SEZIONE TERZA

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

REGIONE PUGLIA - SEZIONE COMPETITIVITÀ DELLE FILIERE AGROALIMENTARI

Pubblicazione avviso inerente alla proposta di modifica del disciplinare della Denominazione di Origine Controllata D.O.C. "Primitivo di Manduria".

Ai sensi del punto 6.1.3 dell'allegato A alla Determinazione del dirigente della Sezione competitività delle filiere agroalimentari n. 188 del 15/04/2026

si rende noto

che il Consorzio di tutela Primitivo di Manduria, con sede in via Masseria Le Fiatte,1 74024 Manduria Uggiano Montefusco (TA), ha presentato la richiesta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata D.O.C. "Primitivo di Manduria".

Entro e non oltre 10 giorni successivi alla pubblicazione del presente avviso sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia, chiunque possa averne interesse può prendere visione della domanda di modifica e presentare eventuali osservazioni rivolgendosi al Servizio Associazionismo Qualità e Mercati - Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari - Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale, utilizzando l'indirizzo di PEC assoqualita@pec.rupar.puglia.it.

La pubblicazione della richiesta di modifica del disciplinare ha solo scopo informativo e le eventuali opposizioni potranno essere presentate al Ministero nella successiva fase istruttoria, in conformità all'articolo 11 del DM n. 0690637 del 22 dicembre 2025.

In allegato si riporta il documento sinottico del disciplinare di produzione con le modifiche proposte, pubblicato anche nel sito della Regione Puglia – portale tematico Agricoltura "Produzioni di qualità".

La responsabile E.Q.
Dott.ssa Luana Meleleo

Il Dirigente del Servizio
Dott. Nicola Laricchia

Il Dirigente della Sezione
Dott. Luigi Trotta

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "PRIMITIVO DI MANDURIA" (Approvato con DPR 30.10.1974 GU n. 60 - 04.03.1975- Modificato con DM 23.02.2011 GU n. 55 - 08.03.2011 Modificato con DM 30.11.2011 GU n. 295 - 20.12.2011. Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP. Modificato con DM 07.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP)	**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "PRIMITIVO DI MANDURIA"** (Approvato con DPR 30.10.1974 GU n. 60 - 04.03.1975 - Modificato con DM 23.02.2011 GU n. 55 - 08.03.2011 Modificato con DM 30.11.2011 GU n. 295 - 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP. Modificato con DM 07.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP)
VIGENTE	***NUOVA PROPOSTA*** **CON PROPOSTE DI MODIFICA EVIDENZIATE IN ROSSO**
Articolo 1 Denominazione e tipologie 1.La Denominazione di Origine Controllata "Primitivo di Manduria" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: - "Primitivo di Manduria" - "Primitivo di Manduria" Riserva	Articolo 1 Denominazione ~~e tipologie~~ e vini 1. La Denominazione di Origine Controllata "Primitivo di Manduria" è riservata ai vini ~~rossi~~ che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: - "Primitivo di Manduria" Rosso - "Primitivo di Manduria" Riserva - "Primitivo di Manduria" Rosato
Articolo 2 Base ampelografica 1. I vini della Denominazione di Origine Controllata "Primitivo di Manduria" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Primitivo: minimo 85%; possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei suddetti vini, le uve dei vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nelle province di Taranto e Brindisi, fino a un massimo del 15%.	Articolo 2 Base ampelografica dei vigneti 1. I vini della Denominazione di Origine Controllata "Primitivo di Manduria" di cui all'articolo 1 devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Primitivo: minimo 85%; possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei suddetti vini, le uve dei vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nelle province di Taranto e Brindisi, fino a un massimo del 15%.
Articolo 3 Zona di produzione uve 1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Primitivo di Manduria" ricade nelle provincie di Taranto e Brindisi e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei Comuni compresi nelle suddette province. Tale zona è così delimitata:	Articolo 3 Zona di produzione uve 1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Primitivo di Manduria" ricade nelle provincie di Taranto e Brindisi e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei Comuni compresi nelle suddette province. Tale zona è così delimitata:

in provincia di Taranto, i territori dei comuni di Manduria, Carosino, Monteparano, Leporano, Pulsano, Faggiano, Roccaforzata, San Giorgio Jonico, San Marzano di San Giuseppe, Fragagnano, Lizzano, Sava, Torricella, Maruggio, Avetrana, e quello della frazione di Talsano e delle isole amministrative del comune di Taranto, intercluse nei territori dei comuni di Fragagnano e Lizzano. Le isole amministrative del comune di Taranto di cui sopra sono così delimitate: partendo al km. 87 sulla strada provinciale Carosino-Francavilla, il limite segue verso sud il confine comunale di Carosino fino ad incontrare quello di Monteparano, località Macchiella, lungo il quale prosegue, sempre verso sud, sino ad incrociare il confine di Roccaforzata in località Petrello. Prosegue quindi lungo il confine sud di Roccaforzata fino all'incrocio di questi con quello di Faggiano, a sud del centro abitato di questo comune. Segue quindi il confine occidentale del comune di Faggiano in direzione sud sino ad incrociare quello di Pulsano sulla strada che a questi conduce (km.76,500 circa), prosegue poi lungo il confine occidentale di Pulsano in direzione sud sino alla costa, quindi lungo questa, verso ovest, raggiunge il confine di Lizzano che segue poi verso nord fino a raggiungere quello di Fragagnano in prossimità della masseria San Grifone. Quindi, lungo il confine orientale di Fragagnano, prosegue verso nord sino ad incontrare quello di Grottaglie in località Pappadai, segue poi il confine comunale di Grottaglie in direzione nord-est raggiungendo, sulla strada provinciale Francavilla-Carosino, il km.87 da dove la delimitazione era iniziata. In provincia di Brindisi i territori dei comuni di Erchie, Oria e Torre S.Susanna.	in provincia di Taranto, i territori dei comuni di Manduria, Carosino, Monteparano, Leporano, Pulsano, Faggiano, Roccaforzata, San Giorgio Jonico, San Marzano di San Giuseppe, Fragagnano, Lizzano, Sava, Torricella, Maruggio, Avetrana, e quello della frazione di Talsano e delle isole amministrative del comune di Taranto, intercluse nei territori dei comuni di Fragagnano e Lizzano. Le isole amministrative del comune di Taranto di cui sopra sono così delimitate: partendo al km. 87 sulla strada provinciale Carosino-Francavilla, il limite segue verso sud il confine comunale di Carosino fino ad incontrare quello di Monteparano, località Macchiella, lungo il quale prosegue, sempre verso sud, sino ad incrociare il confine di Roccaforzata in località Petrello. Prosegue quindi lungo il confine sud di Roccaforzata fino all'incrocio di questi con quello di Faggiano, a sud del centro abitato di questo comune. Segue quindi il confine occidentale del comune di Faggiano in direzione sud sino ad incrociare quello di Pulsano sulla strada che a questi conduce (km.76,500 circa), prosegue poi lungo il confine occidentale di Pulsano in direzione sud sino alla costa, quindi lungo questa, verso ovest, raggiunge il confine di Lizzano che segue poi verso nord fino a raggiungere quello di Fragagnano in prossimità della masseria San Grifone. Quindi, lungo il confine orientale di Fragagnano, prosegue verso nord sino ad incontrare quello di Grottaglie in località Pappadai, segue poi il confine comunale di Grottaglie in direzione nord-est raggiungendo, sulla strada provinciale Francavilla-Carosino, il km.87 da dove la delimitazione era iniziata. In provincia di Brindisi i territori dei comuni di Erchie, Oria e Torre S.Susanna.
Articolo 4 Norme per la viticoltura 1. Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a D.O.C. "Primitivo di Manduria" in tutte le tipologie previste dall'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. 2. Per i nuovi impianti o reimpianti i sesti di impianto dovranno consentire l'allocamento di un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3.500 calcolati sul sesto d'impianto. 3. Le forme di allevamento e i sistemi di potatura consentiti sono l'alberello pugliese e la contro	Articolo 4 Norme per la viticoltura, rese e caratteristiche qualitative delle uve 1. Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a D.O.C. "Primitivo di Manduria" in tutte le tipologie previste dall'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. 2. Per i nuovi impianti o reimpianti i sesti di impianto dovranno consentire l'allocamento di un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3.500 calcolati sul sesto d'impianto. 3. Le forme di allevamento e i sistemi di potatura consentiti sono l'alberello pugliese e la contro

spalliera, quest'ultima potata a Guyot o cordone speronato, e dovranno garantire al capo a frutto una altezza dal suolo non superiore a 1 metro.	spalliera, quest'ultima potata a Guyot o cordone speronato, e dovranno garantire al capo a frutto una altezza dal suolo non superiore a 1 metro.
4. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.	4. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.
5. Ogni pratica colturale dovrà essere tale da non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.	5. Ogni pratica colturale dovrà essere tale da non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
6. Nella produzione di tutte le tipologie dei vini a D.O.C. "Primitivo di Manduria" è consentito esclusivamente l'uso di uve raccolte nella prima fruttificazione (grappoli), mentre sono da escludersi espressamente quelle provenienti dalle "femminelle"(racemi).	6. Nella produzione di tutte le tipologie dei vini a D.O.C. "Primitivo di Manduria" è consentito esclusivamente l'uso di uve raccolte nella prima fruttificazione (grappoli), mentre sono da escludersi espressamente quelle provenienti dalle "femminelle"(racemi).
7. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a D.O.C. "Primitivo di Manduria" e "Primitivo di Manduria" Riserva non deve essere superiore a 9 t/ha di vigneto in coltura specializzata.	7. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a D.O.C. "Primitivo di Manduria" ~~e "Primitivo di Manduria" Riserva~~ nelle tipologie di cui all'art. 1 non deve essere superiore a 9 t/ha di vigneto in coltura specializzata.
8. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Primitivo di Manduria", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. La Regione Puglia, su richiesta motivata del Consorzio di Tutela, sentite le organizzazioni professionali di categoria, può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.	~~8. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Primitivo di Manduria", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.~~ ~~La Regione Puglia, su richiesta motivata del Consorzio di Tutela, sentite le organizzazioni professionali di categoria, può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.~~ 8.Detti limiti di produzione, in annate eccezionalmente favorevoli, potranno essere superati in misura non eccedente il 20%. Oltre detto limite, l'intera produzione perde il diritto alla Denominazione di Origine Controllata ai sensi dell'art. 39 legge 238/2016.
9. Le uve, per le quali è anche consentito l'appassimento, devono assicurare al vino a D.O.C "Primitivo di Manduria" un titolo alcolometrico naturale minimo di 13,00 % vol. e per la tipologia "Riserva" 13,5% vol.	9. Le uve, per le quali è anche consentito l'appassimento, devono assicurare al vino a D.O.C "Primitivo di Manduria" un titolo alcolometrico naturale minimo di 13,00 % vol. per le tipologie Rosso e Rosato e 13,5% vol. per la tipologia "Riserva".
Articolo 5 Norme per la vinificazione	Articolo 5 Norme per la vinificazione e imbottigliamento in zona delimitata e invecchiamento

1. Le operazioni di vinificazione e preparazione dei vini debbono avvenire all'interno della zona di produzione di cui al precedente articolo 3.	1.Le operazioni di vinificazione e preparazione dei vini devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.
2. La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.	2.La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie.
	3. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
3. È vietato l'arricchimento dei mosti e dei vini.	~~3.~~ 4. È vietato l'arricchimento dei mosti e dei vini.
4. Il vino a D.O.C. "Primitivo di Manduria" può essere messo in commercio dopo il 31 marzo successivo alla vendemmia. Il vino a D.O.C. "Primitivo di Manduria" con la menzione Riserva può essere messo in commercio dopo due anni dal 31 marzo successivo alla vendemmia.	~~4.~~ 5. Il vino a D.O.C. "Primitivo di Manduria" Rosso può essere ~~messo in commercio~~ immesso al consumo dopo il 31 marzo successivo alla vendemmia. Il vino a D.O.C. "Primitivo di Manduria" con la menzione Riserva può essere ~~messo in commercio~~ immesso al consumo dopo due anni dal 31 marzo successivo alla vendemmia. Il vino a D.O.C. "Primitivo di Manduria Rosato" può essere immesso al consumo dopo il 1° dicembre successivo alla vendemmia.
5. Il vino a D.O.C "Primitivo di Manduria" Riserva deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di 24 mesi di cui almeno 9 in legno, a partire dal 1° di novembre dell'anno di raccolta delle uve.	~~5~~. 6. Il vino a D.O.C. "Primitivo di Manduria" Riserva deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di 24 mesi di cui almeno 9 in legno, in contenitori di capacità max 100 hl, a partire dal 1° di novembre dell'anno di raccolta delle uve.
Articolo 6 Caratteristiche al consumo	Articolo 6 Caratteristiche dei vini al consumo
1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Primitivo di Manduria" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:	1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Primitivo di Manduria" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
"**Primitivo di Manduria**": - colore: rosso intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: ampio, complesso; - sapore: dal secco all'abboccato, caratteristico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,5 %-vol.; - acidità totale minima: 5 g/l; - estratto non riduttore: 26 g/l; Il residuo zuccherino non deve superare 18 g/l.	**"Primitivo di Manduria" Rosso:** - colore: rosso intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: ampio, complesso; - sapore: dal secco all'abboccato, caratteristico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,5 % vol.**;** - acidità totale minima: 5 g/l; - estratto non riduttore: 26 g/l**;** Il residuo zuccherino non deve superare 18 g/l.
"**Primitivo di Manduria" Riserva:** - colore: rosso intenso con sfumature tendenti al granato; - odore: ampio, complesso, talvolta con sentore di prugna;	**"Primitivo di Manduria" Rosso Riserva:** - colore: rosso intenso con sfumature tendenti al granato; - odore: ampio, complesso, talvolta con sentore di prugna;

- sapore: dal secco all'abboccato, di corpo, vellutato; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol.; - acidità totale minima: 5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 26 g/l; Il residuo zuccherino non deve superare 18 g/l.	- sapore: dal secco all'abboccato, di corpo, vellutato; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol.; - acidità totale minima: 5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 26 g/l**;** Il residuo zuccherino non deve superare 18 g/l. **"Primitivo di Manduria" Rosato:** - colore: rosato più o meno intenso; - odore: delicato e gradevolmente fruttato, nel caso di affinamenti in legno, sentori terziari; - sapore: secco o abboccato, fresco, armonico, nel caso di affinamenti, leggero sentore di legno; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,0 % vol.; - acidità totale minima: 5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22 g/l; Il residuo zuccherino non deve superare 18 g/l
Articolo 7 Designazione e presentazione 1. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.	Articolo 7 ~~Designazione~~ Etichettatura e presentazione 1. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve. 2. Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi, "fine", "extra", "scelto" "selezionato" e similari. 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 il consumatore. Sono altresì consentite le indicazioni facoltative previste dalle norme unionali e nazionali. 2. La Denominazione di Origine Controllata "Primitivo di Manduria" è contraddistinta dal marchio collettivo espresso nella forma grafica e letteraria allegata al presente disciplinare (allegato A), in abbinamento inscindibile con la denominazione. L'utilizzo del marchio collettivo è curato direttamente dal Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria che deve distribuirlo anche ai produttori aderenti alla DOP non associati, alle medesime condizioni di utilizzo riservate ai propri associati.
Articolo 8 Confezionamento	Articolo 8 Confezionamento e presentazione

I vini di cui all'articolo 1 posso essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro di volume nominale fino a un massimo di litri 15. Per gli stessi è obbligatorio il tappo raso bocca, tuttavia per le bottiglie fino a litri 0,25 è consentito anche l'uso del tappo a vite ad esclusione per la tipologia recante la menzione "Riserva".	1. I vini di cui all'articolo 1 posso essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro di volume nominale fino a un massimo di litri 15. ~~Per gli stessi~~ Per la tipologia "Primitivo di Manduria" Rosso e "Primitivo di Manduria" Riserva è obbligatorio il tappo raso bocca, ~~tuttavia per le bottiglie fino a litri 0,25 è consentito anche l'uso del tappo a vite ad esclusione per la tipologia recante la menzione "Riserva".~~ Per la tipologia "Primitivo di Manduria" Rosato è consentito l'utilizzo del tappo a vite in tutti i formati.
Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico A) Informazioni sulla zona geografica 1) Fattori naturali rilevanti per il legame Il territorio in cui ricade l'areale di produzione della D.O.C. Primitivo di Manduria è essenzialmente caratterizzato da due tipologie di paesaggio: l'Arco Jonico e la penisola Salentina. L'Arco Jonico (zona costiera) interessa maggiormente la zona costiera e comprende i comuni di Carosino, San Giorgio Ionico, Monteparano, Roccaforzata, Faggiano, Lizzano, Leporano, Pulsano, Fragagnano, Sava, Maruggio, Manduria. Esso si estende a partire dalla costa ionica fino ad arrivare alla base delle Murge, ad ovest fino alla Fossa Bradanica e ad est fino al contatto con il Salento Nord Occidentale. La morfologia deriva dai frequenti e brevi cicli sedimentari trasgressivo-regressivi che hanno interessato l'area sin dal Pliocene medio, conferendo al paesaggio il tipico aspetto a "gradinata" costituito, appunto, da una serie di scarpate che progressivamente degradano verso la linea di costa, lungo la quale è possibile osservare un sistema di dune cui sono associate estese depressioni retrodunali. Il clima è di tipo mediterraneo con inverni abbastanza miti (temperatura minima media 6-7°C) ed estati calde (temperatura massima media 25-26°C). La piovosità si attesta attorno ai 650 mm di pioggia annui concentrati prevalentemente nel periodo invernale. Il Salento o Penisola salentina risulta la tipologia predominante in cui rientrano i Comuni di Avetrana, S. Marzano di San Giuseppe, Torricella, Torre dell'Ovo, Campomarino, S. Pietro in Bevagna, Torre Colimena, Oria, S. Susanna, Erchie, interessando quindi la parte sud-orientale dell'intero territorio tarantino. Si presenta come un territorio alquanto complesso in cui si alternano superfici subpianeggianti (nelle aree localizzate tra Lecce e Brindisi) a rilievi calcarei (serre salentine). Le serre presenti nella porzione più a sud sono caratterizzate da rilievi calcarei o	Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico A) Informazioni sulla zona geografica 1) Fattori naturali rilevanti per il legame Il territorio in cui ricade l'areale di produzione della D.O.C. Primitivo di Manduria è essenzialmente caratterizzato da due tipologie di paesaggio: l'Arco Jonico e la penisola Salentina. L'Arco Jonico (zona costiera) interessa maggiormente la zona costiera e comprende i comuni di Carosino, San Giorgio Ionico, Monteparano, Roccaforzata, Faggiano, Lizzano, Leporano, Pulsano, Fragagnano, Sava, Maruggio, Manduria. Esso si estende a partire dalla costa ionica fino ad arrivare alla base delle Murge, ad ovest fino alla Fossa Bradanica e ad est fino al contatto con il Salento Nord Occidentale. La morfologia deriva dai frequenti e brevi cicli sedimentari trasgressivo-regressivi che hanno interessato l'area sin dal Pliocene medio, conferendo al paesaggio il tipico aspetto a "gradinata" costituito, appunto, da una serie di scarpate che progressivamente degradano verso la linea di costa, lungo la quale è possibile osservare un sistema di dune cui sono associate estese depressioni retrodunali. Il clima è di tipo mediterraneo con inverni abbastanza miti (temperatura minima media 6-7°C) ed estati calde (temperatura massima media 25-26°C). La piovosità si attesta attorno ai 650 mm di pioggia annui concentrati prevalentemente nel periodo invernale. Il Salento o Penisola salentina risulta la tipologia predominante in cui rientrano i Comuni di Avetrana, S. Marzano di San Giuseppe, Torricella, Torre dell'Ovo, Campomarino, S. Pietro in Bevagna, Torre Colimena, Oria, S. Susanna, Erchie, interessando quindi la parte sud-orientale dell'intero territorio tarantino. Si presenta come un territorio alquanto complesso in cui si alternano superfici subpianeggianti (nelle aree localizzate tra Lecce e Brindisi) a rilievi calcarei (serre salentine). Le serre presenti nella porzione più a sud sono caratterizzate da rilievi calcarei o

calcareo-dolomitici stretti ed allungati che si interrompono qua e là in solchi erosivi pianeggianti. La penisola salentina, essendo protesa al mare, è caratterizzata da un clima più umido rispetto al resto della Puglia, dove invece la presenza dell'Appennino riduce l'apporto di umidità dei venti provenienti da ovest. L'umidità non si traduce in precipitazioni, comunque più cospicue rispetto alla Puglia settentrionale, ma determina una più netta alterazione della temperatura percepita: le stagioni estive, soprattutto nelle aree più meridionali, sono particolarmente afose, mentre le stagioni invernali, sia pure molto miti e abbondantemente al di sopra dello zero anche nei periodi più freddi, appaiono gelide soprattutto in presenza di vento. In tutto il territorio della D.O.C. l'uso del suolo è mosaicato con vigneti alternati a seminativi ed oliveti radi. Un'analisi più dettagliata dei suoli porta a considerare che nella parte occidentale dell'area di produzione predominano i suoli franco argillosi profondi che diventano sabbiosi e sottili scendendo lungo la zona costiera permettendo quindi solo un ridotto approfondimento radicale. Tale tipologia in realtà lambisce la parte orientale dei Comuni di Sava e Lizzano. Procedendo verso ovest, si nota che i Comuni di Manduria, Sava e Avetrana sono caratterizzati dall'alternanza di suoli sottili e profondi, per lo più a media tessitura e poco adatti, ad approfondimento radicale oltre i 50 cm. I tre Comuni della Provincia di Brindisi, sono per lo più caratterizzati da suoli franco sabbiosi argillosi, con media tessitura e buon drenaggio, leggermente asfittici nella fascia che interessa la parte occidentale di Oria e il Comune di Torre S. Susanna. Erchie ha un territorio con suoli tendenzialmente sottili che garantiscono buon drenaggio e disponibilità di ossigeno. Guardando alla fascia costiera si nota la netta prevalenza di suoli franco argillosi o franco sabbiosi molto sottili con substrato entro i 25-50 cm, quindi assolutamente poco adatti all'approfondimento radicale oltre i 50 cm. Man mano che ci si sposta verso l'interno i terreni diventano tendenzialmente più profondi, non presentando quindi particolari limitazioni d'uso, se non, in casi sporadici, problemi di drenaggio e conseguentemente asfissia radicale. Sulla base delle caratteristiche podologiche non esistono particolari fattori limitanti alla coltivazione della vite anzi l'intero areale ed i suoi terreni sono considerati estremamente vocati ad una viticoltura di elevata qualità. Considerando il territorio essenzialmente pianeggiante e notevolmente omogeneo dal punto di vista climatico, non esistono e conseguentemente non sono riportate nel disciplinare di produzione	calcareo-dolomitici stretti ed allungati che si interrompono qua e là in solchi erosivi pianeggianti. La penisola salentina, essendo protesa al mare, è caratterizzata da un clima più umido rispetto al resto della Puglia, dove invece la presenza dell'Appennino riduce l'apporto di umidità dei venti provenienti da ovest. L'umidità non si traduce in precipitazioni, comunque più cospicue rispetto alla Puglia settentrionale, ma determina una più netta alterazione della temperatura percepita: le stagioni estive, soprattutto nelle aree più meridionali, sono particolarmente afose, mentre le stagioni invernali, sia pure molto miti e abbondantemente al di sopra dello zero anche nei periodi più freddi, appaiono gelide soprattutto in presenza di vento. In tutto il territorio della D.O.C. l'uso del suolo è mosaicato con vigneti alternati a seminativi ed oliveti radi. Un'analisi più dettagliata dei suoli porta a considerare che nella parte occidentale dell'area di produzione predominano i suoli franco argillosi profondi che diventano sabbiosi e sottili scendendo lungo la zona costiera permettendo quindi solo un ridotto approfondimento radicale. Tale tipologia in realtà lambisce la parte orientale dei Comuni di Sava e Lizzano. Procedendo verso ovest, si nota che i Comuni di Manduria, Sava e Avetrana sono caratterizzati dall'alternanza di suoli sottili e profondi, per lo più a media tessitura e poco adatti, ad approfondimento radicale oltre i 50 cm. I tre Comuni della Provincia di Brindisi, sono per lo più caratterizzati da suoli franco sabbiosi argillosi, con media tessitura e buon drenaggio, leggermente asfittici nella fascia che interessa la parte occidentale di Oria e il Comune di Torre S. Susanna. Erchie ha un territorio con suoli tendenzialmente sottili che garantiscono buon drenaggio e disponibilità di ossigeno. Guardando alla fascia costiera si nota la netta prevalenza di suoli franco argillosi o franco sabbiosi molto sottili con substrato entro i 25-50 cm, quindi assolutamente poco adatti all'approfondimento radicale oltre i 50 cm. Man mano che ci si sposta verso l'interno i terreni diventano tendenzialmente più profondi, non presentando quindi particolari limitazioni d'uso, se non, in casi sporadici, problemi di drenaggio e conseguentemente asfissia radicale. Sulla base delle caratteristiche podologiche non esistono particolari fattori limitanti alla coltivazione della vite anzi l'intero areale ed i suoi terreni sono considerati estremamente vocati ad una viticoltura di elevata qualità. Considerando il territorio essenzialmente pianeggiante e notevolmente omogeneo dal punto di vista climatico, non esistono e conseguentemente non sono riportate nel disciplinare di produzione

particolari requisiti ed indicazioni sull'attitudine, esposizione e giacitura dei vigneti.	particolari requisiti ed indicazioni sull'attitudine, esposizione e giacitura dei vigneti.
2) Fattori umani rilevanti per il legame Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Primitivo di Manduria". La storia del vitigno "Primitivo" ha inizio alla fine del '700 ad opera di don Filippo Indelicati che, nell'agro di Goia del Colle (Bari), selezionò in campo questa varietà fra le altre coltivate nel suo vigneto. L'etimologia della parola rivela la predisposizione di suddetto vitigno alla precocità nella maturazione. Già nel 1879, il più noto ampelografo ottocentesco Frojo, aveva scritto: "Il Primitivo forma la coltura esclusiva di Gioia del Colle; se ne fa vino, da solo, di ottimo gusto ed alquanto ricercato". In seguito altri studiosi del tempo se ne occuparono da De Rovasenda a Molon, ma soprattutto Dal masso che così commentava: "il Primitivo soffre il caldo ed è poco resistente alle lunghe siccità. La sua vita fenologica è più breve di altre varietà: a dispetto della precocità di maturazione è, infatti di germogliamento tardivo e perciò poco soggetto ai danni delle brinate, la fioritura è delicata e resistente discretamente agli attacchi di malattie crittogamiche. Caratteristica unica nel panorama viticolo, le cosiddette femminelle, in zona dette racemi, raggiungono una perfetta maturazione in epoca successiva alla prima vendemmia. Infatti, dopo un mese circa dalla prima vendemmia, veniva effettuata la raccolta dei racemi, che sicuramente rappresentavano caratteristiche differenti dai grappoli principali, ciononostante il mosto che ne derivava veniva vinificato in purezza e il vino ottenuto si presentava più asciutto e tannico nonché più colorato di quello proveniente dalla prima vendemmia. Nella relazione dell'inchiesta lacini (1871-1875) relativa alle terre d'Otranto il primitivo non viene menzionato, bensì lo Zagarese, uva quest'ultima descritta anche da Frojo e De Blasis nel Catalogo dei vini della provincia di Molise. Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità. È stato riconosciuto come DOC fin dal 1974 (D.P.R. 30 ottobre 1974). 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: il vitigno idoneo alla produzione del vino in questione è il Primitivo, inoltre possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei suddetti vini,	*2) Fattori umani rilevanti per il legame* Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Primitivo di Manduria". La storia del vitigno "Primitivo" ha inizio alla fine del '700 ad opera di don Filippo Indelicati che, nell'agro di Goia del Colle (Bari), selezionò in campo questa varietà fra le altre coltivate nel suo vigneto. L'etimologia della parola rivela la predisposizione di suddetto vitigno alla precocità nella maturazione. Già nel 1879, il più noto ampelografo ottocentesco Frojo, aveva scritto: "Il Primitivo forma la coltura esclusiva di Gioia del Colle; se ne fa vino, da solo, di ottimo gusto ed alquanto ricercato". In seguito altri studiosi del tempo se ne occuparono da De Rovasenda a Molon, ma soprattutto Dal masso che così commentava: "il Primitivo soffre il caldo ed è poco resistente alle lunghe siccità. La sua vita fenologica è più breve di altre varietà: a dispetto della precocità di maturazione è, infatti di germogliamento tardivo e perciò poco soggetto ai danni delle brinate, la fioritura è delicata e resistente discretamente agli attacchi di malattie crittogamiche. Caratteristica unica nel panorama viticolo, le cosiddette femminelle, in zona dette racemi, raggiungono una perfetta maturazione in epoca successiva alla prima vendemmia. Infatti, dopo un mese circa dalla prima vendemmia, veniva effettuata la raccolta dei racemi, che sicuramente rappresentavano caratteristiche differenti dai grappoli principali, ciononostante il mosto che ne derivava veniva vinificato in purezza e il vino ottenuto si presentava più asciutto e tannico nonché più colorato di quello proveniente dalla prima vendemmia. Nella relazione dell'inchiesta lacini (1871-1875) relativa alle terre d'Otranto il primitivo non viene menzionato, bensì lo Zagarese, uva quest'ultima descritta anche da Frojo e De Blasis nel Catalogo dei vini della provincia di Molise. Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità. È stato riconosciuto come DOC fin dal 1974 (D.P.R. 30 ottobre 1974). 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: il vitigno idoneo alla produzione del vino in questione è il Primitivo, inoltre possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei suddetti vini,

le uve dei vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nelle province di Taranto e Brindisi, fino ad un massimo del 15%; - le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e 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 pratiche relative all'elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso dei vini, adeguatamente differenziate per la tipologia di base e la tipologia riserva, riferita quest'ultimi a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento obbligatori.	le uve dei vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nelle province di Taranto e Brindisi, fino ad un massimo del 15%; - le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e 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 pratiche relative all'elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso dei vini, adeguatamente differenziate per la tipologia di base e la tipologia riserva, riferita quest'ultimi a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento obbligatori.
B) *Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.* La DOC "Primitivo di Manduria" è riferita a due tipologie di vino rosso ("di base" e "Riserva") che	B) *Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.* La DOC "Primitivo di Manduria" è riferita a due tipologie di vino rosso ("di base" e "Riserva") e ad una tipologia di vino rosato espressione della vocazione del territorio e caratterizzata da standard di eccellenza in tutti i parametri analitici. La tipologia rosato esprime una chiara identità territoriale, ben riconoscibile grazie ad una maggiore intensità cromatica rispetto ad altri rosati e ad un profilo aromatico fruttato maturo più che agrumato, e una struttura e un grado alcolico superiori alla media dei rosati.
dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del presente disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. In particolare i vini presentano un colore intenso (rosso tendente al granato se invecchiato), di media acidità, con odore ampio e complesso, con aroma particolare e sapore dal secco all'abboccato, vellutato e caratteristico.	Dal punto di vista analitico ed organolettico le tre tipologie presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del presente disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. ~~In particolare i vini presentano un colore intenso (rosso tendente al granato se invecchiato), di media acidità, con odore ampio e complesso, con aroma particolare e sapore dal secco all'abboccato, vellutato e caratteristico.~~
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, 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	*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, 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 "Primitivo di Manduria"; 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.	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 "Primitivo di Manduria"; 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 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).	Articolo 10 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).~~ L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero – sezione Controlli.

ALLEGATO A



TINTE PIATTE

- PANTONE: 56-16 C
- LUXOR:455 (PLATINO)



CMYK

- C0 - M99 - Y73 - K60
- C0 - M0 - Y9 - K20