

REGIONE PUGLIA
PROVINCIA DI LECCE

Comuni:
Galatina e Galatone
Località "Santa Barbara"

PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE FOTOVOLTAICA E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE - Potenza nominale **40.278,00 kWp in DC** e potenza in immissione di **34.000,00 kW in AC**

Sezione 0:
RELAZIONI GENERALI

Titolo elaborato:
RELAZIONE SU RILIEVO PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

N. Elaborato: 0.3.3

Scala -

Committente

Galatina 1 S.r.l.

Via Francesco Scandone,4
Montella (AV) - 83048
P.IVA 03126150642
galatina1@legalmail.it

Legale Rappresentante
BRACCIA GERARO Carmine

Progettazione




sede legale e operativa
San Martino Sannita(BN) Loc. Chiarenile snc Area Industriale
sede operativa
Lucera (FG) via Alfonso La Cava 114
P.IVA 01465940623
Azienda con sistema gestione qualità Certificato N. 50 100 11873



Tecnico Incaricato
Dott. Ambrogio Iacono

Rev.	Data	sigla	Sigla	sigla	DESCRIZIONE	
00	Agosto 2022	AI	PM	NF	Emissione progetto definitivo	
		Elaborazione	Approvazione	Emissione		
Nome file sorgente		FV.GAL01.C1.PD.0.3.3.R00.doc	Nome File stampa		FV.GAL01.C1.PD.0.3.3.R00.pdf	Formato di stampa

 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.GAL01.C1.PD.03 26 agosto 2022 26 agosto 2022 01 2 di 29
---	---	---	--


ALL. G

RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE FOTOVOLTAICA E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE – Potenza nominale **40.278,00 kWp in DC e potenza in immissione di **34.000,00 kWp in AC****

GALATINA e GALATONE- località "Santa Barbara"



	<p align="center">RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'</p>	<p>Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina</p>	<p>FV.GAL01.C1.PD.03 26 agosto 2022 26 agosto 2022 01 3 di 29</p>
---	---	--	---

SOMMARIO


PREMESSA.....pag. 3

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

PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'.....pag. 9

RILIEVO PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'.....pag. 10

CONCLUSIONI.....pag. 11

	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.GAL01.C1.PD.03 26 agosto 2022 26 agosto 2022 01 4 di 29
---	--	---	--

1. PREMESSA

La presente relazione su rilievo delle produzioni agricole di qualità (DOCG, DOC, IGT, DOP, IGT), redatta ai sensi della Delibera della Giunta Regionale n. 1642 del 30/10/2009, concernente «Norme generali sul procedimento in materia di autorizzazione unica di cui all'art. 12 del D. Leg.vo 29.12.2003, n. 387» e della circolare Regione Campania n.200319 del 14-03-2011 è relativa a “*PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE FOTOVOLTAICA E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE – Potenza nominale 40.278,00 kWp in DC e potenza in immissione di 34.000,00 kWp in AC*” da realizzarsi in agro di GALATINA(LE) e GALATONE(LE) in località Santa Barbara commissionato dalla ditta Galatina 1 S.r.l.. Con essa si vuole evidenziare e descrivere le produzioni di pregio insistenti nelle zone interessate dal progetto.

2 - DESCRIZIONE DELL'IMPIANTO

Il progetto riguarda la realizzazione di un impianto fotovoltaico di potenza nominale pari a 34 MW e potenza di picco pari a 40,28 MWp da installare nel comune di Galatina (LE) in località “S. Barbara”, e con opere di connessione ricadenti nello stesso territorio comunale e solo marginalmente nel territorio del comune di Galatone dove ricade un tratto del cavidotto esterno.


Proponente dell’iniziativa è la società Galatina 1 S.r.l. con sede a Montella (AV) in Via Francesco Scandone 4.

L’impianto fotovoltaico è costituito da 76.720 moduli in silicio policristallino ognuno di potenza pari a 525 Wp. I moduli fotovoltaici sono montati su una struttura in acciaio zincato ancorata al terreno. Tali moduli sono collegati tra di loro in modo da costituire stringhe da 28 moduli. L’impianto è organizzato in gruppi di stringhe collegati alle cabine di campo. L’impianto è suddiviso in 4 campi: i campi denominati 1-2-3-4 sono delimitati a Nord/Est dalla SP18 e a Sud/Ovest dalla SP294.

L’energia elettrica viene prodotta da ogni gruppo di moduli fotovoltaici in corrente continua e viene trasmessa all’inverter che provvede alla conversione in corrente alternata. Ogni inverter è posto all’interno di una cabina di campo all’interno della quale è ubicato il trasformatore MT/BT.

Le linee MT in cavo interrato collegheranno fra loro le cabine di campo e quindi proseguiranno alla cabina di raccolta prevista all’interno dell’area campo 4. Dalla cabina di raccolta si svilupperà il collegamento in cavo interrato MT a 30 kV per il trasferimento dell’energia prodotta alla sottostazione di trasformazione di utenza (150/30 kV) prevista all’interno di un’area condivisa con altri produttori che si collegherà in antenna a 150 kV con la futura stazione Terna “Galatina” RTN 380/150 kV da connettere in entra-esce alla linea RTN a 380 kV “Galatina – Taranto Nord”.

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

	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.GAL01.C1.PD.03 26 agosto 2022 26 agosto 2022 01 5 di 29
---	---	---	--


- N. 76.720 moduli fotovoltaici da 525 Wp collegati in stringhe installate su strutture di supporto;
- N°34 inverter di potenza nominale 998 kVA;
- N°34 trasformatori MT/BT di potenza nominale 1000 kVA;
- N°43 cabine di campo all'interno dell'area d'impianto;
- Una cabina di raccolta interna all'area d'impianto ubicata all'interno del sottocampo 4;
- Recinzione esterna perimetrale alle aree di installazione dei pannelli fotovoltaici
- N°4 cancelli carrai da installare, ognuno, lungo la recinzione perimetrale per gli accessi alle quattro aree campo;
- Realizzazione di circa 6.900 m di viabilità interna ai campi fotovoltaici;
- Una linea in cavo interrato MT di collegamento interno tra le aree d'impianto e di collegamento con la cabina di raccolta per una lunghezza di circa 4075 m;
- Una linea in cavo interrato MT di collegamento esterno tra l'area d'impianto e la stazione di utenza AT/MT (lunghezza circa 5470 m);
- Una stazione elettrica di utenza AT/MT con sezione a 150 kV condivisa con altri produttori e collegata alla sezione 150 kV della futura Stazione Elettrica di trasformazione della Rete di Trasmissione Nazionale 150/380 kV "SPECCHIA" di Galatina (LE).

Come detto, l'energia elettrica viene prodotta da ogni gruppo di moduli fotovoltaici in corrente continua e viene trasmessa all'inverter che provvede alla conversione in corrente alternata. L'inverter è posto all'interno della cabina di campo all'interno della quale è ubicato il trasformatore MT/BT.

Le linee MT in cavo interrato collegheranno fra loro gruppi di cabine di campo e quindi proseguiranno dapprima alla cabina di raccolta ed in seguito alla stazione di utenza AT/MT.

Per la realizzazione dell'impianto sono previste le seguenti opere ed infrastrutture:

L'impianto è suddiviso in quattro campi 1-2-3-4, delimitati a Nord/Est dalla SP18 e a Sud/Ovest dalla SP294. L'energia elettrica viene prodotta da ogni gruppo di moduli fotovoltaici in corrente continua e viene trasmessa agli inverter che provvede alla conversione in corrente alternata. Ogni inverter è posto all'interno di una cabina di campo all'interno della quale è ubicato il trasformatore MT/BT.

	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.GAL01.C1.PD.03 26 agosto 2022 26 agosto 2022 01 6 di 29
---	---	---	--

Le linee MT in cavo interrato collegheranno fra loro le cabine di campo e quindi proseguiranno alla cabina di raccolta prevista all'interno dell'area campo 4. Dalla cabina di raccolta si svilupperà il collegamento in cavo interrato MT a 30 kV per il trasferimento dell'energia prodotta alla sottostazione di trasformazione di utenza (150/30 kV) prevista all'interno di un'area condivisa con altri produttori che si collegherà in antenna a 150 kV con la futura stazione Terna "Galatina" RTN 380/150 kV da connettere in entra-esce alla linea RTN a 380 kV "Galatina – Taranto Nord".

Dal punto di vista catastale, i pannelli fotovoltaici ricadono sulle seguenti particelle del comune di Galatina:

- FOGLIO 3 p.lle 17-20-207-209
- FOGLIO 5 p.lle 2-3-4-11-12-13-16-17-18-19-22-26

La cabina di raccolta ricade sulla particella 20 del foglio 3.


La linea dell'impianto di rete si sviluppa a partire dalla cabina di raccolta ed attraversa i fogli catastali 3,5,4,10,11,15,16, 29 e 30 del comune di Galatina e i fogli catastali 2 e 4 del comune di Galatone ed è tutta posta su viabilità esistente e pertanto non comporta interazioni con le realtà agricole.

La futura stazione Terna "Galatina" RTN 380/150 kV alla quale si collegherà la linea dell'impianto di rete è ubicata sulle particelle 10-11-12-13-204-205-206-207-208-209-210 del foglio catastale n. 30.

L'area occupata dai moduli fotovoltaici sarà complessivamente di 494.028 mq.

La viabilità complessiva da realizzarsi all'interno delle aree di impianto presenta uno sviluppo lineare complessivo di 6.900m per una larghezza media di 3m, per i quattro campi occupando una superficie complessiva di 20.700mq.

Per l'impianto fotovoltaico saranno previste 43 cabine di campo; gruppi di cabine saranno collegate tra di loro mediante un cavidotto MT interrato denominato "cavidotto interno". Quest'ultimo giungerà ad una cabina di raccolta a partire dalla quale si svilupperà un cavidotto MT interrato, denominato "cavidotto esterno" per collegamento dell'impianto alla cabina di consegna e da quest'ultima alla Stazione RTN.

	<p align="center">RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'</p>	<p>Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina</p>	<p>FV.GAL01.C1.PD.03 26 agosto 2022 26 agosto 2022 01 7 di 29</p>
---	---	--	---

Per le cabine di campo si adotterà la soluzione integrata prevista da ELETTRONICA SANTERNO, ovvero un container.

La cabina di raccolta si pone come interfaccia tra l'impianto fotovoltaico e la SE di utenza. Il progetto prevede una cabina di raccolta di dimensioni 10,76 x 4,76 x 3,50 m. Secondo la soluzione di progetto la cabina è ubicata all'interno dell'area dell'impianto fotovoltaico e in particolare all'interno del campo 4.


La superficie complessiva occupata dalle cabine di campo e dalla cabina di raccolta corrisponde ad un'area complessiva di 700mq che, comunque, ricade all'interno dei campi fotovoltaici.

La cabina di consegna sarà posta all'interno delle particelle 205 e 210 del foglio 30 e sarà costituita da un'area elettrica chiusa e da un'area elettrica chiusa comune a più produttori, dove verranno realizzate le seguenti opere civili:

- Recinzione esterna ed interna;
- Strade di circolazione, accesso e piazzali carrabili;
- Realizzazione di locali tecnici;
- Formazioni dei basamenti delle apparecchiature elettriche;

L'area occupata da tutte le infrastrutture descritte occuperà una superficie complessiva di 9.000mq.

Il cavidotto MT che interessa il collegamento tra le cabine di campo e la cabina di raccolta e quest'ultima con la cabina di consegna seguirà le modalità di posa riportate nella norma CEI 11-17, sarà costituito da cavi unipolari (ad elica visibile) direttamente interrati, ovvero modalità di posa tipo **M**, ad eccezione degli attraversamenti di opere stradali e o fluviali richieste dagli enti concessionari, per i quali sarà utilizzata una tipologia di posa che prevede i cavi unipolari in tubo interrato, modalità di posa **N**, mediante l'uso della tecnica con trivellazione orizzontale controllata. La posa verrà eseguita ad una profondità di 1.20 m in uno scavo di profondità 1.30-1.50 m (la seconda profondità è da considerarsi in terreno agricolo) e larghezza alla base variabile in base al numero di conduttori presenti, in media no superiore ad 1m. Le modalità di posa del cavidotto interrato lungo le strade esistenti del Comune di Galatina e del Comune di Galatone saranno del tutto similari a quelle già utilizzate per il passaggio di tutti i sottoservizi esistenti, ossia scavo a cielo aperto con alloggiamento del cavo a 1,20

	<p align="center">RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ</p>	<p>Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina</p>	<p>FV.GAL01.C1.PD.03 26 agosto 2022 26 agosto 2022 01 8 di 29</p>
---	--	--	---

m di profondità. Comunque si precisa che, comunque, tale profondità permetterebbe di non intaccare la coltivabilità dei terreni e, quindi, di non intaccare la superficie coltivata.

Perimetralmente all'area del campo fotovoltaico è prevista la realizzazione di una recinzione con lo scopo di proteggere l'impianto.

La recinzione perimetrale sarà realizzata con rete in acciaio zincato plastificata verde alta circa 170 m e sormontata da filo spinato, collegata a pali in acciaio tinteggiati verdi alti 2,4 m infissi direttamente nel suolo per una profondità di circa 60 cm. È stata evitata la scelta di recinzioni ancorare a cordoli di fondazione che risulta essere a maggior impatto ambientale. Per consentire il passaggio della fauna selvatica di piccola taglia si prevede di installare la recinzione in modo da garantire lungo tutto il perimetro dell'impianto un varco di 20 cm rispetto al piano campagna. In tal modo l'intervento risulterà "permeabile" alla cosiddetta microfauna locale.


L'area della recinzione comprende pannelli, viabilità, cabine inverter e relative piazzole, cabina di raccolta e relativa piazzola, i cavidotti interni ed esterni fino alla cabina di raccolta, ma anche ulteriore area in cui non ricadono opere di progetto per una superficie complessiva di 564.917mq e, pertanto, sarà questa l'area conteggiata ai fini della sottrazione all'attività agricola.

All'esterno della recinzione verrà mantenuta una fascia perimetrale a verde al fine di migliorare l'inserimento paesaggistico ed ambientale dell'intervento.

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

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

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

	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.GAL01.C1.PD.03 26 agosto 2022 26 agosto 2022 01 9 di 29
---	--	---	--

Per quanto riguarda la fase di dismissione dell'impianto è preciso impegno della società proponente provvedere, a fine vita dell'impianto, al ripristino finale delle aree e alla dismissione dello stesso, assicurando la completa rimozione dei moduli fotovoltaici e delle relative strutture di supporto, della recinzione, delle cabine di campo e di raccolta, della viabilità di servizio nonché la rimozione del cavidotto interno previsto lungo quest'ultima.

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

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

Non verrà rimossa la sottostazione di trasformazione in quanto potrà essere utilizzata per la connessione di altri utenti, né verranno dismesse le opere di rete che verranno cedute al gestore di rete E-Distribuzione e saranno, quindi, utilizzate per l'espletamento del servizio pubblico di distribuzione/trasmissione dell'energia elettrica.

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

Sono state previste opere di regimazione delle acque meteoriche.


3. PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ

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

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

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

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

	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.GAL01.C1.PD.03 26 agosto 2022 26 agosto 2022 01 10 di 29
---	---	---	---

Prodotti Tipici del Comune di Galatina

DOP- Formaggio	<u>Burrata di Andria D.O.P.</u>
DOP- Olio extravergine di oliva	<u>Olio extravergine Terre d'Otranto D.O.P.</u>
DOP- Formaggio	<u>Caciocavallo Silano</u>
DOCG/DOC- vino	<u>Aleatico di Puglia D.O.C., Terre d'Otranto D.O.C., Galatina D.O.C.</u>
IGT- vino	<u>Puglia I.g.t.</u>
IGP- Uva da tavola	<u>Uva di Puglia I.G.P.</u>


Si allega documento accluso riportante tutti disciplinari di produzione relativi

4. RILIEVO PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

Dopo attento sopralluogo e confronto tra situazione catastale ed oggettiva delle particelle oggetto di intervento si è rilevata la loro quasi perfetta coincidenza che ha portato alla conclusione che non vi sono aree interessate a colture di pregio come si evince anche dal riepilogo del catastale sotto riportato dove si evidenzia che le particelle arborate, che sono le uniche pertinenti colture di pregio, sono e sono eventualmente interessate da interventi marginali non alteranti le coltivazioni. Per quanto riguarda poi le particelle inerenti la Stazione RTN, queste sono inerenti altre progettualità, per cui vengono riportate, ma non sono oggetto di disamina.

	Foglio	Particella	Porz.	Qualità	Classe	ha	are	ca	Note
2	3	17	AB	ULIVETO	4	0	05	61	Area non interessata dalle opere
12	5	3	AB	VIGNETO	3	0	23	03	Area non interessata dalle opere
14	5	4	AB	ULIVETO	3	0	15	79	Area non interessata dalle opere
15	5	4	AC	VIGNETO	3	0	01	56	Area non interessata dalle opere
21	5	13	AB	VIGNETO	3	0	07	22	Area non interessata dalle opere
27	5	22	AB	ULIVETO	3	0	00	14	Area non interessata dalle opere
31	30	10	AB	ULIVETO	3	0	06	95	Area non interessata dalle opere
33	30	11	AB	ULIVETO	3	0	15	54	Area non interessata dalle opere
36	30	13	AB	ULIVETO	3	0	03	53	Area non interessata dalle opere
39	30	205	AB	ULIVETO	3	0	06	17	Area non interessata dalle opere

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

	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.GAL01.C1.PD.03 26 agosto 2022 26 agosto 2022 01 11 di 29
---	--	---	---

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

5. CONCLUSIONI

Le opere di cui al progetto vengono installate in terreni non soggetti a produzioni di qualità o, comunque, non alterano le superfici effettivamente coltivate di quelle eventualmente coinvolte.

Le opere di contorno non essendo direttamente di produzione di energie rinnovabili, non hanno un effetto diretto sul paesaggio e, pertanto, non vincolano né alterano gli elementi rurali e le colture di pregio.


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

Tanto per l'incarico affidatomi.

Forio, 26 agosto 2022


 Ambrogio Iacono


VERBALE DI ASSEVERAZIONE

 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.GAL01.C1.PD.03 26 agosto 2022 26 agosto 2022 01 12 di 29
---	---	---	---

IL SOTTOSCRITTO IACONO AMBROGIO NATO A FORIO(NA) IL 03.07.1970 ED IVI RESIDENTE ALLA VIA ZAPPINO N. 4 C.F. CNIMRG70L03D702M, ISCRITTO ALL'ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI DELLA PROVINCIA DI NAPOLI AL N.640 CON LA PRESENTE ASSEVERA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ, SECONDO LEGGE, LA PRESENTE RELAZIONE REDATTA SU INCARICO DELLA DITTA "GALATINA 1 S.r.l."

SI ALLEGA ALLA PRESENTE FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DI RICONOSCIMENTO.

FORIO, LÌ 26/08/2022

FIRMA




The image shows a handwritten signature in black ink over a circular professional stamp. The stamp is from the Order of Agronomists and Foresters of the Province of Naples. The text on the stamp includes: "ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI DELLA PROVINCIA DI NAPOLI", "DOTT. AMBROGIO IACONO", and "N. 640".



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

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura 1,68
 Capelli CASTANI
 Occhi VERDI
 Segni particolari




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

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

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

DOP- Formaggio	<u>Burrata di Andria D.O.P.</u>
DOP- Olio extravergine di oliva	<u>Olio extravergine Terre d'Otranto D.O.P.</u>
DOP- Formaggio	<u>Caciocavallo Silano</u>
DOCG/DOC- vino	<u>Aleatico di Puglia D.O.C., Terre d'Otranto D.O.C., Galatina D.O.C.</u>
IGT- vino	<u>Puglia I.g.t.</u>
IGP- Uva da tavola	<u>Uva di Puglia I.G.P.</u>

	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.GAL01.C1.PD.03 26 agosto 2022 26 agosto 2022 01 15 di 29
---	--	---	---

D.O.P.

BURRATA DI ANDRIA DOP

• Area di produzione •

l'intero territorio della Regione Puglia.

• Descrizione del prodotto •

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

• Materia prima

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

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

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

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

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

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


- temperatura/tempo ≥ 75°/40" se la percentuale di grasso è compresa tra il 10-20%, oppure:
- temperatura/tempo ≥ 80°/20" se la percentuale di grasso ≥ al 20%.

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

• Prodotto finito

Caratteristiche morfologiche, fisico-chimiche, microbiologiche, organolettiche:

- ◆ Peso: varia tra i 100 g e i 1000 g;

 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.GAL01.C1.PD.03 26 agosto 2022 26 agosto 2022 01 16 di 29
---	--	---	---

- ◆ Aspetto: si presenta di colore bianco latte, con involucro di spessore ≥ 2 mm circa;
- ◆ Consistenza del ripieno: massa sfilacciata spugnosa immersa nella Panna;
- ◆ Forma: si presenta di forma rotondeggiante a forma di sacca, dalla caratteristica chiusura apicale realizzata manualmente e di dimensioni tali da poter consentire eventualmente la legatura dell'apice tramite rafia alimentare;
- ◆ Stracciatella: il ripieno è ottenuto con pasta filata "stracciata" e immersa in panna;
- ◆ Umidità: compresa tra 50% e 70%;
- ◆ Linea Burrata di Andria delattosata: lattosio $< 0,1$ g / su 100 g;
- ◆ Rispetto dei requisiti microbiologici: dettati dalla normativa cogente.

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

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

• Metodo di produzione •

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

• Produzione

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

• Acidificazione

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


Nel caso di acidificazione con l'inoculo di di fermenti selezionati, latte innesto o siero innesto, si provvede prima alla termizzazione del latte in caldaia alla temperatura compresa tra 36/39° C.

• Riscaldamento

All'acidificazione del latte, effettuata con acidi organici alimentari, segue il riscaldamento in caldaia a temperature comprese tra 35-37° C.

• Coagulazione

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

 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.GAL01.C1.PD.03 26 agosto 2022 26 agosto 2022 01 17 di 29
---	--	---	---

• Filatura

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

• Formatura-raffreddamento

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

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

• Salatura

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

• Confezionamento

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

La Burrata di Andria può essere confezionata:


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

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

• Legame con l'ambiente geografico •

La Burrata di Andria è un formaggio tipico pugliese che si differenzia dagli altri per la sua particolare tecnica di lavorazione e per le sue caratteristiche organolettiche. Queste ne fanno uno dei più pregiati e particolari prodotti caseari della Puglia e del Mezzogiorno d'Italia.

Si tramanda oralmente che in un'antica masseria nei primi decenni del secolo scorso il

 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.GAL01.C1.PD.03 26 agosto 2022 26 agosto 2022 01 18 di 29
---	--	---	---

sig. Lorenzo Bianchino Chieppa (della Masseria Chieppa) abbia inventato la Burrata di Andria. Si racconta che a causa di una forte nevicata, non potendo trasferire il latte in città, dovendo necessariamente trasformarlo e soprattutto utilizzare la panna o crema che naturalmente affiorava, seguendo il concetto di produzione delle manteche (involucro di pasta filata stagionata in cui è conservato il burro), provò a realizzare con lo stesso principio un prodotto fresco. A questo si aggiunge la tipica connotazione della cultura contadina, refrattaria allo spreco e avvezza al riutilizzo di ogni avanzo di produzione. Così che, il sig. Bianchino, pensò di mescolare insieme i residui della lavorazione della pasta filata con della panna e avvolgere il tutto in un involucro fatto anch'esso di pasta filata.

La Burrata di Andria si presenta come un sacchetto di pasta filata foggiate a mano, nel quale includere "sfilacci" della stessa pasta filata e panna. L'insieme di panna e "sfilacci" di pasta filata è detto stracciatella. Il termine Stracciatella deriva proprio dalle modalità di preparazione del contenuto. La pasta filata viene infatti stracciata a mano a formare dei "lucini" irregolari.


Una delle prime segnalazioni risale al 1931 nella "Guida del Touring Club" e il successo della Burrata di Andria fu sin da subito enorme, non solo in Italia, ma anche all'estero, tanto da trovare nello Scià di Persia uno dei suoi estimatori più fedeli. Il gusto semplice e burroso di questo tipico prodotto pugliese, permette di soddisfare tutti coloro che, avvicinandosi alla cucina mediterranea, cercano prodotti semplici, genuini e poco elaborati.

La Burrata di Andria ha una notevole presenza nei menu di numerosi ristoranti del mondo dove si evidenzia il pregio di tale prodotto specificandone la provenienza andriese. Il prodotto Burrata di Andria, oltre ad aver mantenuto inalterato il legame tra tradizione produttiva e territorio, ha raggiunto una notorietà ancora più significativa se si considera la durata limitata (shelf-life) del prodotto che ne frena la commercializzazione.

Trattandosi, infatti, di un prodotto che va consumato fresco, la burrata sembrerebbe essere trascurata dagli operatori commerciali più importanti e relegata a un mercato di nicchia. Nonostante ciò il prodotto presenta una consolidata domanda evidentemente legata al raggiungimento di una ottima reputazione presso i consumatori. Sono molti gli articoli sia sulla stampa nazionale che estera dedicati a questo formaggio. Il "Corriere della Sera" in un'inchiesta del 26 agosto 1977, parla della "Burrata di Andria" come di una eccellenza casearia della Puglia e di tutto il mezzogiorno d'Italia. Un articolo di Repubblica del 16/12/1999 tra i prodotti da salvaguardare cita espressamente la "Burrata di Andria".

Viene definita poi un formaggio fantastico e unico in un articolo di Allan Bay su www.vivimilano.it/atavola.

Il Sole 24 ore, in un articolo del 30/07/1999 parla della Burrata come di una eccellenza della Puglia.

 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.GAL01.C1.PD.03 26 agosto 2022 26 agosto 2022 01 19 di 29
---	--	---	---

In un articolo de La Stampa, a firma di Vanna Pescatori, "La Mondanità" il prezioso formaggio è citato nel menù della cena di Gala organizzata dalla Ferrari, prestigiosa casa automobilistica di Maranello.

Davide Paolini in un articolo nell'inserto domenicale, Tempo Liberato de IL SOLE 24 ORE dal titolo "Giacimenti gustosi da salvaguardare", associa "la Burrata di Andria" ad altre prelibatezze della nostra cultura culinaria come la mozzarella di bufala campana, la coppa piacentina, il caciocavallo silano ecc., da tutelare e salvaguardare.

Il 18 agosto del 1990 Nicola Dante Basile, nell'inserto di agricoltura de IL SOLE 24 ORE descrive come "impegnativa" la Burrata di Andria, sicuramente a significare l'attenzione e la quasi venerazione da rivolgere a un formaggio di simile fattura, nell'articolo "Formaggi, il pecorino guida l'export".

Nel 2000, a seguito della istituzione presso il Ministero delle politiche agricole (con il decreto ministeriale 350/99) del registro dei prodotti tradizionali, la Burrata di Andria viene immediatamente inserita nel suo primo elenco dalla Regione Puglia.

Viene definita anche "Un gioiello di latte" nella rubrica i week end di "Slow Food" i profumi della Puglia di Federico II di Alberto Pejrano del 09/10/2000. Nel sito web www.stayinitaly.com, nella sezione relativa alla Regione Puglia, tra i formaggi è citata come tipicità della Puglia la "Burrata di Andria". Altri nel sito web www.agipzone.com definiscono la "Burrata di Andria" raffinatissima.

Nonostante la sua breve shelf-life, la burrata di Andria è molto apprezzata all'estero anche in paesi lontani come gli Stati Uniti dove settimanalmente il prodotto viene spedito da alcune aziende associate. Una testimonianza è il menu di una nota catena di ristoranti "Il Fornaio" che è solita organizzare dei periodi tematici in cui proporre determinate specialità e prelibatezze.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TERRE D'OTRANTO (DOP)

Area di produzione – comprende tutta l'area del Salento, tra cui le province di Brindisi, Lecce e Taranto.

Varietà – deve essere ottenuto dalle varietà di olive presenti da sole o congiuntamente Cellina di Nardò e Ogliarola, chiamata localmente Ogliarola Leccese o Salentina, per almeno il 60%. Possono concorrere altre varietà presenti nella zona in misura non superiore al 40%.

Caratteristiche al consumo – si presenta di colore verde o giallo con leggeri riflessi verdi, odore fruttato medio con una leggera sensazione di foglia, sapore fruttato con una leggera sensazione di piccante e di amaro.

Metodo di produzione – le operazioni di oleificazione devono avvenire entro due



TENPROJECT

**RELAZIONE SU RILIEVO DELLE
PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'**

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

FV.GAL01.C1.PD.03
26 agosto 2022
26 agosto 2022
01
20 di 29

giorni dalla raccolta delle olive. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.



**RELAZIONE SU RILIEVO DELLE
PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ**

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

FV.GAL01.C1.PD.03
26 agosto 2022
26 agosto 2022
01
21 di 29

“CACIOCAVALLO SILANO”-DOP

Art. 1

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

Art. 2

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

Regione Calabria:

Provincia di Catanzaro, provincia di Crotona e di Vibo Valentia: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottospicificate: - zona dell'alto Crotonese e del Marchesato: Belvedere di Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Melissa, Pallagorio, San Nicola dell'Alto, Savelli, Strongoli, Umbriatico, Verzino; zona della Piccola Sila e della fascia Presilana: Andali, Albi, Belcastro, Cerva, Cotronei, Fossato Serraha, Magisano, Mesoraca, Pentone, Petronia, Petilia Policastro, Sersale, Sorbo S. Basile. Soveria Simeri, Taverna, Zagarise; - zona dei Monti Tirolo: Reventino, Mancuso, Carlopoli, Cicala, Conflenti, Decollatura, Martirano Lombardo. Motta Santa Lucia, San Pietro Apostolo, Serrastretta, Soveria Mannelli, Tiriolo; - zona delle Serre: San Nicola da Crissa, Serra San Bruno, Simoario, Spadola, Torre di Ruggiero, Vallelonga; - zona dell'alto Maesima: Pizzoni, Sorianello, Soriano Calabro, Vazzano;

Provincia di Cosenza: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottospicificate: - zona del Ferro e dello Sparviero: Amendolara, Albidona, Alessandria del Carretto, Canna, 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 Guarnino, Rovito, Lappano, Pietrafitta, Bocchigliero; - zona della Sila Greca Cosentina: Campana, Scala Coeli, Longobucco, Terravecchia, Mandatoriccio, Pietrapaola, Caloveto, Calopezzati, Cropalati, Paludi, Rossano, Cariati; - zona destra del Crati: Vaccarizzo Albanese, San Giorgio Albanese, San Cosmo Albanese, San Demetrio Corone, Santa Sofia d'Epiro, Acri, Bisognano, Luzzi, Rose, Tarsia; - zona Busento: San Iarino di Finita, Cosenza, Rota Greca, San Benedetto Ullano. Lattarico, Montalto Uffugo, San Vincenzo, La Costa, San Fili; - zona Unione delle Valli: San Donato di Ninea, San Sosti, Santa Caterina Albanese, Monttafollone, Sant'Agata d'Esaro.

Regione Campania:

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

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

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

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

Regione Molise:

Provincia di Isernia: l'intero territorio della provincia.

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

Acquaviva Collecroci, Baranello, Boiano, Bonefro, Busso, Campobasso, Campochiaro, Campodipietra, Campolieto, Casacalenda, Casalciprano, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castelmauro, Castropignano, Cercemaggiore, Cerepiccola, Civitacampomariano, Colle d'Anchise, Calletorto, Duronia, Ferrazzano, Fossalto, Gambatesa, Gildone, Guardiaifera, Guardiaregia, Jelsi, Limosano, Lucito, Lupara, Macchia Valforte, Mafalda, Matrice, Mirabello Sannitico, Molise, Monacilioni, Montagano, Montefalcone nel Sannio, Montemiro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Morrone del Sannio, Oratino, Palata, Petrella, Tiferina, Pietracatella, Pietracupa, Provvidenti, Riccia, Ripabottoni, Ripalimosano, Roccavivara, Salcito, San Biase, San Felice del Molise, San Giovanni in Galdo, San Giuliano del Sannio, San Giuliano di Puglia, San Massimo, Sap Polo Matese, Sant'Angelo Limosano, Sant'Elia a Pianisi, Sepino, Spinete, Tavenna, Torcila del Sannio, Toro, Trivento, Tufara, Vinchiaturo.

Regione Puglia:

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

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

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

Provincia di Bari: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sotto elencate: zona della Murgia Nord Occidentale: Andria, Minervino, Murge, Spinazzola, Poggiorsini, Corato, Ruvo, Gravina, Bitonto, Toritto, Altamura.

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


Provincia di Taranto: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nella zona sotto elencata: zona della Murgia Sud Orientale: Laterza, Ginosola, Castellana, Palagianello, Maruggio, Massafra, Martina Franca, Crispiano, Montemesola, Grottaglie;

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

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

Regione Basilicata:

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

	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.GAL01.C1.PD.03 26 agosto 2022 26 agosto 2022 01 23 di 29
---	--	---	---

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

Art. 3

1. Il «Caciocavallo silano» è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca, crudo o eventualmente termizzato fino a 58° per 30 secondi in caseificio, con l'obbligo di indicarlo in etichetta, di non più di quattro munte consecutive dei due giorni precedenti a quelli della caseificazione proveniente da allevamenti ubicati nella zona geografica di cui all'Art. 2, ottenuto nel rispetto del processo tecnologico in quanto rispondente allo standard produttivo seguente:

A) Il latte da impiegare per la produzione del formaggio di cui al precedente comma deve essere coagulato alla temperatura di 36-38°C usando caglio in pasta di vitello o di capretto. È consentito l'impiego di siero innesto naturale preparato nella stessa struttura di trasformazione del latte. Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola. Inizia quindi la fase di maturazione della cagliata, che consiste in una energica fermentazione lattica la cui durata varia in media dalle 4 alle 10 ore e può protrarsi ulteriormente in relazione all'acidità del latte lavorato, alla temperatura alla massa o ad altri fattori. La maturazione della pasta è completata quando la stessa è nelle condizioni di essere filata ed il controllo sui tempi di maturazione si effettua mediante prelievi a brevi intervalli, di piccole parti della pasta stessa che vengono immerse in acqua quasi bollente per provare se si allunga in fibre elastiche, lucide, continue e resistenti: cioè «fila». Segue una operazione caratteristica consistente nella formazione di una specie di cordone che viene plasmato fino a raggiungere la forma voluta. La modellazione della forma si ottiene con movimenti energici delle mani per cui la pasta si comprime in modo tale da avere la superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe, e la parte interna senza vuoti. Si procede, quindi, alla chiusura della pasta all'apice di ogni singolo pezzo immergendo la parte velocemente in acqua bollente e completando l'operazione a mano. Infine si dà alla pasta la forma opportuna e, laddove prevista si procede alla formazione della testina. Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua di raffreddamento e poi in salamoia. La salatura avviene per immersione per un periodo di tempo variabile in relazione al peso, ma comunque non inferiore a 6 ore. Tolte dalla salamoia le forme vengono legate a coppia con appositi legacci e sospese con delle pertiche al fine di ottenere la stagionatura. La durata minima del periodo di stagionatura è di 30 giorni, ma può protrarsi più a lungo;

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

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

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

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

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

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

Art. 4

I. Il formaggio a denominazione di origine «Caciocavallo Silano» deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo impresso termicamente, su ogni forma, con figurazione lineare o puntiforme, il contrassegno di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante del presente decreto e l'indicatore di un numero di identificazione attribuito dal Consorzio di tutela formaggio «Caciocavallo Silano», previa autorizzazione alla vigilanza, ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo. Tale contrassegno, nel colore pantone 348 CVC, unitamente agli estremi del regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa e del numero di identificazione, attribuito al singolo produttore, di cui al precedente comma, dovrà essere stampigliato sulle etichette apposte ad ogni singola forma.

D.O.C.

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

► zona di produzione

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

► base ampelografica

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

► norme per la viticoltura

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

► norme per la vinificazione

- le **operazioni di vinificazione** e **preparazione** del vino devono avvenire nel territorio di tutte le province della regione Puglia;
- è consentito un leggero **appassimento** delle uve sulla pianta o su stuoie. I sistemi di preparazione del vino sono quelli tradizionali della zona, previsti dalla vigente legislazione escludendo qualsiasi correzione a mezzo di concentrato e qualsiasi concentrazione ad eccezione di quella a freddo. E' consentita la preparazione dell'"Aleatico di Puglia" nel tipo **liquoroso** secondo le vigenti disposizioni di legge;
- il vino "Aleatico di Puglia" non può essere **immesso al consumo** prima del 1° marzo successivo all'**annata di produzione delle uve**;

► norme per l'etichettatura

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

Terra d'Otranto D.O.C. (D.M. 4/10/2011 – G.U. n.246 del 21/10/2011)

► zona di produzione

- **in provincia di Lecce**: comprende tutto il territorio amministrativo della provincia;
- **in provincia di Brindisi**: comprende tutto il territorio amministrativo della provincia;
- **in provincia di Taranto**: comprende tutto il territorio amministrativo della provincia;

► base ampelografica

- **bianco** (anche **spumante**): chardonnay min. 75%, possono concorrere alla produzione, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Puglia, per la zona di produzione omogenea "Salento Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, max. 25%;
- **rosato spumante**, **frizzante**: negroamaro min. 70%, possono concorrere alla produzione di detti

vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea “Salento – Arco Jonico – Salentino”, presenti in ambito aziendale, max. 30%;

- **rosato, rosso** (anche **riserva**): negroamaro, primitivo, malvasia nera, malvasia nera di Lecce, malvasia nera di Brindisi, malvasia nera di Basilicata, da sole o congiuntamente min. 75%, possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea “Salento – Arco Jonico – Salentino”, presenti in ambito aziendale, max. 25%;

- **con menzione del vitigno bianchi** (anche **frizzante**): Chardonnay, Malvasia Bianca (e/o Malvasia di Candia, e/o Malvasia Bianca Lunga), Verdeca, Fiano min. 90%, possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea “Salento – Arco Jonico – Salentino”, presenti in ambito aziendale, max. 10%;

- **con menzione del vitigno rossi**: Aleatico, Malvasia Nera (e/o Malvasia Nera di Lecce e/o Malvasia Nera di Brindisi e/o Malvasia Nera di Basilicata), Primitivo min. 90%, possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea “Salento – Arco Jonico – Salentino”, presenti in ambito aziendale, max. 10%;

► **norme per la viticoltura**

- le **forme di allevamento** ammesse sono l'alberello e le spalliere tenute a guyot e a cordone speronato, e dovranno garantire al capo a frutto un'altezza dal suolo non superiore a un metro. Non sono consentite altre forme di allevamento;

- i **nuovi impianti e reimpianti** devono prevedere una densità minima di 4.000 ceppi/Ha;

- è consentita l'**irrigazione di soccorso**, anche con impianti fissi;

- la **resa massima di uva** e il **titolo alcolometrico volumico naturale minimo** devono essere di 11 t/Ha e 11,00% vol. per le tipologie Bianco, Verdeca, Chardonnay, Malvasia Bianca e Fiano, 11,50% vol. per Rosato e Rosso, 12,00% vol. per la Malvasia Nera, 9 t/Ha e 13,50% vol. per il Primitivo, 14,00% vol. per l'Aleatico;

- nella produzione della tipologia **Primitivo** è consentito l'uso esclusivo di uve raccolte nella prima fruttificazione (grappoli). Sono da escludersi espressamente le uve rivenienti dalle “femminelle” (racemi);

► **norme per la vinificazione**

- le **operazione di vinificazione**, ivi compreso l'**invecchiamento** e l'**imbottigliamento**, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione;

- i vini a denominazione di origine controllata “Terra d'Otranto” non possono essere **immessi al consumo** anteriormente alle seguenti date: Primitivo 31 marzo successivo all'annata di produzione delle uve, per tutte le altre tipologie 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve;

- per tutte le tipologie è consentito l'**appassimento** delle uve sulla pianta oppure su stuoie o in cassette, anche in fruttai in condizioni di temperatura, umidità e ventilazione controllate;

- è 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 “Terra d’Otranto” **Rosso Riserva**, deve essere sottoposto ad un periodo di **invecchiamento** di 24 mesi a decorrere dal 1° novembre dell’anno di produzione delle uve;

► **norme per l’etichettatura**

- per i vini a denominazione di origine controllata “Terra d’Otranto” nelle tipologie “Rosato”, “Chardonnay”, “Malvasia Bianca”, “Fiano”, “Verdeca” è consentita la menzione tradizionale “**vivace**”;
- sui recipienti di confezionamento dei vini “Terra d’Otranto”, con l’esclusione dei vini spumanti e frizzanti, è obbligatoria l’indicazione dell’**annata di produzione delle uve**

Galatina D.O.C. (D.M. 24/4/1997 – G.U. n.104 del 7/5/1997)

► **zona di produzione**

- **in provincia di Lecce**: comprende l’intero territorio amministrativo dei Comuni di Aradeo, Collepasso, Cutrofiano, Galatina, Neviano, Seclì e Sogliano Cavour;

► **base ampelografica**

- **bianco, frizzante**: min. 55% chardonnay, possono concorrere altre uve a bacca bianca racc. e/o aut. per la provincia di Lecce max. 45%);
- **con menzione del vitigno bianco**: Chardonnay min. 85%, possono concorrere altre uve a bacca bianca racc. e/o aut. per la provincia di Lecce max. 15%;
- **rosato (anche frizzante), rosso (anche Novello)**: min. 65% negroamaro, possono concorrere altre uve a bacca nera racc. e/o aut. per la provincia di Lecce max. 35%;
- **con menzione del vitigno rosso**: Negroamaro min. 85%, possono concorrere altre uve a bacca nera racc. e/o aut. per la provincia di Lecce max. 15%

► **norme per la viticoltura**

- è consentita l’**irrigazione di soccorso** per non più di due interventi annui prima dell’invasatura;
- i **nuovi impianti e reimpianti** devono avere una densità minima di 3.500 ceppi/Ha;
- la **resa massima di uva** ammessa in coltura specializzata e il **titolo alcolometrico volumico naturale minimo** devono essere di 15 t/Ha e 10,50% vol. (11,50% vol. per Rosato, Rosso e Negroamaro);

► **norme per la vinificazione**

- le **operazioni di vinificazione**, ivi compresi l’**invecchiamento** obbligatorio, devono essere effettuate all’interno della zona di produzione delimitata, tuttavia, tenendo conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nei territori dei Comuni limitrofi in provincia di Lecce, Brindisi e Taranto;

► norme per l'etichettatura

- il vino "Copertino" **Rosso**, ottenuto da uve con una **gradazione alcolica complessiva minima naturale** di gradi 12, qualora venga sottoposto ad un **periodo d'invecchiamento** di almeno 2 anni ed immesso al consumo con una **gradazione alcolica complessiva minima** di gradi 12,5 può portare in etichetta la qualificazione aggiuntiva "**Riserva**". Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve;
- sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti il vino "Galatina" deve figurare l'indicazione dell'**annata di produzione delle uve**

I.G.T.**I.G.T. Puglia / Puglia****D.D. 12 settembre 1995.****Riconoscimento della indicazione geografica tipica dei vini «Puglia»**ANNESSE F: *Disciplinare di produzione.*

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

Art. 2. - L'indicazione geografica tipica «Puglia» è riservata ai seguenti vini:

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

I vini ad indicazione geografica tipica «Puglia», bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni raccomandati e/o autorizzati per le rispettive province di cui all'art. 3, a bacca di colore corrispondente.

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

Aglianico; Aleatico; Bianco di Alessano; Bombino bianco; Bombino nero; Cabernet; Cabernet Sauvignon; Chardonnay; Falanghina; Fiano; Greco; Lambrusco; Malvasia bianca; Malvasia nera; Moscato selvatico; Moscato bianco; Negroamaro; Pampanuto; Pinot bianco; Pinot nero; Primitivo; Riesling; Sangiovese; Sauvignon; Trebbiano; Uva di Troia; Verdeca, è riservata ai mosti e vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%.


Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per le corrispondenti province della regione Puglia fino ad un massimo del 15%.

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

Art. 3. - La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Puglia» comprende i territori amministrativi delle province di Bari, Brindisi, Foggia, Lecce, Taranto della regione Puglia.

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

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata nell'ambito aziendale, non deve essere superiore rispettivamente per i vini ad indicazione geografica tipica «Puglia» bianco, rosso e rosato, anche con la specificazione del vitigno, esclusi i vitigni Aleatico e Primitivo, a tonnellate 22; per i vini ad indicazione geografica tipica «Puglia», con la specificazione dei vitigni Aleatico e Primitivo, a tonnellate 18. Per quanto concerne la resa per ettaro in coltura

	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.GAL01.C1.PD.03 26 agosto 2022 26 agosto 2022 01 28 di 29
---	--	---	---

promiscua, questa deve essere rapportata a quella della coltura specializzata tenendo conto della effettiva consistenza numerica delle viti.

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

9,5% per i bianchi; 9,5% per i rosati; 10,0% per i rossi.

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

Art. 5. - Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 75% per tutti i tipi di vino, ad eccezione del passito per il quale non deve essere superiore al 50%. Per le uve destinate alla produzione della indicazione geografica tipica «Puglia» passito è consentito un leggero appassimento, anche sulla pianta.

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

«Puglia» bianco 10,0%;

«Puglia» rosso 10,5%;

«Puglia» rosato 10,0%;

«Puglia» novello 11,0%;

«Puglia» passito secondo la vigente normativa.

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

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

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


I.G.P.

UVA DI PUGLIA (IGP)

Area di produzione

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

- **in Provincia di Bari:** comuni interamente delimitati: Adelfia, Bari, Bitetto, Bitritto, Capurso, Casamassima, Cellamare, Conversano, Giovinazzo, Modugno, Mola di Bari, Molfetta, Noicàtaro, Polignano a Mare, Rutigliano, Sammichele di Bari, Triggiano, Turi, Valenzano; comuni parzialmente delimitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.: Acquaviva delle Fonti, Binetto, Bitonto, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Corato, Gioia del Colle, Grumo Appula, Monopoli, Palo del Colle, Putignano, Ruvo di Puglia, Sannicandro di Bari, Terlizzi, Toritto.
- **in Provincia di Brindisi:** comuni interamente delimitati: Brindisi, Carovigno, Cellino San Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, San Donaci, San Michele Salentino, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, San Vito dei Normanni, Torre Santa Susanna, Villa Castelli; comuni parzialmente delimitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.: Ceglie Messapica, Cisternino, Fasano, Ostuni.
- **in Provincia di Foggia:** comuni interamente delimitati: Carapelle, Chieuti, Foggia, Isole Tremiti, Lesina, Ortona, Orta Nova, Poggio Imperiale, Rodi Garganico, San Paolo di Civitate, San Severo, Serracapriola, Stornara, Stornarella, Torremaggiore, Zapponeta; comuni parzialmente delimitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.: Apricena, Ascoli Satriano, Cagnano Varano, Carpino, Casalvecchio di Puglia, Castelluccio dei Sauri, Castelnuovo della Daunia, Cerignola, Ischitella, Lucera, Manfredonia, Peschici, Rignano Garganico, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, Sannicandro Garganico, Troia, Vico del Gargano, Vieste.
- **in Provincia di Taranto:** comuni interamente delimitati: Avetrana, Carosino, Faggiano, Fragagnano, Grottaglie, Leporano, Lizzano, Manduria, Maruggio, Monteiasi, Montemesola, Monteparano, Palagianello, Palagiano, Pulsano, Roccaforzata, San Giorgio Jonico, San Marzano di San Giuseppe, Sava, Statte, Taranto, Torricella; comuni parzialmente delimitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.: Castellaneta, Crispiano, Ginosola, Massafra, Mottola.

	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	FV.GAL01.C1.PD.03 26 agosto 2022 26 agosto 2022 01 29 di 29
---	--	---	---

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

Frutto

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

Caratteristiche al consumo

deve presentare le seguenti caratteristiche:

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

Metodo di ottenimento

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

