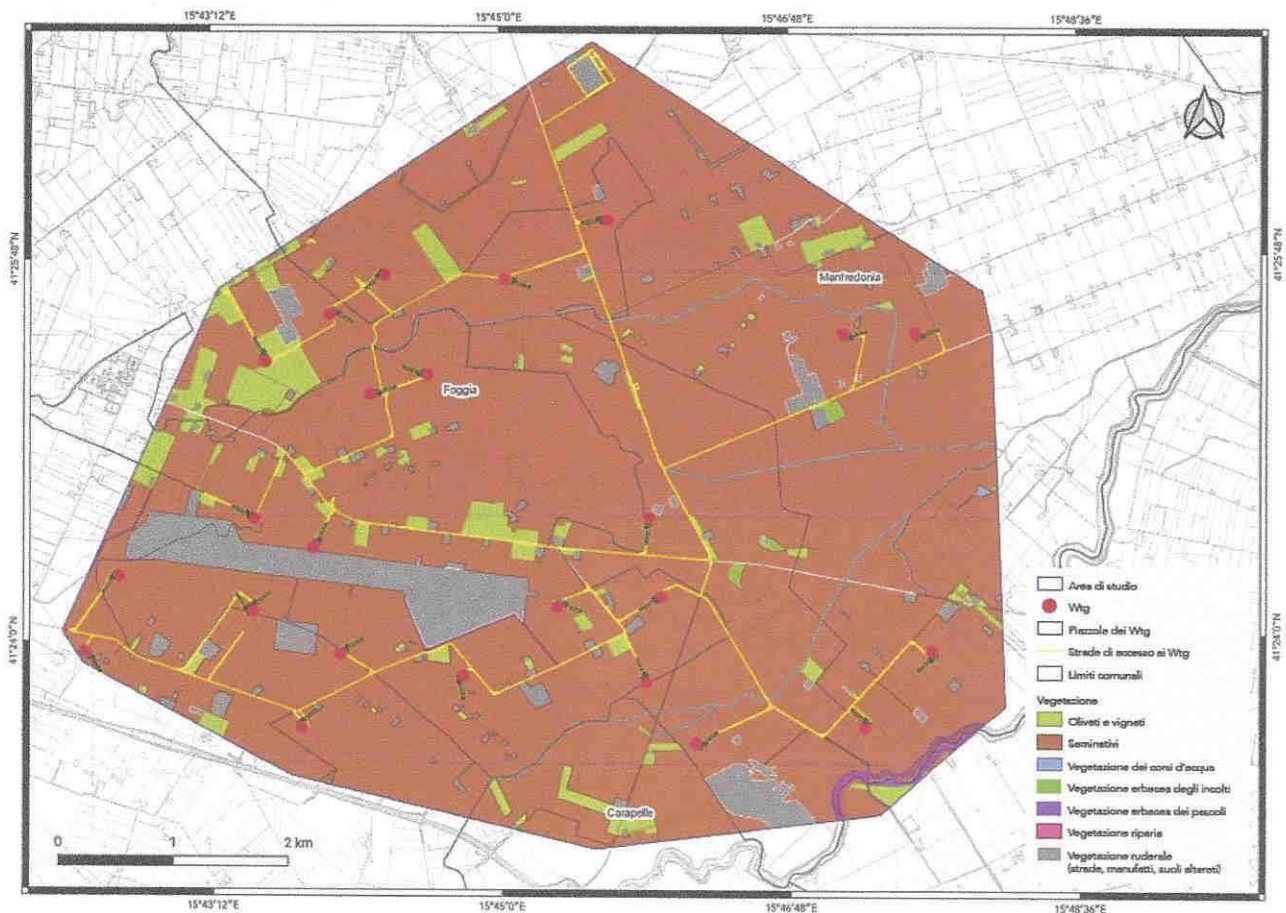


Figura 5: Uso del suolo dell'area interessata dal progetto.

Infatti le particelle oggetto del progetto di installazione degli aerogeneratori di fatto sono coltivate a seminativo o a pascolo colture che in questa zona non sono gratificate da menzione di produzione di qualità né regolamentate da protocollo di produzione riconosciuto.

#### 4. COCLUSIONI

Le opere di cui al progetto vengono installate in terreni non soggetti a produzioni di qualità. Le opere di contorno non essendo direttamente di produzione di energie rinnovabili, non hanno un effetto diretto sul paesaggio e, pertanto, non vincolano né alterano le colture di pregio.

Tutto ciò premesso si conclude che tale opera non verrà realizzata, in maniera assoluta, su aree interessate da produzioni di qualità non alterando né vincolando le colture di pregio insistenti sul territorio.



## Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Caciocavallo silano"

Allegato al Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 10 maggio 1993  
(G.U. n. 196 del 21.08.93)

(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1263/96 e del successivo Reg. CE n. 1204/2003)

Il testo di seguito riportato contiene le modifiche proposte sulle G.U. n. 253/2001 e n. 272/2001 ed approvate dalla Commissione UE con Reg. n. 1204/2003.

Il presente testo, in ogni caso, non sostituisce i documenti ufficiali sopra indicati.

### Art. 1

È riconosciuta la denominazione di origine "Caciocavallo silano" al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'articolo 2 ed avente i requisiti indicati agli articoli 3 e 4.

### Art. 2

La zona di provenienza del latte di trasformazione e di elaborazione del formaggio "Caciocavallo silano" comprende territori delle regioni Calabria, Campania, Molise, Puglia e Basilicata, delimitati nel modo seguente:

#### **Regione Calabria**

**Provincia di Catanzaro, provincia di Crotona e provincia di Vibo Valentia:** l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottospecificate:

*zona dell'alto Crotonese e del Marchesato:* Belvedere di Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Melissa, Pallagorio, San Nicola dell'Alto, Savelli, Strongoli, Umbriatico, Verzino;

*zona della Piccola Sila e della fascia Presilana:* Andali, Albi, Belcastro, Cerva, Cotronei, Fossato Serralta, Magisano, Mesoraca, Pentone, Petronia, Petilia Policastro, Sersale, Sorbo S. Basile, Soveria Simeri, Taverna, Zagarise;

*zona dei monti Tiriolo:* Reventino, Mancuso, Carlopoli, Cicala, Conflenti, Decollatura, Martirano Lombardo, Motta Santa Lucia, San Pietro Apostolo, Serrastretta, Soveria Mannelli, Tiriolo;

*zona delle Serre:* San Nicola da Crissa, Serra San Bruno, Simbario, Spadola, Torre di Ruggiero, Valle Longa;

*zona dell'alto Maesina:* Pizzoni, Sorianello, Soriano Calabro, Vazzano.

**Provincia di Cosenza:** l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottospecificate:

*zona del Ferro e dello Sparviero:* Amendolara, Albidona, Alessandria del Carretto, Canna, Castroregio, Cerchiara di Calabria, Cassano allo Jonio, Montegiordano, Oriolo, Plataci, Rocca Imperiale, Roseto Capo Spulico, San Lorenzo Bellizzi;

*zona del Pollino:* Frascineto, Castrovillari, Morano Calabro, Laino Castello, Mormanno, Laino Borgo, Saracena, San Basile, Lungro;

*zona dorsale Appenninica:* Falconara Albanese, Longobardi, Belmonte Calabro;

*zona Silana:* San Giovanni in Fiore, Aprigliano, Celico, Pedace, Serra Pedace, Spezzano Piccolo, Spezzano della Sila, San Pietro in Guarano, Rovito, Lappano, Pietrafitta, Bocchigliero;

*zona della Sila Greca Cosentina:* Campana, Scala Coeli, Longobucco, Terravecchia, Mandatoriccio, Pietrapaola, Caloveto, Calopezzati, Cropalati, Paludi, Rossano, Cariati;

*zona destra del Crati:* Vaccarizzo Albanese, San Giorgio Albanese, San Cosmo Albanese, San Demetrio Corone, Santa Sofia d'Epiro, Acri, Bisignano, Luzzi, Rose, Tarsia;

*zona Busento:* San Martino di Finita, Cosenza, Rota Greca, San Benedetto Ullano, Lattarico, Montalto Uffugo, San Vincenzo la Costa, San Fili;

*zona Unione delle Valli*: San Donato di Ninea, San Sosti, Santa Caterina Albanese, Mottafollone, Sant'Agata d'Esaro.

## **Regione Campania**

**Provincia di Avellino**: l'intero territorio dei seguenti comuni: Andretta, Aquilonia, Ariano Irpino, Atripalda, Avella, Bagnoli Irpino, Baiano, Bisaccia, Cairano, Calitri, Caposele, Carife, Casalbore, Cassano Irpino, Castel Baronia, Castel Vetere sul Calore, Castelfranci, Cervinara, Chiusano di San Domenico, Conza della Campania, Flumeri, Forino, Frigento, Greci, Guardia Lombardi, Lacedonia, Lauro, Lioni, Mercogliano, Montaguto, Montecalvo Irpino, Monteforte Irpino, Montefusco, Montella, Montemarano, Monteverde, Montoro Inferiore, Montoro Superiore, Morra De Sanctis, Moschiano, Mugnano del Cardinale, Nusco, Ospedaletto d'Alpinolo, Pietrastornina, Quadrelle, Quindici, Rocca San Felice, Rotondi, Salza Irpina, San Mango sul Calore, San Martino Valle Caudina, San Nicola Baronia, San Sossio Baronia, Sant'Andrea di Conza, Sant'Angelo a Scala, Sant'Angelo dei Lombardi, Santa Lucia di Serino, Santa Paolina, Santo Stefano del Sole, Savignano Irpino, Scampitella, Senerchia, Serino, Sirignano, Solofra, Sorbo Serpico, Summonte, Taurano, Teora, Torella dei Lombardi, Torroni, Treviso, Vallata, Vallesaccarda, Villanova del Battista, Volturara Irpina, Zungoli.

**Provincia di Benevento**: l'intero territorio dei seguenti comuni: Apice, Arpaia, Baselice, Benevento, Bonea, Bucciano, Buonalbergo, Campolattaro, Castelfranco in Miscano, Castelpagano, Castelvetere in Val Fortore, Cautano, Ceppaloni, Cerreto Sannita, Circello, Colle Sannita, Cusano Mutri, Faicchio, Foiano in Val Fortore, Forchia, Frasso Telesino, Ginestra degli Schiavoni, Moiano, Molinara, Montefalcone di Val Fortore, Morcone, Pannarano, Paolisi, Pietraroja, Pontelandolfo, Reino, San Bartolomeo in Galdo, San Giorgio la Molara, San Lupo, San Marco dei Cavoti, San Salvatore Telesino, Sant'Agata de' Goti, Santa Croce del Sannio, Sassinoro, Solopaca, Tocco Caudio, Vitulano.

**Provincia di Caserta**: l'intero territorio dei seguenti comuni: Ailano, Alife, Capriati a Volturno, Castel di Sasso, Castello del Matese, Ciorlano, Conca della Campania, Dragoni, Fontegreca, Formicola, Gallo, Galluccio, Giano Vetusto, Gioia Sannitica, Letino, Liberi, Mignano Monte Lungo, Piedimonte Matese, Pietramelara, Pontelatone, Prata Sannita, Pratella, Presenzano, Raviscanina, Rocca d'Evandro, Roccamonfina, Roccaromana, Rocchetta e Croce, San Gregorio Matese, San Pietro Infine, San Potito Sannitico, Sant'Angelo d'Alife, Valle Agricola.

**Provincia di Napoli**: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Piano di Sorrento, Pimonte, Roccarainola, Sant'Agnello, Sorrento, Vico Equense.

**Provincia di Salerno**: l'intero territorio dei seguenti comuni: Acerno, Aquara, Albanella, Alfano, Altavilla Silentina, Amalfi, Ascea, Atena Lucana, Atrani, Auletta, Baronissi, Bellosguardo, Bracigliano, Buccino, Buonabitacolo, Caggiano, Calabritto, Calvanico, Camerota, Campagna, Campora, Cannalonga, Capaccio, Casalbuono, Casaleto Spartano, Caselle in Pittari, Castel San Lorenzo, Castelvita, Castelnuovo di Conza, Castiglione del Genovesi, Cava dei Tirreni, Celle di Bulgheria, Centola, Ceraso, Cetara, Cicerale, Colliano, Conca dei Marini, Controne, Contursi Terme, Corbara, Corleto Monforte, Cuccaro Vetere, Felitto, Fisciano, Furore, Futani, Giffoni Sei Casali, Giffoni Valle Piana, Gioi, Ispani, Laureana Cilento, Laurino, Laurito, Laviano, Lustra, Magliano Vetere, Maiori, Minori, Moio della Civitella, Montano Antilia, Monte San Giacomo, Montecorice, Montecorvino Rovella, Monteforte Cilento, Montesano sulla Marcellana, Morigerati, Nocera Inferiore, Nocera Superiore, Novi Velia, Ogliastro Cilento, Olevano sul Tusciano, Oliveto Citra, Omignano, Orria, Ottati, Padula, Pagani, Palomonte, Perdifumo, Perito, Petina, Piaggine, Pisciotta, Polla, Pollica, Positano, Postiglione, Praiano, Prignano Cilento, Ravello, Ricigliano, Roccadaspide, Roccagloriosa, Rofrano, Romagnano al Monte, Roscigno, Rutino, Sacco, Sala, Consilina, Salvitelle, San Cipriano Picentino, San Giovanni a Piro, San Gregorio Magno, San Mauro Cilento, San Mauro la Bruca, San Pietro al Tanagro, San Rufo, Sant'Angelo a Fasanella, Sant'Arsenio, Sant'Egidio del Monte Albino, Santa Marina, Santomena, Sanza, Sapri, Sarno, Sassano, Scala, Serramezzana, Serre, Sessa Cilento, Sicignano degli Alburni, Stella Cilento, Stio, Teggiano, Torraca, Torre Orsaia, Tortorella, Tramonti, Trentinara, Valle dell'Angelo, Vallo della Lucania, Valva, Vibonati, Vietri sul Mare.

## **Regione Molise**

**Provincia di Isernia**: l'intero territorio della provincia.

**Provincia di Campobasso**: l'intero territorio dei seguenti comuni: Acquaviva Collecroci, Baranello, Boiano, Bonefro, Busso, Campobasso, Campochiaro, Campodipietro, Campolieto, Casacalenda, Casalciprano, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castelmauro, Castropignano, Cercemaggiore, Cercepiccola,

Civitacampomarano, Colle d'Anchise, Colletorto, Duronia, Ferrazzano, Fossalto, Gambatesa, Gildone, Guardialfiera, Guardiaregia, Jelsi, Limosano, Lucito, Lupara, Macchia Val Forte, Mafalda, Matrice, Miragello Sannitico, Molise, Monacilioni, Montagano, Montefalcone nel Sannio, Montemiro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Morrone del Sannio, Oratino, Palata, Petrella Tifernina, Pietracatella, Pietracupa, Provvidenti, Riccia, Ripabottoni, Ripalimosano, Roccavivara, Salcito, San Biase, San Felice del Molise, San Giovanni in Galdo, San Giuliano del Sannio, San Giuliano di Puglia, San Massimo, San Polo Matese, Sant'Angelo Limosano, Sant'Elia a Pianisi, Sepino, Spinete, Tavenna, Torella del Sannio, Toro, Trivento, Tufara, Vinchiaturò.

### **Regione Puglia**

**Provincia di Foggia:** l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottoelencate:

*zona del Gargano:* Manfredonia, San Paolo di Civitate, Apricena, Peschici, Vieste, Vico del Gargano, Mattinata, Monte S. Angelo, S. Giovanni Rotondo, Cagnano Varano, Carpino, Ischitella, Rodi Garganico, Sannicandro Garganico, S. Marco in Lamis, Rignano Garganico;

*zona del Sub Appennino Dauno:* Carlintino, Casalnuovo Monterotaro, Casalvecchio di Puglia, Pietra Montecorvino, San Marco la Catola, Motta Montecorvino, Volturara Appula, Volturino, Alberona, Castelnuovo della Daunia, Castelluccio dei Sauri, Ascoli Satriano, Biccari, Roseto Valfortore, Castelluccio Valmaggiore, Troia, Faeto, Celle San Vito, Orsara di Puglia, Bovino, Panni, Accadia, Monteleone di Puglia, Deliceto, Candela, Rocchetta Sant'Antonio, Sant'Agata di Puglia, Anzano di Puglia, Celenza Valfortore.

**Provincia di Bari:** l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottoelencate:

*zona della Murgia Nord Occidentale:* Andria, Minervino Murge, Spinazzola, Poggiorsini, Corato, Ruvo, Gravina, Bitonto, Toritto, Altamura.

*zona della Murgia Sud Orientale:* Grumo Appula, Cassano Murge, Acquaviva delle Fonti, Santeramo in Colle, Gioia del Colle, Sammichele di Bari, Casamassima, Turi, Conversano, Polignano a Mare, Monopoli, Castellana Grotte, Putignano, Noci, Alberobello, Locorotondo.

**Provincia di Taranto:** l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nella zona sottoelencata:

*zona della Murgia Sud Orientale:* Laterza, Ginosa, Castellaneta, Palagianello, Mottola, Massafra, Martina Franca, Crispiano, Montemesola, Grottaglie.

**Provincia di Brindisi:** l'intero territorio dei seguenti comuni:

Carovigno, San Michele Salentino, Oria, Francavilla Fontana, Villa Castelli, Ceglie Messapico, Ostuni, Cisternino, Fasano.

### **Regione Basilicata**

**Provincia di Matera:** l'intero territorio dei comuni sottoelencati:

Accettura, Bernalda, Calciano, Cirigliano, Ferrandina, Garaguso, Gorgoglione, Irsina, Matera, Montescaglioso, Oliveto Lucano, Pisticci, Policoro, Pomarico, Rotondella, Salandra, Scanzano Jonico, S. Giorgio Lucano, S. Mauro Forte, Stigliano, Tricarico, Tursi.

**Provincia di Potenza:** l'intero territorio dei comuni sottoelencati:

Lavello, Montemilone, Melfi, Rionero, Venosa, Palazzo S. Gervasio, Atella, Forenza, Banzi, Genzano di Lucania, Acerenza, Oppido Lucano, Filiano, S. Fele, Ruvo del Monte, Rapone, Pescopagano, Castelgrande, Muro Lucano, Bella, Avigliano, Ruoti, Baragiano, Balvano, Potenza, Picerno, Tito, Pignola, Brindisi di Montagna, Vaglio di Basilicata, Tolve, Albano di Lucania, Pietrapertosa, Laurenziana, Corleto Perticara, Anzi, Abriola, Calvello, Brienza, Marsiconuovo, Marsicovetere, Paterno, Tramutola, Viggiano, Grumeto Nova, Moliterno, Lagonegro, Castelsaraceno, Lauria, Trecchina, Maratea, Sant'Arcangelo.

### **Art. 3**

Il "Caciocavallo silano" è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, che è consentito termizzare fino a 58°C, per 30" in caseificio, con l'obbligo di indicarlo in etichetta, di non più di quattro munte consecutive dei due giorni precedenti a quello della caseificazione, proveniente da allevamenti ubicati nella zona geografica di cui all'art. 2, ottenuto nel rispetto del processo tecnologico in quanto rispondente allo standard produttivo seguente:

A) il latte da impiegare per la produzione del formaggio di cui al precedente comma deve essere coagulato alla temperatura di 36-38°C usando caglio in pasta di vitello o di capretto. È consentito l'impiego di siero innesto naturale preparato nella stessa struttura di trasformazione del latte. Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi

abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola. Inizia quindi la fase di maturazione della cagliata, che consiste in una energica fermentazione lattica la cui durata varia in media dalle 4 alle 10 ore e può protrarsi ulteriormente in relazione all'acidità del latte lavorato, alla temperatura, alla massa o ad altri fattori. La maturazione della pasta è completata quando la stessa è nelle condizioni di essere filata ed il controllo sui tempi di maturazione si effettua mediante prelievi, a brevi intervalli, di piccole parti della pasta stessa che vengono immerse in acqua quasi bollente per provare se si allunga in fibre elastiche, lucide, continue e resistenti: cioè "fila". Segue una operazione caratteristica consistente nella formazione di una specie di cordone che viene plasmato fino a raggiungere la forma voluta. La modellazione della forma si ottiene con movimenti energici delle mani per cui la pasta si comprime in modo tale da avere la superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe e la parte interna senza vuoti. Si procede, quindi, alla chiusura della pasta all'apice di ogni singolo pezzo, immergendo la parte velocemente in acqua bollente e completando l'operazione a mano. Infine, si dà alla pasta la forma opportuna e, laddove prevista, si procede alla formazione della testina. Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua di raffreddamento e poi in salamoia. La salatura avviene per immersione per un periodo di tempo variabile in relazione al peso, ma comunque non inferiore a 6 ore. Tolte dalla salamoia le forme vengono legate a coppia con appositi legacci e sospese con delle pertiche al fine di ottenere la stagionatura. La durata minima del periodo di stagionatura è di 30 giorni, ma può protrarsi più a lungo.

B) *forma*: ovale o tronco-conica, con testina o senza, nel rispetto delle consuetudini locali, con presenza di insenature dipendenti dalla posizione dei legacci;

C) *peso*: compreso tra 1 kg e 2,500 kg;

D) *crosta*: sottile, liscia, di marcato colore paglierino, la superficie può presentare leggere insenature dovute ai legacci collocate in relazione alle modalità di legatura. È consentito l'utilizzo di trattamenti delle forme, superficiali, esterni e trasparenti, privi di coloranti con il rispetto del colore della crosta;

E) *pasta*: omogenea, compatta con lievissima occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino più carico all'esterno e meno carico all'interno;

F) *sapore*: aromatico, piacevole, fusibile in bocca, normalmente delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane, fino a divenire piccante a maturazione avanzata;

G) grasso della sostanza secca non inferiore al 38%.

#### **Art. 4**

Sono abrogate le disposizioni relative al riconoscimento della denominazione tipica "Caciocavallo", di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1955, n. 1269.

#### **Art. 5**

All'atto della sua immissione al consumo il formaggio a denominazione di origine protetta "Caciocavallo Silano" deve recare impresso termicamente, su ogni forma, con figurazione lineare o puntiforme, il contrassegno di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante del presente disciplinare e l'indicazione di un numero di identificazione attribuito dal Consorzio di tutela formaggio Caciocavallo Silano, previa autorizzazione alla vigilanza, ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo.

Tale contrassegno, nel colore – Pantone 348 CVC, unitamente agli estremi del Regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa ed al numero di identificazione, attribuito al singolo produttore, di cui al precedente comma, dovrà essere stampigliato sulle etichette apposte ad ogni singola forma.

#### **Allegato A:**



A l l e g a t o I I

**Disciplinari DOP-IGP**

## **Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Canestrato pugliese"**

**DPR 10 settembre 1985 – GURI n. 112 del 16 maggio 1986****(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1107/96)**

### **Art. 1**

È riconosciuta la denominazione di origine del formaggio "Canestrato pugliese" il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati con il presente decreto con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art. 3.

### **Art. 2**

La denominazione di origine "Canestrato pugliese" è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche:

formaggio stagionato a pasta dura non cotta prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente da una o due mungiture giornaliere;

l'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita da foraggi verdi o affienati provenienti dai pascoli naturali della zona, con integrazione di fieno ed eccezionalmente di mangimi semplici concentrati;

si produce durante tutto l'anno.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 38 e i 45°C con aggiunta di solo caglio animale onde evitare la coagulazione del latte entro 15-25 minuti.

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione della durata di circa 30-60 giorni in relazione alle dimensioni e peso della forma devono essere effettuate adeguate pressature ed utilizzati stampi idonei denominati "canestri" onde assicurare alla crosta la caratteristica rugosità.

Le salature possono essere effettuate a secco o in salamoia e l'operazione che inizia 2-4 giorni dopo la preparazione viene effettuata in più riprese e si protrae per tutto il periodo di lavorazione, durante il quale il formaggio rimane sempre nel canestro.

Il periodo di stagionatura si protrae da due a dieci mesi in locali freschi debolmente ventilati.

È usato come formaggio da tavola o da grattugia quando la maturazione non è inferiore a sei mesi.

Presenta le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;

dimensioni: diametro delle facce da 25 a 34 cm; altezza dello scalzo da 10 a 14 cm, con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

peso: da 7 a 14 kg;

confezione esterna: crosta di colore marrone tendente al giallo, più o meno rugosa dura e spessa, trattata con olio di oliva, eventualmente in miscela con aceto di vino

colore della pasta: di colore giallo paglierino più o meno intensa in relazione alla stagionatura;

struttura della pasta: pasta a struttura compatta alquanto friabile, discretamente fondente, poco elastica, con occhiatura grassa appena visibile;

sapore piccante caratteristico piuttosto marcato;

grasso nella sostanza secca: minimo 38%.

### **Art. 3**

La zona di produzione e di stagionatura del formaggio di cui sopra comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Foggia e quello dei seguenti comuni ricadenti nella provincia di Bari: Altamura, Andria, Bitonto, Canosa, Cassano, Corato, Gravina di Puglia, Grumo Appula, Minervino Murge, Modugno, Poggiorsini, Puvì di Puglia, Santeramo, Spinazzola, Terlizzi e Toritto.

---

# **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “Ricotta di Bufala Campana” Denominazione d'Origine Protetta**

## **Art. 1** Denominazione

La denominazione di origine protetta “Ricotta di Bufala Campana” è riservata esclusivamente a quel prodotto lattiero caseario, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

## **Art. 2** Descrizione e caratteristiche del prodotto

La DOP “RICOTTA DI BUFALA CAMPANA”, è un prodotto lattiero caseario ottenuto per coagulazione al calore delle proteine, caratterizzato da un elevato contenuto in acqua.

All'atto dell'immissione al consumo, la DOP “Ricotta di Bufala Campana” presenta le seguenti caratteristiche:

### Caratteristiche fisiche

forma: tronco piramidale o tronco conica

peso: fino a 2.000 grammi;

colore: bianco porcellana;

aspetto esterno: assenza di crosta;

consistenza: morbida, granulosa, ma non sabbiosa.

### Caratteristiche chimiche:

grasso sulla sostanza secca: minimo 45%;

grasso: non inferiore al 12% stq;

umidità: non superiore al 75%;

acido lattico : inferiore o uguale a 0,3%;

contenuto in sodio: inferiore o uguale a 0,3%:

### Caratteristiche organolettiche:

sapore: caratteristico, fresco e delicatamente dolce;

odore: fragrante di latte e crema.



### **Art. 3**

#### **Zona di produzione**

La zona di produzione della DOP “Ricotta di Bufala Campana” comprende il territorio amministrativo di seguito specificato:

#### **REGIONE CAMPANIA**

- Provincia di Benevento: l'intero territorio dei comuni di Limatola, Dugenta, Amorosi.
- Provincia di Caserta: l'intero territorio.
- Provincia di Napoli: l'intero territorio dei comuni di Acerra, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Giugliano in Campania, Mugnano di Napoli, Pozzuoli, Qualiano,
- Provincia di Salerno: l'intero territorio.

#### **REGIONE LAZIO**

- Provincia di Frosinone: l'intero territorio dei comuni di Amaseno, Giuliano di Roma, Villa S. Stefano, Castro dei Volsci, Pofi, Ceccano, Frosinone, Ferentino, Morolo, Alatri, Castrocielo, Ceprano, Roccasecca.
- Provincia di Latina: l'intero territorio dei comuni di Cisterna di Latina, Fondi, Lenola, Latina, Maenza, Minturno, Monte S. Biagio, Pontinia, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Roccasecca dei Volsci, Sabaudia, S. Felice Circeo, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Terracina, Aprilia, S. Cosma e Damiano.
- Provincia di Roma: l'intero territorio dei comuni di Anzio, Ardea, Nettuno, Pomezia, Roma, Monterotondo.

#### **REGIONE PUGLIA**

- Provincia di Foggia: l'intero territorio dei comuni di Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale e parte del territorio dei comuni che seguono con la corrispondente delimitazione:
  - Cerignola – La zona confina ad est con il lago Salpi, a sud con la statale n. 544, a nord e ad ovest con il comune di Manfredonia;
  - Foggia – La zona abbraccia il perimetro della nuova circonvallazione, ad est in direzione del comune di Manfredonia, ad ovest in direzione del comune di Lucera, a nord e a sud confina con la rimanente parte del comune di Foggia;
  - Lucera – La zona interessata confina ad ovest con il comune di Foggia, a sud con la strada statale n. 546 e con parte del torrente San Lorenzo, a nord con la strada provinciale n. 16 fino a raggiungere il comune di Torremaggiore e ad est con la strada provinciale n. 17 che da Lucera conduce a Foggia;

- Torremaggiore – La zona interessata confina a sud con il comune di Lucera, ad est con il comune di San Severo, ad ovest con la strada provinciale n. 17 in direzione Lucera e a nord confina con il comune di Apricena;
- Apricena – La zona interessata costeggia a sud il torrente Radicosa, ad est la strada Pederganica ed il comune di Sannicandro Garganico, ad ovest con il comune di Lesina e a nord con il comune di Poggio Imperiale;
- Sannicandro Garganico – La zona interessata confina a sud con la strada statale Garganica, a nord con il comune di Lesina, ad ovest con il comune di Apricena, ad est con il comune di Cagnano Varano;
- Cagnano Varano – La zona interessata confina a sud con la strada statale Garganica, ad est con il lago Varano, ad ovest con il comune di Sannicandro Garganico e a nord con il mare;
- San Giovanni Rotondo - La zona interessata confina a sud con la strada statale n. 89, ad est con il comune di Manfredonia, ad ovest con il comune di San Marco in Lamis e a nord con la strada provinciale n. 58;
- San Marco in Lamis – La zona interessata confina a nord con il comune di Foggia, ad est con il comune di San Giovanni Rotondo, ad ovest con il comune di Rignano Garganico e a nord con la restante parte del comune di San Marco in Lamis.

#### REGIONE MOLISE

- Provincia di Isernia: l'intero territorio del comune di Venafro.

### **Art. 4** Prova dell' Origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo degli allevatori, dei produttori-confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

### **Art. 5** Metodo di Produzione

#### Alimentazione delle bufale

Il razionamento delle bufale in lattazione si basa per più della metà sulla somministrazione di foraggi provenienti dal comprensorio DOP. I foraggi possono essere integrati convenientemente con

mangimi in grado di bilanciare l'apporto dei diversi nutrienti della dieta. Gli alimenti da somministrare alle bufale il cui latte e relativo siero è destinato anche alla produzione di “Ricotta di Bufala Campana” DOP dovranno essere idonei e qualitativamente sicuri al fine di non compromettere la salute degli animali e di non trasferire sostanze, odori o sapori sgradevoli al latte. Sono ammessi gli insilati di mais e dei foraggi non riportati nella lista degli alimenti vietati. La massa insilata, chiusa ermeticamente, va coperta con idoneo telo evitando teli di colore nero all'esterno e coperture trasparenti. La somministrazione di foraggi insilati deve avvenire non prima di 40 giorni dalla chiusura del silo. Il Ph della massa insilata deve essere intorno a 4,3 od inferiore per le graminacee ed intorno a 4,5 per le leguminose.

#### Alimenti ammessi

Possono essere somministrati foraggi freschi, affienati, essiccati, disidratati ed insilati purché non espressamente riportati al paragrafo “Alimenti vietati”. Stesso dicasi per quanto concerne i mangimi aziendali o di produzione industriale e per i prodotti complementari dei foraggi ed i sottoprodotti industriali.

#### Alimenti vietati

Nell'alimentazione delle bufale da latte è vietato l'utilizzo di: foraggi riscaldati per fermentazione;

È vietato l'impiego delle sotto elencate essenze di origine vegetale:

- a) colza, ravizzone, senape, fieno greco, foglie di piante da frutto e non, aglio selvatico, coriandolo;
- b) finocchi, cavolfiore, cavoli, rape ed altre crucifere;
- c) vinacce, raspi e vinaccioli;
- d) foglie e colletti di barbabietole, borlande;
- e) buccette e semi di pomodoro, residui della lavorazione dell'industria conserviera;
- f) sansa di olive;
- g) pastazzo di agrumi (fresco ed insilato);
- h) semi di veccia (comprese le svecciature), di fieno greco, di colza, di ravizzone;
- i) sottoprodotti della lavorazione del riso: lolla, pula, puletta, farinaccio, gemma e grana verde;
- j) farine di estrazione, pannelli ed expeller di: arachidi, colza, ravizzone, semi di pomodoro, babassu, neuk, cocco, tabacco, sesamo, papavero, palmisto, olive, mandorle e noci;
- k) amminoacidi ramificati, peptidi, lisati proteici, isoacidi;
- l) olii di semi di oleaginose.

#### Materie Prime

La materia prima per la produzione della “Ricotta di Bufala Campana” DOP è costituita dal “primo siero” (o “siero dolce”) proveniente dalla lavorazione del latte di bufala, ottenuto dalla mungitura manuale e/o meccanica di bufale di Razza Mediterranea Italiana allevate nell'areale di produzione indicato all'articolo 3. Il “primo siero” (o “siero dolce”) deve essere ottenuto dal meccanismo di spurgo dovuto alla rottura della cagliata destinata alla produzione della mozzarella di bufala campana. L'acidità titolabile massima del siero utilizzato per la produzione di “Ricotta di Bufala Campana” DOP è 3,5°SH/50 ml, pertanto il “siero acido” derivante dal completamento della maturazione della cagliata non può essere utilizzato per la produzione di “Ricotta di Bufala Campana” DOP.

Qualora la trasformazione immediata del siero non fosse possibile, questo deve essere sottoposto a trattamenti di stabilizzazione (pastorizzazione, termizzazione e/o refrigerazione) con tecniche e tempi tali da evitare comunque la sua acidificazione oltre il valore massimo definito. In ogni caso, il siero è trasformato in DOP “Ricotta di Bufala Campana” entro 24 ore dalla separazione dalla cagliata.

E' ammessa l'aggiunta di latte di bufala crudo, termizzato o pastorizzato, proveniente dalla zona di cui all'art. 3 in misura massima del 6% della massa del “primo siero” (o “siero dolce”).

E' ammessa l'aggiunta di panna fresca di siero di latte di bufala proveniente dalla zona di cui all'art. 3 nella misura massima del 5% della massa del primo siero. Tale procedimento serve per aumentare la consistenza della ricotta e favorirne anche la cavatura o estrazione.

E' ammessa l'aggiunta di sale (NaCl) in misura massima di 1 kg per 100 kg di “primo siero” (o “siero dolce”) o miscela di siero con latte e/o panna fresca. L'aggiunzione di sale direttamente al siero non solo conferisce maggior sapidità al prodotto, ma influenza anche i processi di denaturazione ed aggregazione delle proteine e quindi la consistenza del prodotto.

#### Lavorazione

Il “primo siero” (o “siero dolce”) è inviato subito, o dopo trattamento di stabilizzazione e stoccaggio inferiore alle 24 ore, alle apposite caldaie dove avviene la produzione della DOP “Ricotta di Bufala Campana”. Il riscaldamento può avvenire sia per iniezione diretta di vapore che per scambio indiretto di calore. L'eventuale aggiunta di latte di bufala e/o panna fresca può avvenire sia prima dell'inizio del riscaldamento sia anche a riscaldamento avviato.

Dopo aver raggiunto una temperatura media di 82°C, per favorire il processo di coagulazione delle proteine è ammessa l'aggiunta di aliquote variabili di “cizza” (siero innesto naturale derivante da precedenti lavorazioni di mozzarella di bufala campana avvenute nelle aziende ubicate nella zona di

produzione indicate all'articolo 3), acido lattico o acido citrico al fine di modificare l'acidità del mezzo e quindi facilitare l'ottenimento della ricotta.

Si completa la fase di riscaldamento fino al raggiungimento di una temperatura non superiore a 92°C. Il calore determina la denaturazione delle proteine e la loro aggregazione, dunque la formazione di un coagulo morbido e fine che inizia ad affiorare immediatamente alla superficie grazie alla presenza del grasso. Questa fase si completa in qualche minuto.

La separazione della ricotta è effettuata sia manualmente utilizzando un mestolo forato e deponendo gentilmente il coagulo umido direttamente nelle caratteristiche fiscelle di materiale plastico per uso alimentare o nelle tele, sia meccanicamente con l'uso di appositi estrattori. La ricotta posta nelle fiscelle o nelle tele completa quindi la separazione della scotta per assumere la sua consistenza definitiva. La ricotta così sgrondata viene parzialmente raffreddata. Il confezionamento deve avvenire comunque entro le 24 ore dalla produzione e viene effettuato o prima o dopo la procedura di raffreddamento. Qualora la ricotta non venga immediatamente confezionata, il raffreddamento prosegue fino a raggiungere la temperatura di + 4°C in cella frigorifera; qualora invece la ricotta venga confezionata, il raffreddamento prosegue fino a raggiungere la temperatura di + 4°C in cella frigorifera o in bagno di acqua e/o ghiaccio. La durata massima della conservabilità (*shelf-life*) della “Ricotta di Bufala Campana” “fresca” non potrà essere superiore, dalla data di produzione a 7 giorni.

Al fine di ottenere una ricotta con una conservabilità superiore (massimo 21 giorni dalla data di produzione), prima di procedere alla fase di confezionamento è ammesso un trattamento termico della ricotta sgrondata dalla scotta. Successivamente la ricotta viene lisciata od omogeneizzata al fine di conferirle un aspetto più cremoso. Il prodotto così ottenuto è definito “Ricotta di Bufala Campana” “fresca omogeneizzata”. E' ammesso il confezionamento della ricotta ancora calda, anche con l'ausilio di macchine operatrici, in contenitori di plastica immediatamente chiusi per termosaldatura. La ricotta confezionata è quindi rapidamente raffreddata fino a raggiungere la temperatura di +4 °C in cella frigorifera oppure in bagno di acqua e/o ghiaccio.

Le operazioni di produzione di latte, di siero e di panna fresca che concorrono alla produzione della “Ricotta di Bufala Campana” e le operazioni di produzione e confezionamento devono avvenire nel territorio indicato all'articolo 3 al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo e per non alterare la qualità del prodotto.

## **Art. 6**

### **Legame con l'ambiente**

La storia del rapporto della “Ricotta di Bufala Campana” con il territorio di origine è di fatto la storia del rapporto con il territorio del latte con cui è stato prodotta la Mozzarella di Bufala

Campana, dal cui siero origina la “Ricotta di Bufala Campana”. Il rapporto tra “Ricotta di Bufala Campana” e “Mozzarella di Bufala Campana” è quindi strettissimo, come per altro la letteratura del passato testimonia.

La tradizione della produzione della “Ricotta di Bufala Campana” racconta di un legame strettissimo con la produzione di Mozzarella di Bufala Campana e quindi con l'arrivo del bufalo nel centro-sud d'Italia che risale quantomeno al 1300. Tra X ed XI secolo si sviluppò nelle aree tra Mondragone ed il Volturno il fenomeno dell'impaludamento (Guadagno G., *L'ager Falernus in età romana*, in AA. VV., *Storia Economia ed Architettura nell'ager Falernus* Atti delle giornate di studio Falciano del Massico febbraio-marzo 1986 pag 37 a cura di G. Guadagno, Minturno 1987) ed il bufalo trovò un habitat idoneo ed il latte bufalino sostituì quello vaccino nella preparazione di quel *laudatissimum caseum* del Campo Cedicio, formaggio già citato da Plinio il Vecchio (Plinio, *Naturalis Historia*, XI 241). Nel XIII secolo la diffusione del bufalo è documentata in Capitanata (Fiorentino, Montecorvino, Foggia e Lucera), nel Salernitano, Sicilia e plaghe pontine (Cantù M. C., l. c., p. 42; Faraglia M., *Storia dei prezzi in Napoli dal 1131 al 1860*, (Napoli 1878), p. 73; AA. VV., *Insedimenti benedettini in Puglia* Catalogo della Mostra a cura di M. S. Calò Mariani, II/1, (Galatina 1981), p.75. Carucci C., *Codice diplomatico Salernitano del Secolo XIV* (Salerno 1950) I pp. 72; 436; II 449; 462; 481; 483) oltre che in altre zone d'Italia. Una delle prime citazioni della Ricotta, associata alla Mozzarella ed a altri latticini è fatta in un libro di cucina pubblicato nel 1570 da Bartolomeo Scappi cuoco della Corte papale ove pervenivano specialità da ogni parte d'Italia e d'Europa che cita "...capo di latte, butiro fresco, ricotte fiorite, mozzarelle fresche et neve di latte..." (Scappi B., *Opera*, (Venezia 1570), c. 275r.). I documenti di Archivio risalenti al XVII secolo confermando quanto riferito da Scappi evidenziano che a fianco dei tipici prodotti del caseificio bufalino sul mercato capuano affluiscono provole e mozzarelle affumicate nonché ricotte di vacca e di bufala salate ed affumicate (Biblioteca del Museo Campano di Capua, "Archivio Storico di Capua", fasc. 159: *Libro delle Assise della città di Capua, passim.*). Notizie più dettagliate e dirette sulla Ricotta di Bufala si ritrovano a partire da metà 1800. Nel 1859 Achille Bruni, Professore della Regia Università di Napoli, nella sua monografia “Del latte e dei suoi derivati” pubblicata nella Nuova Enciclopedia Agraria, descriveva in sintesi come si produceva allora la Ricotta di Bufala: “Munto il latte e versato in tinozza, vi si mette il caglio di capretto; e dopo di essersi rappreso con la spatola di legno si taglia a pezzi grossi. Indi con una cazzuliera di legno si leva il siero che si fa bollire per trarne la ricotta.”. Santojanni nel 1911 nelle sue “Note sul caseificio del latte di bufala” conferma ulteriormente il legame storico e tecnologico tra produzione di Mozzarella e di Ricotta di Bufala specificando inoltre che “la ricotta che si ha col solo riscaldamento del siero si chiama fior di ricotta. Tolta questa, al siero si aggiunge un po' di siero acido, e si ha dell'altra ricotta meno

*squisita della precedente perché più povera di grasso*". Il forte legame con il territorio e le sue modificazioni conseguenti alle operazioni di bonifica hanno influenzato negli anni le alterne fortune dell'allevamento bufalino e con esse la produzione del latte e quindi della Mozzarella e della Ricotta di Bufala, anche per la minor attenzione che da sempre la ricotta suscita soprattutto a livello di indagine statistica essendo spesso inglobata genericamente nei prodotti freschi. Savini in un suo studio sulla ricotta nel 1950 cita anche la "Ricotta di Bufala Campana": *"nella campagna romana e casertana, dove esiste caseificio bufalino, il siero residuale serve pure alla preparazione della ricotta*. Le poche parole di Savini documentano comunque la scarsa attenzione ad un prodotto allora di scarso peso commerciale, ma comunque ben presente nei consumi delle popolazioni locali.

## **Art. 7** Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Organismo di controllo CSQA Certificazioni Srl – Via San Gaetano, 74 - 36016 Thiene (VI) – tel. +39-044-531301,1 fax +39-0445-313070 e-mail [csqa@csqa.it](mailto:csqa@csqa.it).

## **Art. 8** Etichettatura e confezionamento

La "Ricotta di Bufala Campana" DOP deve essere confezionata in carta, in contenitori in plastica per uso alimentare termosaldati o in altri avvolgimenti per alimenti. Nel caso in cui il prodotto sia ceduto per essere adoperato come ingrediente di prodotti trasformati sono ammesse confezioni fino a 40 kg.

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al logo della denominazione, al simbolo grafico comunitario e le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

- dicitura "fresca" o "fresca omogeneizzata" a secondo di quanto descritto all'art. 5 del presente disciplinare. Le diciture "fresca" o "fresca omogeneizzata" vanno riportate immediatamente al di sotto della Denominazione "Ricotta di Bufala Campana" con caratteri di dimensione pari al 50% di quelli utilizzati per la denominazione "Ricotta di Bufala Campana".

Il logo è rilasciato, dopo la verifica di conformità della produzione al presente disciplinare, dalla Struttura di Controllo incaricata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi altra qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare ivi compresi aggettivi: fine, scelto, extra, selezionato, superiore, genuino o comunque

elogiativi del prodotto, è tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La dicitura “Ricotta di Bufala Campana” deve essere riportata in lingua italiana.

Il logo della denominazione riproduce un nastro circolare tricolore dal quale fuoriesce il profilo della testa di una bufala. Intorno a quanto descritto c'è la dicitura RICOTTA DI BUFALA CAMPANA in stampatello, maiuscolo. Il nastro è composto da tre strisce di colore: verde (91% cyan e 83% giallo), rosso (79% Magenta e 91% giallo) e bianco. La testa di bufala è di colore nero. La dicitura RICOTTA DI BUFALA è di colore rosso (79% Magenta e 91% giallo), completata da CAMPANA di colore verde (91% cyan e 83% giallo).





**Disciplinare di Produzione Olio di oliva extravergine Dauno DOP****Articolo 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.

**Articolo 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 presenti negli oliveti fino al limite massimo del 30%.

**Articolo 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.
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, Vico 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, Carlintino, 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".

**Articolo 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 alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.
2. I sistemi 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-Ortona); 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 calcareo più o meno compatti, 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 calcareoorganogeno, argille e marne siltose, calcari compatti o farinosi biancastri e 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 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 "SubAppennino", 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 "SubAppennino", 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 purché 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 decreto ministeriale 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 trasformazione delle olive sono avvenute nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.

#### Articolo 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 "SubAppennino", 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.

#### Articolo 6.

##### Caratteristiche al consumo

1. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine 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:  $\leq 12$  MeqO<sub>2</sub>/kg;
- polifenoli totali:  $\geq 100$  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:  $\leq 12$  MeqO<sub>2</sub>/kg;
- polifenoli totali:  $\geq 100$  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:  $\leq 12$  MeqO<sub>2</sub>/kg;
- polifenoli totali:  $\geq 100$  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;
- 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:  $\leq 12$  MeqO<sub>2</sub>/kg;
- polifenoli totali:  $\geq 100$  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. È 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 decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, in ordine agli esami chimico-fisici ed organolettici

#### **Articolo 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. È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché 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, nonché 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 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 decreto ministeriale 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. È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

#### **Nota**

Aprile 2011 - Pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - serie C 129 del 30 aprile 2011 - della domanda di modifica al disciplinare di produzione della Denominazione di origine protetta "Dauno".

Le modifiche apportate riguardano la prova dell'origine, il metodo di ottenimento, l'etichettatura e le condizioni nazionali (sono stati eliminati gli adempimenti previsti dalla Legge 15 febbraio 1992 n.169, "Disciplina per il riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini", e dal Decreto Ministeriale n.573/93).

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA  
“ALEATICO DI PUGLIA”**

Approvato con	DPR 29.05.1973	GU n. 214 - 20.08.1973
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
Denominazione**

La denominazione di origine controllata “Aleatico di Puglia” è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2  
Base ampelografia**

Il vino a DOC “Aleatico di Puglia” deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal seguente vitigno: Aleatico minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni: Negro amaro, Malvasia nera e Primitivo, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

**Articolo 3  
Zona di produzione delle uve**

Le uve devono essere prodotte nel territorio delle province di: Bari, Foggia, Brindisi, Lecce e Taranto.

**Articolo 4  
Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC “Aleatico di Puglia” devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Sono quindi da considerarsi idonei i terreni di buona esposizione, di natura calcareo – argilloso – silicea anche profondi ma piuttosto asciutti, mentre sono da escludere i terreni prevalentemente argillosi o alluvionali eccessivamente umidi.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E’ vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a DOC “Aleatico di Puglia”, in vigneti a coltura specializzata, non deve essere superiore a: 8,00 tonnellate/ettaro.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un’accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo.

Fermo restando il limite sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 65%.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 14,00% vol.

### **Articolo 5 Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio delle province di Bari, Foggia, Brindisi, Lecce e Taranto.

E' consentito un leggero appassimento delle uve sulla pianta o su stuoie. I sistemi di preparazione del vino a DOC "Aleatico di Puglia" sono quelli tradizionali della zona, previsti dalla vigente legislazione escludendo qualsiasi correzione a mezzo di concentrato e qualsiasi concentrazione ad eccezione di quella a freddo.

E' consentita la preparazione del vino a DOC "Aleatico di Puglia liquoroso" secondo le vigenti disposizioni di legge.

### **Articolo 6 Caratteristiche al consumo**

Il vino a DOC "Aleatico di Puglia" può essere preparato nei seguenti tipi: dolce naturale liquoroso dolce naturale da indicare in etichetta, e devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Aleatico di Puglia" Dolce Naturale:

colore: rosso granata più o meno intenso, con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento;

profumo: aroma delicato, caratteristico, più intenso ed etereo con l'età;

sapore: moderatamente dolce, pieno, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 13,00% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

"Aleatico di Puglia" Liquoroso Dolce Naturale:

colore: rosso granata più o meno intenso con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento;

profumo: delicato, caratteristico, etereo ed intenso con l'invecchiamento;

sapore: dolce, pieno, caldo, armonico, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,50% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 16,00% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

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

### **Articolo 7 Designazione e presentazione**

Il vino a DOC "Aleatico di Puglia" non può essere immesso al consumo prima del 1° Marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve. Il vino a DOC "Aleatico di Puglia" qualora sia sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni a decorrere dal 1° Gennaio

dell'anno successivo a quello di produzione delle uve o dalla data di alcolizzazione nella tipologia liquoroso può portare in etichetta la qualifica "riserva".

Alla DOC "Aleatico di Puglia" è vietata l'aggiunta di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini a DOC "Aleatico di Puglia" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile.

## Articolo 8

### Legame con l'ambiente geografico

#### A) *Informazione sulla zona geografica*

##### 1) **Fattori naturali rilevanti per il legame**

Sviluppandosi in lunghezza per ben 400 km. il territorio pugliese presenta caratteristiche assai differenti che lo rendono tra i più affascinanti in Italia in quanto a bellezza del paesaggio e tra i più interessanti da un punto di vista storico e naturalistico. Alle piane incolte battute dal vento seguono le infinite geometrie degli olivi oltre a fertili distese di terreni coltivati, recuperati a fatica da generazioni di contadini. Lungo le coste il paesaggio muta ulteriormente alternando lunghi arenili di sabbia finissima ad alte pareti rocciose intervallate da insenature e piccole calette, lungo le quali si aprono numerose grotte e anfratti dovuti alla particolare natura carsica del sottosuolo pugliese.

L'incessante azione dell'acqua sul calcare, principale componente del terreno, ha dato vita sin dalla preistoria a profonde incisioni nel banco roccioso divenute col tempo gravine, serre e letti fossili di antichi fiumi, oggi habitat perfetto per migliaia di specie vegetali endemiche. Profonde voragini, dette appunto vore, smaltiscono ancora oggi le acque piovane favorendo, anche qui, particolarissimi tipi di fioritura. È un territorio che alterna infatti la vegetazione caratteristica della macchia mediterranea presente in particolare nel Salento ai boschi di vario genere e natura presenti nella zona del Gargano con il lussureggiante esempio della foresta Umbra. A questi si alternano le acque, anch'esse di forma e natura assai differente. Ai canali e ai bacini frutto delle bonifiche eseguite dall'uomo resistono i delicatissimi sistemi lacustri di Lesina e Varano nel Gargano, dei laghi Alimini nel territorio di Otranto e l'oasi naturalistica delle Cesine sempre in provincia di Lecce.

La pedologia del suolo presenta le classiche terre rosse derivate dalla dissoluzione delle rocce calcaree, delle quali rappresentano i residui insolubili composti da ossidi e idrossidi di ferro e di alluminio. Sono terreni che per la loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini bianchi di pregio.

I terreni, argillosi, argillosi-limosi, hanno elevata presenza di scheletro che raggiunge circa il 60% dei costituenti totali.

Questi suoli presentano orizzonti superficiali di colore scuro per effetto dell'arricchimento in sostanza organica; questa caratteristica è indice di proprietà favorevoli, quali un buon livello di fertilità agraria e di attività biologica.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 200 e i 700 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso est e sud-est.

Il clima della regione rientra nell'area di influenza in parte del clima temperato e freddo, e in parte di quello mediterraneo; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde e inverni rigidi.

Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 800 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale.

Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 300 mm di pioggia.

Non sono rare estati senza alcuna precipitazione. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30 C° e scendono sotto 0 c°. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18° C.

## **2) Fattori umani rilevanti per il legame**

Il legame della Puglia con il vino, e quindi con la vite, ha origini antichissime, un legame che da sempre ha caratterizzato - unitamente all'olio e all'olivo - la cultura e la tradizione di questa regione. La storia della vite in Puglia ha radici antichissime e si ritiene che questa pianta sia stata sempre presente nel territorio della regione. La vite era probabilmente presente in Puglia prima dei tempi della colonizzazione greca - nel VIII secolo a.C. - tuttavia alcune delle varietà oggi considerate autoctone di questa regione sono state introdotte proprio dai greci, come il Negroamaro e l'Uva di Troia. Dalla Grecia fu introdotto anche il sistema di coltivazione della vite ad "alberello", il metodo più diffuso in Puglia. Con l'arrivo del dominio degli antichi romani - in seguito alla vittoria contro Pirro nel 275 a.C. - la produzione e il commercio di vino furono particolarmente vivaci e i vini della Puglia cominciarono ad essere presenti - e apprezzati - nella tavole di Roma. Nella sua monumentale opera *Naturalis Historia*, Plinio il Vecchio, nell'elencare le varietà di uve greche, ricorda che in Puglia erano presenti le Malvasie Nere di Brindisi e Lecce, il Negroamaro e l'Uva di Troia. Plinio il Vecchio, Orazio e Tibullo hanno lasciato ampie testimonianze nei loro scritti sulle tecniche di coltivazione della vite e della produzione di vino in Puglia ai tempi degli antichi Romani, decantando - in particolare - il colore, il profumo e il sapore dei vini pugliesi. Plinio il Vecchio definì Manduria - la terra della Puglia più rappresentativa per il Primitivo - come *viticulosae*, cioè "piena di vigne". Manduria non fu l'unica zona a guadagnarsi l'appellativo di *viticulosae*: anche Mesagne, Aletium (Alezio) e Sava furono definite in questo modo da altri autori. Altri autori illustri di quei tempi - come Marziale, Ateneo e Marrone - elogiarono nei loro scritti le qualità dei vini pugliesi. Con la costruzione del porto di Brindisi - nel 244 a.C. - il commercio del vino pugliese conosce un periodo piuttosto fiorente e a Taranto, con lo scopo di facilitare la spedizione e l'imbarco, si conservano enormi quantità di vino in apposite cantine scavate nella roccia lungo la costa.

Già a quei tempi, quindi, la Puglia diviene un importante "deposito" di vino, una terra che farà del vino, e dell'olio, due prodotti fortemente legati alla propria tradizione e cultura.

Il vino di qualità lascerà un segno indelebile nella cultura della Puglia: da *merum*, che in latino significa "vino puro" o "vino genuino", deriva infatti il termine *mjere*, che in dialetto pugliese significa "vino".

Dopo la caduta dell'impero romano, la viticoltura e la produzione di vino in Puglia subiscono un periodo di crisi e sarà solo per opera dei monasteri e dei monaci che le due attività saranno conservate e continueranno a caratterizzare la Puglia. Nel Medioevo, in Puglia si registrano ancora enormi produzioni di vino: non a caso Dante Alighieri, nei suoi versi, descrive la Puglia come «terra sitibonda ove il sole si fa vino». L'importanza dello sviluppo della viticoltura e della produzione del vino fu ben compresa anche da Federico II che - nonostante fosse astemio - fece piantare migliaia di viti nella zona di Castel del Monte, importando le piante dalla vicina Campania.

Il vino assume un ruolo strategico per l'economia della Puglia tanto che, nel 1362, Giovanna I d'Angiò firma una legge che vietava nel territorio l'introduzione di vino prodotto al di fuori della regione. Sarà solamente durante il Rinascimento che i vini della Puglia cominceranno a conoscere i consensi delle altre zone d'Italia e di alcune zone della Francia, i vini pugliesi fanno il loro ingresso nelle tavole delle corti nobili. Andrea Bacci, uno degli autori di vino più conosciuti di quel periodo,

ricorda nella sua opera *De naturali vinorum historia* che nelle zone di Lecce, Brindisi e Bari si producono vini di “ottima qualità”, mentre dei rossi di Foggia e del Gargano dirà che sono vini di “media forza ma sinceri nella sostanza sicché durano fino al terzo anno e anche di più”. Nei periodi successivi - nel 1700 e nel 1800 - la Puglia si farà sempre notare per le enormi quantità di vino prodotte, mai per la qualità, tanto che le eccedenze cominciano ad essere un serio problema, pur tuttavia costituendo un cospicuo profitto.

I sistemi di allevamento a pianta bassa e ad alta intensità di individui per superficie favoriranno una produzione per pianta, tale da considerare il prodotto ottenuto con caratteristiche organolettiche più interessanti.

Inoltre il sistema di allevamento, la potatura, le coltivazioni influiranno sulla quantità e qualità finale del prodotto.

***B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.***

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

***C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).***

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati da nord a sud, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino “Aleatico di Puglia”, ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

## **Articolo 9**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

**Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce** - V.le Gallipoli, 39 - 73100 Lecce

**Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brindisi** – Via Bastioni Carlo V, 4/6 – 72100 Brindisi

**Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari**, C.so Cavour n. 2 - 70121 BARI

**Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia**, Via A. Dante n. 27 - 71121 FOGGIA.

**Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Taranto** - V.le Virgilio, 152 - 74121 Taranto



La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari, Brindisi, Foggia, Lecce e Taranto sono gli Organismi di controllo autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettuano la verifiche annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 2).

A l l e g a t o V I

**I.G.T. Daunia / Puglia**

**D.D. 12 settembre 1995.**

**Riconoscimento della indicazione geografica tipica dei vini «Daunia»**

ANNESSE A: *Disciplinare di produzione.*

**Art. 1.** - L'indicazione geografica tipica «Daunia», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

**Art. 2.** - L'indicazione geografica tipica «Daunia» è riservata ai seguenti vini: bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito; rossi, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello; rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica «Daunia» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Foggia, a bacca di colore corrispondente.

L'indicazione geografica tipica «Daunia», con la specificazione di uno dei vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Foggia - esclusi i vitigni Montepulciano e Ottavianello - è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

L'indicazione geografica tipica «Daunia» con la specificazione della dicitura «Lambrusco vinificato in bianco» o «Lambrusco bianco da uve nere» o «bianco da Lambrusco», è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal vitigno Lambrusco Maestri. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione del mosto e del vino suddetto, le uve dei vitigni a bacca nera, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Foggia, fino ad un massimo del 15%. Le uve destinate alla produzione di detta tipologia devono essere vinificate in bianco. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Foggia, fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica «Daunia» con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante, passito, limitatamente ai bianchi e ai rossi, e novello, quest'ultima limitatamente ai rossi.

**Art. 3.** - La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica «Daunia» comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Foggia.

**Art. 4.** - Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica «Daunia» bianco, rosso e rosato a tonnellate 22; per i vini ad indicazione geografica tipica «Daunia» con la specificazione del vitigno, a tonnellate 18.

Per quanto concerne la resa per ettaro in coltura promiscua, questa deve essere rapportata a quella della coltura specializzata tenendo conto della effettiva consistenza numerica delle viti. Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Daunia», seguita o meno dal riferimento al nome del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 10,0% per i bianchi; 10,0% per i rosati; 10,5% per i rossi.

Le uve destinate alla produzione della tipologia frizzante possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% vol. Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

**Art. 5.** - Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le uve destinate alla produzione dell'indicazione geografica tipica «Daunia» tipologia rosato devono essere vinificate in bianco.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 75%, per tutti i tipi di vino, ad eccezione del passito per il quale non deve essere superiore al 50%.

Per le uve destinate alla produzione dell'indicazione geografica tipica «Daunia» passito è consentito un leggero appassimento anche sulla pianta.

**Art. 6.** - I vini ad indicazione geografica tipica «Daunia» anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi: «Daunia» bianco 10,5%; «Daunia» novello 11,0%; «Daunia» rosso 11,0%; «Daunia» passito secondo la vigente normativa. «Daunia» rosato 11,0%;

**Art. 7.** - All'indicazione geografica tipica «Daunia» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Ai sensi dell'art. 7, punto 5, della legge 10 febbraio 1992, n. 164, l'indicazione geografica tipica «Daunia» può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti negli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare

l'indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI “PUGLIA”**

Approvato con	DM 12.09.1995	G.U. 237 - 10.10.1995
Modificato con	DM 20.07.1996	G.U. 190 - 14.08.1996
Modificato con	DM 13.08.1997	G.U. 210 - 09.09.1997
Modificato con	DM 03.11.2010	G.U. 264 - 11.11.2010
Modificato con	DM 13.01.2011	G.U. 26 - 02.02.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 12.07.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
(concernente correzione dei disciplinari)		
Modificato con	D.M. 28.11.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
(concernente correzione dei disciplinari)		

**Articolo 1  
Denominazione**

L'indicazione geografica tipica “Puglia” accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

**Articolo 2  
Tipologie vini e relativa base ampelografica**

L'indicazione geografica tipica “Puglia” è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nelle tipologie frizzante, spumante, uve stramature e passito;  
rossi, anche nelle tipologie frizzante, uve stramature, passito e novello;  
rosati anche nella tipologia frizzante, spumante, novello.

I vini ad indicazione geografica tipica “Puglia”, bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per l'intero territorio della regione Puglia a bacca di colore corrispondente iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

L'indicazione geografica tipica “Puglia” con la specificazione di uno dei seguenti vitigni o relativi sinonimi:

Aglianico n.;

Aleatico n.;

Asprinio bianco b.

Barbera n.,

Bianco di Alessano b.;

Biancolella b.

Bombino bianco b.;

Bombino nero n.;

Cabernet Franc n.

Cabernet Sauvignon n.;

Chardonnay b.;

Coda di volpe b.

Falanghina b.;

Fiano b.;

Francavilla

Greco b.;

Impigno b.

Incrocio Manzoni 6.0.13 b.;

Lacrima n.,

Lambrusco n. (da Lambrusco Maestri);

Malbech n.;

Malvasia b. (da Malvasia bianca e/o Malvasia bianca di Candia);

Malvasia n. (da Malvasia nera di Brindisi e/o Malvasia nera di Lecce);

Merlot n.;

Montonico b.;

Moscato selvatico b.;

Moscato bianco b.;

Negroamaro n.;

Negroamaro precoce cannellino n.

Notardomenico n.;

Pampanuto b.;

Petit Verdot n.

Piedirosso n.;

Pinot bianco b.;

Pinot grigio g.

Pinot nero n.;

Primitivo n.;

Refosco dal peduncolo rosso n.

Riesling italico b.;

Riesling renano b.;

Sangiovese n.;

Sauvignon b.;

Semillon b.;

Susumaniello n.;

Sylvaner verde b.;

Syrah n.

Trebbiano

Uva di Troia n.;  
Verdeca b.;  
Verdicchio b.  
Vermentino b.;

è riservata ai mosti e vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione, diversi da quello oggetto di specificazione, per l'intero territorio della regione Puglia, fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica "Puglia" con la specificazione di vitigno, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante, spumante limitatamente alla specificazione di vitigno a bacca bianca, passito e novello quest'ultima limitatamente alle uve a bacca rossa. Detti vini possono essere prodotti anche nella tipologia "vino da uve stramature" ed essere designati con la menzione "vendemmia tardiva".

Per i vini ad indicazione geografica tipica "Puglia" è consentito il riferimento ai nomi di due vitigni indicati nel presente articolo, a condizione che il vino prodotto derivi al 100% dai vitigni indicati e che il vitigno che concorra in quantità minore rispetto all'altro, sia presente in percentuale superiore al 15%.

L'indicazione geografica tipica "Puglia" con la specificazione della dicitura "Lambrusco vinificato in bianco" è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal vitigno Lambrusco Maestri autorizzato alla coltivazione nella regione Puglia.

Le uve destinate alla produzione di detta tipologia devono essere vinificate in bianco.

L'indicazione geografica tipica "Puglia" con la specificazione della dicitura "Negroamaro vinificato in bianco" riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal vitigno Negroamaro.

Le uve destinate alla produzione di detta tipologia devono essere vinificate in bianco.

I vini qualificati con la specificazione di uno dei vitigni a bacca nera di cui al comma 3 possono essere prodotti anche nella tipologia rosato.

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione uve**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Puglia" comprende i territori amministrativi delle province di Bari, BAT (Barletta – Andria – Trani), Brindisi, Foggia, Lecce, Taranto della regione Puglia.

#### **Articolo 4**

##### **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata nell'ambito aziendale, non deve essere superiore rispettivamente per i vini ad indicazione geografica tipica "Puglia" bianco, rosso e rosato, anche con la specificazione del vitigno, esclusi i vitigni Aleatico e Primitivo, a tonnellate 26; per i vini ad indicazione geografica tipica "Puglia", con specificazione dei vitigni Aleatico e Primitivo, a tonnellate 22.

Per quanto concerne la resa per ettaro in coltura promiscua, questa deve essere rapportata a quella della coltura specializzata tenendo conto della effettiva consistenza numerica delle viti.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Puglia", seguita o meno dal riferimento al nome del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo:

9,5% vol per i bianchi;

9,5% vol per i rosati;

10,00 % vol per i rossi.

Le uve destinate alla produzione della tipologia frizzante e spumante possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0.5% vol.

Le uve destinate alla produzione di "vino di uve stramature" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 15,00% vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti del 0,5% vol.

#### **Articolo 5**

##### **Norme per la vinificazione**

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino, ad eccezione del passito e/o uve stramature per il quale non deve essere superiore al 50%.

Per le uve destinate alla produzione della indicazione geografica tipica "Puglia" passito e uve stramature è consentito l'appassimento anche sulla pianta.

Le operazioni vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Puglia" devono essere effettuate sull'intero territorio della Regione Puglia. E' fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa per effettuare le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di produzione fino al 31 dicembre 2012.



## **Articolo 6**

### **Caratteristiche del vino al consumo**

1. I vini ad indicazione geografica tipica “Puglia”, anche con la specificazione del nome del vitigno, all’atto dell’immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

#### “Puglia” Bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: gradevole, delicato;  
sapore: fresco, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

#### “Puglia” Bianco vino da uve stramature

colore: dal giallo paglierino al dorato;  
odore: caratteristico, delicato, persistente;  
sapore: da secco a dolce, tipico, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

#### “Puglia” Bianco Frizzante:

spuma: fine ed evanescente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: delicato, fruttato;  
sapore: da secco a dolce, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

#### “Puglia” Bianco Passito

colore: dal giallo paglierino al dorato;  
odore: caratteristico, delicato, persistente;  
sapore: dolce, tipico, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l

#### “Puglia” Bianco Spumante:

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;  
odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;  
sapore: fresco, sapido, fine, armonico, fino al dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

#### “Puglia” Rosso

colore: dal rosso rubino al granato;  
odore: gradevole, caratteristico;  
sapore: da secco a dolce, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

#### “Puglia” Rosso vino da uve stramature

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: caratteristico, delicato, persistente;  
sapore: da secco a dolce, tipico, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol svolto;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

#### “Puglia” Rosso Frizzante:

spuma: fine ed evanescente;  
colore: rosato più o meno intenso;  
odore: delicato, fruttato;  
sapore: da secco a dolce, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

#### “Puglia” Rosso Novello

colore: rubino più o meno intenso;  
odore: intenso, gradevole, caratteristico;  
sapore: da secco ad abboccato, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

#### “Puglia” Rosso Passito

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: caratteristico, delicato, persistente;  
sapore: dolce, tipico, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

#### “Puglia” Rosato

colore: rosato più o meno intenso;  
odore: caratteristico, fruttato;  
sapore: da secco a dolce, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Puglia” Rosato Frizzante:  
spuma: fine ed evanescente;  
colore: rosato più o meno tenue;  
odore: delicato, fruttato;  
sapore: da secco a dolce, armonico, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Puglia” Novello Rosato  
colore: rosato più o meno intenso;  
odore: caratteristico, fruttato;  
sapore: da secco ad abboccato, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;

“Puglia” Rosato Spumante:  
spuma: fine e persistente;  
colore: rosato più o meno intenso;  
odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;  
sapore: fresco, sapido, fine, armonico fino al dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

2. I vini a indicazione geografica tipica «Puglia» con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

3. I vini a indicazione geografica tipica “Puglia”, anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie “frizzante”, “spumante” e novello, all'atto dell'immissione al consumo possono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo:

“Puglia” Frizzante 9,50%;  
“Puglia” Spumante 9,50%;  
“Puglia” Novello 11,00%.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

All'indicazione geografica tipica “Puglia” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'indicazione geografica tipica “Puglia” può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti nello schedario viticolo dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si

intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

## **Articolo 8**

### **Legame con l'ambiente geografico**

#### **A) Informazione sulla zona geografica**

##### **1) Fattori naturali rilevanti per il legame**

Sviluppandosi in lunghezza per ben 400 km. il territorio pugliese presenta caratteristiche assai differenti che lo rendono tra i più affascinanti in Italia in quanto a bellezza del paesaggio e tra i più interessanti da un punto di vista storico e naturalistico. Alle piane incolte battute dal vento seguono le infinite geometrie degli olivi oltre a fertili distese di terreni coltivati, recuperati a fatica da generazioni di contadini. Lungo le coste il paesaggio muta ulteriormente alternando lunghi arenili di sabbia finissima ad alte pareti rocciose intervallate da insenature e piccole calette, lungo le quali si aprono numerose grotte e anfratti dovuti alla particolare natura carsica del sottosuolo pugliese.

L'incessante azione dell'acqua sul calcare, principale componente del terreno, ha dato vita sin dalla preistoria a profonde incisioni nel banco roccioso divenute col tempo gravine, serre e letti fossili di antichi fiumi, oggi habitat perfetto per migliaia di specie vegetali endemiche. Profonde voragini, dette appunto vore, smaltiscono ancora oggi le acque piovane favorendo, anche qui, particolarissimi tipi di fioritura. È un territorio che alterna infatti la vegetazione caratteristica della macchia mediterranea presente in particolare nel Salento ai boschi di vario genere e natura presenti nella zona del Gargano con il lussureggiante esempio della foresta Umbra. A questi si alternano le acque, anch'esse di forma e natura assai differente. Ai canali e ai bacini frutto delle bonifiche eseguite dall'uomo resistono i delicatissimi sistemi lacustri di Lesina e Varano nel Gargano, dei laghi Alimini nel territorio di Otranto e l'oasi naturalistica delle Cesine sempre in provincia di Lecce.

La pedologia del suolo presenta le classiche terre rosse derivate dalla dissoluzione delle rocce calcaree, delle quali rappresentano i residui insolubili composti da ossidi e idrossidi di ferro e di alluminio. Sono terreni che per la loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini bianchi di pregio.

I terreni, argillosi, argillosi-limosi, hanno elevata presenza di scheletro che raggiunge circa il 60% dei costituenti totali.

Questi suoli presentano orizzonti superficiali di colore scuro per effetto dell'arricchimento in sostanza organica; questa caratteristica è indice di proprietà favorevoli, quali un buon livello di fertilità agraria e di attività biologica.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 200 e i 700 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso est e sud-est.

Il clima della regione rientra nell'area di influenza in parte del clima temperato e freddo, e in parte di quello mediterraneo; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde e inverni rigidi.

Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 800 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale.

Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 300 mm di pioggia.

Non sono rare estati senza alcuna precipitazione. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30 °C e scendono sotto 0 °C. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18 °C.

##### **2) Fattori umani rilevanti per il legame**

Il legame della Puglia con il vino, e quindi con la vite, ha origini antichissime, un legame che da sempre ha caratterizzato - unitamente all'olio e all'olivo - la cultura e la tradizione di questa regione. La storia della vite in Puglia ha radici antichissime e si ritiene che questa pianta sia stata sempre presente nel territorio della regione. La vite era probabilmente presente in Puglia prima dei tempi della colonizzazione greca - nel VIII secolo a.C. - tuttavia alcune delle varietà oggi considerate autoctone di questa regione sono state introdotte proprio dai greci, come il Negroamaro e l'Uva di Troia. Dalla Grecia fu introdotto anche il sistema di coltivazione della vite ad "alberello", il metodo più diffuso in Puglia. Con l'arrivo del dominio degli antichi romani - in seguito alla vittoria contro Pirro nel 275 a.C. - la produzione e il commercio di vino furono particolarmente vivaci e i vini della Puglia cominciarono ad essere presenti - e apprezzati - nella tavole di Roma. Nella sua monumentale opera *Naturalis Historia*, Plinio il Vecchio, nell'elencare le varietà di uve greche, ricorda che in Puglia erano presenti le Malvasie Nere di Brindisi e Lecce, il Negroamaro e l'Uva di Troia. Plinio il Vecchio, Orazio e Tibullo hanno lasciato ampie testimonianze nei loro scritti sulle tecniche di coltivazione della vite e della produzione di vino in Puglia ai tempi degli antichi Romani, decantando - in particolare - il colore, il profumo e il sapore dei vini pugliesi. Plinio il Vecchio definì Manduria - la terra della Puglia più rappresentativa per il Primitivo - come *viticulosae*, cioè "piena di vigne". Manduria non fu l'unica zona a guadagnarsi l'appellativo di *viticulosae*: anche Mesagne, Aletium (Alezio) e Sava furono definite in questo modo da altri autori. Altri autori illustri di quei tempi - come Marziale, Ateneo e Marrone - elogiarono nei loro scritti le qualità dei vini pugliesi. Con la costruzione del porto di Brindisi - nel 244 a.C. - il commercio del vino pugliese conosce un periodo piuttosto fiorente e a Taranto, con lo scopo di facilitare la spedizione e l'imbarco, si conservano enormi quantità di vino in apposite cantine scavate nella roccia lungo la costa.

Già a quei tempi, quindi, la Puglia diviene un importante "deposito" di vino, una terra che farà del vino, e dell'olio, due prodotti fortemente legati alla propria tradizione e cultura.

Il vino di qualità lascerà un segno indelebile nella cultura della Puglia: da *merum*, che in latino significa "vino puro" o "vino genuino", deriva infatti il termine *mjere*, che in dialetto pugliese significa "vino".

Dopo la caduta dell'impero romano, la viticoltura e la produzione di vino in Puglia subiscono un periodo di crisi e sarà solo per opera dei monasteri e dei monaci che le due attività saranno conservate e continueranno a caratterizzare la Puglia. Nel Medioevo, in Puglia si registrano ancora enormi produzioni di vino: non a caso Dante Alighieri, nei suoi versi, descrive la Puglia come «terra sitibonda ove il sole si fa vino». L'importanza dello sviluppo della viticoltura e della produzione del vino fu ben compresa anche da Federico II che - nonostante fosse astemio - fece piantare migliaia di viti nella zona di Castel del Monte, importando le piante dalla vicina Campania.

Il vino assume un ruolo strategico per l'economia della Puglia tanto che, nel 1362, Giovanna I d'Angiò firma una legge che vietava nel territorio l'introduzione di vino prodotto al di fuori della regione. Sarà solamente durante il Rinascimento che i vini della Puglia cominceranno a conoscere i consensi delle altre zone d'Italia e di alcune zone della Francia, i vini pugliesi fanno il loro ingresso nelle tavole delle corti nobili. Andrea Bacci, uno degli autori di vino più conosciuti di quel periodo, ricorda nella sua opera *De naturali vinorum historia* che nelle zone di Lecce, Brindisi e Bari si producono vini di "ottima qualità", mentre dei rossi di Foggia e del Gargano dirà che sono vini di "media forza ma sinceri nella sostanza sicché durano fino al terzo anno e anche di più". Nei periodi successivi - nel 1700 e nel 1800 - la Puglia si farà sempre notare per le enormi quantità di vino prodotte, mai per la qualità, tanto che le eccedenze cominciano ad essere un serio problema, pur tuttavia costituendo un cospicuo profitto.

I sistemi di allevamento a pianta bassa e ad alta intensità di individui per superficie favoriranno una produzione per pianta, tale da considerare il prodotto ottenuto con caratteristiche organolettiche più interessanti.

Inoltre il sistema di allevamento, la potatura, le coltivazioni influiranno sulla quantità e qualità finale del prodotto.

***B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.***

L'IGT "Puglia", presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In generale tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni. Il Puglia bianco si presenta con colore giallo paglierino più o meno intenso; all'olfatto si presenta, fruttato; il sapore è tipico, secco, sapido. Il Puglia rosato si presenta con colore rosato cerasuolo, intenso e persistente all'olfatto; al palato si presenta secco e caratteristico. Il Puglia rosso presenta alla vista un colore intenso con sfumature violacee; odore fruttato e complesso; il sapore è armonico e tipico.

Si tratta di caratteristiche organolettiche ed analitiche diretta conseguenza della tipologia di terreno calcareo/argilloso su cui insistono i vigneti e delle condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli.

***C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).***

Le caratteristiche genetiche e morfologiche del territorio di produzione, l'esposizione prevalente dei vigneti localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, il clima mite e particolarmente favorevole concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta, ottenendo ottimi risultati qualitativi ed organolettici.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni adatti ad una viticoltura di qualità, con susseguente selezione delle uve in sede di raccolta e vinificazione.

La millenaria storia vitivinicola della regione Puglia in particolare, dallo sbarco dei greci fino ai giorni nostri, passando attraverso l'epoca medievale, attestata da numerosi documenti e reperti storici, come il ritrovamento di anfore vinarie a seguito di scavi archeologici, è la prova inconfutabile della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani/ambientali e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Puglia", sia esso bianco, rosso o rosato.

Ciò testimonia come l'intervento dell'uomo nel territorio in questione abbia, nel corso dei secoli e, soprattutto negli ultimi decenni, tramandato prima, sviluppato poi, le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali in epoca moderna sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali premiati vini.

## **Articolo 9**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva

(viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).