



REGIONE PUGLIA



PROVINCIA DI FOGGIA



COMUNE DI CASTELLUCCIO DEI SAURI (FG)



COMUNE DI DELICETO (FG)

OGGETTO:

PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO AGRO-FOTOVOLTAICO NELLA LOCALITA' "CATENACCIO" DEL COMUNE DI CASTELLUCCIO DEI SAURI (FG) DELLA POTENZA DI PICCO IN DC PARI A 75.053,04 KWp e MASSIMA IN IMMISIONE IN AC PARI A 55.000 KW E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE UBICATE NEL COMUNE DI DELICETO (FG)

ELABORATO N.
H02

RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI
PARTICOLAR PREGIO RISPETTO AL CONTESTO

SCALA

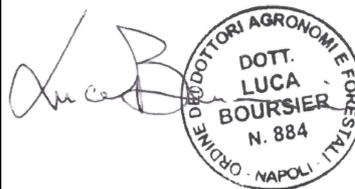
—

COMMITTENTE

CATENACCIO SOLAR PARK S.R.L.

VIA ATHENA N. 29
84047 CAPACCIO PAESTUM
P.IVA 06055400656

FIRMA E TIMBRO
IL TECNICO



PROGETTAZIONE E
COORDINAMENTO



Via Athena, 29
Cap 84047 Capaccio Paestum
P.Iva 04596750655
Ing. Giovanni Marsicano

SPAZIO RISERVATO AGLI ENTI

Aggiornamenti	N°	Data	Cod. Stmg	Nome File	Eseguito da	Approvato da
	Rev 0	GIUGNO 2022	202100644	MMIT_CSD_H_02		Ing. Giovanni Marsicano

SOMMARIO

1	PREMESSA	2
2	DESCRIZIONE DEL TERRITORIO E DEL PAESAGGIO	2
3	DESCRIZIONE DELLE AREE DI INSTALLAZIONE	3
4	VERIFICA SULLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ.....	5
5	CONCLUSIONI	6

1 PREMESSA

Il sottoscritto da ricevuto incarico dalla M.E. Free Srl, con sede in Via Athena, 29 - 84047 Capaccio Paestum (SA), tel. 0828-1999995, e-mail: mefreeinfo@gmail.com di redigere la relazione pedo-agronomica relativa alla realizzazione di un impianto di produzione di energia da fonte solare di potenza complessiva in AC di 55.000 kW e in DC di 75.053,04 kWp, da installare nel Comune di Castelluccio dei Sauri (FG) e Deliceto in località "Catenaccio" situato a 1 km a sud del centro abitato di Castelluccio dei Sauri e a 7,3 km a Est dal centro abitato di Deliceto, avente opere di connessione ricadenti nello stesso Comune di Ascoli Satriano (Fg) presso il futuro ampliamento della stazione elettrica 380/150 kV della RTN.

Proponente dell'iniziativa è la società **Catenaccio Solar Park Srl**. L'impianto fotovoltaico essenzialmente è costituito da 3 CAMPI collegati tra di loro mediante un cavidotto in media tensione interrato (detto "cavidotto interno"), di cui due sono ubicati nel Comune di Castelluccio dei Sauri nella località "Catenaccio" e il terzo in località Pascuccio nel Comune di Deliceto (FG).

2 DESCRIZIONE DEL TERRITORIO E DEL PAESAGGIO

L'ambito del Tavoliere è caratterizzato dalla dominanza di vaste superfici pianeggianti coltivate prevalentemente a seminativo che si spingono fino alle propaggini collinari dei Monti Dauni. La delimitazione dell'ambito si è attestata sui confini naturali rappresentati dal costone garganico, dalla catena montuosa appenninica, dalla linea di costa e dalla valle dell'Ofanto. Questi confini morfologici rappresentano la linea di demarcazione tra il paesaggio del Tavoliere e quello degli ambiti limitrofi (Monti Dauni, Gargano e Ofanto) sia da un punto di vista geolitologico (tra i depositi marini terrazzati della piana e il massiccio calcareo del Gargano o le formazioni appenniniche dei Monti Dauni), sia di uso del suolo (tra il seminativo prevalente della piana e il mosaico bosco/pascolo dei Monti Dauni, o i pascoli del Gargano, o i vigneti della Valle dell'Ofanto), sia della struttura insediativa (tra il sistema di centri della pentapoli e il sistema lineare della Valle dell'Ofanto, o quello a ventaglio dei Monti Dauni). Il perimetro che delimita l'ambito segue ad Ovest, la viabilità interpodereale che circonda il mosaico agrario di San Severo e la viabilità secondaria che si sviluppa lungo il versante appenninico (all'altezza dei 400 m slm), a Sud la viabilità provinciale (SP95 e SP96) che circonda i vigneti della valle dell'Ofanto fino alla foce, a Nord-Est, la linea di costa fino a Manfredonia e la viabilità provinciale che si sviluppa ai piedi del costone garganico lungo il fiume Candelaro, a Nord, la viabilità interpodereale che cinge il lago di Lesina e il sistema di affluenti che confluiscono in esso.

Il territorio in oggetto è in gran parte costruito attraverso la messa a coltura delle terre salde e il passaggio dal pascolo al grano, attraverso opere di bonifica, di appoderamento e di colonizzazione, con la costituzione di trame stradali e poderali evidenti. Tale area è interessata dalla presenza di alcuni corsi d'acqua a prevalente attività stagionale. Altri elementi caratterizzanti sono i laghetti artificiali, utilizzati per l'irrigazione in agricoltura e in qualche caso naturalizzati con ambienti di canneto e talvolta di filari ripariali di alberi.

L'armatura insediativa storica è costituita dai tracciati degli antichi tratturi legati alla pratica della transumanza, lungo i quali si snodano le poste e le masserie pastorali, e sui quali, a seguito delle bonifiche e dello smembramento dei latifondi, si è andata articolando la nuova rete stradale. Il territorio è organizzato intorno a Foggia e alla raggiera di strade principali che da essa si dipartono.

Il paesaggio delle marane di Ascoli Satriano La zona che si estende tra la collina di Ascoli Satriano e la foce del fiume Ofanto ospita, dapprima i centri abitati di Orta Nova, Ortona, Carapelle, Stornara e Stornarella, noti col nome di reali siti; e, più avanti, quasi al confine tra la Puglia piana e la terra di Bari, la cittadina di Cerignola. Questo paesaggio è caratterizzato dalla presenza delle cosiddette marane, tipici corsi d'acqua del basso Tavoliere. L'insediamento di Ascoli Satriano è situato su un'altura che si divide in tre colline, dette Pompei, Castello e Serpente, e domina verso est il paesaggio del seminativo a trama larga e verso ovest il paesaggio della valle del Carapelle.

La campagna circostante è caratterizzata da attività agricola, per lo più intensiva, in gran parte a seminativi, ma anche cavolo broccolo, asparagi, cavolfiore, broccoli e spinaci, ecc., e limitate aree destinate alle colture arboree (prevalentemente vigneti, uliveti e frutteti).

L'alternanza delle coltivazioni determina un paesaggio percepito molto mutevole nel corso delle stagioni, con viste caratterizzate da campi lavorati, privi di coltivazione nel periodo autunnale, campi con tonalità di verde differenti, che mostrano le fasi di impianto e sviluppo dei vari seminativi e cerealicole, fino poi a ritrarre, nel periodo estivo, il giallo delle cerealicole a maturazione e il nero della bruciatura dei residui di coltivazione, in estate. Come accennato le siepi di delimitazione di appezzamenti sono molto rare, ma in contesti semi-naturali mostrano presenza di biancospini, ginestre, rovi e pseudoacacia.

3 DESCRIZIONE DELLE AREE DI INSTALLAZIONE

L'impianto fotovoltaico sarà realizzato in agro del Comune di Castelluccio Dei Sauri (FG) in località "Catenaccio" e individuato al NCT come segue: Foglio 18 particelle: 307, 158, 73, 155, 43, 155, 40, 306, 463, 249, 272, 16, 69, 470, 37, 93, 92, 10, 299, 108, Foglio 15 particelle: 214, 215, 47, 49, 219, 34, 51, 53, 108, 104, 174, 46, 33, 63, 64, 110, 126, 156, 157, 158, 205, 231, 127, 111, 285, 176, 206 e al NCT del Comune di Deliceto (FG) al Foglio 28, Particelle: 166, 211, 575, 576, 577, 281, 272, 16, 69, 470, 37, 93, 92, 10 e per **Sottostazione elettrica di utenza 30/150 kV, come segue:** Foglio 57 Particella: 86 del Comune di Ascoli Satriano (FG).

CAMPO	COMUNE	FOGLIO	PARTICELLA	AREA PARTICELLA (m ²)	COLTURA ACCERTATA
1	Castelluccio dei Sauri (FG)	18	16	03.99.75	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	18	10	04.24.62	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	18	37	00.15.60	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	18	38	00.07.87	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	18	40	11.84.00	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	18	43	05.41.94	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	18	69	03.99.76	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	18	73	00.13.00	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	18	75	08.72.12	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	18	92	01.09.85	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	18	93	01.23.45	SEMINATIVO

	Castelluccio dei Sauri (FG)	18	108	00.07.00	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	18	155	02.19.31	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	18	158	03.51.68	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	18	249	05.97.34	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	18	272	04.74.54	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	18	299	03.53.30	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	18	300	03.98.20	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	18	306	04.43.25	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	18	307	05.04.95	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	18	463	01.00.00	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	18	470	06.88.16	SEMINATIVO
2	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	33	03.03.83	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	34	00.83.52	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	46	01.23.07	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	47	01.09.69	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	49	00.39.73	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	51	00.83.52	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	53	00.83.52	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	63	00.83.52	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	64	00.83.52	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	104	07.64.34	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	285	07.09.46	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	110	05.21.30	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	111	04.74.20	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	126	01.17.53	SEMINATIVO/OLIVETO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	127	01.53.82	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	156	01.96.75	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	158	00.75.94	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	171	00.32.86	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	172	00.29.00	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	174	00.63.84	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	176	00.08.23	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	205	00.35.76	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	206	00.14.28	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	214	03.85.10	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	215	00.44.30	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	219	04.19.28	SEMINATIVO
	Castelluccio dei Sauri (FG)	15	231	00.27.09	SEMINATIVO
Castelluccio dei Sauri (FG)	15	108	00.07.00	SEMINATIVO	
3	Deliceto (FG)	28	166	05.78.00	SEMINATIVO
	Deliceto (FG)	28	575	03.87.62	SEMINATIVO
	Deliceto (FG)	28	576	05.30.72	SEMINATIVO
	Deliceto (FG)	28	577	09.51.40	SEMINATIVO
Sottostazione elettrica di utenza	Deliceto (FG)	57	20	30.00.00	SEMINATIVO

Le aree impegnate dalle opere sono costituite da terreni pianeggianti o debolmente acclivi, tali da avere un'esposizione ottimale e una conformazione morfologica ideale per il posizionamento delle strutture di tracker ad inseguimento est-ovest e sono attualmente interessate da seminativi non irrigui in rotazione (terreno nudo o campi post trebbiatura nel corso dei sopralluoghi effettuati).

4 VERIFICA SULLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ

Il Comune di Castelluccio dei Sauri ha una forte vocazione agricola e alcune delle produzioni realizzate sul territorio hanno ottenuto riconoscimenti di qualità così come per altri comuni del Basso Tavoliere. L'intera Regione Puglia ha una tradizione agricola di qualità, che ha permesso di ottenere certificazioni DOC, DOP, IGP e IGT, nel corso del tempo. In particolare, l'area del Tavoliere è particolarmente apprezzata per i prodotti tipici con certificazione di qualità ottenibili anche nel territorio del Comune di Castelluccio dei Sauri:

- DOP - Olio: Olio extra-vergine di oliva Dauno;
- DOP - Formaggio: Canestrato pugliese;
- DOP - Formaggio: Caciocavallo Silano
- DOC - Vino: Aleatico di Puglia;
- IGT - Vino: Daunia;
- IGT - Vino: Puglia;

Premesso che le produzioni di pregio menzionate di fatto interessano aree destinate a colture a oliveto e vigneto e produzioni zootecniche - lattiero - casearie, i sopralluoghi effettuati hanno evidenziato unicamente nella particella 126 al foglio 15, n. 3 filari di olivo per circa 25 piante complessive per le quali, si prevede di esercitare il diritto all'espianto, ricollocando i soggetti all'interno della siepe perimetrale di mitigazione. Per tutte le altre aree di progetto, non vi è interessamento di superfici e a oliveto o vigneto.

5 CONCLUSIONI

L'area destinata all'impianto fotovoltaico determinerà un'occupazione di suolo agricolo di 405.6935 m² rispetto ai 1.390.240 m² totali. La sottrazione di suolo agricolo di fatto non si configura come tale, visto che la quasi totalità delle superfici nell'interfila di installazione dei moduli fotovoltaici e nella proiezione degli stessi a terra, sarà disponibile alla coltivazione.

L'area destinata all'impianto fotovoltaico determinerà un'occupazione di suolo agricolo di 405.6935 m² rispetto ai 665.600 m² totali. L'impianto fotovoltaico, non determina una semplificazione dell'ecosistema, né interessa aree semi-naturali o naturali, ma andrà a svilupparsi in aree ad attività agricola, purtroppo già caratterizzate da una consistente riduzione della complessità e dell'ecosistema, per le quali, in previsione di interventi di mitigazione visiva dei campi fotovoltaici, tale occasione possa rappresentare addirittura un miglioramento della biodiversità in loco. L'area interessata non rientra nei siti o negli habitat soggetti a norme di salvaguardia (SIC, ZPS).

Il suolo verrà interessato marginalmente da scavi e rinterri di modesta entità che saranno eseguiti nella fase di cantiere e risolti con il medesimo terreno, accantonato per strati in loco. La permeabilità del suolo non sarà modificata e comunque la conduzione agricola ipotizzata anche nelle aree interfila, ne garantirà il corretto mantenimento.

Premesso che le produzioni di pregio menzionate di fatto interessano aree destinate a colture a oliveto e vigneto e produzioni zootecniche - lattiero - casearie, i sopralluoghi effettuati hanno evidenziato unicamente nella particella 126 al foglio 15, n. 3 filari di olivo per circa 25 piante complessive per le quali, secondo norma, si prevede di esercitare il diritto all'espianto, ricollocando i soggetti all'interno della siepe perimetrale di mitigazione. Per tutte le altre aree di progetto, non vi è interessamento di superfici e a oliveto o vigneto.

Per le restanti superfici, le aree in oggetto non sono interessate da produzioni di qualità e gli impianti non alterano, né vincolano le colture di pregio insistenti sul territorio.

Allegato:

Disciplinari di produzione

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

Approvato con	DPR 29.05.1973	GU n. 214 - 20.08.1973
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione**

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

**Articolo 2
Base ampelografia**

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

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

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

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

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

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

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

E’ vietata ogni pratica di forzatura.

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

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

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

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

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

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

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

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

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

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

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

"Aleatico di Puglia" Dolce Naturale:

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

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

sapore: moderatamente dolce, pieno, vellutato;

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

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

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

"Aleatico di Puglia" Liquoroso Dolce Naturale:

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

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

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

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

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

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

Il vino a DOC “Aleatico di Puglia” non può essere immesso al consumo prima del 1° Marzo dell’anno successivo a quello di produzione delle uve. Il vino a DOC “Aleatico di Puglia” qualora sia sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni a decorrere dal 1° Gennaio dell’anno successivo a quello di produzione delle uve o dalla data di alcolizzazione nella tipologia liquoroso può portare in etichetta la qualifica “riserva”.

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

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

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

Articolo 8

Legame con l’ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Il legame della Puglia con il vino, e quindi con la vite, ha origini antichissime, un legame che da sempre ha caratterizzato - unitamente all'olio e all'olivo - la cultura e la tradizione di questa regione.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

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

La C.C.I.A.A. di Taranto 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).

torio della regione Molise, come citato in precedenza, ha caratterizzato, nel corso dei secoli, alcune varietà di olive che sono ancora oggi estesamente coltivate e che sono famose per la pregiata qualità dell'olio che si ottiene e che presentano caratteristiche chimico-fisiche pressoché simili; questo è dovuto al fatto che nella regione, la piattaforma varietale è il risultato di complesse evoluzioni e selezioni naturali che hanno portato all'affermazione di quelle varietà, oggi esistenti, che sono riuscite più delle altre ad adattarsi alle condizioni pedoclimatiche della zona ottenendo i migliori risultati produttivi e qualitativi. Gli aspetti sopra indicati sono emersi anche dai risultati degli studi e delle analisi effettuate sugli oli del Molise dalla Università degli studi del Molise. Ad eccezione della zona costiera, che è costituita da fertili zone pianeggianti, il territorio molisano è caratterizzato da territori di bassa ed alta collina, la cui natura pedologica, nel suo complesso, è essenzialmente calcarea. Tale aspetto, unitamente ad un clima particolarmente mite durante tutte le fasi della fruttificazione dell'olivo, determinano un andamento uniforme del ciclo della fruttificazione che comprende il periodo che va dalla differenziazione delle gemme fiorifere alla maturazione fisiologica del frutto. La regione è ubicata nella parte centro-meridionale dell'Italia e si affaccia a nord-est, per un breve tratto, sul mare Adriatico. Il clima della regione è tipicamente mediterraneo con una piovosità che si aggira intorno ai 750/1000 mm annui, concentrati nel periodo autunno-invernale per circa il 60%, nel periodo primaverile per il 30%, mentre nel periodo estivo per il restante 10%. La temperatura media annuale si aggira mediamente intorno ai 14 °C. L'idrologia superficiale del territorio è caratterizzata dal fiume Biferno e, oltre che da numerosi piccoli torrenti stagionali, da due grossi invasi artificiali le cui acque vengono utilizzate sia per scopi irrigui che per scopi civili ed industriali. La coltivazione dell'olivo contraddistingue diversi territori della regione e monopolizza l'attività di tanti imprenditori agricoli che fondano la loro attività sulle caratteristiche qualitative dell'olio che ottengono, nella tradizione, nella tenacia e nella operosa creatività. La raccolta, effettuata alla maturazione fisiologica del frutto, in anticipo e durante la fase di invecchiamento per tutte le varietà di olivo e per tutto il territorio delimitato, consente di evitare i rigori invernali e di ottenere una materia prima (olive) integra, fisiologicamente matura e con il naturale patrimonio aromatico intatto; questi elementi conferiscono all'olio «Molise» quelle caratteristiche peculiari che lo contraddistinguono e lo identificano.

4.6 Struttura di controllo:

nome: E.R.S.A.M. - Ente regionale di sviluppo agricolo;

indirizzo: via Giambattista, Vico n. 4 - 86100 Campobasso.

4.7 Etichettatura: l'olio extravergine di olive deve essere immesso al consumo in recipienti di capacità non superiore a litri 5.

Il nome della denominazione 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.

4.8 Condizioni nazionali

(Parte riservata alla Commissione)

03A09364

PROVVEDIMENTO 29 luglio 2003

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Caciocavallo Silano», registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza del regolamento (CE) n. 1263/96.

IL DIRETTORE GENERALE

PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il reg. (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il reg. (CE) n. 1263/96 della Commissione del 1° luglio 1996 con il quale è stata iscritta nel registro

delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette D.O.P. «Caciocavallo Silano»;

Considerato che è stata richiesta, ai sensi dell'art. 9 del reg. (CEE) n. 2081/92 una modifica del disciplinare di produzione della D.O.P. di cui sopra;

Considerati che, con reg. (CE) n. 1204/2003 della Commissione del 4 luglio 2003, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito della registrazione delle modifiche richieste, della D.O.P. «Caciocavallo Silano», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione di origine protetta «Caciocavallo Silano», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del reg. (CE) n. 1204/2003 della Commissione del 4 luglio 2003.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Caciocavallo Silano» sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 29 luglio 2003

Il direttore generale: ABATE

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA DEL FORMAGGIO «CACIOCVALLO SILANO»

Art. 1.

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.

1. 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 Marthesato: Belvedere di Spinello, Caccufi, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Melissa, Pallagorio, San Nicola dell'Alto, Savelli, Strongoli, Umbriatico, Verzino;

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

zona dei Monti Tirolo: Reyentino, Mancuso, Carpoli, Cicala, Confienti, Decollatura, Martirano Lombardo, Motta Santa Lucia, San Pietro Apostolo, Serrastretta, Soveria Mannelli, Tiriolo;

zona delle Serre: San Nicola da Crissa, Serra San Bruno, Spadolà, Torre di Ruggiero, Vallelonga;

zona dell'alto Maesima: Pizzoni, Soriano, Soriano Calabro, Vazzano;

provincia di Cosenza: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottospicificate:

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

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

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

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

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

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

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

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

Regione Campania

provincia di Avellino: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Andretta, Aquilonia, Ariano Irpino, Atripalda, Avella, Bagnoli Irpino, Batano, Bisaccia, Cairano, Calabritto, Calitri, Caposele, Carife, Casalbore, Cassano Irpino, Castel Baronia, Castel Vetere sul Calore, Castellfranci, 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, Montemaranò, Monteverde, Montoro Inferiore, Montoro Superiore, Morra De Sanctis, Moschiano, Mugnano del Cardinale, Nusco, Ospedaletto d'Alipino, 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, Torella dei Lombardi, Torrioni, Trevico, Vallata, Vallesaccarda, Villanova del Battista, Volturara Irpina, Zungoli.

provincia di Benevento: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Apice, Arpaia, Basiglio, Benevento, Bonea, Bucciano, Buonabergo, Campolattaro, Castelfrancò 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 de' Goti, Santa Croce del Sannio, Sassano, Solopaca, Tocco Caudio, Vitulano;

provincia di Caserta: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Ailano, Alife, Capriati a Volturnò, Castel di Sasso, Castello del Matese, Ciorlano, Conca della Campania, Dragoni, Fontegreca, Formicola, Gallo, Galluccio, Giano Vetusto, Gioia Sannitcola, 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 Pòlito 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, Casaletto Spartano, Casalvelino, 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, Ciceralò, Colliano, Conca dei Marini, Controne, Contursi Terme, Corbara, Corleto Monforte, Cuccaro Vetere, Eboli, Felitto, Fisciano, Furù, Futani, Giffoni Sei Casali, Giffoni, Valle Piana, Giol, Giungano, Ispani, Laureana Cilento, Laurino, Laurito, Lustrano, 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, Olliveto Citra, Omignano, Orria, Ottati, Padula Pagani, Palomonte, Pellezzano, Perdifumo, Perito, Petina, Piaggine, Pisciotta, Polla, Pollica, Pontecagnano Faiano, Positano, Postiglione, Praiano, Prignano Cilento, Ravello, Ricigliano, Rocca d'Aspide, Roccegionosa, Rofrano, Romagnano al Monte, Roscigno, Rutino, Sacco, Sala Consilina, Salerno, Salvielle, San Cipriano Picentino, San Giovanni a Piro, San Gregorio Magno, San Mauro Cilento, San Mauro la Bruca, San Pietro al Tanagro, San Rufò, Sant'Angelo a Fasaniella, Sant'Arsenio, Sant'Egidio di Monte Albino, Santa Marina, Santomenna, Sanza, Sapri, Sarno, Sassano, Scala, Seiramezzana, Serre, Sessa Cilento, Scignano degli Alburni, Stella Cilento, Stio, Reggiano, Torraca, Torre Orsaia, Tortorella, Tramonti, Trentinara, valle dell'Angelo, Valle della Lucania, Valva, Vibonati Vietri sul Mare.

Regione Molise

provincia di Isernia: l'intero territorio della provincia;

provincia di Campobasso: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Acquaviva, Collecroci, Baranello, Boiano, Bonefro, Busso, Campobasso, Campochiaro, Campodipietro, Campolieto, Casacalenda, Casalciprano, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castelmauro, Castropignano, Cercemaggiore, Cerepiccola, Civitacampomare, Colle d'Anchise, Culetorto, Duronia, Ferrazzano, Fossalto, Gambatesa, Gildone, Guardiafiera, Guardiagreia, Jelsi, Limosano, Lucito, Lupara, Macchia Val Forte, Mafalda, Matrice, Miragello Sannitico, Molise, Monacilioni, Montagano, Montefalcone nel Sannio, Montemiro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Morrone del Sannio, Oratino, Palata, Tiferina, Petracatella, Pietracupa, Providenti, Riccia, Ripabottoni, Ripalimosano, Rocca Vivara, Salcito, San Biase, San Felice del Molise, San Gihanni in Galdo, San Giuliano del Sannio, San Giuliano di Puglia, San Massimo, San Polomatese, Sant'Angelo Limosano, Sant'Elia a Pianisi, Sepino, Spinete, Tavenna, Torella del Sannio, Toro, Trivento, Tufara, Vinchiaturo.

Regione Puglia

provincia di Foggia: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottospicificate:

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

zona del Sub Appennino Dauno: Carlintino, Casalnuovo Monterotaro, Casalevecchio di Puglia, Pietra Montecorvino, San Marco la Cátola, 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; Monteleone 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 sottolencate:

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

zona della Murgia sud Orientale: Grumo Appula, Casano Murge, Acquaviva delle Fonti, Santeramo in Colle, Gioia del Colle, Sammichele di Bari, Casamassima, Turi, Conversano, Poggioreale, Monopoli, Castellana Grotte, Putignano, Noce, Alberobello, Locorotondo;

provincia di Taranto: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nella zona sottolencata:

zona della Murgia Sud Orientale: Laterza, Ginosa, Castellana Grotte, Palagianello, Mottola, Massafra, Martina Franca, Crispiano, Montemesola, Grottaglie;

provincia di Brindisi: l'intero territorio dei comuni sottolencati:

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

Regione Basilicata:

provincia di Matera: l'intero territorio dei comuni sottolencati:

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

provincia di Potenza: l'intero territorio dei comuni sottolencati:

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, Grumeto 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, e 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. E' consentito l'impiego di siero innesto naturale preparato nella stessa struttura di trasformazione del latte. Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola. Inizia quindi la fase di maturazione della cagliata, che consiste in una energica fermentazione lattica la cui durata varia in media dalle 4 alle 10 ore e può protrarsi ulteriormente in relazione all'acidità del latte lavorato, alla temperatura alla massa o ad altri fattori. La maturazione della pasta è completata quando la stessa è nelle condizioni di essere filata ed il controllo sui tempi di maturazione si effettua mediante prelievi a brevi intervalli, di piccole parti della pasta stessa che vengono immerse in acqua quasi bollente per provare se si allunga in fibre elastiche, lucide, continue e resistenti, cioè «fila». Segue una operazione caratteristica consistente nella formazione di una specie di cordone che viene plasmato fino a raggiungere la forma voluta. La modellazione della forma si ottiene con movimenti energici delle mani per cui la pasta si comprime in modo tale da avere la superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe, e la parte interna senza vuoti. Si procede, quindi, alla chiusura della pasta all'apice di ogni singolo pezzo, immergendo la parte velocemente in acqua bollente e completando

l'operazione a mano. Infine, si dà alla pasta la forma opportuna e, laddove prevista, si procede alla formazione della testina. Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua di raffreddamento e poi in salamoia. La salatura avviene per immersione per un periodo di tempo variabile in relazione al peso, ma comunque non inferiore a 6 ore. Tolte dalla salamoia le forme vengono legate a coppia con appositi legacci e sospese con delle pertiche al fine di ottenere la stagionatura. La durata minima del periodo di stagionatura è di 30 giorni, ma può protrarsi più a lungo;

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

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

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

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

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

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

Art. 4.

1. 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.

03A09178

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA E DELLA RICERCA

DECRETO 10 gennaio 2003.

Riconoscimento alla sig.ra Suzanne Van Gelder di titolo di formazione acquisito nella Comunità europea quale titolo abilitante all'esercizio in Italia della professione di insegnante.

IL DIRETTORE GENERALE PER GLI ORDINAMENTI SCOLASTICI

Visti la legge 7 agosto 1990, n. 241; il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 115; il decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297; il decreto ministeriale del 30 gennaio 1998, n. 39; il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300; il decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445; il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 (art. 4, comma 2);

Viste l'istanza, presentata ai sensi dell'art. 12, commi 1 e 2, del citato decreto legislativo n. 115, di

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
9 gennaio 1986, n. 174.

Modificazione allo statuto dell'Università degli studi di Pisa.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Veduto lo statuto dell'Università di Pisa approvato con regio decreto 14 ottobre 1926, n. 2278, e successive modificazioni;

Veduto il testo unico delle leggi sull'istruzione superiore, approvato con regio decreto 31 agosto 1933, n. 1592;

Veduto il regio decreto-legge 20 giugno 1935, n. 1071, convertito nella legge 2 gennaio 1936, n. 73;

Veduto il regio decreto 30 settembre 1938, n. 1652, e successive modificazioni;

Veduta la legge 11 aprile 1953, n. 312;

Veduto il decreto del Presidente della Repubblica 11 luglio 1980, n. 382;

Veduta la legge 30 ottobre 1981, n. 615;

Vedute le proposte di modifica dello statuto formulate dalle autorità accademiche dell'Università anzidetta ai sensi della citata legge n. 615;

Veduto il parere del Consiglio universitario nazionale; Sulla proposta del Ministro della pubblica istruzione;

Decreta:

Lo statuto dell'Università di Pisa, approvato e modificato con i decreti sopraindicati, è ulteriormente modificato come appresso:

Articolo unico

Nell'art. 78, relativo al corso di laurea in medicina e chirurgia, all'elenco degli insegnamenti complementari sono aggiunti i seguenti nuovi insegnamenti:

- foniatría;
- chimica e tecnologia dell'alimentazione;
- biochimica applicata;
- medicina dello sport;
- bioacustica;
- semeiotica e tecniche di fisiopatologia respiratoria.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 9 gennaio 1986

COSSIGA

FALUCCI, *Ministro della pubblica istruzione*

Visto, il Guardasigilli: MARTINAZZOLI
Registrato alla Corte dei conti, addì 17 aprile 1986
Registro n. 30 Istruzione, foglio n. 191

86G0422

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
10 settembre 1985.

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio «Canestrato pugliese».

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Vista la legge 10 aprile 1954, n. 125, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi;

Vista la legge 5 gennaio 1955, n. 5, recante modificazioni agli articoli 3 e 14 della suddetta legge n. 125;

Visto il proprio decreto 5 agosto 1955, n. 667, contenente norme regolamentari per l'esecuzione della citata legge n. 125;

Vista la domanda presentata dagli interessati tendente ad ottenere, a termini dell'art. 3 della citata legge 10 aprile 1954, n. 125, il riconoscimento della «denominazione di origine» del formaggio «Canestrato pugliese»;

Visto il parere favorevole del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, costituito ai sensi dell'art. 4 della ricordata legge n. 125, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 69 del 21 marzo 1985;

Considerato che il formaggio «Canestrato pugliese» è un prodotto le cui caratteristiche organolettiche e merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni ambientali e dalle consuetudini di fabbricazione esistenti nella zona di produzione;

Ritenuto per i suesposti motivi di accogliere la domanda presentata dagli interessati per ottenere il riconoscimento della «denominazione di origine» in quanto rispondente alle effettive esigenze della produzione e della commercializzazione del formaggio «Canestrato pugliese»;

Sulla proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato;

Decreta:

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 33 ed i 45 °C con aggiunta di solo caglio animale onde ottenere la coagulazione del latte entro 15-25 minuti.

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione della durata di circa 30-60 giorni in relazione alle dimensioni e peso della forma devono essere effettuate adeguate pressature ed utilizzati stampi idonei denominati «canestri» onde assicurare alla crosta le caratteristiche 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 intenso 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 33%;

Art. 3.

La zona di produzione e di stagionatura del formaggio di cui sopra comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Foggia e quello dei seguenti comuni ricadenti nella provincia di Bari:

Altamura, Andria, Bitonto, Canosa, Cassano, Corato, Gravina di Puglia, Grumo Appula, Minervino Murge, Modugno, Poggiorsini, Puvo di Puglia, Santeramo, Spinazzola, Terlizzi e Toritto.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Dato a Roma, addì 10 settembre 1985

COSSIGA

PANDOLFI, *Ministro dell'agricoltura e delle foreste*

ALTISSIMO, *Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato*

Registrato alla Corte dei conti, addì 15 aprile 1986
Registro n. 4 Agricoltura, foglio n. 224

86A.3609

Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta

“UVA DI PUGLIA”

Art.1 DENOMINAZIONE

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) “UVA DI PUGLIA” è riservata all'uva che risponde ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art.2 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

L'I.G.P. “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 al successivo art. 3 del presente disciplinare di produzione.

L'I.G.P. “Uva di Puglia” è riservata alle categorie commerciali:

- categoria Extra;
- categoria I.

All'atto della sua immissione al consumo, l'“Uva di Puglia” 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.

Art. 3 ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dell'Uva di Puglia comprende i seguenti territori della regione Puglia posti al di sotto dei 330 m. s.l.m. dei seguenti comuni:

Provincia di Bari :

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

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.

Provincia di Foggia :

- comuni interamente delimitati: Carapelle, Chieuti, Foggia, Isole Tremiti, Lesina, Margherita di Savoia, Ortona, Orta Nova, Poggio Imperiale, Rodi Garganico, San Ferdinando di Puglia, San Paolo di Civitate, San Severo, Serracapriola, Stornara, Stornarella, Torremaggiore, Trinitapoli, 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.

Provincia di Taranto:

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

Provincia di Lecce interamente delimitata.

Art. 4 PROVA DELL'ORIGINE

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5 METODO DI 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 solo 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 nella zona individuata all'art.3 predetto onde evitare che il trasporto e le eccessive manipolazioni possano danneggiare gli acini alterandone integrità e colore. Un successivo confezionamento al di fuori della zona geografica identificata non è proibito.

Art. 6 **LEGAME CON L'AMBIENTE**

La zona di produzione dell'Uva di Puglia è caratterizzata da condizioni pedo-climatiche ideali per lo sviluppo dell'uva da tavola. Terreni di medio impasto ricchi di potassio e di calcio, clima mite anche di inverno, caratterizzato da discreta piovosità nel periodo invernale e da scarse precipitazioni in quello primaverile-estivo, luminosità elevata, rispondono appieno alle esigenze di una coltura, come la vite, potassofila ed eliofila.

Alla peculiarità delle caratteristiche dell'Uva di Puglia contribuisce principalmente il suolo, ricco di carbonati di calcio e magnesio, che conferisce al prodotto un gradiente cromatico particolarmente brillante, importante nell'affermazione qualitativa e commerciale dell'uva da tavola della Puglia. Il calcio presente nel terreno, agisce sottoforma di pectato di calcio, come "cemento cellulare" che tiene insieme le membrane cellulari, e migliora nel contempo le caratteristiche di croccantezza e serbevolezza del prodotto molto apprezzate dal consumatore.

La ricchezza dei suoli, in potassio, combinata con la presenza del calcio e magnesio prontamente assimilabile, influisce positivamente sull'accumulo degli zuccheri nella bacca con una equilibrata degradazione dell'acidità titolabile. Ciò consente, a maturazione del prodotto, di conservare un giusto rapporto gradi brix/acidità tanto da incidere positivamente sulla sensazione gustativa di bontà e gradevolezza dell'uva.

Nella zona di produzione dell'Uva di Puglia indicata all'art. 3 del disciplinare si è sviluppata fin dalla fine del XIX secolo una alta specializzazione della manodopera utilizzata nella coltivazione di questo prodotto, caratterizzata dalla capacità di effettuare accurate e attente operazioni manuali sui germogli e grappoli, quali il diradamento degli stessi, la loro liberazione da foglie e germogli, la sistemazione dei germogli al fine di consentire la giusta luminosità, operazioni che favoriscono lo sviluppo e la maturazione dell'uva. Tale elevata specializzazione che si è tramandata nel tempo e che sussiste intatta ai nostri giorni, permette di esaltare le caratteristiche qualitative dell'"Uva di Puglia" e in particolare la concentrazione di zuccheri, la colorazione della buccia, la bellezza e

l'uniformità dei grappoli, la croccantezza degli acini, la minore incidenza delle malattie crittogamiche, caratteristiche qualitative uniche e riconosciute.

Nel 1869 un pioniere, Sergio Musci, dette corso da Bisceglie (Bari) alle prime spedizioni di uva da tavola verso Milano, Torino, Bologna. Nel 1880 dalla Puglia il cav. Francesco De Villagomez, sempre biscegliese, iniziò le spedizioni di uva da tavola in Germania.

La reputazione storica dell'“Uva di Puglia” trova la sua prima affermazione nel riconoscimento degli operatori delle altre regioni produttrici e nella richiesta sempre crescente sia da parte dei mercati nazionali che da quelli esteri.

L'“Uva di Puglia” continuava ad essere segnalata come esempio di successo del prodotto sul mercato grazie alla sensibilità e capacità dei produttori, in grado di utilizzare al meglio la vocazionalità pedoclimatica della regione.

Vivarelli nel 1914 facendo il punto sulla situazione pugliese, segnalava per questa regione la particolare vocazione del clima, del terreno e l'atteggiamento del viticoltore "che ha compreso la necessità di non trascurare cure speciali di coltivazione...".

L'uso consolidato della denominazione “Uva di Puglia” è confermato dal fatto che la stessa denominazione è utilizzata da oltre 25 anni, nel rispetto della regolamentazione comunitaria in materia di commercializzazione dell'uva da tavola che prevede l'obbligo di indicare l'origine del prodotto (Paese o denominazione nazionale, regionale o locale) sulle confezioni.

Art. 7 CONTROLLI

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg.(CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Autorità pubblica: Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura – C.so Cavour, 2 70121 Bari – Tel. 0802174111 – Fax 0802174228.

Art. 8 ETICHETTATURA

All'atto dell'immissione al consumo, il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente grappoli della stessa varietà, origine e standard qualitativo. Ogni confezione deve essere sigillata (mediante retinatura, floppatura, apposizione di bollini di chiusura su buste ed imballi trasparenti e forati).

Le confezioni utilizzate sono :

- Cassetta da 5 kg netti di uva. La cassetta può essere in cartone, legno, compensato, plastica.
- Cassetta da 2 - 2,5 - 3,0 kg netti di uva in cartone.
- Cestini da 2,0 – 1,5 – 1,0 – 0,750 - 0,5 kg netti di uva, in polipropilene o in PET, assemblati in imballaggi di plastica, legno o cartone.
- Buste da 0,5 – 1,0 kg netti di uva, realizzate in PET, assemblati in imballaggio di plastica, legno o cartone.

L'uva da tavola deve essere condizionata in modo che sia garantita la protezione adeguata del prodotto. I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e devono essere costituiti da sostanze tali da non provocare alterazioni esterne o interne dell'uva.

Gli imballaggi devono inoltre essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Su ogni confezione deve essere apposta una etichetta sulla quale sono riportate sullo stesso lato, in caratteri leggibili, visibili all'esterno, indelebili le seguenti indicazioni:

- nome ed indirizzo o simbolo o codice di identificazione del confezionatore e del produttore dell'uva.
- indicazione della natura del prodotto "uva da tavola" se il contenuto non è visibile dall'esterno, indicazione della varietà.

Logo



Il logo da utilizzare obbligatoriamente per il prodotto certificato è costituito da una circonferenza di colore rosso scuro, tracciata ai bordi con i colori della bandiera italiana. All'interno è rappresentata un'immagine disegnata e non fotografica della regione Puglia, ove è indicata la città di Bari. In basso a sinistra sotto il profilo della Regione è posto un grappolo d'uva con tralcio annesso. All'estremità sinistra della regione Puglia, in alto, è rappresentato un sole stilizzato sfumato verso l'esterno. La sigla IGP e la dicitura "Uva di Puglia" sono collocate a destra all'interno della circonferenza descritta. Sull'estremità inferiore del profilo della Regione è collocato il logo comunitario.

Il logo che indicherà la denominazione IGP sarà riprodotto su bollino o collarino autoadesivo di vari diametri.

Indici colorimetrici:

- Rosso scuro : Pantone 485c.
- Colori della bandiera italiana: Verde:Pantone 361c; Bianco e Rosso :Pantone 162c.
- Sole stilizzato: colore 1585c sfumato sino al colore Pantone 803c.
- Dicitura IGP Uva di Puglia : Font flamenco D;
- Sigla IGP : colore Pantone 7404c – tracciato :Pantone 1585c.
- Uva di Puglia: colore Pantone 1585c – tracciato : Pantone 7404c.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
"DAUNIA"**

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DM 12.09.1995	GU n. 237 - 10.10.1995
Modificato con	DM 20.07.1996	GU n. 190 - 14.08.1996
Modificato con	DM 13.08.1997	GU n. 210 - 09.09.1997
Modificato con	DM 27.10.1998	GU n. 258 - 04.11.1998
Modificato con	DM 25.10.2010	GU n. 262 - 09.11.2010 (S.O. n. 245)
Modificato con	DM 13.01.2011	GU n. 26 - 02.02.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	GU n. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 28.11.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 11.06.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione**

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.

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

L'indicazione geografica tipica "Daunia" è riservata ai seguenti vini:

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

I vini ad indicazione geografica tipica "Daunia", bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti, composti nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia, a bacca di colore corrispondente iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

L'indicazione geografica tipica "Daunia" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni o relativi sinonimi:

Aglianico n. ;
Aleatico n. ;
Barbera n. ,
Bianco di Alessano b. ;
Biancolella b. ;
Bombino bianco b. ;
Bombino nero n. ;
Cabernet Franc n. ;
Cabernet Sauvignon n. ;
Chardonnay b. ;
Coda di volpe b. ;
Falanghina b. ;
Fiano b. ;
Greco b. ;
Greco bianco b. ;
Incrocio Manzoni 6.0.13 b. ;
Lambrusco Maestri n. ;
Lambrusco n. ;
Malbech n. ;
Malvasia bianca b. ;
Malvasia nera di Brindisi n. ;
Malvasia nera di Lecce n. ;
Merlot n. ;
Montonico b. ;
Moscatello selvatico b. ;
Moscato bianco b. ;
Negroamaro n. ;
Pampanuto b. ;
Petit Verdot n. ;
Piedirosso n. ;
Pinot bianco b. ;
Pinot grigio g. ;
Pinot nero n. ;
Primitivo n. ;
Refosco dal Peduncolo rosso n. ;
Riesling italico b. ;

Riesling renano b.;
Sangiovese n.;
Sauvignon b.;
Semillon b.;
Sylvaner verde b.;
Syrah n.;
Trebiano
Trebiano giallo b.;
Uva di Troia n.;
Verdeca b.;
Verdicchio b.;
Vermentino b.;

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

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione diversi da quello oggetto di specificazione, per la provincia di Foggia fino ad un massimo del 15%.

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

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

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

Articolo 3

Zona di produzione uve

La zona di produzione geografica tipica delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica "Daunia" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Foggia, il territorio della provincia BAT (Barletta-Andria-Trani), limitatamente ai territori amministrativi dei comuni di Margherita di Savoia, San Ferdinando di Puglia, Trinitapoli.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vitigni 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 26, per i vini ad indicazione geografica tipica "Daunia" con la specificazione del vitigno, a tonnellate 22;

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

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

10,00% vol per i bianchi;

10,00% vol per i rosati;

10,50% vol per i rossi.

Le uve destinate alla produzione della tipologia frizzante e spumante possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,50% vol.

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

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

Articolo 5 Norme per la vinificazione

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

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

Per le uve destinate alla produzione dell'indicazione geografica tipica "Daunia" passito e uve stramature è consentito un appassimento, anche sulla pianta.

Le operazioni vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Daunia" devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve come delimitata dall'art. 3.

Tuttavia è consentito che tali operazioni vengano effettuate anche nel territorio della Regione Puglia.

E' fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa per effettuare le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di produzione fino al 31 dicembre 2012.

Articolo 6 Caratteristiche del vino al consumo

I vini ad indicazione geografica tipica "Daunia", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

"Daunia" Bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: gradevole, delicato;

sapore: fresco, da secco ad abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Daunia” Bianco da uve stramature

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

“Daunia” Bianco Frizzante

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

“Daunia” Bianco Passito

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

“Daunia” Bianco Spumante

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

“Daunia” Rosso

colore: dal rosso rubino al granato;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

“Daunia” Rosso da uve stramature

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

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Daunia” Rosso Frizzante:

spuma: fine ed evanescente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato;
sapore: da secco ad amabile, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol di cui almeno 9,50% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Daunia” Rosso Novello

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

“Daunia” Rosso Passito

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

“Daunia” Rosato

colore: rosato più o meno intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: da secco ad abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Daunia” Rosato Frizzante

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

“Daunia” Novello Rosato

colore: rosato più o meno intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: da secco ad abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

“Daunia” Rosato Spumante

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

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

Articolo 7 Designazione e presentazione

Per i vini ad indicazione geografica tipica “Daunia” è consentito il riferimento ai nomi di due vitigni indicati all'articolo 2, a condizione che il vino prodotto derivi al 100% dai vitigni indicati e che il vitigno che concorra in quantità minore rispetto all'altro, sia presente in percentuale superiore al 15%.

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 o similari.

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

Articolo 8 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 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 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 caldo-asciutto 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 IGT DAUNIA.

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 centro-settentrionale, 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.

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

In generale tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni. Si tratta di caratteristiche organolettiche ed analitiche diretta conseguenza della tipologia di terreno

calcareo/argilloso su cui insistono i vigneti e delle condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli.

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

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 caldo-asciutto 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 IGT "Daunia"

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

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

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

La C.C.I.A.A. di Taranto è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19 par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 20, par. 1, del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, 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 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

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

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DM 12.09.1995	G.U. 237 - 10.10.1995
Modificato con	DM 20.07.1996	G.U. 190 - 14.08.1996
Modificato con	DM 13.08.1997	G.U. 210 - 09.09.1997
Modificato con	DM 03.11.2010	G.U. 264 - 11.11.2010
Modificato con	DM 13.01.2011	G.U. 26 - 02.02.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 28.11.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione**

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

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

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

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

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

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

Aglianico n.;

Aleatico n.;

Asprinio bianco b.

Barbera n.,

Bianco di Alessano b.;

Biancolella b.

Bombino bianco b.;

Bombino nero n.;

Cabernet Franc n.

Cabernet Sauvignon n.;

Chardonnay b.;

Coda di volpe b.

Falanghina b.;

Fiano b.;

Francavilla

Greco b.;

Impigno b.

Incrocio Manzoni 6.0.13 b.;

Lacrima n.,

Lambrusco n. (da Lambrusco Maestri);

Malbech n.;

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

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

Merlot n.;

Montonico b.;

Moscato selvatico b.;

Moscato bianco b.;

Negroamaro n.;

Negroamaro precoce cannellino n.

Notardomenico n.;

Pampanuto b.;

Petit Verdot n.

Piedirosso n.;

Pinot bianco b.;

Pinot grigio g.
Pinot nero n.;
Primitivo n.;
Refosco dal peduncolo rosso n.
Riesling italico b.;
Riesling renano b.;
Sangiovese n.;
Sauvignon b.;
Semillon b.;
Susumaniello n.;
Sylvaner verde b.;
Syrah n.
Trebiano
Uva di Troia n.;
Verdeca b.;
Verdicchio b.
Vermentino b.;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Articolo 3

Zona di produzione uve

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

Articolo 4

Norme per la viticoltura

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

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

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

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

- 9,5% vol per i bianchi;
- 9,5% vol per i rosati;
- 10,00 % vol per i rossi.

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

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

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

Articolo 5

Norme per la vinificazione

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

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

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

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

Articolo 6 **Caratteristiche del vino al consumo**

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

“Puglia” Bianco

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

“Puglia” Bianco vino da uve stramature

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

“Puglia” Bianco Frizzante:

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

“Puglia” Bianco Passito

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

“Puglia” Bianco Spumante:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;

sapore: fresco, sapido, fine, armonico, fino al dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Puglia” Rosso

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

“Puglia” Rosso vino da uve stramature

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

“Puglia” Rosso Frizzante:

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

“Puglia” Rosso Novello

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

“Puglia” Rosso Passito

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

“Puglia” Rosato

colore: rosato più o meno intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: da secco a dolce, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

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

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

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

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

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

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

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

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

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

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

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Il legame della Puglia con il vino, e quindi con la vite, ha origini antichissime, un legame che da sempre ha caratterizzato - unitamente all'olio e all'olivo - la cultura e la tradizione di questa regione.

La storia della vite in Puglia ha radici antichissime e si ritiene che questa pianta sia stata sempre presente nel territorio della regione. La vite era probabilmente presente in Puglia prima dei tempi della colonizzazione greca - nel VIII secolo a.C. - tuttavia alcune delle varietà oggi considerate autoctone di questa regione sono state introdotte proprio dai greci, come il Negroamaro e l'Uva di

Troia. Dalla Grecia fu introdotto anche il sistema di coltivazione della vite ad “alberello”, il metodo più diffuso in Puglia. Con l'arrivo del dominio degli antichi romani - in seguito alla vittoria contro Pirro nel 275 a.C. - la produzione e il commercio di vino furono particolarmente vivaci e i vini della Puglia cominciarono ad essere presenti - e apprezzati - nella tavole di Roma. Nella sua monumentale opera *Naturalis Historia*, Plinio il Vecchio, nell'elencare le varietà di uve greche, ricorda che in Puglia erano presenti le Malvasie Nere di Brindisi e Lecce, il Negroamaro e l'Uva di Troia. Plinio il Vecchio, Orazio e Tibullo hanno lasciato ampie testimonianze nei loro scritti sulle tecniche di coltivazione della vite e della produzione di vino in Puglia ai tempi degli antichi Romani, decantando - in particolare - il colore, il profumo e il sapore dei vini pugliesi. Plinio il Vecchio definì Manduria - la terra della Puglia più rappresentativa per il Primitivo - come *viticulosae*, cioè “piena di vigne”. Manduria non fu l'unica zona a guadagnarsi l'appellativo di *viticulosae*: anche Mesagne, Aletium (Alezio) e Sava furono definite in questo modo da altri autori. Altri autori illustri di quei tempi - come Marziale, Ateneo e Marrone - elogiarono nei loro scritti le qualità dei vini pugliesi. Con la costruzione del porto di Brindisi - nel 244 a.C. - il commercio del vino pugliese conosce un periodo piuttosto fiorente e a Taranto, con lo scopo di facilitare la spedizione e l'imbarco, si conservano enormi quantità di vino in apposite cantine scavate nella roccia lungo la costa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

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

La C.C.I.A.A. di Taranto è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19 par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 20, par. 1, del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, 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 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.

Girasole

Codice SIAN	Varietà	Ibrido	Responsabile della conservazione in purezza
12719	Klarika CL	HS	Caussade Semences – F -

Il presente decreto entrerà in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 15 dicembre 2011

Il direttore generale: BLASI

AVVERTENZA:

Il presente atto non è soggetto al visto di controllo preventivo di legittimità da parte della Corte dei conti, art. 3, legge 14 gennaio 1994, n. 20, né alla registrazione da parte dell'Ufficio centrale del bilancio del Ministero dell'economia e delle finanze, art. 9 del decreto del Presidente della Repubblica n. 38/1998.

12A00589

PROVVEDIMENTO 17 gennaio 2012.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Dauno» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al Reg. CE n. 2325 del 24 novembre 1997.

IL DIRETTORE GENERALE

DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento CE n. 2325 della Commissione del 24 novembre 1997 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la denominazione di origine protetta «Dauno»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 9 del Regolamento (CE) n. 510/06 una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con Regolamento (UE) n. 23 della Commissione dell'11 gennaio 2012, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito della registrazione della modifica richiesta, della D.O.P. «Dauno», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

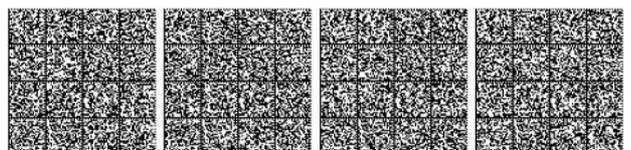
Provvede:

Alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della Denominazione di origine protetta «Dauno», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del Regolamento (UE) n. 23 dell'11 gennaio 2012.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Dauno», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 17 gennaio 2012

Il direttore generale: SANNA



SCHEDA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine

“Dauno”

N° CE:

D.O.P. (X) I.G.P. ()

La presente scheda riepilogativa presenta ai fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro

Nome: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Indirizzo: Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma
Tel: 06 – 46655104
Fax: 06 – 46655306
E-mail: saco7@politicheagricole.gov.it

2. Associazione

Nome: “Daunia Verde” - Consorzio di tutela della denominazione di origine protetta olio extravergine di oliva “Dauno”.

Indirizzo: Via Dante, 27 - 71100 FOGGIA
Tel: 0881 707742
Fax: 0881 707742
E-mail: dauniaverde@tin.it

Composizione: Produttori/Trasformatori (x) Altro ().

3. Tipo di prodotto:

Olio Extra Vergine di Oliva - Classe 1.5.

4. Disciplinare:

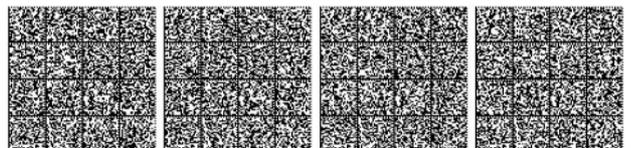
(sintesi dei requisiti di cui all’art.4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

4.1 Nome: “Dauno”.

4.2 Descrizione:

L’olio extra vergine di oliva “Dauno”, all’atto dell’immissione al consumo, deve possedere le seguenti caratteristiche chimiche ed organolettiche:

- acidità max 0,6%;
- numero di perossidi ≤ 12 Meq O₂ /Kg;
- polifenoli totali ≥ 100 ppm;
- colore dal verde al giallo;
- odore fruttato;
- sapore fruttato con eventuale leggera sensazione di piccante e amaro.



I suddetti valori variano, ma sempre entro limiti più restrittivi, per ognuna delle menzioni geografiche ammesse.

Gli altri parametri chimico-fisici sono conformi all'attuale normativa U.E.

4.3 Zona geografica:

La zona di produzione dell'olio "Dauno" è situata nella provincia di Foggia.

4.4 Prova dell'origine:

Ogni operatore della filiera (olivicoltore, frantoiano e confezionatore), ciascuno per la fase del processo produttivo in cui è coinvolto, effettua una serie di controlli finalizzati a verificare la tracciabilità del prodotto. In particolare: l'olivicoltore al momento della consegna delle olive al frantoio si accerta di aver rispettato le prescrizioni di coltivazione disciplinate, le rese e le date di raccolta, di conferire le olive a frantoiani iscritti alla DOP dandone evidenza attraverso la documentazione di trasporto o documentazione sostitutiva. Il frantoiano, in accettazione, verifica la provenienza del prodotto, la corretta identificazione delle olive, il rispetto delle date di raccolta, l'adeguatezza, la completezza e la corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione di trasporto o documentazione similare e provvede a stoccare il prodotto in aree appositamente identificate in funzione della sottozona di appartenenza. Durante il processo di molitura, provvede a registrare i dati relativi alle attività di molitura, che mostrino la rintracciabilità della partita di olio a partire dalle partite di olive molite. L'olio ottenuto viene appositamente identificato e separato in funzione della sottozona e delle varietà previste dal disciplinare. Viene, infine, stoccato in appositi tank identificati con la dicitura: "olio dop dauno- varietà delle olive, menzione geografica". Tutte le informazioni relative alla data di molitura, varietà delle olive, menzione geografica, resa in olio, ecc. sono registrate dal frantoiano su apposita documentazione e scrupolosamente conservata. Il confezionatore in fase di accettazione verifica che la partita di olio atto a divenire DOP "Dauno" sia ottenuto da olive di olivicoltori iscritti alla DOP e molite presso frantoiani iscritti alla DOP e sia accompagnata dalla documentazione relativa alla rintracciabilità (documentazione di trasporto ed opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione delle partite di olio) e provvede a registrare i dati relativi alle attività di confezionamento che mostrino la rintracciabilità della partita di olio.

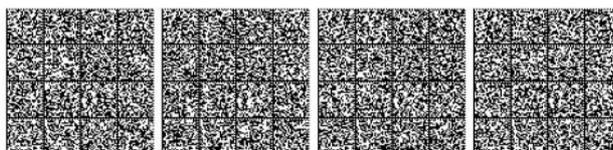
4.5 Metodo di ottenimento:

L'olio extra vergine di oliva "Dauno" è prodotto da olive sane, raccolte entro il 30 gennaio. La produzione di olive per ettaro non può essere superiore ai 10.000 Kg./per ettaro negli oliveti specializzati con una resa in olio massima del 25%. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari ed originarie del frutto.

4.6 Legame:

La coltivazione dell'olivo in provincia di Foggia risale certamente a epoca molto lontana. Una testimonianza di ciò è data dai frammenti di macerie, simili al *trapezum* di epoca romana, conservato nell'anfratto monastico di Santa Maria di Pulsano, a Monte S. Angelo (Gargano), in una valle che scende al golfo di Manfredonia, conosciuta con la dizione di "Valle del Campanile". Nel XVIII secolo una normativa per l'ammasso e il traffico di olio venne emanata da una bolla papale rogata a Monte S. Angelo. Nel corso dei secoli l'olivo ha avuto in questa zona una diffusione ed uno sviluppo molto rilevanti fino ad assumere una importanza fondamentale per l'economia della zona.

Daunia è l'antico nome geografico con il quale veniva designato il territorio in provincia di Foggia. I Dauni erano infatti gli antichi abitatori di tale zona. L'olivicoltura rappresenta uno



dei principali comparti produttivi della zona. La coltivazione dell'olivo iniziata nel Gargano si è via via estesa al resto del territorio della provincia. La maggiore diffusione si è avuta nel secolo XVII, quando si potevano contare già migliaia di ettari, tutti in coltura specializzata. Il commercio dell'olio fu molto intenso, specialmente per via mare. Verso la fine del XVIII e in tutto il XIX secolo la coltura dell'olivo si estese rapidamente nelle più diverse zone della Daunia. Il sistema di espansione della coltura nella provincia di Foggia, in considerazione della conformazione del territorio, ha portato alla formazione di individualità geografiche di produzione che, pur presentando una matrice produttiva comune, evidenziano delle peculiarità di immagine qualitativa dovute sia alla differente composizione percentuale delle varietà che entrano nella produzione dell'olio "Dauno", sia alla particolare conformazione orografica dei quattro areali di coltivazione corrispondenti alle quattro menzioni geografiche aggiuntive che figurano nel disciplinare di produzione. Esse sono: "Dauno Alto Tavoliere", "Dauno Basso Tavoliere", "Dauno Gargano", "Dauno Sub-Appennino". L'inserimento delle predette menzioni nella denominazione principale è finalizzato soprattutto a precisare e preservare nell'immagine geografica relativa all'origine della produzione dell'olio "Dauno" le differenti realtà territoriali produttive della provincia di Foggia che nel corso degli anni hanno acquisito un rilevante valore paesaggistico con forte richiamo turistico.

4.7 Organismo di controllo:

Nome: Camera di Commercio Industria, Agricoltura e Artigianato di Foggia

Indirizzo: Via Dante n.27 – 71100 FOGGIA

Tel.: 0881 797279

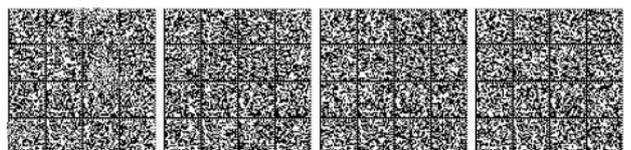
Fax: 0881 726046

E-mail: eufrasia.spagnoli@fg.camcom.it

4.8 Etichettatura:

Ogni menzione geografica deve essere riportata in etichetta con dimensioni non superiori a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine protetta "Dauno" accompagnato da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: "Alto Tavoliere", "Basso Tavoliere", "Gargano", "Sub Appennino".

E' consentito l'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine protetta.



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
PROTETTA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA <DAUNO>.**

Art.1

Denominazione

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

Art. 2

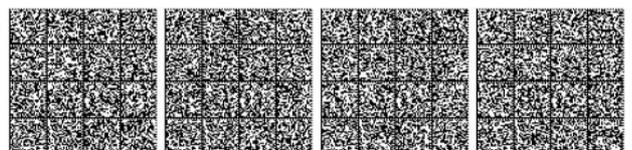
Varietà di olivo

1. La denominazione di origine protetta <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 protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Basso Tavoliere>, è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà 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 protetta <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 protetta <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%.

Art. 3

Zona di produzione

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. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <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, e delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopraccitati ad esclusione del comune di Castelnuovo della Daunia il cui territorio olivato interessato e delimitato geograficamente dalla contrada Monachelle, che presenta caratteristiche orografiche e pedoclimatiche simili a quelle dei terreni del comune di Torremaggiore.

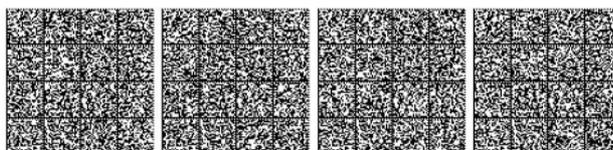
La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Basso Tavoliere>, comprende, in provincia di Foggia, tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Carapelle, Cerignola, Foggia, Manfredonia, Margherita di Savoia, Ortona, Ortanova, Rignano Garganico, San Ferdinando di Puglia e San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, Stornara, Stornarella, Trinitapoli, Zapponeta. Tale zona, riportata in apposita cartografia, e delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopraccitati ad eccezione di Manfredonia, Rignano Garganico, San Giovanni Rotondo e San Marco in Lamis, il cui territorio interessato e 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.

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <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, Poggjo Imperiale, Rignano Garganico, Rodi Garganico, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, Sannicandro Garganico, Vico del Gargano, Vieste. Tale zona, riportata in apposita cartografia, e 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 e 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.

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Sub-Appennino>, comprende, in provincia di Foggia, tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Accadia, Alberona, Anzano di Puglia, Ascoli Satriano, Biccari, Bovino, Candela, Carlantino, Casalnuovo Monterotaro, 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, e delimitata dai confini amministrativi dei predetti comuni ad esclusione del territorio amministrativo del comune Castelnuovo della Daunia relativo alla contrada Monachelle, che risulta inserito nella menzione geografica aggiuntiva <Alto Tavoliere>.

Art. 4 Prova dell'origine

Ogni operatore della filiera (olivicoltore, frantoiano e confezionatore), ciascuno per la fase del processo produttivo in cui è coinvolto, effettua una serie di controlli finalizzati a verificare la tracciabilità del prodotto. In particolare: l'olivicoltore, al momento della consegna delle olive al frantoio, si accerta di aver rispettato le prescrizioni di coltivazione disciplinate, le rese e le date di raccolta, di conferire le olive a frantoiani iscritti alla DOP dandone evidenza attraverso la documentazione di trasporto o documentazione sostitutiva. Il frantoiano, in accettazione, verifica la provenienza del prodotto, la corretta identificazione delle olive, il rispetto delle date di raccolta,



l'adeguatezza, la completezza e la corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione di trasporto o documentazione similare e provvede a stoccare il prodotto in aree appositamente identificate in funzione della sottozona di appartenenza. Durante il processo di molitura, provvede a registrare i dati relativi alle attività di molitura, che mostrino la rintracciabilità della partita di olio a partire dalle partite di olive molite. L'olio ottenuto viene appositamente identificato e separato in funzione della sottozona e delle varietà previste dal disciplinare. Viene, infine, stoccato in appositi tank identificati con la dicitura: "olio dop dauno- varietà delle olive, menzione geografica". Tutte le informazioni relative alla data di molitura, varietà delle olive, menzione geografica, resa in olio, ecc. sono registrate dal frantoiano su apposita documentazione e scrupolosamente conservata. Il confezionatore in fase di accettazione verifica che la partita di olio atto a divenire DOP "Dauno" sia ottenuto da olive di olivicoltori iscritti alla DOP e molite presso frantoiani iscritti alla DOP e sia accompagnata dalla documentazione relativa alla rintracciabilità (documentazione di trasporto ed opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione delle partite di olio) e provvede a registrare i dati relativi alle attività di confezionamento che mostrino la rintracciabilità della partita di olio.

Art 5

Caratteristiche di coltivazione

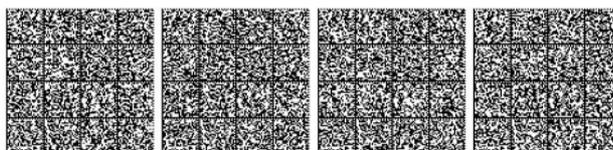
Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

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.

Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <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.

Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <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 Pliocene, 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.

Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Gargano>, sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 4 dell'art. 3, i cui terreni, originatisi



nel Cretaceo inferiore, derivano da un substrato costituito da calcari compatti, bianchi o grigiastri, ora dolomitici ora con intercalazioni di straterelli marnosi o con noduli e lenti selciose nella parte più orientale del Promontorio; nel Cretaceo superiore, con calcario più o meno compatti, talvolta alquanto dolomitici, bianco grigiastri o bianco giallastri nella parte occidentale e centrale con una tessitura che va dal sabbioso-argilloso-calcario all'argilloso-calcareo, con presenza, anche rilevante, di scheletro calcareo.

Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <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 delta Daunia> e derivano da un substrato molto vario, comprendente, fra l'altro, breccie e breccione calcareo-organogeno, argille e marne siltose, calcari compatti o farinoso biancastri. Le altre zone, formatesi nel Pliocene e nel quaternario, presentano anch'esse una notevole variabilità di substrato. I terreni hanno una tessitura che va dall'argilloso al sabbioso con presenza più o meno elevata di scheletro di calcare; negli areali dove l'argilla è preponderante, si verificano frequenti movimenti e smottamenti dei pendii.

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

La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <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%.

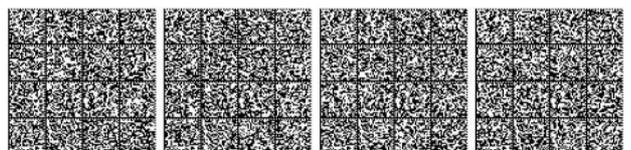
La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Alto Tavoliere>, deve essere effettuata entro il 30 gennaio di ogni anno.

La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <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%.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Gargano>, deve essere effettuata entro il 30 gennaio di ogni anno. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <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%.

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

La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di



oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Sub-Appennino>, non può superare kg 8.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 22%.

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.

Art. 6

Modalità di oleificazione

La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno> comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Foggia.

La raccolta delle olive, destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine di cui all'art 1, deve avvenire direttamente dalla pianta.

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.

Le operazioni di oleificazione devono avvenire entro tre giorni dalla raccolta delle olive.

Art.7

Caratteristiche al consumo

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Alto Tavoliere>, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

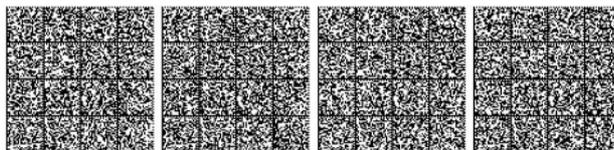
- colore: dal verde al giallo;
- odore: di fruttato medio con sensazione di frutta fresca e mandorlato dolce;
- sapore: fruttato;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100
- grammi di olio;
- punteggio al Panel test: $\geq 6,5$;
- numero perossidi: ≤ 12 MeqO₂/kg;
- polifenoli totali: ≥ 100 ppm.

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <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.

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <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.

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <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.

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

Art. 8

Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine protetta 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>.

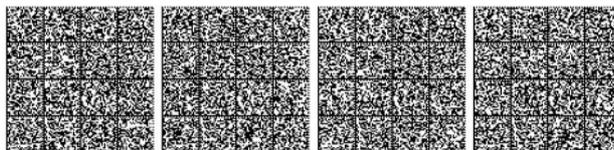
E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situate nell'area di produzione e consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda.

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

Ogni menzione geografica, <Alto Tavoliere>, <Basso Tavoliere>, <Gargano>, <Sub-Appennino> 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 protetta <Dauno>.

L'uso di altre indicazioni geografiche, riferito 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 protetta di cui all'art.1.

Il nome della denominazione di origine protetta 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. 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.

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

12A00800

PROVVEDIMENTO 17 gennaio 2012.

Iscrizione della denominazione «Vulture» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE, LA QUALITÀ
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con Regolamento UE n. 21 della Commissione dell'11 gennaio 2012, la denominazione «Vulture» riferita alla categoria Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.) è iscritta quale Denominazione di Origine Protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del Regolamento (CE) n. 510/2006;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta «Vulture», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

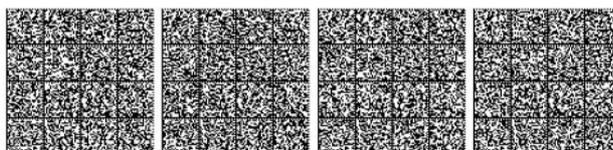
Provvede:

Alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della Denominazione di origine protetta «Vulture», registrata in sede comunitaria con Regolamento UE n. 21 della Commissione dell'11 gennaio 2012.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Vulture», possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Denominazione di Origine Protetta» solo sulle produzioni conformi al Regolamento (CE) n. 510/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 17 gennaio 2012

Il direttore generale: SANNA



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“ORTA NOVA”**

Approvato con	DPR 26.04.1984	GU n. 274 - 04.10.1984
Modificato con	DM 30.11.2011	GU n. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato 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 proseguire 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. i 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 sesti 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 aggiratesi 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 Orta Nova 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 arboricole 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 Orta Nova 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 Orta Nova 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 Ortona 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 purchè 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 "lacrima" 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 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
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato 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 colmatura 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 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 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 caldo-asciutto 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 centro-settentrionale, 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 del'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 se 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 caldo-asciutto 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 in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 4).