

REGIONE PUGLIA
PROVINCIA DI FOGGIA

Comune:
Troia

Località "Perazzone - S. Andrea - Convegna"

PROGETTO DEFINITIVO DI UN IMPIANTO AGROVOLTAICO E RELATIVE OPERE
DI CONNESSIONE ALLA RTN NEL COMUNE DI TROIA AVENTE POTENZA
NOMINALE PARI A 40 MW E POTENZA DI CONNESSIONE PARI A 34,825 MW

Sezione 0:

RELAZIONI GENERALI

Titolo elaborato:

RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

N. Elaborato: 0.3.3

Scala -

Committente

ENGIE NDT S.r.l.

Via Chiese, 72
20126 MILANO
PART.IVA/CF: 12112940965

Progettazione



sede legale e operativa

San Giorgio Del Sannio (BN) via de Gasperi 61

sede operativa

Lucera (FG) S.S.17 loc. Vaccarella snc c/o Villaggio Don Bosco
P.IVA 01465940623

Azienda con sistema gestione qualità Certificato N. 50 100 11873



Il Consulente

Dott. Ambrogio Iacono



Rev.	Data	sigla	sigla	Sigla	DESCRIZIONE
00	GENNAIO 2022	AL	PM	NF	Emissione progetto definitivo
		Elaborazione	Approvazione	Emissione	

Nome file sorgente	FV.TRO03.PD.0.3.3.R00.doc	Nome File stampa	FV.TRO03.PD.0.3.3.R00.pdf	Formato di stampa	A4
--------------------	---------------------------	------------------	---------------------------	-------------------	----

 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.TRO03.PD.03 11 gennaio 2022 11 gennaio 2022 00 2 di 45
---	---	---	---

ALL. G

RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO AGROVOLTAICO E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE – POTENZA DI PICCO IN DC PARI A 40,065MWp E POTENZA NOMINALE IN AC PARI A 34,825 MW

TROIA - località "Perazzone – S. Andrea - Convegna"



	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.TRO03.PD.03 11 gennaio 2022 11 gennaio 2022 00 3 di 45
---	---	---	---

SOMMARIO

PREMESSA.....pag. 3

DESCRIZIONE DELL'IMPIANTO.....pag. 3

PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'pag. 9

RILIEVO PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'pag. 10

CONCLUSIONI.....pag. 12

 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.TRO03.PD.03 11 gennaio 2022 11 gennaio 2022 00 4 di 45
---	---	---	---

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 AGROVOLTAICO E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE – POTENZA DI PICCO IN DC PARI A 40,065 MWp E POTENZA NOMINALE IN AC PARI A 34,825 MW” da realizzarsi in agro di TROIA (FG) in località Perazzone, S.Andrea e Convegna* commissionato dalla ditta ENGIE NDT S.r.l.. Con essa si vuole evidenziare e descrivere le produzioni di pregio insistenti nelle zone interessate dal progetto.

2 - DESCRIZIONE DELL'IMPIANTO

Il progetto prevede la realizzazione di un impianto agrovoltaiico da realizzare nel comune di Troia (FG) alle località “Perazzone - S. Andrea – Convegna”.

L'impianto conterà di cinque campi e in dettaglio, i campi 1, 2 e 3 si collocano in località S. Andrea in prossimità dell'incrocio tra la SP112 e la SP109 a Sud-Est a circa 4km dal centro urbano di Troia. Il campo 4 si collocherà 1 km di distanza in direzione Sud rispetto ai campi descritti all località Convegna. Il campo 5 si prevede in località Perazzone ad Est rispetto al centro di Troia a circa 5,8 km.

I campi si collegheranno alla stazione elettrica di utenza sita in località Piano di Napoli, tramite un cavidotto MT interrato che si svilupperà totalmente su strada esistente. La stazione elettrica di utenza, tramite il cavidotto AT interrato su strada esistente, si collegherà al vicino ampliamento della sezione 150 kV della SE RTN 150/380 kV di Troia.

L'impianto agrovoltaiico è una tipologia di impianto fotovoltaico installato su suoli agricoli che consente non solo di produrre energia elettrica da fonte solare, ma anche di continuare la coltivazione delle aree o di prevedere nuove coltivazioni. Si tratta quindi di un impianto fotovoltaico combinato all'attività di coltivazione dei campi.

I pannelli fotovoltaici installati su strutture metalliche a inseguimento monoassiale (tracker) ancorate al suolo tramite sostegni infissi, che consentono la rotazione assiale delle pannellature in modo da avere sempre un'inclinazione ottimale rispetto ai raggi solari incidenti.

La distanza tra le file parallele delle pannellature, disposte con asse in direzione Nord-Sud, oltre ad evitare l'ombreggiamento reciproco tra le strutture, è definita in modo da consentire la coltivazione delle fasce di terreno d'interfila in maniera agevole, garantendo l'accesso ai mezzi agricoli.

 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.TRO03.PD.03 11 gennaio 2022 11 gennaio 2022 00 5 di 45
---	---	---	---

Il progetto prevede inoltre, la realizzazione di una fascia arborea di mitigazione posta lungo il perimetro dei singoli campi agrovoltai e nelle aree residuali interventi di compensazione ambientale atti a mantenere la biodiversità e tutelare gli ecosistemi presenti.

L'impianto agrovoltai di progetto ha una potenza complessiva di picco pari a 40.065 MWp e potenza nominale di immissione in rete pari a 34,825 MW.

Il suddetto impianto è costituito da 60704 moduli fotovoltaici, suddivisi in campi, sottocampi e stringhe, i quali sono collegati in serie o in parallelo a seconda del livello. Una serie di moduli costituisce una stringa, la quale si collega in parallelo ad altre stringhe per formare il sottocampo, il quale forma con altri sottocampi sempre collegati in parallelo il campo agrovoltai.

Le strutture di sostegno ipotizzate avranno la caratteristica di poter essere infisse nel terreno senza bisogno di alcun tipo di fondazione in calcestruzzo e saranno posizionate in file parallele opportunamente distanziate in modo da evitare l'ombreggiamento reciproco, consentire le operazioni di pulizia e manutenzione dei pannelli, e avere gli spazi necessari per coltivare agevolmente e con i mezzi agricoli i terreni di interfila per una larghezza media pari a 6,18m.

L'altezza al mozzo delle strutture sarà di 2,18 m dal suolo con un angolo di rotazione di $\pm 60^\circ$ rispetto all'orizzontale.

L'impianto sarà corredato da 17 cabine di campo, 1 cabina di raccolta, 1 stazione elettrica di utente 30/150 kV, un cavidotto di utenza interrato da 30 kV e, a partire dalla stazione di utenza un cavidotto a 150 kV per il collegamento all'ampliamento della sezione a 150 kV della stazione elettrica esistente 380/150 kV di Troia di proprietà TERNA S.p.A.

Le uscite c.a. degli inverter di ogni sottocampo si collegheranno a relativi trasformatori MT/BT che elevano la tensione a 30 kV in particolare le cabine di campo saranno collegate tra di loro mediante un cavidotto MT interrato denominato "cavidotto interno".

Quest'ultimo giungerà ad una cabina di raccolta a partire dalla quale si svilupperà un cavidotto MT interrato, denominato "cavidotto esterno" per il collegamento dell'impianto alla stazione elettrica di utente 30/150 kV. Da quest'ultima, una volta innalzata alla tensione di 150 kV, l'energia viene trasferita mediante un cavidotto a 150 kV allo stallo di consegna previsto nel futuro ampliamento della sezione a 150 kV della stazione elettrica esistente 380/150 kV di Troia di proprietà TERNA S.p.A.

 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.TRO03.PD.03 11 gennaio 2022 11 gennaio 2022 00 6 di 45
---	---	---	---

I campi fotovoltaici saranno delimitati da una recinzione realizzata con rete in acciaio zincato plastificata verde collegata a pali in acciaio tinteggiati verdi infissi direttamente nel suolo. Per consentire il passaggio della fauna selvatica di piccola taglia si prevede di installare la recinzione in modo da garantire lungo tutto il perimetro dell'impianto un varco di 20 cm rispetto al piano campagna. L'accesso a ciascuna area d'impianto avverrà attraverso un cancello carraio a due ante, con luce netta di 5m.

Il cavidotto esterno sarà interrato in parte su strada di nuova realizzazione e in parte su suolo agricolo (posto in posizione ed a profondità tale da non alterare le superfici agrarie interessate), fino ad arrivare alla stazione elettrica di utente 30/150 kV. Infine, un cavidotto interrato AT avente uno sviluppo di 1350 m, collega la stazione elettrica 30/150 kV di utente con la sezione a 150 kV del futuro ampliamento della stazione elettrica 380/150 kV di Troia. L'accesso alla stazione di utente è consentito dalla viabilità locale esistente.

Dal punto di vista catastale, le aree dei pannelli fotovoltaici e le cabine di campo ricadono sulle seguenti particelle del comune di Troia:

- Foglio 17 p.lle 96, 97, 100, 212, 213, 214, 215, 217, 219, 220, 221, 240, 326, 327;
- Foglio 25 p.lle 9, 11, 21, 109, 110, 111, 175;
- Foglio 61 p.lle 26, 377.

La cabina di raccolta ricade nella particella 26 del foglio 61 del Comune di Troia.

Il cavidotto MT interessa i fogli 8, 9, 26, 27, 59, 60, 61 del Comune di Troia e si sviluppa interamente su strada esistente.

Il cavidotto AT interesserà i fogli 6, 7, 8 del Comune di Troia e si svilupperà su strada esistente e, nel tratto finale, in corrispondenza della viabilità di accesso all'ampliamento della SE Troia.

La stazione elettrica di utenza ricade nel Comune di Troia alle particelle 107, 108 del foglio 8.

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

- N. 60704 moduli fotovoltaici da 660 Wp collegati in stringhe installate su strutture di supporto;
- N°7 inverter di potenza nominale 3000 kVA;
- N° 4 inverter di potenza nominale 1250 kVA;
- N° 6 inverter di potenza nominale 1500 kVA
- N°7 trasformatori MT/BT potenza nominale 3000 kVA;
- N° 4 trasformatori MT/BT di potenza nominale 1250 kVA;

- N° 6 trasformatori MT/BT di potenza nominale 1500 kVA;
- N°17 cabine di campo all'interno dell'area d'impianto;
- Una cabina di raccolta 30 kV all'interno dell'area d'impianto;
- Recinzione esterna perimetrale alle aree di installazione dei pannelli fotovoltaici;
- Cancelli carraio da installare lungo la recinzione perimetrale per gli accessi di ciascuna area campo;
- Realizzazione di circa 7,4 km di viabilità a servizio dell'impianto;
- Un cavidotto MT interrato interno ai singoli campi agrovoltai per il collegamento delle cabine di campo e alla cabina di raccolta, avente una lunghezza complessiva di circa 4,45 km;
- Un cavidotto MT interrato esterno ai campi agrovoltai per il collegamento tra i vari campi e per il collegamento della cabina di raccolta alla Stazione di Utenza, avente una lunghezza complessiva di circa 14,7 km;
- Un cavidotto AT interrato per il collegamento della Stazione di Utenza con l'ampliamento della sezione 150kV della Stazione Elettrica RTN 150/380 kV di Troia, avente lunghezza pari a circa 1,26 km;
- Una stazione elettrica 30/150 kV di utente, condivisa tra più utenti;
- Uno stallo a 150 kV all'interno dell'ampliamento della sezione 150 kV della stazione elettrica RTN 150/380 kV di Troia.
- Fascia arborea prevista lungo il perimetro esterno della recinzione dei cinque campi agrovoltai;
- Interventi di compensazione ambientale.

Le aree impegnate per il progetto sono così elencate:

DESCRIZIONE AREE IMPEGNATE	Campo 5	Campo 4	Campo 3	Campo 2	Campo 1	TOTALE
Area interna alla recinzione [mq]	324.040	91.674	45.143	41.533	72.827	575.217
<i>Area moduli fotovoltaici [mq]</i>	<i>130.460</i>	<i>31.650</i>	<i>14.518</i>	<i>11.085</i>	<i>27.281</i>	<i>214.994</i>
<i>Superficie destinata all'agricoltura [mq]</i>	<i>179.915</i>	<i>48.264</i>	<i>25.404</i>	<i>21.596</i>	<i>39.954</i>	<i>315.133</i>
<i>Viabilità interna [mq]</i>	<i>11.797</i>	<i>9.687</i>	<i>4.559</i>	<i>6.041</i>	<i>5.680</i>	<i>37.764</i>
<i>Cabine inverter e cabina di racc. comprese piazzole [mq]</i>	<i>1.135</i>	<i>734</i>	<i>332</i>	<i>318</i>	<i>331</i>	<i>2.850</i>
Area a verde [mq]	11.513	14.743	9.833	20.012	24.053	80.154
Area sottostazione (strada di accesso+piazzale)[mq]	3.921					3.921

Come descritto il cavidotto MT di collegamento dei campi fotovoltaici alla sottostazione di trasformazione, e il cavidotto AT di collegamento tra tra sottostazione di trasformazione e il futuro ampliamento

 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.TRO03.PD.03 11 gennaio 2022 11 gennaio 2022 00 8 di 45
---	---	---	---

della stazione RTN di Troia, saranno interamente realizzati lungo viabilità esistente per cui non determineranno occupazione di superficie e, quindi, non incideranno sulle caratteristiche agronomiche delle aree interessate.

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 delle aree temporaneamente interessate dal cantiere.

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 dei moduli fotovoltaici e delle relative strutture di supporto, della recinzione, delle cabine di campo e di raccolta, della viabilità di servizio nonché la rimozione del cavidotto interno previsto lungo quest'ultima.

Non verranno rimossi i tratti di cavidotto previsti su viabilità esistente che, essendo interrati, non determinano impatti sul paesaggio né occupazioni di suolo.

Tale scelta è stata effettuata al fine di evitare la demolizione della sede stradale per la rimozione e di evitare disagi alla circolazione locale durante la fase di dismissione. Inoltre, è auspicabile pensare che i cavi già posati possano essere utilizzati per l'elettrificazione rurale, dismettendo eventualmente i cavi attualmente aerei.

Non verranno rimosse la cabina di consegna lato di utenza in quanto potrà essere utilizzata per la connessione di altri utenti, né verranno dismesse le opere di rete che verranno cedute al gestore di rete E-Distribuzione e saranno quindi utilizzate per l'espletamento del servizio pubblico di distribuzione/trasmisione dell'energia elettrica.

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.

 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.TRO03.PD.03 11 gennaio 2022 11 gennaio 2022 00 9 di 45
---	---	---	---

Data la giacitura e la fertilità dei terreni per la coltivazione dell'interfila si può avere una vasta gamma di usi dato che questo tipo di impianto permette facilmente la lavorazione del suolo e le operazioni di gestione delle coltivazioni e gli unici discriminanti sono l'altezza della vegetazione che deve essere contenuta per evitare adombramenti e la riduzione al minimo dei trattamenti fitosanitari che essendo fatti sempre con acqua, con la deriva possono sporcare i pannelli. In questo ambito si farà sempre una fascia di circa 2m dove insistono i pannelli con misto di essenze (in genere crucifere, graminacee e leguminose) a portamento basso per coprire in maniera permanente l'area e conservarne la fertilità. Nella zona coltivabile oltre ai seminativi precedentemente coltivati e diffusi nella zona quali grano tenero e duro che non hanno alcuna prerogativa, si possono ipotizzare le coltivazioni di specie arbustive rustiche facilmente gestibili. In tal senso potrebbero avere ad esempio buon esito coltivazioni di ribes nero (*Ribes Nigrum L.*) e mirto (*Myrtus Communis L.*) che sono molto rustiche, amano l'ombra e producono frutti che possono avere un buon impatto sul mercato. Altro metodo di sfruttamento può essere quello di coltivazione di piante aromatiche come la lavanda già proposta in altri impianti agro-fotovoltaici. Alternativa innovativa, anche se rischiosa per l'esito, potrebbe essere la coltivazione di querce nane (*Quercus virgiliana L.*) micorrizzate con porcini o tartufi: comporterebbe l'assenza o quasi di cure agricole e la possibilità di fare dei campi di "coltivazione" di Porcini o Tartufi.

Per la fascia a verde intorno si propone invece una coltivazione con una doppia fascia fitta di olivi tale da avere una maggior copertura possibile della vista del campo agrovoltaiico e restituire al territorio elementi di territorialità, con la sostituzione nella parte esterna, nel caso di vicinanza alle strade, per rispettare l'altezza della vegetazione di 1m, una fascia di piante arbustive come il rosmarino o quelle altre dinanzi descritte che garantisce una minor altezza della chioma e caratteristiche di rusticità e appartenenza alla flora mediterranea tipica. A contorno del tutto è sicuramente proponibile l'apposizione di arnie di api per la produzione di mieli da essenze particolari come quelle a coltivazione. Il tutto dal punto di vista economico potrebbe tranquillamente riuscire ad equiparare le precedenti rendite a seminativo.

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.

	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.TRO03.PD.03 11 gennaio 2022 11 gennaio 2022 00 10 di 45
---	---	---	--

Di seguito sono riportate le produzioni di qualità che interessano il Comune oggetto di intervento:

Prodotti Tipici del Comune di Troia

DOP- Olio extravergine di oliva	<u>Olio extravergine DAUNO Dop</u>
DOP- Formaggio	<u>Canestrato Pugliese</u>
DOP- Formaggio	<u>Caciocavallo Silano</u>
DOCG/DOC- vino	<u>Aleatico di Puglia D.O.C., Orta Nova D.O.C., Tavoliere delle Puglie D.O.C. Cacc'e mmitte di Lucera D.O.C.</u>
IGT- Vino	<u>Daunia Igt, Puglia Igt</u>
IGP- Formaggio	<u>Burrata di Andria IGP</u>
IGP- Uva da tavola	<u>Uva di Puglia</u>

Si allega documento accluso 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 loro non perfetta coincidenza che ha portato alla conclusione che non vi sono aree interessate a colture di pregio.

Nella tabella è rappresentata la situazione catastale

N.	Foglio	Particella	Porz.	Qualità	Cl.	ha	ca	a	Note
2	8	108	AA	Vigneto			04	79	Sottostazione
3	8	108	AB	Uliveto	1		24	97	Sottostazione
12	17	215	AB	Uliveto	2			27	Campo 5 e area verde
15	17	219	AB	Uliveto	2		07	51	Campo 5 e area verde
17	17	220	AB	Uliveto	2		21	47	Campo 5
20	17	240	AB	Uliveto	2		01	08	Campo 5 e area verde

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 che tutte le particelle coinvolte direttamente nell'intervento non afferiscono a queste particolari categorie produttive, in particolare tutte le particelle sopra descritte sono a seminativo, a parte le particelle al foglio 8 n. 108 e quella al foglio 17 n. 220. Entrambe però presentano coltivazioni ad oliveto in condizioni agronomiche che non giustificano

	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.TRO03.PD.03 11 gennaio 2022 11 gennaio 2022 00 11 di 45
---	--	---	--

produzioni di qualità essendo queste caratterizzate dalla presenza di sparute piante di cui alcune in cattive condizioni fitosanitarie.

Tutto ciò premesso, si evidenzia, però, che la particolare tipologia di impianto agrovoltaico a progetto prevede la presenza di importanti superfici impiantate ad oliveto, ben più importanti di quelle delle particelle descritte che verranno tranquillamente assorbite nella fattispecie, compreso il trasferimento delle piante con stato fitosanitario idoneo nelle zone di progetto. Paradossalmente, quindi, essendo nello stesso comune le superfici complessive non sarebbero alterate ma solo spostate anzi in base al progetto moltiplicate. Si precisa che essendo l'ulivo è una pianta sempreverde con radice superficiale, questa può essere spostata in qualsiasi momento della sua vita, dovendosi spostare con tutto il pane di terra, senza alcun rischio per il suo attecchimento.



Foto 1. Vista in fotopiano con sovrapposizione del catastrale delle particelle al foglio 8, si evidenzia che la sola part. 108 presenta arboreto da ulivo con sparute piante, mentre il resto è tutto seminativo e non vi è evidenza di vigneto. Le piante di ulivo recuperabili andranno a concorrere a comporre la fascia a verde intorno ai campi fotovoltaici



Foto 2. Particolare dell'area relativa al foglio 8 in cui si percepisce lo stato di degrado dell'uliveto certamente non rispettoso dei canoni previsti dalla DOP

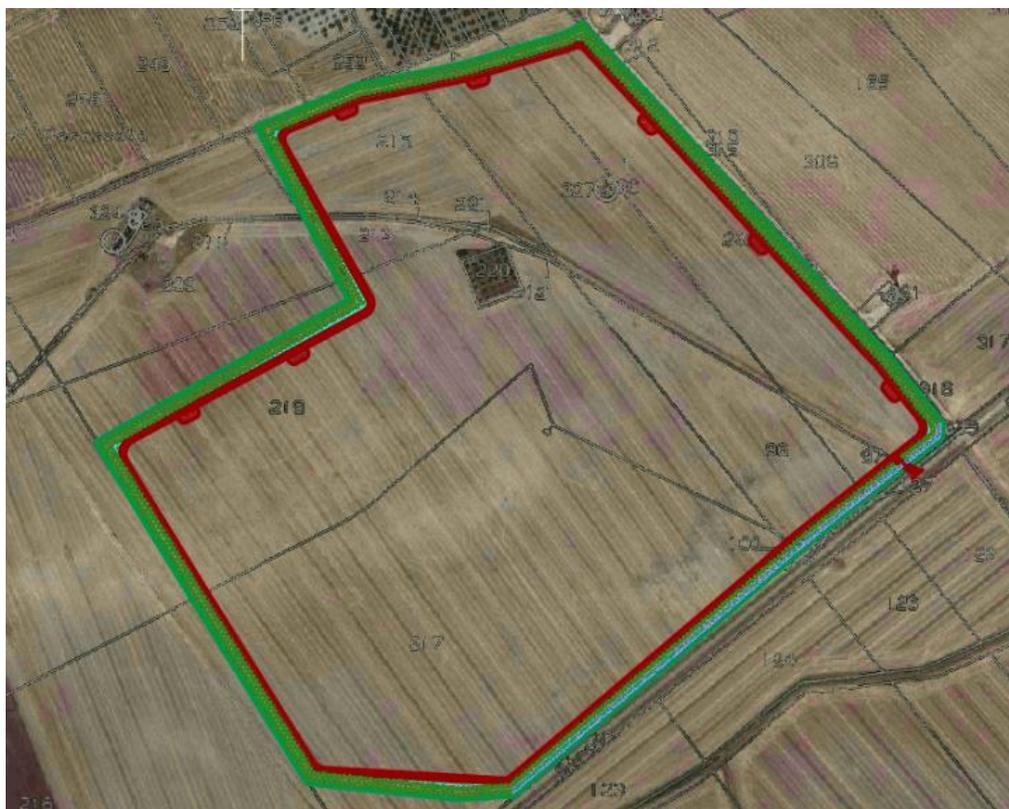


Foto 2. Vista in fotopiano con sovrapposizione del catastrale delle particelle al foglio 17, si evidenzia che la sola part. 220 presenta arboreto da olivo mentre la parte restante è tutta a seminativo. Anche qui le piante di olivo recuperabili andranno a concorrere a comporre la fascia a verde intorno ai campi fotovoltaici

In pratica a parte le superfici descritte che assommano a poco meno di 5000mq e che non sono qualificabili per le loro condizioni afferenti alle produzioni agricole di qualità, le particelle oggetto del progetto di installazione degli impianti fotovoltaici 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

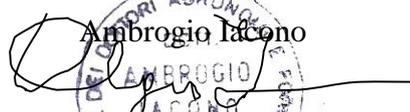
FV.TRO03.PD.03
11 gennaio 2022
11 gennaio 2022
00
13 di 45

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, 11 gennaio 2022

Ambrogio Iacono





RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

FV.TRO03.PD.03
11 gennaio 2022
11 gennaio 2022
00
14 di 45

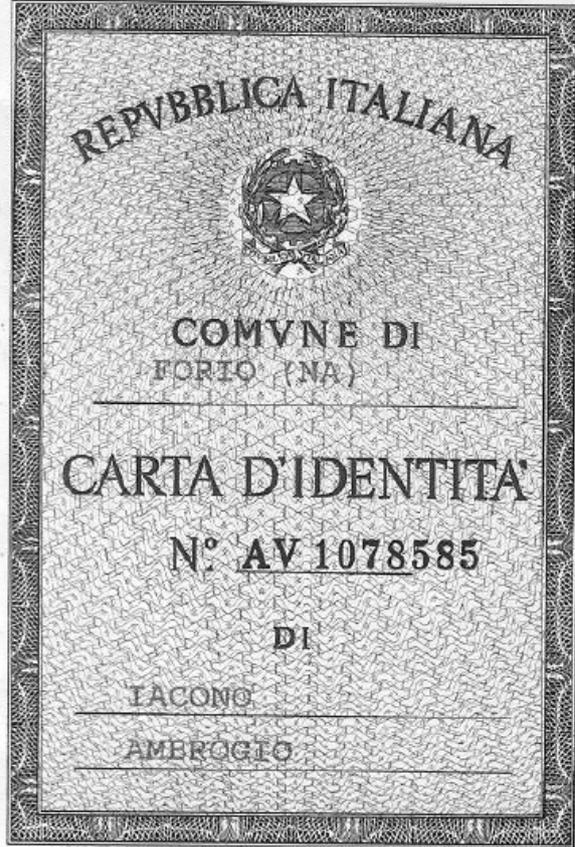
VERBALE DI ASSEVERAZIONE

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 "ENGIE NDT S.r.l." SI ALLEGA ALLA PRESENTE FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DI RICONOSCIMENTO.

FORIO, LÌ 11/01/2022

FIRMA

A circular professional stamp from the Order of Agronomists and Foresters of Naples (Ordine Dottori Agronomi e Forestali - Napoli). The stamp contains the text: "ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI - NAPOLI - ITALIA" around the perimeter, "DOTT. AMBROGIO" in the center, and "N. 640" at the bottom. A handwritten signature is written over the stamp, and a horizontal line extends to the right from the end of the signature.



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

TABELLA DISCIPLINARI DI PRODUZIONE**Prodotti Tipici del Comune di Troia**

DOP- Olio extravergine di oliva	<u>Olio extravergine DAUNO Dop</u>
DOP- Formaggio	<u>Canestrato Pugliese</u>
DOP- Formaggio	<u>Caciocavallo Silano</u>
DOCG/DOC- vino	<u>Aleatico di Puglia D.O.C., Orta Nova D.O.C., Tavoliere delle Puglie D.O.C. Cacc'e mmitte di Lucera D.O.C.</u>
IGT- Vino	Daunia Igt, Puglia Igt
IGP- Formaggio	Burrata di Andria IGP
IGP- Uva da tavola	<u>Uva di Puglia</u>



D.O.P.

Dauno DOP

Disciplinare di produzione - Dauno DOP

Olio di oliva extravergine Dauno DOP

Articolo 1.

Denominazione

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

Articolo 2.

Varietà di olivo

1. La denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica alto Tavoliere, è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Peranzana o Provenzale presente negli oliveti in misura non inferiore all'80%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 20%.
2. La denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Basso Tavoliere", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Coratina presente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 30%.
3. La denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Gargano", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Ogliarola Garganica presente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 30%.
4. La denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Sub-Appennino", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo: Ogliarola, Coratina e Rotondella presenti da sole o congiuntamente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 30%.

Articolo 3.

Zona di produzione

1. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 comprende nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della provincia di Foggia i territori olivati della medesima provincia atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione.
2. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Alto Tavoliere", comprende, in provincia di Foggia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Castelnuovo della Daunia, Chieuti, San Paolo di Civitate, San Severo, Serracapriola e Torremaggiore. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopracitati ad esclusione del comune di Castelnuovo della Daunia il cui territorio olivato interessato è delimitato geograficamente dalla contrada Monachelle, che presenta caratteristiche orografiche e pedoclimatiche simili a quelle dei terreni del comune di Torremaggiore.
3. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Basso Tavoliere", comprende in provincia di Foggia, tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Carapelle, Cerignola, Foggia, Manfredonia, Margherita di Savoia, Ortona, Ortanova, Rignano Garganico, San Ferdinando di Puglia, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, Stornara, Stornarella, Trinitapoli, Zapponeta. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopracitati ad eccezione di Manfredonia, Rignano Garganico, San Giovanni Rotondo e San Marco in Lamis, il cui territorio interessato è sito ad ovest e a sud della strada provinciale n. 28 fino all'innesto sulla strada statale n. 273, da quest'ultima fino all'innesto sulla strada statale n. 89 fino alla città di Manfredonia.
4. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Gargano", comprende, in provincia di Foggia, tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Apricena, Cagnano Varano, Carpino, Ischitella, Lesina, Manfredonia, Mattinata, Monte S. Angelo, Peschici, Poggio Imperiale, Rignano Garganico, Rodi Garganico, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, Sannicandro Garganico, Vico del Gargano, Vieste. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni predetti, ad eccezione di Manfredonia, Rignano Garganico, San Giovanni Rotondo, e San Marco in Lamis, il cui territorio interessato è sito ad est e a nord dalla strada provinciale n. 28 fino all'innesto sulla strada statale n. 273, da quest'ultima fino all'innesto sulla strada statale n. 89 fino alla città di Manfredonia.
5. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno" accompagnata dalla menzione geografica "Sub-Appennino" comprende, in provincia di Foggia, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Accadia, Alberona, Anzano di Puglia, Ascoli Satriano, Biccari, Bovino, Candela, Carlintino, Casalnuovo Monterotaro, Casavecchio di Puglia, Castelnuovo della Daunia, Castelluccio dei Sauri, Castelluccio Valmaggiore, Celenza Valfortore, Celle S.Vito, Deliceto, Faeto, Lucera, Monteleone di Puglia, Motta Montecorvino, Orsara di Puglia, Panni, Pietra Montecorvino, Rocchetta S. Antonio, Roseto Valfortore, S. Marco la Catola, S. Agata di Puglia, Troia, Volturara Appula, Volturino. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei predetti comuni ad esclusione del territorio amministrativo del comune Castelnuovo della Daunia relativo alla contrada Monachelle, che risulta inserito nella menzione geografica aggiuntiva "Alto Tavoliere".

	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.TRO03.PD.03 11 gennaio 2022 11 gennaio 2022 00 18 di 45
---	---	---	--

Articolo 4.

Caratteristiche di coltivazione

1. Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.
2. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.
3. Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica alto Tavoliere, sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 2 dell'art. 3, i cui terreni, originatisi per la maggior parte nel Pliocene, derivano da un substrato denominato "Sabbie di Serracapriola": sabbie giallastre a grana più o meno grossa, più o meno cementata con tessitura che va dal sabbioso al sabbioso-limoso e sabbioso-argilloso, con percentuali a volte preponderanti dell'una rispetto all'altra.
4. Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Basso Tavoliere", sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 3 dell'art. 3, i cui terreni, originatisi nel Pleistocene, derivano da un substrato costituito da sabbie straterellate giallastre con intercalazioni argillose ciottolose e concrezioni calcaree (Cerignola-Ortanova); ciottolame incoerente, localmente cementato con ciottoli di medie e piccole dimensioni con intercalazioni sabbiose giallastre (Stornara e Stornarella), con una tessitura che va dal sabbioso-argilloso-calcareo al sabbioso-calcareo, con presenza di ciottolame di varie dimensioni.
5. Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Gargano", sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 4 dell'art. 3, i cui terreni, originatisi nel Cretaceo inferiore, derivano da un substrato costituito da calcari compatti, bianchi o grigiastri, ora dolomitici ora con intercalazioni di straterelli marnosi o con noduli e lenti selciose nella parte più orientale del Promontorio; nel Cretaceo superiore, con calcareo più o meno compatti, talvolta alquanto dolomitici, bianco grigiastri o bianco giallastri nella parte occidentale e centrale con una tessitura che va dal sabbioso-argilloso-calcareo all'argilloso-calcareo, con presenza, anche rilevante, di scheletro calcareo.
6. Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Sub-Appennino", sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 5 dell'art. 3 i cui terreni, originatisi nel Miocene nella fascia comprendente la media e bassa collina, vanno sotto il nome di "Formazione della Daunia" e derivano da un substrato molto vario, comprendente, fra l'altro, brecce e breccione calcareoorganogeno, argille e marne siltose, calcari compatti o farinosi biancastri e altre zone, formatesi nel Pliocene e nel quaternario, presentano anch'esse una notevole variabilità di substrato. I terreni hanno una tessitura che va dall'argilloso al sabbioso con presenza più o meno elevata di scheletro di calcare; negli areali dove l'argilla è preponderante, si verificano frequenti movimenti e smottamenti dei pendii.
7. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Alto Tavoliere", deve essere effettuata entro il 30 gennaio di ogni anno.
8. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Alto Tavoliere", non può superare kg 10.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 20%.
9. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Basso Tavoliere", deve essere effettuata entro il 30 gennaio di ogni anno.
10. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Basso Tavoliere", non può superare kg 10.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 24%.
11. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Gargano", deve essere effettuata entro il 30 gennaio di ogni anno.
12. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Gargano", non può superare kg 9.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 25%.
13. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "SubAppennino", deve essere effettuata entro il 30 gennaio di ogni anno.
14. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "SubAppennino", non può superare kg 8.000 per ettaro per impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 22%.
15. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati.
16. La denuncia di produzione delle olive deve essere presentata secondo le procedure previste dal decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, in unica soluzione.
17. Alla presentazione della denuncia di produzione delle olive e della richiesta di certificazione di idoneità del prodotto, il richiedente deve allegare la certificazione rilasciata dalle associazioni dei produttori olivicoli ai sensi dell'art. 5, punto 2, lettera a), della legge 5 febbraio 1992, n. 169, comprovante che la produzione e la trasformazione delle olive sono avvenute nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.

Articolo 5.

Modalità di oleificazione

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

Articolo 6.

Caratteristiche al consumo

1. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica Alto Tavoliere, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
 - colore: dal verde al giallo;
 - odore: di fruttato medio con sensazione di frutta fresca e mandorlato dolce;
 - sapore: fruttato;
 - acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
 - punteggio al Panel test: $\geq 6,5$
 - numero perossidi: ≤ 12 MeqO₂/kg;
 - polifenoli totali: ≥ 100 ppm.
2. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Basso Tavoliere", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
 - colore: dal verde al giallo;
 - odore: di fruttato;
 - sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante e amaro;
 - acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
 - punteggio al Panel test: $\geq 6,5$;
 - numero perossidi: ≤ 12 MeqO₂/kg;
 - polifenoli totali: ≥ 100 ppm.
3. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Gargano", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
 - colore: dal verde al giallo;
 - odore: di fruttato medio con sensazione erbacea;
 - sapore: fruttato con retrogusto sensazione mandorlato;
 - acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
 - punteggio al Panel test: $\geq 6,5$;
 - numero perossidi: ≤ 12 MeqO₂/kg;
 - polifenoli totali: ≥ 100 ppm.
4. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Sub-Appennino", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
 - colore: dal verde al giallo;
 - odore: di fruttato medio con sentori di frutta fresca;
 - sapore: fruttato;
 - acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
 - punteggio al Panel test: $\geq 6,5$;
 - numero perossidi: ≤ 12 MeqO₂/kg;
 - polifenoli totali: ≥ 100 ppm.

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

6. In ogni campagna olearia il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi degli oli di cui all'art. 1, da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.
7. È in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti analitici sopraindicati.
8. La designazione degli oli alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, in ordine agli esami chimico-fisici ed organolettici

Articolo 7.

Designazione e presentazione

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

2. È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
3. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.
4. Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1, devono avvenire nell'ambito della provincia di Foggia.
5. Ogni menzione geografica, autorizzata all'art. 1, del presente disciplinare, deve essere riportata in etichetta con dimensione non superiore a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine controllata "Dauno".
6. L'uso di altre indicazioni geografiche consentite ai sensi dell'art. 1, punto 2 del decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine controllata di cui all'art. 1.
7. Il nome della denominazione di origine controllata di cui all'art. 1, deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.
8. L'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1, deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro o in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5.
9. E obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Nota

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

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

"Canestrato pugliese" DOP

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

Art. 1

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

Art. 2

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

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

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

si produce durante tutto l'anno.

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

	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.TRO03.PD.03 11 gennaio 2022 11 gennaio 2022 00 21 di 45
---	---	---	--

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

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

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

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

Presenta le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;

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

peso: da 7 a 14 kg;

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

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

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

sapore piccante caratteristico piuttosto marcato;

grasso nella sostanza secca: minimo 38%.

Art. 3

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

“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 Crotone 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 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, Cana, Castoregio, Cerchiara di Calabria, Cassano allo Jonio, Montegiordano, Oriolo, Plataci, Rocca Imperiale, Roseto Capo Spulico, San Lorenzo Bellizzi; - zona del Pollino: Francineto, 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 Guaranno, Rovito, Lappano, Pietrafitta, Bocchigliero; - zona della Sila Greca Cosentina : Campana, Scala Coeli, Longobucco , Terravecchia, Mandatoriccio, Pietrapaola, Caloveto, Calopezzati, Cropolati, 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 Ufugug, 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: Andrelta, 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, Torrioni, 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, Pietraroja, Pontelandolfo, Reino, San Bartolomeo in Galdo, San Giorgio la Malara, San Lupo, San Marco dei Cavoti, San Salvatore Telesino, Sant'Agata dé 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 Sanitica, 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'Agello, 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, Bracigliano, Buccino. Buonabitacolo, Caggiano, Calvanico, Camerota. Campagna, Campora, Cannalonga, 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



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

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

FV.TRO03.PD.03
11 gennaio 2022
11 gennaio 2022
00
23 di 45

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, Cerepiccola, Civitacampomariano, Colle d'Anchise, Calletorto, Duronia, Ferrazzano, Fossalto, Gambatesa, Gildone, Guardiaifiera, 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, Tifernina, Pietracatella, Pietracupa, Provvidenti, Riccia, Ripabottoni, Ripalimosano, Roccavivara, Salcito, San Biase, San Felice del Molise, San Giovanni in Galdo, San Giuliano del Sannio, San Giuliano di Puglia, San Massimo, Sap Polo Matese, Sant'Angelo Limosano, Sant'Elia a Pianisi, Sepino, Spinete, Tavenna, Torcila del Sannio, Toro, Trivento, Tufara, Vinchiaturio.

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: Carlantino, 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, Comversano, 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, 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, Calcianno, Cirigliano, Ferrandina, Gara guso, Gorgoglione, Irsina, Matera, Montescaglioso, Oliveto Lucano, Pisticci, Policoro, Pomarico, Rotondella, 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 della massa o ad altri fattori. La maturazione della pasta è completata quando la stessa è nelle condizioni di essere filata ed il controllo sui tempi di maturazione si effettua mediante prelievi a brevi intervalli, di piccole parti della pasta stessa che vengono immerse in acqua quasi bollente per provare se si allunga in fibre elastiche, lucide, continue e resistenti: cioè «fila». Segue una operazione caratteristica consistente nella formazione di una specie di cordone che viene plasmato fino a raggiungere la forma voluta. La modellazione della forma si ottiene con movimenti energici delle mani per cui la pasta si comprime in modo tale da avere la superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe, e la parte interna senza vuoti. Si procede, quindi, alla chiusura della pasta all'apice di ogni singolo pezzo immergendo la parte velocemente in acqua bollente e completando l'operazione a mano. Infine si dà alla pasta la forma opportuna e, laddove prevista si procede alla formazione della testina. Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua di raffreddamento e poi in salamoia. La salatura avviene per immersione per un periodo di tempo variabile in relazione al peso, ma comunque non inferiore a 6 ore. Tolte dalla salamoia le forme vengono legate a coppia con appositi legacci e sospese con delle pertiche al fine di ottenere la stagionatura. La durata minima del periodo di stagionatura è di 30 giorni, ma può protrarsi più a lungo;
- B) forma: ovale o tronco-conica con testina o senza. Nel rispetto delle consuetudini locali, con presenza di insenature dipendenti dalla posizione dei legacci;
- C) peso: compreso tra 1 kg e 2,500 kg;
- D) crosta: sottile, liscia, di marcato colore paglierino; la superficie può presentare leggere insenature dovute ai legacci collocate in relazione alle modalità di legatura. È consentito l'utilizzo di trattamenti delle forme, superficiali, esterni e trasparenti, privi di coloranti con il rispetto del colore della crosta.
- E) pasta: omogenea compatta con lievissima occhiatura, di colore bianco 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.

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

“ORTA NOVA DOC”

Approvato con DPR 26.04.1984 GU n. 274 - 04.10.1984

Modificato con DM 30.11.2011 GU n. 295 - 20.12.2011

Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf

Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Modificato con DM 07.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf

Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1**Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata “Orta Nova” è riservata ai vini rosso e rosato che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2**Base ampelografia**

I vini “Orta Nova” Rosso e Rosato devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dalla varietà di vitigno Sangiovese.

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve provenienti dalle varietà di vitigni Uva di Troia, Montepulciano, Lambrusco Maestri e Trebbiano Toscano presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40% del totale.

La presenza nei vigneti delle varietà di vitigni Lambrusco Maestri e Trebbiano Toscano disgiuntamente non dovrà superare il 10% del totale delle viti.

Articolo 3**Zona di produzione delle uve**

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende in provincia di Foggia tutto il territorio amministrativo dei comuni di Orta Nova e Ortona e la parte idonea dei territori dei comuni di Ascoli Satriano, Carapelle, Foggia e Manfredonia.

Tale zona è così delimitata: partendo dalla stazione dell'Incoronata, il limite segue in direzione sud

– ovest la strada fino alla strada statale n. 16 che incrocia in prossimità del km 685,800; lungo questa prosegue verso nord – ovest per circa 400 metri per prendere poi la strada per il Podere n. 481 e lungo questa, in direzione ovest, raggiunge il Ponte Antico Cervaro (quota 66). Risale quindi il corso d'acqua fino ad incrociare, in prossimità della sorgente (quota 76), la strada per Massa Cervaro di Muscio e lungo questa, in direzione sud – ovest, raggiunge la strada per il Podere O.N. n. 492. Dopo circa 250 metri in direzione nord su tale strada, all'altezza della quota 77, segue verso ovest quella che raggiunge la linea ferroviaria, e lungo questa prosegue verso sud per circa 500 metri fino alla quota 82 da dove, lungo una linea retta, raggiunge la quota 79. Da quota 79 segue verso sud – ovest la strada che attraversa longitudinalmente località Giardinetto ed alla quota 98 sulla medesima prosegue per una retta immaginaria nella stessa direzione sino alla quota 108 sulla riva del torrente Cervaro per proseguire poi lungo il medesimo in direzione sud – ovest sino al ponte Cervaro (quota 112). Dal ponte Cervaro prosegue verso sud lungo la strada che conduce a Palazzo d'Ascoli fino a raggiungere Fonte Concetta in prossimità del km. 24,900. Da Fonte Concetta prosegue in direzione sud – est lungo la strada che attraversa Sal di Mezzana e raggiunge il torrente Carapelle per risalire poi lungo l'affluente Fosso Rinaldi, fino a raggiungere, superata quota 252, l'affluente di destra che scorre a nord della Valle Castagno. Prosegue risalendo quest'ultimo corso d'acqua ed in prossimità della sorgente prende il sentiero che, in direzione sud, raggiunge la strada per località San Donato, prosegue quindi verso nord per circa 200 metri lungo tale strada e quindi all'incrocio segue il sentiero verso est attraversando prima la strada Ortona – Ascoli Satriano al km 10 per raggiungere, dopo aver piegato negli ultimi 200 metri a sud, quella per Ascoli Satriano al km. 15,300 circa (quota 294). Risale lungo tale strada verso nord – est e al km 8 segue verso nord e poi est il confine comunale di Stornarella ed in località Tre Confini, quello di Stornara fino al km 702,200 circa della strada statale Adriatica, da dove prosegue lungo il confine di Ortona verso nord e nord – ovest fino a raggiungere il canale Peluso ed incontrare il confine comunale di Manfredonia, frazione Borgo Mezzanone; segue tale confine verso nord fino a raggiungere la strada per Borgo Mezzanone, in prossimità del km 17,100 e lungo questa prosegue in direzione ovest fino a nuovamente incontrare, in prossimità del km 13, il confine comunale di Manfredonia e lungo questi prosegue poi verso nord raggiungendo la strada in uscita nord da Borgo Mezzanone; segue tale strada verso nord – est ed alla quota 28, superato il Podere n. 3, quella verso ovest che porta a Panetteria Grieco ed ai Pod. n. 182, 176 e 175 per raggiungere in prossimità del Podere n. 19 la strada per Borgo Tavernola; prosegue poi lungo questa strada in direzione sud sino ad incontrare la ferrovia lungo la quale verso nord – ovest, raggiunge la stazione dell'Incoronata da dove è iniziata la delimitazione. Dalla delimitazione restano escluse le isole amministrative del comune di Stornara intercluse nel territorio comunale di Ortona site nelle adiacenze a sud della strada statale Adriatica tra il km 699 ed il km 700.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

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

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione come mezzo di soccorso.

La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a t 15 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. Fermo restando il limite massimo sopra indicato,

la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

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

La regione con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per il tipo rosso ed al 65% per il tipo rosato.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini rosso e rosato un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,00% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino "Orta Nova" Rosso all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso, dal rubino al granato con riflessi arancione se invecchiato;

odore: vinoso, gradevole;

sapore: asciutto, armonico, di corpo, giustamente tannico;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

Il vino "Orta Nova" Rosato all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosato più o meno intenso;

odore: leggermente vinoso, gradevole, trattato se giovane;

sapore: asciutto armonico, fresco se giovane;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore», «vecchio» e simili.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi

privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona sulla zona Geografica.

1. Fattori Naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione comprende in provincia di Foggia tutto il territorio amministrativo dei comuni di Orta Nova e Ortona e la parte idonea dei territori dei comuni di Ascoli Satriano, Carapelle, Foggia e Manfredonia.

La pedologia del suolo presenta le classiche terre derivate dalla dissoluzione delle rocce emerse dal mare, caratterizzate dalla loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica che costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini di pregio. I terreni, tendenti all'argilloso ed argilloso-limoso in alcune zone, sono poveri di scheletro affiorante, sufficientemente dotati di elementi minerali, capaci di conservare un buon grado di umidità. La roccia madre si trova ad una profondità tale da garantire un buon strato di suolo alla vegetazione.

Quando però la "crusta" è superficiale viene opportunamente macinata dando origine a veri e propri terreni bianchi ricchissimi di scheletro ma non di calcare attivo. Generalmente sono di medio impasto, profondi, poco soggetti ai ristagni idrici, di reazione tendenzialmente neutra, di buona struttura e con un ottimale franco di coltivazione.

L'altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 60 e i 250 metri sul livello del mare e con un'escursione altimetrica, quindi, di 190 metri. La giacitura dei terreni è prevalentemente piana. Le pendenze, quando presenti, sono lievi e concentrate nei territori a ridosso del Sub Appennino Dauno.

Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 650 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale. Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggirandosi sui 250 mm. di pioggia. Non sono rare estati senza alcuna precipitazione, la Puglia deve il suo nome dal latino *apluvea*. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30-35° C e scendono sotto 0° C. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18° C.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La città di Ortona è posta al centro del Tavoliere, fra le colline del Preappennino Dauno ed il mare. L'antropizzazione del territorio oggetto della DOP già in epoca preistorica dimostra quanto esso fosse vocato alla coltivazione di piante arboree al di là della produzione cerealicola. Una terra madre alla quale 10.000 anni fa i nostri progenitori hanno dedicato santuari fantasmagorici. Il territorio che va Bovino a Trinitapoli attraversando gli agri dei comuni di Ortona ed Ortona sono ricchi di testimonianze di culture molto progredite. Recentemente è stato rinvenuto un insediamento neolitico in agro di Ortona, ed a pochi Km dal centro di Ortona databile 5.000 A.C. che è stato definito dagli archeologi della soprintendenza "il più antico e significativo santuario neolitico del mondo e dedicato alla madre terra" e gli astronomi della Società Internazionale di Archeoastronomia hanno comunicato alla comunità scientifica che questo ritrovamento fa avere un senso al più noto Stonehenge. Tutto il territorio è costellato di villaggi neolitici studiati da Università italiane ed estere, come Bari, Foggia Genova, Los Angeles (Santo Tinè), Lovanio ed Innsbruck con ritrovamenti di notevole interesse scientifico. I reperti sono custoditi in molti musei della Puglia ed all'estero.

Con l'arrivo dei Dauni il territorio in oggetto divenne la splendida Herdonia, città di primo piano nella storia dell'Italia intera preromana. Con la romanizzazione della Daunia in nostro territorio fu

oggetto di importanti commerci che transitavano sulla via Traiana, ma lo splendore massimo della nostra agricoltura può essere riscontrato in epoca classica quando con la perdita del grano egiziano (II secolo dopo Cristo) le classi dirigenti romane investirono in Abulia costruendo meravigliose ville rusticae, unità produttive all'avanguardia in quei secoli.

Il territorio tra Orta ed Ordina divenne un importante centro di produzione sede di una villa rustica di proprietà di Lucio Publio Celso, console canosino.

Per analogia con simili unità produttive c'è da supporre che la coltivazione della vite abbia avuto un forte incremento nonché sarà stato oggetto di investimenti così come testimoniano le "fosse" rinvenute per la messa a dimora della vite, metodo che è arrivato fino alla metà del 1900.

Inoltre la presenza di una importante stazione di posta in contrada Durante ed un'altra presenza simile a taverna d'Orta sicuramente avranno stimolato la produzione del vino per il consumo in loco.

Possiamo supporre che, come in tutta Europa, la distruzione del patrimonio ampelografico, Orta deve il suo nome probabilmente a tribù nordiche che indicarono il territorio con il termine "Gort" (campo di grano) toponimo dialettale.

Quindi solo con la successiva donazione da parte dei Normanni, vincitori a San Paolo Civitate, del nostro territorio all'Abazia benedettina di Venosa c'è stato il reimpianto della vite inizialmente per motivi sacrali.

L'importanza del nostro territorio, la fertilità e soprattutto la presenza di uno snodo viario, passo d'Orta, che interessava direttamente il percorso dall'oriente a Roma fece sì che Federico II di Svevia avocasse a sé il territorio in oggetto il quale passò direttamente fra le proprietà personali dell'imperatore il quale vi costruì ben 5 masserie incrementando l'agricoltura.

Da allora in poi il nostro territorio è stato oggetto di notevoli investimenti in agricoltura al punto che dopo la caduta degli Svevi Carlo I d'Angio nel 1271 scrisse agli abitanti del casale di Orta promettendo loro l'esenzione da tasse e gabelle purché restassero sul territorio.

Il 1418 nel periodo critico dello scontro tra la famiglia Caracciolo e Giovanna d'Aragona un inventario fatto in agro di Orta attesta la ricchezza delle scorte anche vinicole presenti nei magazzini.

Sebbene le fonti ci diano scarse notizie si sa che il villaggio di Orta è stato sempre asservito a grosse unità produttive appartenenti a nobili famiglie di Napoli o addirittura come nel caso dei Del Tufo, rami collaterali dei Colonna.

Dopo il fallimento dei Del tufo questa grossa masseria venne acquistata all'asta dalla casa generalizia dei Gesuiti di Roma che costruirono ex novo una masseria portando al concentrarsi della popolazione in un sito che corrisponde all'attuale Orta.

Esiste un collegamento tra la popolazione della città di Napoli e l'entità dei terreni coltivati ad Orta, se è vero come è vero che Orta era il granaio di Napoli tanto che anche i Borbone avevano proprietà nel nostro agro c'è da considerare che la presenza di grossi investimenti agricoli non può prescindere dalla coltivazione della vite e se dopo la cacciata dei Gesuiti dal Regno di Napoli la loro importante masseria venne frazionata ed assegnata ai censuari, il vasto territorio di Orta vedeva la presenza di innumerevoli masserie e proprietà che coltivavano oltre al grano ulivo e vite.

La produzione di vino ad Orta era così importante che alla fine del 1800 l'amministrazione dell'epoca ritenne opportuno assumere un enologo condotto.

Il territorio nel corso dei secoli ha subito trasformazioni, ma ha sempre avuto nella vite una delle sue principali coltivazioni.

Elementi determinanti per imprimere le peculiarità di un vino sono il vitigno, l'ambiente e di fondamentale importanza sono anche i fattori umani presenti nel territorio di produzione che hanno inciso da sempre sulle caratteristiche del vino.

Il territorio interessato dalla produzione dei vini “Orta Nova” presenta un paesaggio agrario caratterizzato da un’estesa pianura, su cui insistono coltivazioni più o meno intensive, erbacee ed arboree e macchie di vegetazione spontanea mediterranea che costituiva la copertura naturale del territorio prima della presenza dell’uomo. Il paesaggio rurale attualmente è caratterizzato da numerose masserie che testimoniano la storia agricola del territorio. I vigneti sono per la maggior parte di medie e piccole dimensioni, nei quali la scelta dei vitigni predominanti è stata fatta con felice intuizione al fine di sfruttare al massimo le caratteristiche del territorio, per produrre ottimi vini con la denominazione “Orta Nova”.

L’incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- Base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino Rossi e Rosati. In questione, sono quelli tradizionalmente coltivati da sempre nell’area geografica considerata: vitigni Sangiovese, Montepulciano, Lambrusco Maestri e Trebbiano Toscano presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40% del totale. La presenza nei vigneti delle varietà di vitigni Lambrusco Maestri e Trebbiano Toscano disgiuntamente non dovrà superare il 10% del totale delle viti. Le caratteristiche ampelografiche sono specificate nell’art. 2 del presente disciplinare.

- Le forme di allevamento, i sistemi d’impianto e i sistemi di potatura: anche questi elementi sono quelli tradizionali e comunque sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l’esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare:

Le forme di allevamento prevalentemente utilizzate nella zona sono la Spalliera, il Controspalliera e il Tendone.

- I sistemi di potatura adottati sono: per l’allevamento a Spalliera, e Controspalliera la potatura corta (al momento della potatura vengono lasciate 2 speroni con 3-4 gemme per ciascuna delle 2 o 3 branche), o la potatura mista (sperone e capo a frutto con circa 8-10 gemme), per l’allevamento a Tendone, è utilizzata una potatura un po’ più lunga con una carica di gemme sul tralcio, compresa tra 8-15. La densità di impianto varia da circa 3000 - 5000 ceppi per la spalliera e controspalliera a circa 1600 – 2200 ceppi per il Tendone.

- Le pratiche relative all’elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini rossi e rosati; per i rossi si attua una macerazione lunga con pratiche di lisciviazione della buccia tali da non inficiare la qualità, mentre i rosati sono prodotti con il cosiddetto processo a “lacrime” ossia una vinificazione in bianco delle uve rosse per sola sgrondatura del mosto.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente

attribuibili all'ambiente geografico.

La DOC “ORTA NOVA” presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari sia dal punto di vista analitico che organolettico, descritte all’articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione legata all’ambiente geografico.

I vini della zona di produzione tutto il territorio amministrativo dei comuni di Orta Nova e Ortona e la parte idonea dei territori dei comuni di Ascoli Satriano, Carapelle, Foggia e Manfredonia. hanno le seguenti le caratteristiche organolettiche: Rossi – un colore rosso rubino con riflessi violacei, che

tende leggermente al granato con l'invecchiamento; odore: di frutta rossa, principalmente amarene e ciliegie, con sentori di speziato ; sapore asciutto, caldo, secco, giustamente tannico.

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

L'orografia e l'esposizione, concorrono a determinare un ambiente aerato e luminoso, con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue per percolazione, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti idonei a produrre i vini a Doc "Orta Nova".

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la fisiologia della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini "Orta Nova". In particolare trattasi di terre che presentano un buon contenuto di elementi nutritivi e proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, conferendo ai vini particolare freschezza ed armonia.

Il clima della zona di produzione, come già detto, è del tipo caldo-arido, caratterizzato da precipitazioni non abbondanti, con scarse piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto. L'ancora ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Orta Nova". Tutto quanto descritto, è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini "Orta Nova".

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia

Via A. Dante n. 27 71121 – FOGGIA

La C.C.I.A.A. di Foggia è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

"TAVOLIERE DELLE PUGLIE" o "TAVOLIERE"

Approvato con DM 07.10.2011 GU n. 241 - 15.10.2011

Modificato con DM 30.11.2011 GU n. 295 - 20.12.2011

Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf

Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Modificato con DM 07.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf

Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1

Denominazione e Vini

La denominazione d'origine controllata DOC “Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- “Rosso”, anche Riserva e Rosato;
- “Nero di Troia”, anche Riserva.

Articolo 2

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata “Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Tavoliere delle Puglie” o Tavoliere” Rosso anche Riserva e Rosato: Nero di Troia per almeno il 65%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 35%, anche le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea “Capitanata” e “Murgia Centrale” – iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

“Tavoliere delle Puglie” o Tavoliere” Nero di Troia anche Riserva: Nero di Troia per almeno il 90%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea “Capitanata” e “Murgia Centrale” nella misura massima del 10% come sopra identificati.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” comprende tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Foggia: Lucera, Troia, Torremaggiore, San Severo, S. Paolo Civitate, Apricena, Foggia, Orsara di Puglia, Bovino, Ascoli Satriano, Ortanova, Ortona, Stornara, Stornarella, Cerignola, Manfredonia e dei seguenti comuni della provincia della BAT: Trinitapoli, S. Ferdinando di Puglia e Barletta.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” devono essere quelle della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni bene esposti ad esclusione di quelli ad alta dotazione idrica.

La densità di impianto per i nuovi vigneti e per i reimpianti non potrà essere inferiore a 3.500 ceppi per ettaro in coltura specializzata;.

Per i vigneti piantati prima dell’approvazione del presente disciplinare sono ammesse le densità reali e tradizionali delle zone di produzione.

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona, ossia l'alberello e le spalliere tenute a guyot e a cordone speronato, o comunque forme atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. Solo per gli impianti preesistenti sono ammesse le

forme di allevamento già in uso nella zona, il tendone e la pergola pugliese, con i sestri di impianto adeguati a tali forme di allevamento già esistenti.

E' consentita l'irrigazione esclusivamente in forma di soccorso. E' vietata ogni pratica di forzatura.

Le rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 1 ed i titoli alcolometrici minimi delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia	Produzione uva Tonn. /ettaro	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
Rosso	15	12,00
Rosato	16	11,50
Nero di Troia	14	12,50

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi. Oltre detti limiti, tutta la produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere". La Regione Puglia, con proprio decreto, sentiti i Consorzi di Tutela e le Organizzazioni di categoria interessate, tenuto conto delle condizioni ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente Organismo di controllo.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'Articolo 3, è tuttavia consentito che dette operazioni siano effettuate anche nell'ambito dei comuni confinanti alla zona come sopra delimitata.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva, per tutte le tipologie non deve essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi il limite massimo sopra riportato, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine ma potrà essere destinata, qualora sussistono i requisiti alla produzione di vini ad indicazione geografica nell'ambito geografico delimitato. Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto. Per tutte le tipologie, è ammessa colmatatura con un massimo del 5% di altri vini anche di altre annate, dello stesso colore e varietà, aventi diritto alla denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere".

E' consentito l'arricchimento, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo Schedario viticolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo di concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

E' inoltre consentita la dolcificazione secondo la vigente normativa comunitaria e nazionale. Il vino a denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" Rosso Riserva, prima dell'immissione al consumo, deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 (due) anni di cui almeno 8 mesi in botti di legno, a

decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" Nero di Troia Riserva, prima dell'immissione al consumo, deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 (due) anni di cui almeno 8 mesi in botti di legno, a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

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

"Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" Rosso:

- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi tendenti al granato;
- odore : caratteristico, intenso, fruttato;
- sapore : secco o abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l.

"Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" Rosato:

- colore: rosato più o meno intenso con l' invecchiamento;
- odore: delicato e fruttato;
- sapore: secco o abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l.

"Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" Rosso Riserva:

- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco o abboccato, di corpo, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l.

"Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" Nero di Troia:

- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi tendenti al granato;
- odore: caratteristico, intenso, fruttato;
- sapore: secco o abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l.

"Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" Nero di Troia Riserva:

- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi tendenti al granato, con l'invecchiamento;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco o abboccato, caratteristico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l.

E' facoltà del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto riduttore minimo.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Ai vini di cui all'Articolo 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

E' consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie e località comprese nella zona delimitata nel precedente Articolo 3 – così come identificate e delimitate nell'elenco di cui all'Allegato 2 del presente disciplinare di produzione - e dalle quali effettivamente provengono dalle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto nel rispetto della normativa vigente.

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita, alle condizioni previste dalla normativa vigente per tutte le tipologie dei vini indicate all'Articolo 1.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite dalle norme comunitarie e nazionali in materia, oltre alle menzioni tradizionali, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'Articolo 1.

Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" possono essere confezionati in bottiglie di vetro con capacità da litri 0,250 a litri 9, ad esclusione di dame e damigiane. Sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente, ad esclusione del tappo a corona. E' consentito l'uso del tappo in vetro.

E' altresì consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro tipo "bag costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato idoneo all'uso alimentare, racchiuso in un involucro di cartone o altro materiale rigido, di capacità non superiore a litri 3.

I vini di cui all'articolo recanti la menzione "Riserva", devono essere confezionati solo in bottiglie di vetro, ad esclusione di dame e damigiane, della capacità da litri 0,375 a litri 9 e chiuse con tappo di sughero raso bocca.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori rilevanti per il legame

L'area individuata nel disciplinare, corrispondente all'area occupata dagli antichi dauni, ossia la zona nord della Puglia sino al limite nord della provincia di Bari, è caratterizzata da un suolo argilloso o argilloso/limoso di colore grigio scuro o nerastro profondi almeno 1 metro e poggianti direttamente su banchi di argilla marnosa o argilla azzurra. Sono pertanto ricchi di limo o argilla in parte rigonfiabili. Possiedono una discreta dotazione dei principali elementi nutritivi ed una elevata capacità idrica a cui fa riscontro una bassa velocità di infiltrazione; trattasi pertanto di

terreni con media capacità produttiva. Si alternano anche abbastanza diffusamente terreni sabbiosi, sabbio-argillosi e sabbio-silicei. Ma la tipologia più diffusa è quella derivata da calcari mesozoici e poggianti su di essi compatti e che costituiscono la quasi totalità del promontorio garganico e della provincia della BAT.

Da un punto di vista orografico, l'areale in oggetto, è ripartito tra una parvenza di montagna nel nord/ovest della Daunia al confine col Molise e nella presenza di una notevole estensione di pianura inasprita da una zona collinare formata dal compatto altopiano delle Murge.

L'area di nostra competenza è una regione a clima spiccatamente mediterraneo e cioè caldoasciutto con inverni dolci, primavere corte, estati calde e lunghe, autunni miti e piovosi.

L'areale si estende tra la cornice montuosa Dauna, la Murgia nord barese, il tavoliere e le pendici del Gargano, il mese più caldo è prevalentemente agosto rispetto a luglio, il più freddo è prevalentemente gennaio. Le zone più fredde sono quelle condizionate dal fattore altitudine ossia l'Appennino Dauno ed il Gargano; la "Puglia Piana" che si estende dal tavoliere sino alla piana di Barletta e Trinitapoli, registra forti estremi termici indotti dal contrasto dei diversi fattori sia climatici sia orografici.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione contribuiscono ad ottenere il vino DOC "TAVOLIERE".

La storia del territorio del nero di Troia segue pedissequamente l'evoluzione dei dauni. I primissimi abitanti stabili provengono dalle zone sub-costiere, ricacciati verso l'interno dalle continue invasioni dei popoli balcanici. Gli insediamenti in questo periodo sono prevalentemente in grotta; l'economia è di tipo agro-pastorale. Questo sistema senza interruzioni intorno all'VIII secolo A.C. in cui stanziano nel territorio i Dauni e i Peuceti, popolazione di provenienza illirica. Benché la tradizione considerasse l'Ofanto come il naturale confine tra la Daunia e la Peucetia, i centri antichi situati a sud del fiume, tra Canosa e Barletta, rivendicano l'appartenenza alla Daunia.

Durante il MEDIOEVO la coltura della vite scomparve dalla daunia agricola. Nell'Era Moderna invece, in Capitanata nel 1850 due gloriose famiglie cerignolane i Pavoncelli e La Rochefocauld impiantarono circa 60 ettari a Nero di Troia allevandolo ad alberello basso; nel giro di pochi anni gli Ha coltivati a Nero di Troia, diventarono 2500.

Quello dell'uva di Troia è uno dei vitigni più antichi e caratteristici della Puglia, centrosettentrionale, ma le sue origini sono incerte: sono tante le leggende che militano intorno. Riguardo al suo nome si sono fatte avanti tre ipotesi: la prima ha uno scenario "epico", in quanto si considera l'Uva di Troia originaria proprio della storica città dell'Asia minore di Troia descritta da Omero nei suoi racconti epici. Leggenda vuole che il vitigno sia arrivato in Italia meridionale, e precisamente lungo le coste pugliesi, tramite i colonizzatori greci più di duemila anni fa. Altra ipotesi, meno suggestiva, indica la cittadina albanese Cruja come origine dell'Uva di Troia; mentre più veritiera rimane la tesi che indica il vitigno, originario proprio del territorio limitrofo alla città pugliese di Troia.

Tra tutte, la teoria più affascinante rimane sicuramente quella legata alla leggenda dell'eroe greco Diomede: questi, terminata la guerra di Troia, navigò fino a risalire il fiume Ofanto portando con sé tralci di vite della sua terra che piantati, dettero appunto origine all'Uva di Troia.

Del grande valore storico di queste piantagioni fanno fede le diverse citazioni che rimandano a Federico II di Svevia, il quale amava degustare il "corposo vino di Troia", ed ai marchesi D'Avalos che, acquistata la città nel 1533, e notata l'assoluta qualità ed attitudine dei terreni circostanti, incrementarono notevolmente le coltivazioni di quest'uva.

In realtà, in epoca federiciana, l'esteso territorio di produzione del vitigno era ricompreso sotto un unico regno: da ciò deriva il grande legame che unisce le varie aree, i loro innumerevoli scambi economici e culturali che giustificano appunto la diffusione della produzione su terreni che

comprendono un'area molto più ampia della sola provincia di Foggia.

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

Con l'Uva di Troia, nei casi di vinificazione fino al 100% , si ottengono vini che si presentano di un rosso rubino intenso con profondi riflessi violacei e di ottima consistenza, dal sapore asciutto, alcolico e di media acidità. I degustatori riferiscono di aromi di viole e liquirizia al momento dell'assaggio, nonché di profumi intensi, ed il buon equilibrio tra note fruttate e speziate rendono questo vino pregiato e dalla forte personalità. Al palato si presenta come un vino morbido e corposo, fine ed equilibrato con un tannino elegante e maturo.

L'olfatto è ricco di frutta rossa come le more, ciliegie, prugne e fichi fioroni, sentori di spezie come il pepe nero e accenni di chiodi di garofano. Si tratta di un vino strutturato, abbastanza equilibrato e intenso, dalla buona persistenza grazie al ritorno fruttato molto piacevole: caratteristiche, queste, che possono portare i vini ottenuti con uva di Troia anche ad affinamenti medio-lunghi.

Quella di Troia è un'uva, dunque, che si esalta per effetto di una serie di concomitanti fattori: i suoi acini grossi, prodotti prevalentemente in collina, danno vita al vero e proprio Nero di Troia, mentre quelli più piccoli, maturati in pianura e nel Tavoliere, sono più conosciuti prevalentemente per la produzione del Bombino. Entrambi richiesti, in larga misura e ancora spesso in forma anonima, dai fornitori dell'industria vinicola piemontese e veneta per l'apporto di longevità e il rinforzo di struttura garantito ai vini locali.

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

Da un punto di vista orografico, l'areale in oggetto, è ripartito tra una parvenza di montagna nel nord/ovest della Daunia al confine col Molise e nella presenza di una notevole estensione di pianura inasprita da una zona collinare formata dal compatto altopiano delle Murge.

L'area di nostra competenza è una regione a clima spiccatamente mediterraneo e cioè caldoasciutto con inverni dolci, primavere corte, estati calde e lunghe, autunni miti e piovosi.

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

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino DOC "Tavoliere"

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia

Via Dante n. 27 71121 – Foggia

La C.C.I.A.A. di Foggia è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 3), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura,

elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato il G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 4).

Cacc'e mmitte di Lucera D.O.C. (D.M. 13/12/1975 – G.U. n.82 del 29/3/1976 – Modificato con Decreto 5/11/2013 pubblicato sul sito del MIPAAF)

► **zona di produzione**

● **in provincia di Foggia**: comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di Biccari, Lucera e Troia;

► **base ampelografica**

● 35-60% uva di Troia (loc. sumarello), 25-35% montepulciano e/o Sangiovese e/o malvasia nera di Brindisi, 15-30% trebbiano toscano e/o malvasia bianca e/o bianca lunga e/o bombino bianco;

► **norme per la viticoltura**

● la **resa massima di uva** ammessa in coltura specializzata e il **titolo alcolometrico volumico naturale minimo** devono essere di 14 t/ha e 11,5% vol.;

► **norme per la vinificazione**

● le **operazioni di vinificazione** devono essere effettuate all'interno della zona di produzione;

► **norme per l'etichettatura**

● sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti il vino "Cacc'e mmitte di Lucera" **può figurare** l'indicazione dell'**annata di produzione delle uve**, purché veritiera e documentabile;

► **legame con l'ambiente geografico**

● **A) Informazione sulla zona geografica**

1) Fattori rilevanti per il legame

L'area delimitata dal disciplinare, produzione della DOC "Cacc'e mmitte di Lucera", corrispondente all'area occupata dagli antichi dauni, ossia la zona nord della Puglia è caratterizzata da un suolo argilloso o argilloso/limoso di colore grigio scuro o nerastro profondi almeno 1 metro e poggianti direttamente su banchi di argilla marnosa o argilla azzurra. Sono pertanto ricchi di limo o argilla in parte rigonfiabili.

Possiedono una discreta dotazione dei principali elementi nutritivi ed una elevata capacità idrica a cui fa riscontro una bassa velocità di infiltrazione; trattasi pertanto di terreni con media capacità produttiva. Si alternano anche abbastanza diffusamente terreni sabbio-limosi sabbio-argillosi e sabbio-silicei. Ma la tipologia più diffusa è quella derivata da calcari mesozoici e poggianti su di essi compatti e che costituiscono la quasi totalità della zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Lucera Troia Biccari in provincia di Foggia.

Da un punto di vista orografico, l'areale di produzione della DOC "Cacc'e mmitte di Lucera", è ripartito tra una parvenza di montagna nel centro della Daunia e nella presenza di una notevole estensione di pianura inasprita da una zona collinare.

L'area interessata è una regione a clima spiccatamente mediterraneo e cioè caldoasciutto con inverni dolci, primavere corte, estati calde e lunghe, autunni miti e piovosi, il mese più caldo è prevalentemente agosto rispetto a luglio, il più freddo è prevalentemente gennaio. Le zone più fredde sono quelle condizionate dal fattore altitudine ossia l'Appennino Dauno, Gargano, alla "Puglia Piana" tavoliere, registra forti estremi termici indotti dal contrasto dei diversi fattori sia climatici sia orografici.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Elementi importanti per le peculiarità del vino sono i vitigni e l'ambiente, quest'ultimo inteso anche sotto l'aspetto antropologico. Molto importanti infatti sono i fattori umani presenti nella zona di produzione che incidono sulle caratteristiche della produzione.

Nel corso del tempo, accanto alle antiche forme di allevamento della vite ad alberello e a Guyot, tradizionalmente adottate nell'area viticola di "Cacc' e mmitte di Lucera" quali naturale connubio con una viticoltura di ambiente caldo-arido, si è visto un graduale inserimento di forme di tipo più espanso indirizzate all'incremento delle rese.

Tuttavia, la cospicua profondità della falda freatica nell'altopiano carsico e l'elevato costo quindi connesso all'estrazione idrica hanno di fatto limitato il ricorso all'irrigazione e, di conseguenza, l'impiego delle forme d'allevamento espanse, risultate generalmente confinate nelle zone più basse e fertili.

Tuttavia, oggi vengono presi in considerazione anche genotipi meno vigorosi al fine di non esaltare eccessivamente lo sviluppo vegetativo delle viti in primavera, allorché il terreno è ancora dotato di buon livello d'umidità.

Attualmente, si realizzano principalmente vigneti con densità di 4.348 viti/ettaro (2,30 m x 1,0 m) nei nuovi impianti a contro spalliera. Nei casi in cui permane la forma d'allevamento a tendone si adotta densità di piantagione di 2.500 viti/ettaro, con distanze di piantagione di 2,0 m x 2,0 m. La maggior parte dei vigneti è allevata con sistema di potatura corta facilmente meccanizzabile, come il cordone speronato, e sistemi di potatura mista, con ritorno al Guyot.

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

vini di cui al presente disciplinare, presentano dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte nell' articolo 6, che ne permettono una chiara tipizzazione legata al territorio.

In modo particolare sono presenti caratteristiche chimico-fisiche molto equilibrate, dal punto di vista organolettico sono prevalenti gli aromi dei vitigni prevalenti.

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

L'area "Cacc' e mmitte di Lucera" si colloca nella porzione centrale del bacino viticolo omogeneo "Dauno", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia.

Nella scelta delle zone di produzione vengono utilizzati i terreni con buona esposizione idonei ad una produzione vitivinicola di qualità. La tradizione vitivinicola millenaria della zona è attestata da numerosi documenti di notevole valore storico (archivi e biblioteche monastiche) e da opere d'arte risalenti al periodo della Magna Grecia, sono l'attestazione fondamentale dello stretto legame esistente tra i fattori umani e le qualità e le caratteristiche peculiari del vino.

L'uomo, intervenendo sul territorio, ha nel corso dei tempi tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione ed enologiche, che nell'epoca moderna, grazie al progresso scientifico e tecnologico

sono state notevolmente migliorate ed affinate fino all'ottenimento di vini che al giorno d'oggi godono di notevole fama per le loro qualità particolari sia a livello nazionale che mondiale.

I.G.T.

I.G.T. *Daunia* / Puglia

D.D. 12 settembre 1995.

Riconoscimento della indicazione geografica tipica dei vini «Daunia»

ANNESSE A: *Disciplinare di produzione.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Daunia», seguita o meno dal riferimento al nome del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 10,0% per i bianchi; 10,0% per i rosati; 10,5% per i rossi.

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

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

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

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

	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.TRO03.PD.03 11 gennaio 2022 11 gennaio 2022 00 41 di 45
---	--	---	--

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

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

Art. 7. - All'indicazione geografica tipica «Daunia» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

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

I.G.T. Puglia / Puglia

D.D. 12 settembre 1995.

Riconoscimento della indicazione geografica tipica dei vini «Puglia»

ANNESSO F: *Disciplinare di produzione.*

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.

	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.TRO03.PD.03 11 gennaio 2022 11 gennaio 2022 00 42 di 45
---	--	---	--

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.

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 \leq 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°/40” se la percentuale di grasso è compresa tra il 10-20%, oppure:

– temperatura/tempo \geq 80°/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 \geq 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 “stracciatella” 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 prevede prima alla termizzazione del latte in caldaia alla temperatura di 36/39° C.

• **Riscaldamento**

All'acidificazione del latte, effettuata con acidi organici alimentari, segue il riscaldamento in caldaia a temperature comprese tra 35-37° 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 °C ± 2, altresì in fase di servizio logistico può essere tollerata una temperatura di 6 °C ± 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, Cellammare, Conversano, Giovinazzo, Modugno, Mola di Bari, Molfetta, Noicàtaro, Polignano a Mare, Rutigliano, Sanniciale 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, Roccaforata, 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.

