

 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.CSM01.PD.03 07 dicembre 2021 07 dicembre 2021 00 1 di 41
---	---	---	---

ALL. G

RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE EOLICA E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE - 7 AEROGENERATORI –

CASAMASSIMA - RUTIGLIANO - TURI
Località “Parco San Nicola” - “Villa Abbado”

opere di connessione alla rete di trasmissione nazionale

CASAMASSIMA
Località “Patalino”





**RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'**

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.CSM01.PD.03
07 dicembre 2021
07 dicembre 2021
00
2 di 41

SOMMARIO

PREMESSA.....pag. 3
DESCRIZIONE DELL'IMPIANTO.....pag. 3
PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'.....pag. 8
RILIEVO PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'.....pag. 9
CONCLUSIONI.....pag. 20

	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.CSM01.PD.03 07 dicembre 2021 07 dicembre 2021 00 3 di 41
---	--	---	---

1. PREMESSA

La presente relazione su rilievo delle produzioni agricole di qualità (DOCG, DOC, IGT, DOP, IGT), redatta ai sensi della Delibera della Giunta Regionale n. 1642 del 30/10/2009, concernente «Norme generali sul procedimento in materia di autorizzazione unica di cui all'art. 12 del D. Leg.vo 29.12.2003, n. 387» è relativa a *“PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE EOLICA E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE - 7 AEROGENERATORI da realizzarsi in Casamassima, Rutigliano e Turi in Provincia di Bari in località “Parco San Nicola” e “Villa Abbado”, con opere di connessione alla rete di trasmissione nazionale ricadenti nel comune di Casamassima in località “Patalino” commissionato dalla ditta Repower Renewable S.p.A.. Con essa si vuole evidenziare e descrivere le produzioni di pregio insistenti nelle zone interessate dal progetto.*

2 - DESCRIZIONE DELL'IMPIANTO

Il progetto riguarda la realizzazione di un impianto eolico costituito da 7 aerogeneratori per una potenza complessiva in immissione di 57,2 MW, da installare nei comuni di Rutigliano, Turi e Casamassima, in Provincia di Bari in località “Parco San Nicola” e “Villa Abbado”, con opere di connessione alla rete di trasmissione nazionale ricadenti nel comune di Casamassima in località “Patalino”.

Il sito di installazione degli aerogeneratori è ubicato tra i centri abitati di Casamassima, Rutigliano e Turi, dai quali gli aerogeneratori più prossimi distano rispettivamente 2,6 km, 4,2 km e 9 km.

Gli aerogeneratori saranno collegati tra di loro mediante un cavidotto in media tensione interrato, posto sempre al di sotto di viabilità esistente.

Dall'aerogeneratore denominato A06 parte il tracciato del cavidotto esterno, anch'esso su viabilità esistente a raggiungere la stazione elettrica di trasformazione 30/150 kV(SE) di progetto.

La SE di utenza, infine, è collegata in antenna a 150 kV alla sezione 150 kV della prevista stazione elettrica di trasformazione della RTN 380/150 kV di proprietà di Terna SpA (in breve SE Terna), da inserire in entra-esce alla linea 380 kV “Andria – Brindisi Sud ST” tramite raccordi aerei di lunghezza inferiore a 500 m.

La futura SE Terna in progetto sarà a servizio anche di altri impianti di produzione di energia elettrica, sia da fonte eolica che da fonte fotovoltaica, e costituirà un vero e proprio hub per la connessione degli impianti di produzione da fonte rinnovabile nell'area vasta di riferimento.

L'impianto eolico di progetto sarà, quindi, costituito da 7 aerogeneratori da 6 MW di potenza nominale, per una potenza di 42 MW, integrato con un sistema di accumulo con batterie agli ioni da 15,2 MW, per, come detto, una potenza complessiva in immissione di 57,2 MW.

Nel dettaglio, il progetto prevede la realizzazione/installazione di:

- 7 aerogeneratori;
- 7 cabine di trasformazione poste all'interno della torre di ogni aerogeneratore;
- Opere di fondazione degli aerogeneratori;
- 7 piazzole di montaggio con adiacenti piazzole di stoccaggio;
- Opere temporanee per il montaggio del braccio gru;
- Un'area temporanea di cantiere, manovra e trasbordo;
- Nuova viabilità per una lunghezza complessiva di circa 896 m per una larghezza di circa 5m;
- Viabilità esistente esterna all'impianto da adeguare in alcune parti per garantire una larghezza minima di 5.0 m su tratti complessivi di circa 3000 m;
- Viabilità esistente interna all'impianto da adeguare in alcune parti per garantire una larghezza minima di 5.0 m su tratti complessivi di circa 2000 m;
- Un cavidotto interrato in media tensione interno all'area di impianto che percorre tracciati stradali esistenti per una lunghezza complessiva di 9656 m;
- Un cavidotto interrato in media tensione esterno all'area di impianto che percorre tracciati stradali esistenti necessario al trasferimento dell'energia prodotta dagli aerogeneratori alla stazione di trasformazione di utenza 30/150 kV; esso percorre un tracciato di lunghezza complessiva pari a 9979 m, calcolato a partire dall'aerogeneratore A06;
- Una stazione elettrica di trasformazione di utenza da realizzarsi in prossimità della prevista stazione elettrica RTN di Casamassima;
- Un cavidotto interrato AT a 150 kV lungo circa 1020 m per il collegamento della stazione di trasformazione di utenza con la futura stazione elettrica RTN 380/150 di Casamassima;
- Una stazione elettrica RTN 380/150 di proprietà e realizzazione da parte di Terna SpA da inserire in entra-esce alla linea 380 kV "Andria – Brindisi Sud ST" tramite raccordi aerei di lunghezza inferiore a 500 m.

L'energia elettrica viene prodotta da ogni singolo aerogeneratore a bassa tensione trasmessa attraverso una linea in cavo alla cabina MT/BT posta alla base della torre stessa, dove è trasformata a 30kV. Le linee MT in cavo interrato collegheranno fra loro i gruppi di cabine MT/BT e quindi proseguiranno alla stazione di trasformazione 30/150 kV (SE utenza) da realizzare e quindi alla stazione RTN 380/150 (SE Terna) da realizzare da parte di Terna S.p.a.

Si elencano gli ingombri, per i singoli Comuni, più significativi:

CASAMASSIMA

- ingombri aerogeneratori:
 - A01:
 - piazzola di montaggio + base torre: 2864mq
 - aree di stoccaggio e montaggio temporanee: 2832mq
- cavidotto interno: lunghezza 1420 m
- cavidotto esterno MT: lunghezza 10 km
- cavidotto esterno AT: lunghezza 1020 m
- strade da realizzare: lunghezza 134 m
- stazione utenza: 10658 mq
- area di cantiere: 10500 mq
- stazione RTN 380/150: 54.144,0 mq

RUTIGLIANO

- ingombri aerogeneratori:
 - A02:
 - piazzola di montaggio + base torre: 2490mq
 - aree di stoccaggio e montaggio temporanee: 2652mq
 - A03:
 - piazzola di montaggio + base torre: 2490mq
 - aree di stoccaggio e montaggio temporanee: 2832mq
 - A04:
 - piazzola di montaggio + base torre: 2490mq
 - aree di stoccaggio e montaggio temporanee: 2652mq
 - A05:
 - piazzola di montaggio + base torre: 2700mq
 - aree di stoccaggio e montaggio temporanee: 2832mq
- cavidotto interno: lunghezza 5400 m
- strade da realizzare: lunghezza 578 m

TURI

- ingombri aerogeneratori:
 - A06:

- piazzola di montaggio + base torre: 2490mq
- aree di stoccaggio e montaggio temporanee: 2832mq
- A07:
 - piazzola di montaggio + base torre: 2490mq
 - aree di stoccaggio e montaggio temporanee: 2832mq
- cavidotto interno: lunghezza 2110 m
- strade da realizzare: lunghezza 183 m

In prossimità di ogni aerogeneratore sarà prevista una piazzola di montaggio, una piazzola temporanea di stoccaggio e le aree temporanee per consentire il montaggio del braccio della gru. È prevista per ogni aerogeneratore l'occupazione di una superficie di cui parte per occupazione permanente (piazzola di montaggio+base torre) e parte per occupazione provvisoria (aree di stoccaggio e montaggio temporanee). Le aree di ingombro totali delle piazzole interessate dagli aerogeneratori, quindi, in fase di cantiere sarà di 37.478mq, mentre a regime sarà di 18.014mq.

Per i cavidotti si prevede uno scavo in media di sezione 45 cm e profondità 130 cm. Saranno per la maggior parte posti su viabilità esistente e, comunque, tale profondità garantirà di non alterare le superfici coltivate.

Dal punto di vista catastale, la base degli aerogeneratori ricade sulle seguenti particelle:

- Comune di Casamassima (BA)
 - Aerogeneratore A01 foglio 28 p.la 48
- Comune di Rutigliano (BA)
 - Aerogeneratore A02 foglio 37 p.la 19
 - Aerogeneratore A03 foglio 38 p.la 38, 190
 - Aerogeneratore A04 foglio 38 p.la 48
 - Aerogeneratore A05 foglio 40 p.la 14
- Comune di Turi (BA)
 - Aerogeneratore A06 foglio 5 p.la 85, 86
 - Aerogeneratore A07 foglio 5 p.la 369

Il cavidotto interno attraversa i seguenti fogli catastali:

- Comune di Casamassima (BA) fogli catastali n. 28, 35

	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.CSM01.PD.03 07 dicembre 2021 07 dicembre 2021 00 7 di 41
---	---	---	---

- Comune di Rutigliano (BA) fogli catastali nn. 37, 38, 40
- Comune di Turi (BA) fogli catastali nn. 1, 5.

Il cavidotto esterno attraversa i seguenti fogli catastali:

- Comune di Casamassima (BA) fogli catastali n. 32, 35, 42, 43, 44, 48, 49, 51, 52,
- Comune di Turi (BA) foglio catastale n. 5.

Le opere di connessione alla RTN ricadono nel foglio catastale n. 48 del comune di Casamassima.

Al termine dei lavori di realizzazione del parco eolico, le piazzole di stoccaggio, le aree per il montaggio del braccio gru e le area di cantiere saranno dismesse prevedendo la rinaturalizzazione delle aree e il ripristino allo stato ante operam.

Per le opere ci sarà massimo rispetto dell'orografia del terreno (limitazione delle opere di scavo/riporto), massimo riutilizzo della viabilità esistente; realizzazione della nuova viabilità rispettando l'orografia del terreno e secondo la tipologia esistente in zona o attraverso modalità di realizzazione che tengono conto delle caratteristiche percettive generali del sito.

Saranno impiegati materiali che favoriscono l'integrazione con il paesaggio dell'area per tutti gli interventi che riguardino manufatti (strade, cabine, muri di contenimento, ecc.) e sistemi vegetazionali.

Ci sarà attenzione alle condizioni determinate dai cantieri e ripristino della situazione "ante operam" con particolare riguardo alla reversibilità e rinaturalizzazione o rimboschimento delle aree occupate temporaneamente da camion e autogru nella fase di montaggio degli aerogeneratori.

Per quanto riguarda la fase di dismissione dell'impianto è preciso impegno della società proponente provvedere, a fine vita dell'impianto, al ripristino finale delle aree e alla dismissione dello stesso, assicurando la completa rimozione dell'aerogeneratore e della relativa piazzola, nonché la rimozione delle opere elettriche e il conferimento agli impianti di recupero e trattamento secondo la normativa vigente.

Si provvederà al massimo riutilizzo degli inerti provenienti dagli scavi (sia per la formazione dei rilevati delle strade e delle piazzole, sia per le operazioni di ripristino morfologico a fine cantiere).

Sono state previste opere di regimazione delle acque meteoriche.

E' garantita la dismissione degli aerogeneratori e il ripristino dello stato dei luoghi. La fondazione sarà sepolta sotto terreno vegetale.

È assicurato il corretto smaltimento degli oli esausti derivanti dal funzionamento dell'impianto.

3. PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

La Puglia è un paese ricco di tradizioni agricole e di grande qualità.

Tale Regione si fregia di riconoscimento di qualità DOC e DOP riconosciuti a livello nazionale ed internazionale.

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

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

Prodotti Tipici del Comune di Casamassima

DOP- Olio extravergine di oliva	<u>Olio extravergine TERRE DI BARI Dop</u>
DOP- Formaggio	<u>Mozzarella di Gioia del Colle, Caciocavallo Silano</u>
DOCG/DOC- vino	<u>Aleatico di Puglia D.O.C., Gioia del Colle D.O.C.</u>
IGT- Vino	<u>Puglia Igt</u>
IGP- Formaggio	<u>Burrata di Andria IGP</u>
IGP- Uva da tavola	<u>Uva di Puglia</u>

Prodotti Tipici del Comune di Rutigliano

DOP- Olio extravergine di oliva	<u>Olio extravergine TERRE DI BARI Dop</u>
DOCG/DOC- vino	<u>Aleatico di Puglia D.O.C., Gioia del Colle D.O.C.</u>
IGT- Vino	<u>Puglia Igt</u>
IGP- Formaggio	<u>Burrata di Andria IGP</u>
IGP- Uva da tavola	<u>Uva di Puglia</u>

Prodotti Tipici del Comune di Turi

DOP- Olio extravergine di oliva	<u>Olio extravergine TERRE DI BARI Dop</u>
DOP- Formaggio	<u>Mozzarella di Gioia del Colle, Caciocavallo Silano</u>
DOCG/DOC- vino	<u>Aleatico di Puglia D.O.C., Gioia del Colle D.O.C.</u>
IGT- Vino	<u>Puglia Igt</u>
IGP- Formaggio	<u>Burrata di Andria IGP</u>
IGP- Uva da tavola	<u>Uva di Puglia</u>

Si allega documento in calce riportante tutti disciplinari di produzione relativi

4. RILIEVO PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

Dopo attento sopralluogo e confronto tra situazione catastale ed oggettiva delle particelle oggetto di intervento si è rilevata la non perfetta coincidenza e dopo attento riscontro, confortato da documentazione fotografica, si è giunti alla conclusione che non vi sono aree interessate a colture di pregio. Come si evince dal riepilogo del catastale sotto riportato si evidenzia che la maggior parte delle particelle arborate, che sono le uniche pertinenti colture di pregio, sono interessate da interventi marginali quali cavidotti e strade che le coinvolgono sui confini e comunque non alterando di fatto gli elementi colturali e paesaggistici. Quelle superfici interessate dagli elementi permanenti di progetto quali, essenzialmente, gli aerogeneratori e la stazione di utenza, anche se catastalmente hanno interessata qualche particella arborata, in realtà sono tutte a seminativo.



RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.CSM01.PD.03
07 dicembre 2021
07 dicembre 2021
00
10 di 41

N°	Foglio	Part.	ha	are	ca	QUALITA'	CL.	Note
COMUNE DI CASAMASSIMA								
1	25	26		62	80	VIGNETO	2	All. Temporaneo
2	25	29		13	31	VIGNETO	2	All. Temporaneo
3	25	35		25	70	VIGNETO	3	All. Temporaneo
4	25	48	1	66	30	SEMINATIVO	2	
				00	66	ULIVETO	3	All. Temporaneo
				01	67	PASCOLO	U	
6	25	344		01	32	ULIVETO	2	All. Temporaneo
7	25	380		02	12	ULIVETO	3	All. Temporaneo
12	28	44	24	90	02	MANDORLETO	3	Adeguamento Viabilità
				64	30	ULIVETO	3	
18	31	211		11	45	ULIVETO	1	All. Temporaneo
20	31	245		43	67	ULIVETO	2	All. Temporaneo
22	31	875		14	08	ULIVETO	2	All. Temporaneo
23	31	880		02	06	ULIVETO	2	All. Temporaneo
25	31	1141		05	72	ULIVETO	2	All. Temporaneo
26	31	1142		15	00	ULIVETO	2	All. Temporaneo
27	31	1782		81	68	VIG UVA TAV	3	All. Temporaneo
28	31	1874		07	29	ULIVETO	3	All. Temporaneo
29	31	1876		05	40	ULIVETO	2	All. Temporaneo
30	32	77		00	01	SEMINATIVO	2	Cavidotto MT
				12	71	ULIVETO	2	
31	32	125		16	30	ULIVETO	3	Cavidotto MT
				40	76	FRUTTETO	U	
32	32	127		10	03	ULIVETO	3	Cavidotto MT
				38	00	FRUTTETO	U	
33	32	129		48	80	VIG UVA TAV	2	Cavidotto MT
34	32	130		08	74	ULIVETO	3	Cavidotto MT
				01	16	VIG UVA TAV	3	Cavidotto MT
35	32	131		09	40	VIG UVA TAV	2	Cavidotto MT
36	32	132		03	20	ULIVETO	2	Cavidotto MT
38	32	138		21	13	VIG UVA TAV	3	Cavidotto MT
39	32	139		14	76	ULIVETO	2	Cavidotto MT
40	32	144		10	00	VIGNETO	1	Cavidotto MT
				00	84	ORTO	U	
41	32	147		00	15	SEMINATIVO	2	Cavidotto MT
				00	31	ULIVETO	2	
				25	41	FRUTTETO	U	
42	32	149		09	64	ULIVETO	2	Cavidotto MT
44	32	176		06	70	ULIVETO	2	Cavidotto MT
45	32	195		19	51	VIG UVA TAV	3	Cavidotto MT



RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.CSM01.PD.03
07 dicembre 2021
07 dicembre 2021
00
11 di 41

N°	Foglio	Part.	ha	are	ca	QUALITA'	CL.	Note
47	32	225		06	06	ULIVETO	3	Cavidotto MT
48	32	235		81	16	FRUTTETO	U	Cavidotto MT
51	32	280		29	31	ULIVETO	5	Cavidotto MT
				11	29	FRUTTETO IRRIG	U	
53	35	11	13	53	57	VIGNETO	1	Cavidotto MT
54	35	20	1	00	75	VIGNETO	3	Cavidotto MT
57	35	31	1	60	65	VIG UVA TAV	3	Cavidotto MT
58	35	33	17	76	87	VIGNETO	1	Cavidotto MT
59	35	130		41	38	VIG UVA TAV	4	Cavidotto MT
61	35	144		31	00	ULIVETO	3	Cavidotto MT
				30	00	SEMINATIVO	4	
63	35	149		04	64	SEMINATIVO	4	Cavidotto MT
			1	28	86	ULIVETO	3	
69	35	223		03	72	SEMINATIVO	4	Cavidotto MT
				04	08	VIGNETO	2	
72	35	285		58	59	ULIVETO	3	Cavidotto MT
75	39	252		61	23	ULIVETO	2	Cavidotto MT
76	39	255		00	50	SEMINATIVO	3	All. Temporaneo
				68	80	ULIVETO	3	
77	39	280		37	38	ULIVETO	4	Cavidotto MT
78	39	295		15	46	ULIVETO	3	Cavidotto MT
79	39	338		29	88	ULIVETO	3	Cavidotto MT
81	42	89		36	56	ULIVETO	1	Cavidotto MT
85	42	171		66	00	VIGNETO	2	Cavidotto MT
				16	00	FRUTTETO	U	
87	42	489		30	69	VIG UVA TAV	3	Cavidotto MT
88	42	490		30	69	VIG UVA TAV	3	Cavidotto MT
89	42	491		66	42	SEMINATIVO	2	Cavidotto MT
				02	90	ULIVETO	2	
90	42	594		11	82	VIGNETO	1	Cavidotto MT
93	43	13		15	61	VIGNETO	1	Cavidotto MT
94	43	14		15	78	VIGNETO	2	Cavidotto MT
95	43	54		03	97	VIGNETO	1	Cavidotto MT
96	43	55		12	15	VIGNETO	1	Cavidotto MT
97	43	56		06	28	VIGNETO	1	Cavidotto MT
98	43	59		18	80	ULIVETO	2	Cavidotto MT
99	43	61		00	30	SEMIN IRRIG	U	Cavidotto MT
				00	01	ULIVETO	2	
				06	98	VIGNETO	1	
100	43	62		09	31	VIGNETO	1	Cavidotto MT
101	43	63		11	69	FRUTTETO	U	Cavidotto MT



RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.CSM01.PD.03
07 dicembre 2021
07 dicembre 2021
00
12 di 41

N°	Foglio	Part.	ha	are	ca	QUALITA'	CL.	Note
102	43	83		10	90	VIGNETO	1	Cavidotto MT
103	43	91		20	98	ULIVETO	2	Cavidotto MT
				00	06	VIGNETO	2	
108	43	219		22	64	ULIVETO	4	Cavidotto MT
109	43	226		40	46	ULIVETO	2	Cavidotto MT
110	43	228		21	90	ULIVETO	3	Cavidotto MT
111	43	229		18	30	ULIVETO	3	Cavidotto MT
112	43	259		18	17	ULIVETO	3	Cavidotto MT
113	43	260	1	23	19	ULIVETO	3	Cavidotto MT
114	43	270		24	47	ULIVETO	4	Cavidotto MT
115	43	271	1	19	15	ULIVETO	2	Cavidotto MT
116	43	273		38	85	ULIVETO	3	Cavidotto MT
117	43	304		15	53	VIG UVA TAV	3	Cavidotto MT
119	43	327		14	54	ULIVETO	1	Cavidotto MT
120	43	340		02	61	SEMINATIVO	1	Cavidotto MT
				35	59	VIGNETO	1	
121	43	347		18	27	ULIVETO	3	Cavidotto MT
122	43	357		05	44	VIGNETO	1	Cavidotto MT
123	43	362		26	15	VIG UVA TAV	3	Cavidotto MT
124	43	381		00	32	ULIVETO	1	Cavidotto MT
127	43	479		79	68	ULIVETO	3	Cavidotto MT
128	43	522		38	44	SEMIN IRRIG	U	Cavidotto MT
				08	50	VIGNETO	2	
129	43	526		02	20	VIGNETO	1	Cavidotto MT
130	43	527		01	11	VIGNETO	1	Cavidotto MT
131	43	529		00	98	VIGNETO	1	Cavidotto MT
133	43	670	1	24	96	VIGNETO	2	Cavidotto MT
135	44	7	1	49	16	ULIVETO	3	Cavidotto MT
136	44	8		20	35	ULIVETO	3	Cavidotto MT
				01	16	MANDORLETO	5	
137	44	9		15	09	ULIVETO	2	Cavidotto MT
138	44	10		10	02	ULIVETO	2	Cavidotto MT
139	44	11		01	10	ULIVETO	3	Cavidotto MT
140	44	12		15	61	ULIVETO	3	Cavidotto MT
141	44	13		13	64	ULIVETO	3	Cavidotto MT
143	44	15		09	37	ULIVETO	5	Cavidotto MT
144	44	16		04	57	ULIVETO	5	Cavidotto MT
145	44	17		03	04	ULIVETO	5	Cavidotto MT
148	44	23		10	00	VIGNETO	3	Cavidotto MT
				11	50	ULIVETO	3	
150	44	39		13	82	ULIVETO	3	Cavidotto MT

N°	Foglio	Part.	ha	are	ca	QUALITA'	CL.	Note
151	44	48		45	64	ULIVETO	5	Cavidotto MT
153	44	88		07	10	ULIVETO	3	Cavidotto MT
155	44	97		90	00	ULIVETO	3	Cavidotto MT
156	44	102		17	54	ULIVETO	3	Cavidotto MT
157	44	109		14	35	ULIVETO	3	Cavidotto MT
158	44	127		56	91	ULIVETO	2	Cavidotto MT
162	46	20		86	28	ULIVETO	2	Cavidotto MT
				08	47	FRUTTETO IRRIG	U	
				44	22	PASCOLO	U	
164	48	27		08	19	FRUTTETO	U	Cavidotto AT
				01	17	VIGNETO	1	
167	48	31	1	18	40	VIGNETO	1	Stazione RTN +Cav. AT
168	48	48		31	63	ULIVETO	2	Cavidotto AT
169	48	51		63	00	ULIVETO	2	Cavidotto AT
170	48	58		16	00	VIG UVA TAV	3	Stazione di Utenza
171	48	63		33	85	VIGNETO	3	Cavidotto AT
172	48	65		24	69	VIGNETO	3	Cavidotto AT
180	48	99		63	00	VIGNETO	3	Cavidotto AT
181	48	100		89	88	ULIVETO	3	Cavidotto AT
				36	12	FRUTTETO	U	
184	48	141		01	22	ULIVETO	2	Cavidotto AT
				41	25	VIGNETO	1	
185	48	145		31	35	ULIVETO	2	Cavidotto AT
186	48	151		37	29	VIGNETO	3	Cavidotto AT
188	48	166		63	00	ULIVETO	1	Cavidotto AT
194	48	208		18	07	ULIVETO	2	Cavidotto AT
				44	93	VIGNETO	3	
197	49	11		18	43	ULIVETO	3	Cavidotto MT
198	49	15		67	82	ULIVETO	2	Cavidotto MT
199	49	16		00	49	SEMINATIVO	4	Cavidotto MT
				64	35	ULIVETO	3	
207	49	73		33	55	ULIVETO	2	Cavidotto MT
210	49	92		66	68	ULIVETO	3	Adeguamento Viabilità
				00	02	PASCOLO	U	
211	49	102		02	22	ULIVETO	3	Cavidotto MT
			1	09	38	MANDORLETO	3	
213	49	117		01	40	ULIVETO	2	Cavidotto MT
				17	86	FRUTTETO	U	
214	49	119		33	77	ULIVETO	2	Cavidotto MT



RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.CSM01.PD.03
07 dicembre 2021
07 dicembre 2021
00
14 di 41

N°	Foglio	Part.	ha	are	ca	QUALITA'	CL.	Note
217	49	140	2	90	00	SEMINATIVO	4	Cavidotto MT
			3	60	00	FRUTTETO	U	
			2	61	90	VIGNETO	4	
221	49	164	1	70	50	VIG UVA TAV	2	Cavidotto MT
223	49	170		21	13	ULIVETO	3	Cavidotto MT
224	49	179		33	80	ULIVETO	3	Cavidotto MT
226	49	184		02	92	ULIVETO	2	Cavidotto MT
227	49	185		02	06	ULIVETO	2	Cavidotto MT
228	49	195		28	01	ULIVETO	2	Cavidotto MT
235	50	4		77	01	VIGNETO	3	Cavidotto MT
239	51	37		05	83	ULIVETO	3	Cavidotto MT
240	51	38		06	49	ULIVETO	3	Cavidotto MT
241	51	39		50	79	ULIVETO	3	Cavidotto MT
242	51	40	1	33	92	ULIVETO	5	Cavidotto MT
243	51	43		26	71	ULIVETO	2	Cavidotto MT
244	51	45		06	83	ULIVETO	4	Cavidotto MT
245	51	46		15	69	ULIVETO	3	Cavidotto MT
246	51	47		20	08	ULIVETO	3	Cavidotto MT
247	51	48		07	23	ULIVETO	4	Cavidotto MT
248	51	49		40	63	ULIVETO	4	Cavidotto MT
249	51	50		15	28	ULIVETO	2	Cavidotto MT
250	51	51		04	68	ULIVETO	2	Cavidotto MT
251	51	52		05	07	ULIVETO	2	Cavidotto MT
252	51	53		08	93	ULIVETO	2	Cavidotto MT
253	51	54		17	42	ULIVETO	3	Cavidotto MT
254	51	55		10	25	ULIVETO	3	Cavidotto MT
				05	50	FRUTTETO	U	
255	51	69		41	71	ULIVETO	3	Cavidotto MT
256	51	200		73	31	ULIVETO	3	Cavidotto MT
257	51	214		60	39	ULIVETO	3	Cavidotto MT
258	51	246		13	78	ULIVETO	2	Cavidotto MT
				12	94	FRUTTETO	U	
259	51	305		42	70	VIGNETO	3	Cavidotto MT
260	52	20	4	20	69	ULIVETO	3	Cavidotto MT
261	52	35		15	00	ULIVETO	3	Cavidotto MT
				15	00	FRUTTETO	U	
264	52	126		31	20	ULIVETO	3	Cavidotto MT
265	52	169		47	75	ULIVETO	4	Cavidotto MT
266	52	181		15	60	ULIVETO	3	Cavidotto MT
267	52	182		31	24	ULIVETO	3	Cavidotto MT



**RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'**

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.CSM01.PD.03
07 dicembre 2021
07 dicembre 2021
00
15 di 41

N°	Foglio	Part.	ha	are	ca	QUALITA'	CL.	Note
268	52	211		33	65	VIGNETO	4	Cavidotto MT
				31	61	SEMINATIVO	U	
269	52	226		52	47	VIG UVA TAV	2	Cavidotto MT
273	52	279		00	20	VIGNETO	4	Cavidotto MT
				16	90	ULIVETO	4	

N°	Foglio	Part.	ha	are	ca	QUALITA'	CL.	Note
COMUNE DI RUTIGLIANO								
4	37	10		25	20	VIG UVA TAV	3	Ad. Viabilità + Cav. MT
5	37	18	1	37	10	VIG UVA TAV	3	Ad. Viabilità + Cav. MT
7	37	20		20	00	VIGNETO	2	Ad. Viabilità + Cav. MT
9	37	23		53	40	SEMINATIVO	5	Cavidotto MT
			1	33	20	VIGNETO	3	
11	37	25	1	79	80	VIGNETO	3	Cavidotto MT
12	37	26		63	00	VIGNETO	2	Cavidotto MT
13	37	32		51	40	VIG UVA TAV	3	Cavidotto MT
14	37	33		29	66	VIG UVA TAV	3	Cavidotto MT
16	37	41		64	90	VIGNETO	3	Ad. Viabilità + Cav. MT
17	37	43		42	10	ULIVETO	3	All. Temporaneo
18	37	60	1	11	00	VIGNETO	3	Cavidotto MT
19	37	61		43	00	ULIVETO	3	Cavidotto MT
			1	09	20	MANDORLETO	4	
20	37	63		58	40	VIG UVA TAV	3	Cavidotto MT
22	37	67		20	89	ULIVETO	3	Cavidotto MT
				37	86	FRUTTETO	2	
23	37	68		51	75	VIG UVA TAV	3	Cavidotto MT
24	37	74		41	00	ULIVETO	3	Cavidotto MT
				18	87	MANDORLETO	3	
26	37	85		68	12	VIG UVA TAV	3	Cavidotto MT
27	37	86		19	36	VIG UVA TAV	3	Cavidotto MT
28	37	88		21	00	ULIVETO	3	Cavidotto MT
				04	20	SEMIN ARBOR	4	
29	37	89		12	14	VIG UVA TAV	3	Cavidotto MT
31	37	97		02	01	ULIVETO	3	Cavidotto MT
				50	20	VIGNETO	3	
32	37	98		04	43	ULIVETO	3	Cavidotto MT
				41	42	VIGNETO	3	
33	37	99		02	13	VIGNETO	3	Cavidotto MT
				27	00	ULIVETO	3	



RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.CSM01.PD.03
07 dicembre 2021
07 dicembre 2021
00
16 di 41

N°	Foglio	Part.	ha	are	ca	QUALITA'	CL.	Note
34	37	100		97	20	VIGNETO	2	Cavidotto MT
35	37	107		62	00	VIGNETO	3	Cavidotto MT
37	37	115		77	45	VIGNETO	2	Cavidotto MT
39	37	122		44	88	VIG UVA TAV	3	Cavidotto MT
41	37	126		64	55	VIG UVA TAV	3	Ad. Viabilità + Cav. MT
42	37	129		54	00	VIGNETO	3	All. Temporaneo
43	37	130		64	55	VIGNETO	3	Ad. Viabilità + Cav. MT
44	37	138		92	95	VIG UVA TAV	3	Adeguamento viabilità
45	37	140		51	75	VIG UVA TAV	3	Cavidotto MT
47	37	144		09	00	ULIVETO	3	Cavidotto MT
				02	71	SEMIN ARBOR	4	
49	37	148		54	20	VIG UVA TAV	3	Cavidotto MT
50	37	154		69	55	ULIVETO	3	Cavidotto MT
51	37	172	1	35	24	VIG UVA TAV	3	Cavidotto MT
52	37	176	1	31	59	VIG UVA TAV	3	Cavidotto MT
53	37	178	1	43	08	VIGNETO	3	Cavidotto MT
54	38	35	1	23	35	VIG UVA TAV	1	Cavidotto MT
55	38	36		22	30	ULIVETO	3	Nuova Viab.+All. Temporaneo
56	38	38		05	53	ULIVETO	4	Area non interessata all'inter- vento
				86	57	SEMINATIVO	5	Aer. A03+N. Viab+Ad. Viab.+C. MT
57	38	39	1	24	11	VIGNETO	2	Cavidotto MT
60	38	45		17	91	VIG UVA TAV	5	Aer. A04 Occ. Aerea
61	38	46		12	86	VIG UVA TAV	5	Aerogeneratore A04
62	38	47		30	73	VIG UVA TAV	5	Aer. A04 + Cav. MT
66	38	95		01	40	ULIVETO	4	Ad. Viabilità + Cav. MT
				62	35	VIG UVA TAV	5	
67	38	96		31	98	ULIVETO	3	Cavidotto MT
68	38	101		38	03	ULIVETO	5	Cavidotto MT
69	38	102		73	66	ULIVETO	4	Cavidotto MT
70	38	103		08	38	SEMINATIVO	5	Cavidotto MT
				04	75	ULIVETO	4	
				59	27	VIGNETO	3	
71	38	104		68	07	ULIVETO	4	Cavidotto MT
72	38	105		95	28	VIG UVA TAV	5	Aer. A03 Occ. Aerea
73	38	108		81	35	VIG UVA TAV	2	Cavidotto MT
74	38	113	1	55	27	SEMINATIVO	5	Cavidotto MT
				02	43	ULIVETO	4	
				07	10	VIGNETO	3	
78	38	143		40	92	VIG UVA TAV	5	Aer. A03 Occ. Aerea
80	38	161		49	67	VIGNETO	2	Ad. Viabilità + Cav. MT

N°	Foglio	Part.	ha	are	ca	QUALITA'	CL.	Note
81	38	172		02	00	VIGNETO	3	Cavidotto MT
				30	00	ULIVETO	3	
82	38	185		03	75	ULIVETO	4	Ad. Viabilità + Occ. Temp.
				17	95	SEMINATIVO	5	
83	38	186		20	60	SEMINATIVO	5	Ad. Viabilità + Occ. Temp.
84	38	187		01	57	SEMINATIVO	5	Aerogeneratore A03+Nuova. Viab.+ Ad. Viabilità + Cav. MT
				02	25	ULIVETO	4	
				17	78	VIGNETO	3	
89	38	212		38	03	ULIVETO	5	Cavidotto MT
91	38	238		08	16	VIG UVA TAV	5	Cavidotto MT
			1	05	56	FRUTTETO	2	
92	38	283		71	40	VIG UVA TAV	5	Cavidotto MT
93	38	299		46	84	VIG UVA TAV	2	Cavidotto MT
97	38	337	1	00	64	SEMINATIVO	5	Cavidotto MT
99	38	363		22	36	VIG UVA TAV	3	Aer. A04 Occ. Aerea
102	38	380		98	12	ULIVETO	3	Cavidotto MT
105	40	2	5	62	27	VIGNETO	3	Aer. A05 +Ad. Viab.+N. Viab.+Cav.MT
106	40	4		30	70	VIG UVA TAV	4	Aer. A05 +Ad. Viab.+N. Viab.+Cav.MT
107	40	14	1	14	00	SEMINATIVO	3	Aer. A05 +N. Viab.+Cav. MT
				07	88	VIGNETO	3	Area non interessata all'inter- vento
108	40	17	3	22	03	VIGNETO	1	Nuova Viab.+ Occ. Temporanea
109	40	63		83	85	SEMINATIVO	3	Nuova Viab.+ Occ. Temporanea
110	40	64		55	92	FRUTTETO	2	Cavidotto MT
				04	08	ULIVETO	3	
111	40	65	1	25	12	ULIVETO	3	All. Temporaneo+Cav. MT
				02	44	FRUTTETO	2	
113	40	79		01	30	VIGNETO	3	Cavidotto MT
				09	20	ULIVETO	3	
114	40	80		45	78	ULIVETO	3	Cavidotto MT
115	40	142		46	92	ULIVETO	3	Cavidotto MT
116	40	152		87	89	VIG UVA TAV	3	Cavidotto MT
117	40	170		19	50	VIGNETO	3	Cavidotto MT
118	40	171		13	70	VIGNETO	3	Cavidotto MT
119	40	172		06	50	VIGNETO	3	Cavidotto MT
120	40	173		04	15	VIGNETO	3	Cavidotto MT
121	40	174		05	10	ULIVETO	3	Cavidotto MT
122	40	182		07	92	ULIVETO	3	Cavidotto MT
			1	14	83	VIG UVA TAV	1	

N°	Foglio	Part.	ha	are	ca	QUALITA'	CL.	Note
123	40	196		29	15	VIG UVA TAV	4	Aer. A05 Occ. Aeree + Cav. MT
124	40	197		34	90	VIG UVA TAV	4	Cavidotto MT
125	40	210		00	36	VIG UVA TAV	3	Cavidotto MT
127	40	215		00	80	VIGNETO	3	Cavidotto MT
128	40	218		01	50	VIGNETO	3	Cavidotto MT
129	40	221		02	85	VIGNETO	3	Cavidotto MT
130	40	223		02	20	VIGNETO	3	Cavidotto MT
132	40	262		46	33	ULIVETO	3	Cavidotto MT
133	40	268		42	57	VIGNETO	3	Cavidotto MT
137	41	59	2	41	61	VIG UVA TAV	3	Adeguamento viabilità
139	41	66	1	61	87	FRUTTETO IRRIG	U	Adeguamento viabilità
			1	14	93	VIG UVA TAV	1	
140	41	67		03	59	SEMINATIVO	3	Adeguamento viabilità
				97	28	ULIVETO	4	
143	41	94		62	10	VIG UVA TAV	3	All. Temporaneo
146	41	126		72	40	VIG UVA TAV	3	All. Temporaneo
148	41	139		47	83	VIGNETO	3	Adeguamento viabilità
149	41	141		01	28	SEMINATIVO	3	Adeguamento viabilità
			3	02	93	ULIVETO	4	
150	41	212		71	31	VIG UVA TAV	1	Adeguamento viabilità
			1	89	18	FRUTTETO IRRIG	U	
151	41	221		23	90	VIG UVA TAV	3	Adeguamento viabilità

N°	Foglio	Part.	ha	are	ca	QUALITA'	CL.	Note
COMUNE DI TURI								
1	1	38		00	04	SEMINATIVO	1	Ad. Viabilità + Cav.MT
			1	12	96	FRUTTETO IRRIG	U	
				07	50	VIG UVA TAV	3	
4	1	61		72	00	ULIVETO	2	Ad. Viabilità + Cav.MT+All. Temp.
				19	00	MANDORLETO	3	
5	1	95	3	23	79	VIGNETO	3	Ad. Viabilità + Cav.MT+All. Temp.
6	1	115		22	68	VIG UVA TAV	2	Cav.MT + All. Temp.
7	1	135		63	15	VIG UVA TAV	1	Cavidotto MT
8	1	284	1	47	89	VIG UVA TAV	2	Cavidotto MT
9	1	286		25	26	VIG UVA TAV	2	Cavidotto MT
10	1	313		89	51	VIG UVA TAV	2	Cavidotto MT
11	1	2201		35	40	VIG UVA TAV	1	Cavidotto MT

N°	Foglio	Part.	ha	are	ca	QUALITA'	CL.	Note
12	1	2202		31	95	VIG UVA TAV	1	Cavidotto MT
13	1	2221	2	84	97	VIGNETO	3	Adeguamento Viabilità
14	5	1		67	70	ULIVETO	2	Ad. Viab.+Cav.MT+Occ. Temp.
17	5	4		04	96	VIGNETO	2	Cavidotto MT
				37	16	FRUTTETO	U	
18	5	16		19	02	ULIVETO	2	Cavidotto MT
19	5	18	1	09	74	VIG UVA TAV	2	Cavidotto MT
20	5	20		09	43	VIGNETO	3	Cavidotto MT
			1	16	46	FRUTTETO	U	
22	5	24	1	82	79	SEMINATIVO	1	Aer. A07 +N. Viab.+ Cav.MT
				00	30	ULIVETO	2	Area non interessata all'inter- vento
				14	07	VIG UVA TAV	3	
23	5	31		02	27	ULIVETO	2	Cavidotto MT
			1	81	28	FRUTTETO	U	
26	5	82		07	08	ULIVETO	2	Ad. Viabilità + Cav.MT+Occ. Temp.
			1	01	87	VIG UVA TAV	4	
28	5	84		33	63	VIGNETO	2	Occ. Temp.+ Cav. MT
				50	47	ULIVETO	2	
31	5	87		65	00	VIGNETO	1	Cavidotto MT
32	5	88	1	87	20	VIGNETO	2	Cavidotto MT
34	5	94		62	35	ULIVETO	2	Cavidotto MT
35	5	95		91	10	ULIVETO	2	Cavidotto MT
36	5	96		44	25	VIGNETO	2	Cavidotto MT
37	5	97		79	90	VIG UVA TAV	3	Cavidotto MT
38	5	98		60	90	ULIVETO	2	Cavidotto MT
39	5	99	1	89	85	VIG UVA TAV	2	Cavidotto MT
41	5	101		68	58	ULIVETO	2	Cavidotto MT
42	5	102		71	25	SEMINATIVO	3	Cavidotto MT
43	5	103		75	95	VIGNETO	2	Cavidotto MT
44	5	104		02	37	VIGNETO	2	Cavidotto MT
				31	78	ULIVETO	2	
45	5	114	1	22	91	FRUTTETO	U	Cavidotto MT
				18	49	ULIVETO	2	
46	5	150		24	00	ULIVETO	2	Aer. A06 occupazioni aeree
				82	60	SEMIN ARBOR	3	
47	5	152		76	00	VIGNETO	2	Cavidotto MT
48	5	153		74	00	ULIVETO	2	Cavidotto MT
49	5	154		34	15	ULIVETO	2	Cavidotto MT
50	5	155		97	16	VIGNETO	2	Cavidotto MT
52	5	203		21	57	VIGNETO	2	Aer. A06 occupazioni aeree
				04	83	ULIVETO	2	

N°	Foglio	Part.	ha	are	ca	QUALITA'	CL.	Note
53	5	205		07	02	ULIVETO	2	Cavidotto MT
				60	56	VIG UVA TAV	2	
54	5	222		31	99	ULIVETO	2	Cavidotto MT
56	5	326		00	49	VIG UVA TAV	2	Cavidotto MT
				01	43	FRUTTETO	U	
57	5	327		05	91	MANDORLETO	2	Cavidotto MT
				00	02	ULIVETO	2	
				00	63	VIGNETO	2	
				00	05	FRUTTETO	U	
58	5	345		00	51	ULIVETO	2	Cavidotto MT
			1	64	18	FRUTTETO	U	
59	5	346		00	42	ULIVETO	2	Cavidotto MT
				05	75	FRUTTETO	U	
60	5	369	2	90	08	SEMINATIVO	3	Aer. A07 +N. Viab.+ Cav.MT
				00	50	ULIVETO	2	Area non interessata all'interv.
62	5	371		15	45	VIG UVA TAV	3	Cavidotto MT
			1	77	37	SEMINATIVO	3	

Ribadendo che le produzioni di pregio menzionate di fatto interessano solo aree destinate a colture a Vigneto, Oliveto e di produzioni zootecniche- lattiero-casearie si evince e si attesta, a seguito dei sopralluoghi effettuati, che tutte le particelle coinvolte direttamente nell'intervento non afferiscono a queste particolari categorie produttive.

Infatti le particelle oggetto del progetto di installazione degli impianti eolici di fatto sono coltivate a seminativo, colture, che in questa zona, non sono gratificate da menzione di produzione di qualità né regolamentate da chicchessia protocollo di produzione riconosciuto. Si evince tra l'altro che anche nell'intorno di 500 metri degli stessi non vi è presenza di produzioni di qualità.

5. CONCLUSIONI

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 gli elementi rurali e le colture di pregio.



**RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'**

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.CSM01.PD.03
07 dicembre 2021
07 dicembre 2021
00
21 di 41

Tutto ciò premesso si assevera 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 nei 500m di intorno all'area di collocazione prevista.

Tanto per l'incarico affidatomi.

Forio, 07 dicembre 2021

Ambrogio Iacono





RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.CSM01.PD.03
07 dicembre 2021
07 dicembre 2021
00
22 di 41

VERBALE DI ASSEVERAZIONE

IL SOTTOSCRITTO IACONO AMBROGIO NATO A FORIO(NA) IL 03.07.1970 ED IVI RESIDENTE ALLA VIA ZAPPINO N. 4 C.F. CNIMRG70L03D702M, ISCRITTO ALL'ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI DELLA PROVINCIA DI NAPOLI AL N.640 CON LA PRESENTE ASSEVERA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ, SECONDO LEGGE, LA PRESENTE RELAZIONE REDATTA SU INCARICO DELLA DITTA "REPOWER RENEWABLE S.P.A."

SI ALLEGA ALLA PRESENTE FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DI RICONOSCIMENTO.

FORIO, LÌ 07/12/2021

FIRMA

A circular professional stamp from the Order of Agronomists and Foresters of Naples (ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI - NAPOLI). The stamp contains the text: "DOTT. AMBROGIO IACONO N. 640". A handwritten signature is written over the stamp.



Cognome IACONO
 Nome AMBROGIO
 nato il 03-07-1970
 (atto n. 15 P. I. S. A.)
 a FORIO (NA)
 Cittadinanza ITALIANA
 Residenza FORIO (NA)
 Via VIA ZAPPINO, 8 Int. 1
 Stato civile CONIUGATO
 Professione DOTTORE AGRONOMO

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura 1,68
 Capelli CASTANI
 Occhi VERDI
 Segni particolari



Finna del titolare Ol. Iac.
 FORIO 20-10-2011

Impronta ufficiale d'Anagrafe e Stato Civile
 indice sinistro
Sig. GUARRACINO Leonardo

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA



Foto 1-2-3-4 – Rilievo fotografico delle aree catastalmente riportate come a colture arboree ed invece risultano a seminativo

TABELLA DISCIPLINARI DI PRODUZIONE
Prodotti Tipici del Comune di Casamassima

DOP- Olio extravergine di oliva	<u>Olio extravergine TERRE DI BARI Dop</u>
DOP- Formaggio	<u>Mozzarella di Gioia del Colle, Caciocavallo Silano</u>
DOCG/DOC- vino	<u>Aleatico di Puglia D.O.C., Gioia del Colle D.O.C.</u>
IGT- Vino	<u>Puglia Igt</u>
IGP- Formaggio	<u>Burrata di Andria IGP</u>
IGP- Uva da tavola	<u>Uva di Puglia</u>

Prodotti Tipici del Comune di Rutigliano

DOP- Olio extravergine di oliva	<u>Olio extravergine TERRE DI BARI Dop</u>
DOCG/DOC- vino	<u>Aleatico di Puglia D.O.C., Gioia del Colle D.O.C.</u>
IGT- Vino	<u>Puglia Igt</u>
IGP- Formaggio	<u>Burrata di Andria IGP</u>
IGP- Uva da tavola	<u>Uva di Puglia</u>

Prodotti Tipici del Comune di Turi

DOP- Olio extravergine di oliva	<u>Olio extravergine TERRE DI BARI Dop</u>
DOP- Formaggio	<u>Mozzarella di Gioia del Colle, Caciocavallo Silano</u>
DOCG/DOC- vino	<u>Aleatico di Puglia D.O.C., Gioia del Colle D.O.C.</u>
IGT- Vino	<u>Puglia Igt</u>
IGP- Formaggio	<u>Burrata di Andria IGP</u>
IGP- Uva da tavola	<u>Uva di Puglia</u>

 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.CSM01.PD.03 07 dicembre 2021 07 dicembre 2021 00 27 di 41
---	--	---	--

D.O.P.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TERRE DI BARI (DOP)



Area di produzione – in provincia di Bari.

Varietà – con la menzione “Castel del Monte” deve essere ottenuta dalla varietà di olivo Coratina presente negli oliveti in misura non inferiore all’80%; ” Bitonto” dalle varietà di olivi presenti da sole o congiuntamente negli oliveti, Cima di Bitonto o Ogliarola, Barese e Coratina per almeno l’80%; “Murgia dei Trulli e delle Grotte” dalla varietà di olivo Cima di Mola presente negli oliveti per almeno il 50%.

Caratteristiche al consumo – “Castel del Monte” ha un colore verde con riflessi gialli, odore fruttato intenso, sapore fruttato con una sensazione media di amaro e piccante; “Bitonto” ha un colore verde-giallo, odore fruttato medio, sapore fruttato con una sensazione di erbe fresche e sentore leggero di amaro e piccante; “Murgia dei Trulli e delle Grotte” ha un colore giallo oro con riflessi verdi, odore fruttato leggero, sapore fruttato con sensazione di mandorle fresche e un leggero sentore di amaro e piccante.

Metodo di produzione – per l’estrazione dell’olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.

“CACIOCAVALLO SILANO”-DOP

Art. 1

È riconosciuta la denominazione di origine «Caciocavallo Silano» al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'Art. 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 di Vibo Valentia: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottospicificate: - 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 Serraha, Magisano, Mesoraca, Pentone, Petronia, Petilia Policastro, Sersale, Sorbo S. Basile. Soveria Simeri, Taverna, Zagarise; - zona dei Monti Tirolo: 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, Simoario, Spadola, Torre di Ruggiero, Vallelonga; - zona dell'alto Maesima: Pizzoni, Soriano, Soriano Calabro, Vazzano;

Provincia di Cosenza: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottospicificate: - zona del Ferro e dello Sparviero: Amendolara, Albidona, Alessandria del Carretto, Canna, Castoregio, 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, Appigliano, Celico, Pedace, Serra Pedace, Spezzano Piccolo, Spezzano della Sila, San Pietro in Guarnno, 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, Bisognano, Luzzi, Rose, Tarsia; - zona Busento: San Iartino 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 Caterian Albanese, Monttafollone, Sant'Agata d'Esaro.

Regione Campania:

Provincia di Avellino: l'intero territorio dei seguenti comuni: Andrella, Aquilonia, Ariano Irpino, Atripalda, Avella, Bagnoli Irpino, Baiano, Bisaccia, Cairano, Calabritto, 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, Pietra Stornina, Quadrella, Quindici, Rocca San Felice, Rotondi, Salza Irpina, San Mango sul Calore, San Martino Vallecaudina, 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, Torcila dei Lombardi, Torroni, Trevico, Vallata, Vallesaccarda, Villanova del Battista, Volturara Irpina, Zungoli;

Provincia di Benevento: l'intero territorio dei seguenti comuni: Apice, Arpaia, Baselice, Benevento, Bonea, Succiano, 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, Mucciano, Pannarano, Paolisi, Pietraraja, Pontelandolfo, Reino, San Bartolomeo in Galdo, San Giorgio la Malara, San Lupo, San Marco dei Cavoti, San Salvatore Telesino, Sant'Agata de' Goti, Santa Croce del Sanino, 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, Fornicola, 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, Agropoli, Albanella, Alfano, Altavilla Silentina, Amalfi, Ascea, Atena Lucana, Atrani, Auletta, Baronissi, Battipaglia, Bellizzi, Bellosguardo, Braccigliano, Buccino. Buonabitacolo, Caggiano, Calvanico, Camerota. Campagna, Campora, Cannalunga, Capaccio, Casalbuono , Canaletto Spartano, Casal Velino, Caselle in Pittari, Castel San Lorenzo, Castel Civita, Castelnuovo Cilento, Castelnuovo di Conza, Castiglione del Genovesi, Cava dei Tirreni, Celle di Bulgheria, Centola, Ceraso, Cetara , Cicerale, Cigliano, Conca dei Marini, Controne, Contursi Terme, Corbara, Corleto Monforte, Cuccaro Vetere, Eboli, Felitto, Fisciano, Furore, Futani, Giffoni Sei Casali, Giffoni Valle Piana, Gioi, Gioi, Giungano, Ispani, Laureana Cilento, Laurino, Laurito, Laviano, Lustra, Magliano Vetere, Maiori, Minori, Moio, della Civitella, Montano Antilia, Monte San Giacomo, Montecorice, Montecorvino Pugliano, 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, Pellezzano, Perdifumo, Perito, Petina, Piaggine, Pisciotta, Polla Pollica, Pontecagnano Faiano, Positano, Postiglione, Praiano, Prignano Cilento, Ravello, Ricigliano, Roccadaspide, Roccagloriosa, Rofrano, Romagnano al Monte, Roscigno, Rutino, Sacco, Sala Consilina, Salento, 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, Torchiara, 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, Campodipietra, Campolieto, Casacalenda, Casalciprano, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castelmauro, Castropignano, Cercemaggiore, Cerpiccola, Civitacampomariano, Colle d'Anchise, Calletorto, Duronia, Ferrazzano, Fossalto, Gambatesa, Gildone, Guardiafiara, Guardiaregia, Jelsi, Limosano, Lucito, Lupara, Macchia Valforte, Mafalda, Matrice, Mirabello Sannitico,

Molise, Monacilioni, Montagano, Montefalcone nel Sannio, Montemiro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Morrone del Sannio, Oratino, Palata, Petrella, Tiferina, 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, Sap Polo Matese, Sant'Angelo Limosano, Sant'Elia a Pianisi, Sepino, Spinetone, Tavenna, Torcila del Sannio, Toro, Trivento, Tufara, Vinchiaturo.

Regione Puglia:

Provincia di Foggia: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sotto elencate:

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, Casavecchio di Puglia, Pietra Montecorvino, San Marco la Catola, Motta Montecorvino, Volturara Appula, Volturino, Alberona, Castelnuovo della Daunia, Castelluccio dei Sauri, Ascoli Satriano, Biccari, Roseto Valforte, Castelluccio Valmaggiore, Troia, Faeto, Celle San Vito, Orsara di Puglia, Bovino, Panni, Accadia, Montelcone di Puglia, Deliceto, Candela, Rocchetta Sant'Antonio, Sant'Agata di Puglia, Anzano di Puglia, Celenza Valforte.

Provincia di Bari: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sotto elencate: 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, Sanmichele 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 sotto elencata: zona della Murgia Sud Orientale: Laterza, Ginosa, Castellana Grotte, Palagianello, Maruggio, Massafra, Martina Franca, Crispiano, Montemesola, Grottaglie;

Provincia di Brindisi: l'intero territorio dei comuni sotto elencati:

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

Regione Basilicata:

Provincia di Matera: l'intero territorio dei comuni sottoelencati: Accettura, Bernate, Calciano, Cirigliano, Ferrandina, Gara guso, Gorgoglione, Irsina, Matera, Montescaglioso, Oliveto Lucano, Pisticci, Policoro, Pomarico, Rotonella, Salandra, Scanzano Ionico, S. Giorgio Lucano, S. Mauro Forte, Stigliano, Tricarico, Tursi; Francavilla Fontana.

Provincia di Potenza: l'intero territorio dei comuni sottoelencati: Lavello, Montemilione, 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, Grumento Nova, Moliterno, Lagonegro, Castelsaraceno, Lauria, Trecchina, Maratea, Sant'Arcangelo.

Art. 3

1. Il «Caciocavallo silano» è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca, crudo o eventualmente termizzato fino a 58° per 30 secondi in caseificio, con l'obbligo di indicarlo in etichetta, di non più di quattro munte consecutive dei due giorni precedenti a quelli 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

	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.CSM01.PD.03 07 dicembre 2021 07 dicembre 2021 00 30 di 41
---	---	---	--

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 l' 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

I. Il formaggio a denominazione di origine «Caciocavallo Silano» deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo impresso termicamente, su ogni forma, con figurazione lineare o puntiforme, il contrassegno di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante del presente decreto e l'indicatore 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 e del numero di identificazione, attribuito al singolo produttore, di cui al precedente comma, dovrà essere stampigliato sulle etichette apposte ad ogni singola forma.

MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE DOP



• Area di produzione •

Comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni della Provincia di Bari, della Provincia di Taranto e parte del Comune di Matera in Basilicata:

in Provincia di Bari: Acquaviva delle Fonti, Alberobello, Altamura, Casamassima, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Gravina in Puglia, Locorotondo, Monopoli, Noci, Putignano, Sammichele di Bari, Santeramo in Colle, Turi;

in Provincia di Taranto: Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra, Mottola;

in Comune di Matera: porzione di territorio confinante con i Comuni di Altamura, Santeramo in Colle e Laterza e delimitato dalla SS. 99 e dalla SS. 7.

• Descrizione del prodotto •

La «Mozzarella di Gioia del Colle» è un formaggio fresco a pasta filata, ottenuto da solo latte intero crudo di vacca, eventualmente termizzato o pastorizzato, ed è caratterizzato da una tecnologia di produzione basata sull'impiego di siero-innesto autoctono.

Composizione chimica (valori su prodotto fresco):

lattosio \leq 0,6%;

acido lattico \geq 0,20% su s.s.;

umidità 58-68%;

materia grassa 15-21% su t.q.

Il prodotto ha sapore di latte delicatamente acidulo, con lieve retrogusto di fermentato/siero acido, più intenso nel formaggio appena prodotto; odore lattico, acidulo, con eventuali sfumature di burro. La «Mozzarella di Gioia del Colle» si presenta con una superficie liscia o lievemente fibrosa, lucente, non viscida, né scagliata.

L'aspetto esterno è di colore bianco, con eventuali sfumature stagionali di colore paglierino. Al taglio la pasta, che deve avere consistenza elastica ed essere priva di difetti, presenta una leggera fuoriuscita di siero di colore bianco.

Per il sapore le note prevalenti sono di latte delicatamente acidulo, con piacevole retrogusto di fermentato, più intenso nel formaggio appena prodotto. Le note odorose prevalenti sono di latte/yogurt bianco con eventuali sfumature di burro.

Non è consentito l'impiego di conservanti e additivi/coadiuvanti.

La «Mozzarella di Gioia del Colle» si presenta nelle seguenti tre diverse forme: sferoidale, di nodo e di treccia. Il suo peso, secondo la forma e le dimensioni, varia dai 50 ai 1.000 grammi.

Viene commercializzata immersa in liquido di governo costituito da acqua, eventualmente acidulata e salata.

• Metodo di produzione •

Il latte utilizzato per produrre la «Mozzarella di Gioia del Colle» proviene da allevamenti in cui le vacche in lattazione di razza Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Jersey e loro incroci allevate in stabulazione che prevede il ricorso al pascolamento, per almeno 150 giorni per anno, di erbai monofiti o polifiti autunno-primaverili, composti da essenze leguminose (trifoglio, veccia, favino e pisello proteico) e cereali (avena, orzo, frumento duro, frumento tenero e loietto), ovvero da pascoli naturali di erbe spontanee.

L'alimentazione del bestiame, il cui latte è utilizzato per produrre la «Mozzarella di Gioia del Colle», è costituita da erba e/o fieno di erbaio polifita in percentuale almeno pari al 60% della sostanza secca totale. Nella razione alimentare sono previsti inoltre concentrati di cereali (mais, orzo, frumento, avena) leguminose (soia, fave, favino, pisello proteico) e loro farine/fioccati, tal quale o sotto forma di mangimi complementari. E ancora carrube e sottoprodotti della lavorazione dei cereali, come crusca e cruschetto di grano tenero, farinaccio di grano duro in percentuale inferiore al 40% della sostanza secca. Infine complessi minerali e vitaminici quali integratori.

Di tali prodotti destinati all'alimentazione degli animali, al fine di non compromettere le caratteristiche qualitative della «Mozzarella di Gioia del Colle» dovute al legame con il territorio, non

meno del 60% deve provenire dalla zona geografica definita.

Tale percentuale viene soddisfatta da erba/fieno di erbaio polifita ottenuta nell'area di produzione indicata nel presente disciplinare, e rappresenta la quota di razione legata alla fibra digeribile, grossolanamente definita con il termine di foraggio (erba e/o fieno, pascolo...), che incide moltissimo sulle caratteristiche del latte in quanto, le condizioni geopedoclimatiche dell'area oggetto della DOP sono aree caratterizzate da produzione di essenze resistenti al caldo e alla siccità, aspetto che corrisponde a foraggi ricchi di polifenoli e terpeni, precursori di metaboliti che si riscontrano nel latte.

I mangimi complementari invece, danno un contributo fondamentale alla produzione di energia e aminoacidi necessari principalmente per il metabolismo del microbioma ruminale. Hanno maggiore velocità di degradazione e solubilità ruminale e si intendono quegli alimenti di granulometria inferiore agli 0,8 cm, incapaci di stimolare la contrazione ruminale e che rappresentano la quota di energia (rappresentata principalmente da carboidrati di riserva come l'amido) e di proteina prontamente disponibile per il metabolismo del microbioma ruminale.

Nonostante questo, però, l'incidenza di tali aspetti sulla caratterizzazione del latte e della Mozzarella di Gioia del Colle è nulla in quanto gli alimenti di fatto consentiti hanno tutti le seguenti caratteristiche: essere ruminodegradabili e ruminosolubili, svolgere la funzione fisiologica di supporto al microbioma, ma non avere una funzione diretta sulla qualità del latte.

Differentemente, il pascolamento obbligatorio, limitato ai periodi di reale disponibilità di pascolo (150 giorni) e una razione ricca di base foraggera prodotta nella zona, sono piena garanzia che le componenti lipidiche, di sostanze organiche volatili determinanti il flavour, le componenti più strettamente nutrizionali e funzionali del latte siano univocamente determinate e di fatto garantite. Non possono essere somministrati alle vacche da latte alimenti che possono trasmettere al latte aromi e sapori anomali, tali da alterarne le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche; alimenti che rappresentano fonti di contaminazione o in cattivo stato di conservazione.

Per la produzione della Mozzarella di Gioia del Colle è utilizzato solo latte raccolto in due diverse mungiture.

◆ *Materia prima*

All'arrivo al caseificio, il latte, non deve essere stato trattato termicamente; deve avere le seguenti caratteristiche: titolo in grasso minimo del 3,4 % e titolo proteico minimo del 3,2 % (media geometrica mensile di due analisi chimiche da laboratorio accreditato).

Deve essere trasformato entro la quarantottesima ora dalla prima mungitura.

◆ *Lavorazione in caldaia*

L'acidificazione della cagliata è ottenuta mediante l'aggiunta al latte di siero-innesto derivante da precedenti lavorazioni avvenute nella medesima azienda o, comunque, nel territorio di produzione. Il protocollo di produzione del siero-innesto è indicato nel successivo punto.

La coagulazione, previo riscaldamento del latte a una temperatura variabile da 34°C a 36°C, avviene per aggiunta di caglio di vitello. La quantità aggiunta deve essere tale da far avvenire la coagulazione entro massimo 20 minuti.

È vietata l'acidificazione diretta con acidi organici e l'impiego di altri tipi di coagulanti.

La rottura della cagliata deve avvenire fino alla dimensione di una piccola nocciola.

La maturazione della cagliata deve avvenire sotto siero per un tempo non inferiore alle 2 ore, a partire dall'aggiunta dell'innesto.

Essa deve proseguire ininterrottamente all'interno dello stesso caseificio, fino al raggiungimento del pH desiderato. È vietato impiegare cagliata conservata di qualsiasi tipologia nonché l'uso di additivi e conservanti.

◆ *Filatura, formatura, salatura*

L'estrazione della cagliata avviene in prossimità del raggiungimento del pH di filatura (5.1-5.4). Al termine della maturazione, la cagliata, dopo breve sosta sul tavolo spersoio, deve essere sminuzzata e posta in appositi contenitori per la filatura.

La filatura deve essere effettuata con acqua calda (con aggiunta di sale) avente una temperatura non inferiore a 85°C.

Dopo la modellatura il prodotto deve essere immerso in acqua fredda per ottenere il rassodamento.

◆ *Siero-innesto*

Il siero innesto si ottiene lasciando sviluppare in condizioni controllate la microflora presente naturalmente nel siero rivenerente dalla lavorazione del giorno precedente. Il primo siero-innesto si ottiene dalla lavorazione di latte crudo proveniente dalla zona di produzione. Una volta coagulato il latte ed estratta la cagliata, si preleva il siero, si filtra e si trasferisce in fermentiera o altro recipiente in acciaio inox per l'incubazione; se possibile si effettua una preventiva scrematura, se non possibile si provvede periodicamente all'allontanamento del grasso che tende ad affiorare. I recipienti per l'incubazione devono essere adeguatamente igienizzati e ben risciacquati, onde evitare la presenza di residui di detersivi o disinfettanti.

La procedura d'incubazione del siero perché esso diventi siero-innesto deve essere la seguente:

- ▶ se non si usa fermentiera e non è prevista la termostatazione, portare la temperatura della massa sierosa a 42-44 °C, lasciare a riposo fino ad un'acidità di 22-28 °SH su 50 ml;
- ▶ se si usa fermentiera operare l'incubazione alla temperatura di 36-38 °C per il periodo necessario al raggiungimento dell'acidità sopra indicata.

Il profilo microbiologico «filo caseario» del siero-innesto, così ottenuto, risulta caratteristico.

La dose d'impiego del siero-innesto va rapportata alla sua acidità e alla shelf-life che si desidera conferire al prodotto, e può variare dal 2 al 10 % del latte in caldaia. È consentito rifornirsi di siero-innesto da caseifici della zona di produzione inseriti nel sistema di controllo della DOP, che effettuano la preparazione secondo il presente disciplinare di produzione.

• Legame con il territorio •

La zona geografica di produzione comprende territori ricadenti nella Murgia barese e tarantina, ove le aziende zootecniche da latte (le «masserie delle vacche» di origine federiciana) sono presenti in gran numero. In questo territorio gli allevamenti e le aziende di trasformazione sono poco distanti tra loro (in diversi casi sono coincidenti), e producono Mozzarella di Gioia del Colle da tempi lontani: già nel 1885 si parla di «squisite mozzarelle nelle Puglie» ne «L'Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali» (Redaelli, Milano). L'area si distingue per alcune peculiarità geopedoclimatiche, e per un'antica e radicata tradizione casearia che è stata tramandata di generazione in generazione, conservandosi nel tempo. Questi due aspetti influenzano profondamente le caratteristiche del latte e del formaggio, e rappresentano i principali fattori di ancoraggio della Mozzarella di Gioia del Colle al territorio.

In particolare, le caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali del latte sono connesse al territorio attraverso l'alimentazione del bestiame e l'intero contesto ambientale in cui esso viene allevato.

È infatti noto che la composizione del latte, in generale, è strettamente collegata al contesto zootecnico in cui gli animali vivono, e che all'interno del quadro compositivo molto importante risulta il profilo delle sostanze volatili. Queste sostanze, da cui dipendono le caratteristiche aromatiche del latte, in parte si formano attraverso il metabolismo dell'animale, in parte arrivano dall'ambiente.

Le sostanze volatili di derivazione ambientale possono giungere nel latte attraverso meccanismi

alimentari (via ruminale) oppure per «route» polmonare (via inalatoria). Nell'areale geografico oggetto della DOP Mozzarella di Gioia del Colle le condizioni geo-pedoclimatiche hanno selezionato essenze vegetali spontanee e coltivate resistenti al caldo ed alla siccità, tipiche di un ambiente pseudo-steppe. La vegetazione spontanea è dunque prevalentemente xerofila, con presenza di essenze erbacee aromatiche quali il *Timus striatus*, la *Ferula communis* e il *Foeniculum vulgare*. Queste piante, e quelle xerofile in generale, risultano particolarmente ricche in polifenoli, terpeni, composti carbonilici ad altre sostanze volatili che possono partecipare direttamente o indirettamente alla composizione del «flavour» del latte. Vi partecipano direttamente quando vengono trasferite immoificate, vi partecipano indirettamente quando fungono da precursori di altri metaboliti volatili con impatto odoroso. La costante presenza degli animali in questo ambiente favorisce, soprattutto in certi periodi dell'anno, il passaggio nel latte dei principi volatili con proprietà aromatiche.

Nel complesso, il pascolamento obbligatorio e l'assunzione di una base foraggera prodotta nella zona, garantiscono che le caratteristiche nutrizionali e funzionali del latte, quali ad esempio il profilo lipidico e della frazione volatile, siano univocamente determinate. Le condizioni ambientali e le tecniche di allevamento svolgono inoltre un ruolo importante nel determinare il microbiota del latte. Il complesso dei fattori descritti influenzano in misura importante l'aroma della Mozzarella di Gioia del Colle.

Per quanto riguarda invece l'influenza della tecnica di trasformazione, essa è quella tradizionale, storica, che prevede il solo uso di latte fresco e l'aggiunta di innesto autoctono (sieroinnesto). Il sieroinnesto aggiunto al latte rappresenta un ulteriore legame con il territorio: esso viene preparato nello stesso modo in cui veniva preparato in tempi lontani.

In sintesi, il siero del giorno precedente viene lasciato acidificare, arricchendosi così in fermenti lattici caratteristici dell'ambiente di caseificio. Questi aspetti garantiscono un forte legame con il territorio, determinando in gran parte l'autoctonia della componente microbiologica. Il ruolo sensoriale della componente microbica è notevole, in quanto è responsabile della formazione degli «aromi secondari» del prodotto. L'autoctonia del profilo microbiologico del sieroinnesto è garantita in parte dalle caratteristiche del latte da cui deriva, ma soprattutto dalla modalità di preparazione e dall'ambiente in cui esso viene lasciato sviluppare. Il «mix di microrganismi autoctoni» in esso presente esprime l'intera filiera e viene di giorno in giorno trasferito al latte e quindi al prodotto finito, perpetuando costantemente il legame con il territorio. Il modo in cui il casaro gestisce l'innesto in caldaia, le modalità di maturazione della cagliata e i parametri di lavorazione post-caldaia rappresentano un ulteriore elemento territoriale caratterizzante. Infatti, la combinazione di tutti i parametri di lavorazione va a condizionare l'ecosistema microbico, già fortemente «identitario», indirizzando in modo peculiare l'evoluzione delle fermentazioni.

L'esperienza del casaro, in questo senso, è fondamentale, in quanto consente al corredo microbico di esprimersi in modo unico e irripetibile, determinando un profilo sensoriale caratteristico nella Mozzarella di Gioia del Colle. Per quanto riguarda il sapore, queste fermentazioni determinano note lievemente acidule, con piacevole retrogusto di fermentato, più intensamente percepibili nel formaggio appena prodotto. L'aroma che deriva dalla lavorazione si aggiunge a quello che deriva dal latte: quello di fermentazione («aroma secondario») è caratterizzato da note lattiche fresche, di burro e di siero acido, mentre quello dovuto alla materia prima («aroma primario») è caratterizzato da delicati sentori vegetali e animali.

In sintesi, gli aromi primari sono l'espressione delle condizioni di allevamento del bestiame, in cui è molto importante il ruolo dell'alimentazione con foraggi del territorio (freschi o affienati), mentre quelli secondari sono legati all'autoctonia del microbiota.

Alle specificità determinate dalla tecnica di allevamento e dalle tecniche di caseificazione vanno

aggiunte le influenze ambientali e gli aspetti storico-culturali. Di particolare rilievo sono il paesaggio (Natura 2000), le caratteristiche geologiche della zona (l'Altipiano della Murgia, con presenza di calcare cretaceo, rocce affioranti e ridotte argille) e il clima. A livello storico-culturale, esiste un legame profondo tra il prodotto e la tipologia degli allevamenti in quanto si tratta di aziende zootecniche di piccole e medie dimensioni, a conduzione prevalentemente familiare e strutturate secondo usi locali, che prevedono lunghi periodi di pascolamento. Infine, la presenza storica della mozzarella a Gioia del Colle è comprovata da numerose evidenze, tra cui un documentario prodotto dall'Istituto Luce a Gioia del Colle il 28 agosto 1950. Da altri documenti si evince che nei primi decenni del '900 «tale Clemente Milano, allevatore in agro di Gioia del Colle di vacche di razza Bruna Alpina, utilizzò per primo il latte che produceva per la preparazione di speciali latticini freschi che presero il nome di mozzarelle» (da «Gioia del Colle, oggi» – curato da Giovanni Bozzo per Japigia Editrice – Bari – 1970).

Nel 1922 un articolo di Giovanni Carano Donvito cita «...le cosiddette mozzarelle di Gioia (del Colle) giungevano appetite, ricercate e ben pagate sul mercato di Roma e di Napoli oltre che di Bari, Taranto, Lecce, Foggia e di altre città minori» («La riforma sociale», F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi – Roux e Viarengo, Torino).

A partire dagli anni '60, infine, è documentato lo svolgimento di numerosi eventi in loco, dedicati alla promozione e valorizzazione della Mozzarella di Gioia del Colle

D.O.C.

Aleatico di Puglia D.O.C. (D.M. 29/5/1973 - G.U. n.214 del 20/8/1973)

► **zona di produzione**

- viene prodotto nel territorio di tutte le province della regione Puglia;

► **base ampelografica**

- **dolce naturale, liquoroso dolce naturale, riserva**: min. 85% aleatico, max. 15% negroamaro e/o malvasia nera e/o primitivo;

► **norme per la viticoltura**

- la **resa massima di uva** ammessa, non deve essere superiore a 8 t/Ha di vigneto in coltura specializzata, il **titolo alcolometrico volumico naturale minimo** deve essere di 14% vol. (dopo l'appassimento);

► **norme per la vinificazione**

- le **operazioni di vinificazione** e **preparazione** del vino devono avvenire nel territorio di tutte le province della regione Puglia;
- è consentito un leggero **appassimento** delle uve sulla pianta o su stuoie. I sistemi di preparazione del vino 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 dell'"Aleatico di Puglia" nel tipo **liquoroso** secondo le vigenti disposizioni di legge;
- il vino "Aleatico di Puglia" non può essere **immesso al consumo** prima del 1° marzo successivo all'**annata di produzione delle uve**;

► **norme per l'etichettatura**

- il vino "Aleatico di Puglia", qualora sia sottoposto ad un **periodo di invecchiamento** di almeno 3 anni, può portare in etichetta la qualifica "**Riserva**". Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve e dalla data di alcolizzazione per il tipo liquoroso;
- sulle bottiglie ed altri recipienti può figurare l'**annata di produzione delle uve**, purché veritiera e documentabile

Gioia del Colle D.O.C.

(D.M. 11/5/1987 – G.U. n.248 del 23/10/1987)

► **zona di produzione**

● **in provincia di Bari:** comprende tutto il territorio dei Comuni di Acquaviva delle Fonti, Adelfia, Casamassima, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Grumo Appula, Noci, Putignano, Rutigliano, Sammichele di Bari, Sannicandro di Bari, Sante-ramo in Colle, Turi e quello del comune di Altamura con esclusione nell'interno di esso del territorio appartenente alla zona di produzione del vino "Gravina";

► **base ampelografica**

● **bianco:** 50-70% trebbiano toscano, 30-50% altre uve a bacca bianca racc. e/o aut. per la provincia di Bari;
● **rosato, rosso:** 50-60% primitivo, 40-50% montepulciano e/o sangiovese e/o negroamaro e/o malvasia, quest'ultima max. 10%;
● **con menzione del vitigno rossi:** Aleatico (amabile, dolce, liquoroso dolce), Primitivo ciascuno min. 85%, possono concorrere altre uve a bacca nera racc. e/o aut. per la provincia di Bari max. 15%;

► **norme per la viticoltura**

● è consentita l'**irrigazione di soccorso**;
● la **resa massima di uva** ammessa in coltura specializzata non deve essere superiore a 12 t/Ha per il Rosso e 13 t/Ha per il bianco, il **titolo alcolometrico volumico naturale minimo** deve essere di 10,00% vol. per il Bianco, 10,50% vol. per il Rosato, 11,00% vol. per il Rosso, 13,50% vol. per il Primitivo e 14,00% vol. per l'Aleatico;

► **norme per la vinificazione**

● le **operazioni di vinificazione** ivi compreso l'**invecchiamento** obbligatorio, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione, tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata;

► **norme per l'etichettatura**

● il vino "Gioia del Colle" **Primitivo** ottenuto da uve che assicurino un **titolo alcolometrico volumico naturale** di 14% ed immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico effettivo di 14%, dopo 2 anni di **invecchiamento** può portare in etichetta la menzione "**Riserva**". Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve;
● il vino "Gioia del Colle" **Aleatico** ottenuto da uve che assicurino un **titolo alcolometrico volumico naturale** del 15% e sia **immesso al consumo** dopo almeno 2 anni, di cui uno in botti di legno, può portare in etichetta la menzione "**Riserva**". Il **periodo di invecchiamento** decorre dal primo gennaio successivo all'anno di produzione delle uve e, per il tipo liquoroso, dalla data di alcolizzazione;
● sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini a la denominazione di origine controllata "Gioia del Colle", è obbligatoria l'indicazione dei termini "**Amabile**", "**Dolce**" e "**Liquoroso**" per designare le corrispondenti tipologie aventi tali caratteristiche e, per i tipi "**Riserva**", deve figurare l'indicazione dell'**annata di produzione delle uve**

	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.CSM01.PD.03 07 dicembre 2021 07 dicembre 2021 00 37 di 41
---	---	---	--

I.G.T.

I.G.T. *Puglia* / Puglia

D.D. 12 settembre 1995.

Riconoscimento della indicazione geografica tipica dei vini «Puglia»

Art. 1. - 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.

Art. 2. - L'indicazione geografica tipica «Puglia» 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 «Puglia», 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 le rispettive province di cui all'art. 3, a bacca di colore corrispondente.

L'indicazione geografica tipica «Puglia», con la specificazione di uno dei sotto indicati vitigni:

Aglianico; Aleatico; Bianco di Alessano; Bombino bianco; Bombino nero; Cabernet; Cabernet Sauvignon; Chardonnay; Falanghina; Fiano; Greco; Lambrusco; Malvasia bianca; Malvasia nera; Moscatello selvatico; Moscato bianco; Negroamaro; Pampanuto; Pinot bianco; Pinot nero; Primitivo; Riesling; Sangiovese; Sauvignon; Trebbiano; Uva di Troia; Verdeca, 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, raccomandati e/o autorizzati per le corrispondenti province della regione Puglia fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica «Puglia» con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nelle tipologie 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 la indicazione geografica tipica «Puglia» comprende i territori amministrativi delle province di Bari, Brindisi, Foggia, Lecce, Taranto della regione Puglia.

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 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 22; per i vini ad indicazione geografica tipica «Puglia», con la specificazione dei vitigni Aleatico e Primitivo, 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 «Puglia», seguita o meno dal riferimento al nome del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 9,5% per i bianchi; 9,5% per i rosati; 10,0% per i rossi.

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.

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 della indicazione geografica tipica «Puglia» passito è consentito un leggero appassimento, anche sulla pianta.

Art. 6. - I vini ad indicazione geografica tipica «Puglia», anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

«Puglia» bianco 10,0%;

«Puglia» rosso 10,5%;

«Puglia» rosato 10,0%;

«Puglia» novello 11,0%;

«Puglia» passito secondo la vigente normativa.

I vini ad indicazione geografica tipica «Puglia» frizzante all'atto dell'immissione al consumo possono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 9,5% vol.

	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.CSM01.PD.03 07 dicembre 2021 07 dicembre 2021 00 38 di 41
---	---	---	--

Art. 7. - 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. È 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.

Ai sensi dell'art. 7, punto 5, della legge 10 febbraio 1992, n. 164, 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 negli albi dei vigneti 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.

I.G.P.

Formaggi: **BURRATA DI ANDRIA IGP**



• Area di produzione •

l'intero territorio della Regione Puglia.

• Descrizione del prodotto •

La “Burrata di Andria” I.G.P. è un formaggio prodotto con latte vaccino e ottenuto dall'unione di panna e formaggio a pasta filata. L'involucro è costituito esclusivamente da pasta filata che racchiude, al suo interno, una miscela di panna e pasta filata sfilacciata.

• Materia prima

Il latte vaccino impiegato nella produzione della “Burrata di Andria” deve possedere le seguenti caratteristiche:

- ◆ Grasso p/p > 3,30
- ◆ Proteine p/p > 3,20
- ◆ Cellule somatiche ≤ 400.000 cell/ml
- ◆ Inibenti assenti
- ◆ Indice crioscopico <520 mc°
- ◆ Carica batterica mesofila a 30° C ≤ 100.000 ufc/ml per il latte pastorizzato
- ◆ Carica batterica mesofila a 30° C ≤ 300.000 ufc/ml per latte crudo.

Tutti i valori dei parametri relativi alla materia prima su indicata si intendono quali valori allo stabilimento di trasformazione immediatamente prima della lavorazione.

- ◆ Acidità gradi SH % 6.00:8.00 oppure PH 6.60:6.80
- ◆ Aflatossine M1 < 0.05 ppb
- ◆ Fosfatasi:

- se latte crudo positiva,
- se latte pastorizzato negativa.

La panna utilizzata nella composizione della Burrata di Andria proviene dalla centrifugazione del latte o del siero di latte fresco; successivamente subisce il trattamento di pastorizzazione secondo i seguenti parametri:

- temperatura/tempo $\geq 75^{\circ}/40''$ se la percentuale di grasso è compresa tra il 10-20%, oppure:
- temperatura/tempo $\geq 80^{\circ}/20''$ se la percentuale di grasso \geq al 20%.

Per la produzione della “Burrata di Andria” è possibile utilizzare panna fresca pastorizzata, panna UHT confezionata, o loro miscele, rispettando i requisiti microbiologici previsti dalla normativa cogente.

• Prodotto finito

Caratteristiche morfologiche, fisico-chimiche, microbiologiche, organolettiche:

- ◆ Peso: varia tra i 100 g e i 1000 g;
- ◆ Aspetto: si presenta di colore bianco latte, con involucro di spessore ≥ 2 mm circa;
- ◆ Consistenza del ripieno: massa sfilacciata spugnosa immersa nella Panna;
- ◆ Forma: si presenta di forma rotondeggiante a forma di sacca, dalla caratteristica chiusura apicale realizzata manualmente e di dimensioni tali da poter consentire eventualmente la legatura dell'apice tramite rafia alimentare;
- ◆ Stracciatella: il ripieno è ottenuto con pasta filata “stracciatata” e immersa in panna;
- ◆ Umidità: compresa tra 50% e 70%;
- ◆ Rispetto dei requisiti microbiologici: dettati dalla normativa cogente.

Gli indicatori riportati di seguito sono stati individuati e valutati dall'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio (ONAF):

- fuoriuscita di panna al taglio;
- sfilacci interni di dimensioni variabili;
- all'aroma, piacevoli sentori di lattico fresco o cotto, burro, panna.

• Metodo di produzione •

La “Burrata di Andria” viene prodotta tutto l'anno e il metodo di lavorazione prevede le fasi e i relativi passaggi riportati di seguito:

• Produzione

La produzione della Burrata di Andria può avvenire utilizzando latte crudo oppure latte pastorizzato a 72°C per 15 secondi, o con qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consente di ottenere un effetto di risanamento equivalente;

• Acidificazione

Si procede alla fermentazione del latte con fermenti selezionati, latte innesto, o siero innesto, oppure con l'aggiunta di acidi alimentari (acido citrico o lattico).

Nel caso di acidificazione con l'inoculo di di fermenti selezionati, latte innesto o siero innesto, si provvede prima alla termizzazione del latte in caldaia alla temperatura di $36/39^{\circ}\text{C}$.

• Riscaldamento

All'acidificazione del latte, effettuata con acidi organici alimentari, segue il riscaldamento in caldaia a temperature comprese tra $35-37^{\circ}\text{C}$.

• Coagulazione

Segue l'aggiunta del caglio utilizzando caglio di vitello naturale, o con coagulante microbico – nel rispetto di particolari tradizioni alimentari. La coagulazione avviene in pochi minuti. A coagulazione avvenuta si procede alla rottura della cagliata fino all'ottenimento di grani della dimensione di una nocciola. A questa fase segue un periodo di riposo nel corso del quale il siero sgronda dalla cagliata che si assesta e acidifica per la filatura.

• Filatura

La cagliata viene poi filata con acqua bollente e, può essere salata.

• Formatura-raffreddamento

Opportunamente lavorata, una parte di pasta filata deve essere ridotta in fettucce sfilacciate a mano, quindi raffreddate in acqua, fino a formare un ammasso, che miscelato con panna costituirà il ripieno (stracciatella) della Burrata di Andria. Lo sfilaccio manuale consente alla panna di amalgamarsi meglio alla pasta filata, inoltre, al fine di mantenere le sue caratteristiche e di garantire l'artigianalità del prodotto, lo sfilaccio effettuato manualmente, non deve subire processi di rottura/taglio tali da trasformare i "lucini"/sfilacci irregolari in un ammasso "tritato".

La restante parte di pasta filata viene forgiata in sacchetti che vengono riempiti con la stracciatella, il ripieno precedentemente preparato. Dopo aver rinchiuso su se stesso il sacchetto con il suo contenuto e modellata con cura l'imboccatura, la forma viene immediatamente sigillata con acqua bollente e/o legata al collo con legacci. Raffreddata in acqua per un tempo che varia secondo la pezzatura.

• **Salatura**

La fase di salatura può avvenire mediante immersione in salamoia, dopo raffreddamento, o essere già avvenuta in pasta durante la filatura.

• **Confezionamento**

La Burrata di Andria deve essere confezionata nell'azienda di produzione all'interno della zona geografica delimitata, in quanto si tratta di un prodotto fresco che tende facilmente a deperire.

La Burrata di Andria può essere confezionata:

- in sacchetti di materiale plastificato per alimenti, o in altro materiale consentito per legge, eventualmente avvolta con carta plastificata o di altro materiale consentito per legge e legata all'apice;
- avvolta con foglie plastificate o di altro materiale consentito per legge, di colore verde;
- in vaschette, in barattoli o bicchieri e/o immersa nel liquido di governo.

Il prodotto deve essere conservato a una temperatura compresa tra $4\text{ °C} \pm 2$, altresì in fase di servizio logistico può essere tollerata una temperatura di $6\text{ °C} \pm 2$. La pezzatura di ogni confezione è compresa tra 100 gr e 1000 gr.

UVA DI PUGLIA (IGP)

Area di produzione

comprende i seguenti territori della regione Puglia posti al di sotto dei 330 m. s.l.m. dei seguenti comuni:

• **in Provincia di Bari:** comuni interamente delimitati: Adelfia, Bari, Bitetto, Bitritto, Capurso, Casamassima, Cellamare, Conversano, Giovinazzo, Modugno, Mola di Bari, Molfetta, Noicàtaro, Polignano a Mare, Rutigliano, Sammitchele di Bari, Triggiano, Turi, Valenzano; comuni parzialmente delimitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.: Acquaviva delle Fonti, Binetto, Bitonto, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Corato, Gioia del Colle, Grumo Appula, Monopoli, Palo del Colle, Putignano, Ruvo di Puglia, Sannicandro di Bari, Terlizzi, Toritto.

• **in Provincia di Brindisi:** comuni interamente delimitati: Brindisi, Carovigno, Cellino San Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, San Donaci, San Michele Salentino, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, San Vito dei Normanni, Torre Santa Susanna, Villa Castelli; comuni parzialmente delimitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.: Ceglie Messapica, Cisternino, Fasano, Ostuni.

• **in Provincia di Foggia:** comuni interamente delimitati: Carapelle, Chieuti, Foggia, Isole Tremiti, Lesina, Ortona, Orta Nova, Poggio Imperiale, Rodi Garganico, San Paolo di Civitate, San Severo, Serracapriola, Stornara, Stornarella, Torremaggiore, Zapponeta; comuni parzialmente delimitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.: Apricena, Ascoli Satriano, Cagnano Varano, Carpino, Casalvecchio di Puglia, Castelluccio dei Sauri, Castelnuovo della Daunia, Cerignola, Ischitella, Lucera, Manfredonia, Peschici, Rignano Garganico, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, Sannicandro Garganico, Troia, Vico del Gargano, Vieste.

• **in Provincia di Taranto:** comuni interamente delimitati: Avetrana, Carosino, Faggiano, Fragagnano, Grottaglie, Leporano, Lizzano, Manduria, Maruggio, Monteiasi, Montemesola, Monteparano, Palagianello, Palagiano, Pulsano, Roccaforzata, San Giorgio Jonico, San Marzano di San Giuseppe, Sava, Statte, Taranto, Torricella; comuni parzialmente delimitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.: Castellaneta, Crispiano, Ginosa, Massafra, Mottola.

- **in Provincia di Barletta-Andria-Trani:** comuni interamente delimitati: Barletta, Bisceglie, Trani, Margherita di Savoia, San Ferdinando di Puglia, Trinitapoli; comuni parzialmente delimitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.: Andria, Canosa di Puglia.
- **in Provincia di Foggia:** l'intera provincia.

Frutto

l'IGP "Uva di Puglia" è riservata all'uva da tavola delle varietà Italia b., Regina b., Victoria b., Michele Palieri n., Red Globe rs., prodotta nella zona delimitata.

Caratteristiche al consumo

deve presentare le seguenti caratteristiche:

- i grappoli interi devono essere di peso non inferiore a 300 grammi;
- gli acini devono presentare una calibratura non inferiore a 21 mm per Victoria, a 15 mm per Regina, a 22 mm per Italia, Michele Palieri e Red globe (diametro equatoriale);
- il colore è giallo paglierino chiaro per le varietà Italia, Regina e Vittoria, di un nero vellutato intenso per le varietà Michele Palieri e di un rosato dorè per la varietà Red Globe;
- il succo degli acini deve presentare un valore non inferiore a 14°Brix per le varietà Italia, Regina e Red globe; 13°Brix per le varietà Victoria e Michele Palieri. Per tutte le varietà, il valore del rapporto °Brix/acidità totale deve essere non inferiore a 22.

Metodo di ottenimento

- i nuovi vigneti saranno realizzati su terreni ben drenati, permeabili e indenni da focolai di agenti dei marciumi e privi di vettori di virus nocivi alla vite utilizzando esclusivamente portinnesti certificati.
- La **forma di allevamento** per la realizzazione di vigneti ad uva da tavola è quella a pergola a tetto orizzontale, il "tendone".
- La densità di piantagione dovrà essere compresa tra un minimo di 1.100 ed un massimo di 2.100 viti/ha.
- La distanza fra i filari dovrà essere compresa fra 2,2 e 3 m.
- La produzione di uva non dovrà essere superiore a 30 t/ha.
- Per la **difesa fitoiatrica**, sono consentiti interventi rispettosi dell'ambiente e con i soli fitofarmaci a base di sostanze attive registrate per la vite di uva da tavola, secondo quanto indicato dal disciplinare di produzione integrata dell'uva da tavola della Regione Puglia.
- La potatura secca andrà effettuata nel periodo compreso fra quello successivo alla caduta delle foglie e quello precedente il germogliamento: da dicembre a fine febbraio dell'anno successivo.
- E' ammessa la copertura del "tendone" con reti in polietilene e/o film plastico in PVC o polietilene + EVA e la coltivazione in serra, al fine di proteggere il prodotto da grandine, vento, pioggia, e per favorire l'anticipo della maturazione o il ritardo nella raccolta dell'uva (al variare del periodo di copertura).
- Il **periodo di raccolta** dell'uva decorre dal momento del conseguimento dei requisiti minimi qualitativi previsti dal disciplinare (per la varietà Victoria a partire dall'inizio della seconda decade di luglio; per la varietà Michele Palieri a partire dall'inizio della terza decade di luglio; per le varietà Italia, Regina e Red globe a partire dall'inizio della terza decade di agosto).
- Il **confezionamento** deve essere effettuato all'interno della zona di produzione onde evitare che il trasporto e le eccessive manipolazioni possano danneggiare gli acini alterandone integrità e colore.

