

SEZIONE TERZA

Altri atti e avvisi della Regione e di altri enti pubblici che interessano la collettività regionale

REGIONE PUGLIA - DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE ED AMBIENTALE SEZIONE COMPETITIVITA' DELLE FILIERE AGROALIMENTARI - SERVIZIO ASSOCIAZIONISMO, QUALITA' E MERCATI

Avviso inerente alla proposta di modifica del disciplinare della Indicazione Geografica Protetta I.G.P. "Uva di Puglia".

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., Baresana b.; GGGB01S g., Black Magic n., Black Pearl n., Luisa g., Apulia rs., Fiammetta rs., Maula n., Daunia rs. ed Egnazia rs. prodotta nella zona delimitata al successivo art. 3 del presente disciplinare di produzione.

L'Uva di Puglia IGP è riservata all'uva da tavola di categoria Extra.

All'atto della sua immissione al consumo, l'Uva di Puglia IGP deve presentare le seguenti caratteristiche:

- i grappoli interi devono essere di peso non inferiore a 300 grammi;
- le parti di grappolo possono essere porzionate secondo le necessità delle confezioni descritte all'articolo 8 e devono essere di peso non inferiore a 30 grammi;
- gli acini devono presentare una calibratura non inferiore:
 - a 21 mm per Victoria;
 - a 15 mm per Regina, Baresana, GGGB01S, Luisa, Black Magic e Black Pearl, Fiammetta, Apulia, Maula, Daunia ed Egnazia;
 - a 22 mm per Italia, Michele Palieri e Red Globe, (diametro equatoriale);
- Il colore è:
 - giallo paglierino chiaro per le varietà Italia, Regina e Victoria;
 - nero vellutato intenso per le varietà Michele Palieri;
 - rosato dorè per la varietà Red Globe;
 - colore blu nero per le varietà Black Magic, Maula e Black Pearl;
 - color giallo per la varietà Luisa;
 - color rosso violaceo per la varietà Apulia;
 - color giallo intenso per la varietà GGGB01S
 - color verde-giallo o dorato per la varietà Baresana;
 - color rosso scuro violetto per la varietà Daunia;
 - color rosso verde per la varietà Fiammetta;
 - color rosso scuro violetto per la varietà Egnazia;
- Il succo degli acini deve presentare un valore non inferiore a:

- 14°Brix per le varietà Red Globe, Michele Palieri, Baresana, Maula e Black Magic;
- 15°Brix per le varietà Italia, Regina, Victoria e Black Pearl, GGGB01S, Luisa, Apulia, Fiammetta, Daunia ed Egnazia.

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, Noicàttaro, Polignano a Mare, Rutigliano, Sammichele 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, Cellina 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, Mortola.

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.

Le forme di allevamento per la realizzazione di vigneti ad uva da tavola sono:

- a pergola a tetto orizzontale detta il "tendone",
- a "Y"
- a "tendone modificato/ ribassato".

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.

È ammessa la copertura degli impianti produttivi 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 da luglio.

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 sotto forma 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 Musei, 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 può comprendere grappoli e/o parti di grappoli della stessa varietà o di varietà differenti, è consentito il confezionamento del singolo grappolo e/o di parti di grappolo.

Le confezioni da utilizzare possono essere:

- cassette in cartone, legno, compensato, plastica e/o altri materiali consentiti dalla legge;
- cestini in polipropilene o in PET, assemblati in imballaggi di plastica, legno o cartone;
- buste e/o Carry Bag, in carta, plastica e/o materiali consentiti dalla Legge.

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.

Sul singolo grappolo e/o sulla confezione deve essere apposta una etichetta sulla quale sono riportate in caratteri leggibili, visibili all'esterno, indelebili le indicazioni obbligatorie per legge.

Per le varietà Regina e GGGB01S di forma ovoidale e/o ellissoidale potrà essere inserita in etichetta, di seguito all'indicazione della varietà, la dicitura "Pizzutella" quale caratteristica della forma degli acini.

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.

Il logo che indicherà la denominazione IGP sarà apposto sulle etichette e/o sulle confezioni anche per il tramite di bollino autoadesivo o collarino 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.

Consorzio Uva di Puglia IGP
Il Presidente del CDA