

REPUBBLICA ITALIANA

BOLLETTINO  **UFFICIALE**
DELLA REGIONE PUGLIA

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - DCB S1/PZ

Anno XLII

BARI, 22 DICEMBRE 2011

N. 198



Sede Presidenza Giunta Regionale

*Deliberazioni del Consiglio e della Giunta
Atti regionali
Atti e comunicazioni degli Enti Locali*

*Appalti - Bandi
Concorsi
Avvisi*

Il Bollettino Ufficiale della Regione Puglia si pubblica con frequenza infrasettimanale ed è diviso in due parti.

Nella parte I sono pubblicati:

- a) sentenze ed ordinanze della Corte Costituzionale riguardanti leggi della Regione Puglia;
- b) ricorsi e sentenze di Organi giurisdizionali che prevedono un coinvolgimento della Regione Puglia;
- c) leggi e regolamenti regionali;
- d) deliberazioni del Consiglio Regionale riguardanti la convalida degli eletti;
- e) atti e circolari aventi rilevanza esterna;
- f) comunicati ufficiali emanati dal Presidente della Regione e dal Presidente del Consiglio Regionale;
- g) atti relativi all'elezione dell'Ufficio di Presidenza dell'Assemblea, della Giunta regionale, delle Commissioni permanenti e loro eventuali dimissioni;
- h) deliberazioni, atti e provvedimenti generali attuativi delle direttive ed applicativi dei regolamenti della Comunità Europea;
- i) disegni di legge ai sensi dell'art. 8 della L.R. n. 19/97;
- j) lo Statuto regionale e le sue modificazioni;
- k) richieste di referendum con relativi risultati;
- l) piano di sviluppo regionale con aggiornamenti o modifiche.

Nella parte II sono pubblicati:

- a) decreti ed ordinanze del Presidente della Giunta regionale;
- b) deliberazioni della Giunta regionale;
- c) determinazioni dirigenziali;
- d) decreti ed ordinanze del Presidente della Giunta regionale in veste di Commissario delegato;
- e) atti del Difensore Civico regionale come previsto da norme regionali o su disposizioni del Presidente o della Giunta;
- f) atti degli Enti Locali;
- g) deliberazioni del Consiglio Regionale;
- h) statuti di enti locali;
- i) concorsi;
- j) avvisi di gara;
- k) annunci legali;
- l) avvisi;
- m) rettifiche;
- n) atti di organi non regionali, di altri enti o amministrazioni, aventi particolare rilievo e la cui pubblicazione non è prescritta.

INSERZIONI

Gli atti da pubblicare devono essere inviati almeno 3 giorni prima della scadenza del termine utile per la pubblicazione alla Direzione del Bollettino Ufficiale - Lungomare N. Sauro, 33 - 70121 Bari.

Il testo originale su carta da bollo da € 14,62 salvo esenzioni di legge, deve essere corredato da 1 copia in carta uso bollo, dall'attestazione del versamento della tassa di pubblicazione prevista e da 1 copia in formato elettronico firmata con procedura digitale.

Gli avvisi da pubblicare ai sensi della L.R. n. 11/2001 sono gratuiti.

L'importo della tassa di pubblicazione è di € 154,94 oltre IVA (importo totale € 185,93) per ogni inserzione il cui contenuto non sia superiore, nel testo, a quattro cartelle dattiloscritte pari a 100 righe per 60 battute (o frazione) e di € 11,36 oltre IVA (importo totale € 13,63) per ogni ulteriore cartella dattiloscritta di 25 righe per 50 battute (o frazione).

Il versamento deve essere effettuato sul c/c/p n. **60225323** intestato a **Regione Puglia - Tasse, Tributi e Proventi regionali - Codice 3119**.

Non si darà corso alla pubblicazione senza la predetta documentazione.

ABBONAMENTI

L'abbonamento, esclusivamente annuo, è di € 134,28 da versare su c/c/p n. **60225323** intestato a **Regione Puglia - Tasse, Tributi e Proventi regionali - Codice 3119**.

I versamenti effettuati entro il 15° giorno di ogni mese avranno validità dal 1° giorno del mese successivo, mentre i versamenti effettuati dopo il 15° giorno e comunque entro il 3° giorno di ogni mese avranno validità dal 15° giorno del mese successivo.

Costo singola copia € 1,34.

Il Bollettino Ufficiale è in vendita presso:

Libreria Piazza - Piazza Vittoria, 4 - Brindisi;

Libreria Patierno Antonio - Via Dante, 21 - Foggia;

Libreria Casa del Libro - Mandese R. - Viale Liguria, 80 - Taranto.

SOMMARIO

“Avviso per i redattori e per gli Enti:

Il Bollettino Ufficiale della Regione Puglia si attiene alle regole della Legge 150/2000 per la semplificazione del linguaggio e per la facilitazione dell'accesso dei cittadini alla comprensione degli atti della Pubblica Amministrazione. Tutti i redattori e gli Enti inserzionisti sono tenuti ad evitare sigle, acronimi, abbreviazioni, almeno nei titoli di testa dei provvedimenti”.

PARTE SECONDA

Deliberazioni del Consiglio e della Giunta

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
12 dicembre 2011, n. 2759

Art. 18 comma 2 del D.P.G.R. 22 febbraio 2008, n. 161 - Conferimento incarico di direzione del Servizio Agricoltura.

Pag. 36423

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
12 dicembre 2011, n. 2830

Iniziativa di incentivazione all'esodo degli operatori della formazione professionale.

Pag. 36433

Atti regionali

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE 12 dicembre 2011, n. 1087

DPGR n. 924 del 29.09.2011. Nomina Commissione per l'Abilitazione all'Esercizio Venatorio della Provincia di Brindisi. Nomina segretario supplente.

Pag. 36441

DECRETO DELL'ASSESSORE ALLE RISORSE AGROALIMENTARI 14 dicembre 2011, n. 2267

Legge n. 82 del 20 febbraio 2006. Determinazione del periodo vendemmiale 2011/2012, delle fermentazioni e delle rifermentazioni.

Pag. 36441

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO ACCREDITAMENTO E PROGRAMMAZIONE SANITARIA 1 dicembre 2011, n. 285

Casa di Cura “Villa Verde”, sita in Via Monteroni 222, Lecce - Accredito istituzionale, ai sensi dell'art. 24 della L.R. n. 8/2004 s.m.i., per n. 15 p.l. di Terapia Intensiva per gravi cerebrolesioni acquisite, n. 23 p.l. di Psichiatria, n. 15 p.l. di Medicina Fisica e Riabilitativa (Neuroriabilitazione - cod. 75).

Pag. 36442

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO ACCREDITAMENTO E PROGRAMMAZIONE SANITARIA 1 dicembre 2011, n. 286

SARA S.r.l. di Volturara Appula (FG) - Conferma del diniego dell'accredito istituzionale per un Presidio di Riabilitazione funzionale di soggetti portatori di disabilità fisiche, psichiche e sensoriali per n. 20 p.l. in regime residenziale sito in contrada “Passo Caggiano” a Volturara Appula (FG), espresso con D.D. n. 47 del 19/2/2010, e contestuale avvio del procedimento di revoca dell'autorizzazione all'esercizio rilasciata con D.G.R. n. 906 del 13/6/2008.

Pag. 36446

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO ALIMENTAZIONE 7 dicembre 2011, n. 243

Reg. (CE) n. 1234/2007, articolo 118 vicies, par. 2 e 3 e Reg. (CE) n. 670/2011 di mod. al Reg. (CE) n. 607/2009. Fascicoli tecnici dei vini DOP e IGP dalla Regione Puglia. Disciplinari di produzione dei vini consolidati. Pubblicazione.

Pag. 36452

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO ECOLOGIA 12 dicembre 2011, n. 294

Riapertura dei termini del bando per la presentazione delle domande di accesso ai finanziamenti di cui al DM Ambiente n. 229 del 21 maggio 2001 (Carbon Tax), in attuazione del programma per il contenimento di gas serra - Protocollo di Kyoto. APPROVAZIONE GRADUATORIA PROVVISORIA

Pag. 36747

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO FORMAZIONE PROFESSIONALE 30 novembre 2011, n. 2053

P.O. Puglia FSE 2007 - 2013, Asse VII Capacità Istituzionale, Secondo Avviso di manifestazione di interesse alla Rete dei Nodi per l'animazione del Piano del Lavoro. Approvazione 1° elenco candidature.

Pag. 36748

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO FORMAZIONE PROFESSIONALE 15 dicembre 2011, n. 2222

D.G.R. n. 2693 del 28/11/2011 - P.O. PUGLIA - F.S.E. 2007/2013 - Ob. 1 Convergenza approvato con Decisione C(2007)5767 del 21/11/2007 (2007IT051PO005) Asse IV - Capitale Umano - Avviso n. 7/2011 - “DOTTORATI DI RICERCA”: ADOZIONE AVVISO e IMPEGNO di SPESA

Pag. 36754

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO FORMAZIONE PROFESSIONALE 15 dicembre 2011, n. 2223

P.O. PUGLIA - F.S.E. 2007/2013 - Ob. Convergenza approvato con Decisione C(2007)5767 del 21/11/2007 (2007IT051PO005)

Asse I - Adattabilità - Avviso n. 8/2011 - "FORMAZIONE FORMATORI": ADOZIONE AVVISO e IMPEGNO di SPESA

Pag. 36776

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO FORMAZIONE PROFESSIONALE 20 dicembre 2011, n. 2224

P.O. PUGLIA - F.S.E. 2007/2013 - Ob. 1 Convergenza approvato con Decisione C(2007)5767 del 21/11/2007 (2007IT051PO005) Asse IV - Capitale Umano - Avviso n. 5/2011 - "DIRITTI A SCUOLA": RETTIFICA GRADUATORIE

Pag. 36843

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO INNOVAZIONE 13 dicembre 2011, n. 44

PO FESR 2007-2013, Asse I, Linea di Intervento 1.5, Azione 1.5.2, Programma Stralcio di Area Vasta: Approvazione del progetto preliminare "Sviluppo del sistema di E-government regionale nell'Area Vasta Lecce" presentato dall'Area Vasta Lecce

Pag. 36849

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO POLITICHE PER IL LAVORO 18 novembre 2011, n. 698

CIG in deroga. Concessione trattamento e autorizzazione all'INPS al pagamento

Pag. 36853

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO POLITICHE PER IL LAVORO 28 novembre 2011, n. 731

CIG in deroga. Concessione trattamento e autorizzazione all'INPS al pagamento. Integrazione ore.

Pag. 36865

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO POLITICHE PER IL LAVORO 6 dicembre 2011, n. 750

CIG in deroga. Concessione trattamento e autorizzazione all'INPS al pagamento

Pag. 36867

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO POLITICHE PER IL LAVORO 9 dicembre 2011, n. 758

CIG in deroga. Rigetto istanza Ditta Premium Specialist di Lotesoriere Felice.

Pag. 36875

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO POLITICHE PER IL LAVORO 13 dicembre 2011, n. 784

CIG in deroga. Concessione trattamento e autorizzazione all'INPS al pagamento

Pag. 36876

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO POLITICHE PER IL LAVORO 15 dicembre 2011, n. 795

CIG in deroga. Concessione trattamento e autorizzazione all'INPS al pagamento

Pag. 36880

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO POLITICHE PER IL LAVORO 15 dicembre 2011, n. 796

CIG in deroga. Concessione trattamento e autorizzazione all'INPS al pagamento

Pag. 36883

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO PROGRAMMAZIONE ASSISTENZA TERRITORIALE PREVENZIONE 14 dicembre 2011, n. 530

Schema di domanda di inserimento nella graduatoria unica regionale, distinta per settori, ai sensi del co. 4, art. 15, ACN 29/07/2009, della medicina generale.

Pag. 36891

DETERMINAZIONE DELL'AUTORITA' DI GESTIONE PSR 2007-2013 12 dicembre 2011, n. 231

Reg. CE n.1698/05 - PSR Puglia 2007-2013. Misura 214 - Azione 1 "Agricoltura biologica" - Proroga al 30 dicembre per la presentazione delle domande cartacee di conferma/variazione annualità 2011.

Pag. 36903

Atti e comunicazioni degli Enti Locali

COMUNE DI CARAPELLE

Decreto 22 aprile 2011, n. 3094

Esproprio.

Pag. 36906

COMUNE DI CELLAMARE

Delibera C.C. 29 novembre 2011, n. 26

Approvazione progetto lottizzazione.

Pag. 36906

COMUNE DI CORIGLIANO D'OTRANTO

Delibera C.C. 24 novembre 2011, n. 22

Approvazione variante urbanistica.

Pag. 36907

COMUNE DI FASANO

Delibera G.M. 25 novembre 2011, n. 240

Approvazione P.P. comparto 7.

Pag. 36908

COMUNE DI GINOSA

Delibera C.C. 17 ottobre 2011, n. 62

Approvazione P.P. comparto 26.

Pag. 36909

Appalti - Bandi, Concorsi e Avvisi**Appalti**

REGIONE PUGLIA SERVIZIO AFFARI GENERALI
Procedura aperta, ai sensi degli artt.3 e 55 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163, per l'affidamento del contratto di servizi connessi con l'ideazione, la progettazione e la realizzazione di strumenti ed azioni di comunicazione, in relazione alle iniziative di promozione dell'internazionalizzazione, promosse dall'Area Politiche per lo Sviluppo Economico, il Lavoro e l'Innovazione Tecnologica, Servizio Internazionalizzazione a valere sul P.O. F.E.S.R. Puglia 2007-2013, Asse VI, Linea di Intervento 6.3. Interventi per il Marketing Territoriale e per l'Internazionalizzazione dei Sistemi Produttivi Locali.

Pag. 36909

REGIONE PUGLIA SERVIZIO AFFARI GENERALI
Procedura aperta, per l'affidamento del contratto di servizi connessi con l'organizzazione e la realizzazione di workshop, seminari e convegni di promozione economica, nonché di logistica missioni incoming/outgoing, in relazione alle iniziative di promozione dell'internazionalizzazione, promosse dall'area politiche per lo sviluppo economico, il lavoro e l'innovazione tecnologica, servizio internazionalizzazione a valere sul P.O. F.E.S.R. Puglia 2007-2013, asse vi, linea di intervento 6.3. interventi per il marketing territoriale e per l'internazionalizzazione dei sistemi produttivi locali.

Pag. 36911

REGIONE PUGLIA SERVIZIO AFFARI GENERALI
Avviso di aggiudicazione del servizio di realizzazione del catasto della rete escursionistica pugliese - azione 4.4.1 - linea 4.4 - Asse IV - P.O. FESR 2007 - 2013.

Pag. 36912

AMIU TARANTO
Bando di gara fornitura maniche filtranti per impianto integrato smaltimento rifiuti.

Pag. 36913

COMUNE DI BARLETTA
Avviso di aggiudicazione bando di gara affidamento fornitura buoni pasto servizio mensa sociale.

Pag. 36913

COMUNE DI BARLETTA
Bando di gara affidamento servizi ausiliari del Castello e del Museo civico.

Pag. 36913

COMUNE DI SANNICANDRO DI BARI
Avviso di asta pubblica per alienazione terreni di proprietà comunale.

Pag. 36914

Concorsi**ARTI**

Bando di selezione, per titoli e colloquio, per il conferimento di un incarico di collaborazione coordinata e continuativa per esperto senior nelle attività di analisi, studio e ricerca sui fabbisogni professionali, formativi e di competenze espressi dalle imprese pugliesi nell'ambito dell'intervento "Innovazione per l'Occupabilità" del Piano Straordinario per il Lavoro 2011 della Regione Puglia, cofinanziato dall'UE attraverso il PO FSE 2007-2013, ASSE VII "Capacità Istituzionale".

Pag. 36914

ARTI

Bando di selezione, per titoli e colloquio, per il conferimento di un incarico di collaborazione coordinata e continuativa per project manager e coordinatore operativo di attività di orientamento, formazione e mentoring per giovani pugliesi impegnati in esperienze di impresa e attivazione nell'ambito dell'intervento "Innovazione per l'Occupabilità" del Piano Straordinario per il Lavoro 2011 della Regione Puglia, cofinanziato dall'UE attraverso il PO FSE 2007-2013, ASSE VII "Capacità Istituzionale".

Pag. 36920

ARTI

Bando di selezione, per titoli e colloquio, per il conferimento di due incarichi di collaborazione coordinata e continuativa per unità di staff tecnico-organizzativo in attività di orientamento, formazione e mentoring per giovani pugliesi impegnati in esperienze di impresa e attivazione nell'ambito dell'intervento "Innovazione per l'Occupabilità" del Piano Straordinario per il Lavoro 2011 della Regione Puglia, cofinanziato dall'UE attraverso il PO FSE 2007-2013, ASSE VII "Capacità Istituzionale".

Pag. 36925

ASL TA

Avviso pubblico per pubblicizzazione di posti letto di residenza socio sanitaria assistenziale.

Pag. 36930

COMUNE DI CANOSA DI PUGLIA

Bando di mobilità volontaria per n. 1 operatore di Polizia municipale.

Pag. 36932

GAL - LUOGHI DEL MITO

Bando pubblico per la presentazione di domande di aiuto - Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 della Regione Puglia - Misura 311 azione 2, Misura 313 azione 5 - Approvazione graduatorie.

Pag. 36932

ENTE OSPEDALIERO DE BELLIS

Avviso pubblico di mobilità regionale per n. 1 elettricista cat. C.

Pag. 36937

ENTE OSPEDALIERO DE BELLIS

Avviso pubblico di mobilità regionale per n. 1 elettricista cat. Bs.

Pag. 36939

ISTITUTO TUMORI GIOVANNI PAOLO II

Avviso pubblico per incarico triennale a n. 1 Programmatore cat. C.

Pag. 36942

ISTITUTO TUMORI GIOVANNI PAOLO II

Avviso pubblico per incarico triennale a n. 2 Assistenti amministrativi.

Pag. 36950

Avvisi

ACQUEDOTTO PUGLIESE

Avviso di deposito V.I.A. Lama Badessa.

Pag. 36958

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI BRINDISI

Procedura di verifica assoggettabilità a V.I.A. Località Specchia.

Pag. 36958

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI BRINDISI

Procedura di verifica assoggettabilità a V.I.A. Località Cerrito.

Pag. 36960

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI BRINDISI

Procedura di verifica assoggettabilità a V.I.A. Località Santa Teresa.

Pag. 36961

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI BRINDISI

Procedura di verifica assoggettabilità a V.I.A. comune di Mesagne.

Pag. 36963

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI BRINDISI

Avviso di deposito Progetto lavori circonvallazione Speciale.

Pag. 36965

ATO BARI 4

Avviso di avvio della consultazione della proposta di Piano d'Ambito.

Pag. 36965

COMUNE DI CASSANO DELLE MURGE

Procedura di verifica assoggettabilità a V.I.A.

Pag. 36966

COMUNE DI MOLFETTA

Procedura di valutazione impatto ambientale.

Pag. 36967

SOCIETA' CAMPING VILLAGE BAIA DEGLI ARANCI

Procedura di valutazione impatto ambientale.

Pag. 36967

SOCIETA' GIAMPETRUZZI

Avviso di deposito verifica assoggettabilità a V.I.A.

Pag. 36968

SOCIETA' MANDURIA GREEN

Avviso di deposito verifica assoggettabilità a V.I.A.

Pag. 36968

SOCIETA' MESSAPIA ENERGIA

Avviso di deposito verifica assoggettabilità a V.I.A.

Pag. 36969

SOCIETA' MONTE

Avviso di deposito verifica assoggettabilità a V.I.A.

Pag. 36969

SOCIETA' MONTE

Avviso di deposito verifica assoggettabilità a V.I.A.

Pag. 36970

PARTE SECONDA

Deliberazioni del Consiglio e della Giunta

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 12 dicembre 2011, n. 2759

Art. 18 comma 2 del D.P.G.R. 22 febbraio 2008, n. 161 - Conferimento incarico di direzione del Servizio Agricoltura.

L'Assessore alle Risorse Umane, Semplificazione e Sport, Ing. Maria Campese, sulla base della istruttoria compiuta dal Responsabile A.P. "Reclutamento", confermata dal Dirigente del Servizio Personale e Organizzazione e dal Direttore dell'Area Organizzazione e Riforma dell'Amministrazione, riferisce:

Con la scadenza del contratto di lavoro a tempo determinato del dirigente del Servizio Agricoltura, nelle more dell'affidamento dell'incarico di direzione a conclusione dell'attivazione delle previste procedure dell'avviso interno, in conformità alla proposta del Direttore dell'Area "Politiche per lo Sviluppo Rurale", con DGR n. 2012 del 13/09/2011 è stato affidato l'incarico di direzione *ad interim* del suddetto Servizio al sig. Nicola Anna Rutigliani, già dirigente del Servizio Alimentazione.

A seguito di quanto su descritto, si è reso necessario emanare un apposito avviso interno per l'acquisizione delle candidature per l'affidamento della direzione del Servizio indicato.

L'art. 18 del D.P.G.R. n.161/2008, nel fornire disposizioni relative al conferimento degli incarichi

dirigenziali, al comma 2, dispone che "*l'incarico di Dirigente di Servizio è attribuito dalla Giunta regionale su proposta del competente Direttore di Area...*"

Per il conferimento dell'incarico dirigenziale il comma 1 del citato art. 18 dispone, altresì, che "*per il conferimento di ciascun incarico si tiene conto, in relazione alla natura e alle caratteristiche degli obiettivi prefissati, delle attitudini e delle capacità del singolo dirigente valutate anche in considerazione dei risultati conseguiti nonché dell'obiettivo di assicurare condizioni di pari opportunità*".

Nella Conferenza di Direzione del 12/07/2010, con verbale n 17, i direttori di Area hanno stabilito che il conferimento degli incarichi avverrà in base ai seguenti criteri di valutazione: "*ciascun incarico dovrà corrispondere alle primarie esigenze dell'amministrazione regionale e in considerazione:*

- a) *delle particolari professionalità, capacità e competenze, desumibili dalle precedenti esperienze lavorative e/o dalle particolari specializzazioni professionale, culturale, e scientifica, richieste dalle funzioni ascritte ai servizi di cui all'art 1;*
- b) *delle attitudini alle attività progettuali, relazionali, organizzative, manageriali e all'innovazione;*

Con avviso interno n. 44/011/RMC del 2 agosto 2011, pubblicato sul sito interno "Primanoi", il dirigente del Servizio Personale e Organizzazione ha attivato le procedure per l'acquisizione delle candidature alla direzione del sopra indicato Servizio regionale, riservate al personale interno.

In esito al predetto avviso, sono pervenute, supportate da specifici *curricula* attestanti titoli, esperienza e preparazione professionale dei candidati, le seguenti candidature:

Cognome e nome	Data di nascita	Incarico attuale dirigente	Area
CAMPANILE Domenico	21/01/1966	Ufficio Pianificazione e coordinamento servizi forestali del Servizio Foreste	Politiche per lo sviluppo rurale
CERCHIARA Benvenuto	21/05/1967	Ufficio Caccia del Servizio Caccia e Pesca	Politiche per lo sviluppo rurale
D'ONGHIA Giuseppe	03/12/1953	Ufficio Sviluppo filiere agroalimentari del Servizio Agricoltura	Politiche per lo sviluppo rurale

FIORE Rosa	21/04/1960	Struttura di Staff "Rapporti UE Stato"	Politiche per lo sviluppo rurale
LABATE Giovanna	04/05/1961	Struttura di progetto "Piano di rientro" dal 07-settembre-2011	Politiche per la promozione della salute, delle persone e delle pari opportunità
LOIACONO Pierluigi	11/05/1956	Ufficio Pianificazione e Controllo del Servizio Protezione Civile	Politiche per la riqualificazione, la tutela e la sicurezza ambientale e per l'attuazione delle opere pubbliche
MONGELLI Onofrio	14/02/1970	Ufficio Sanità Veterinaria del Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione	Politiche per la promozione della salute, delle persone e delle pari opportunità
RICCIO Antonietta	13/02/1967	Ufficio Gestione Rifiuti del Servizio Ciclo rifiuti e Bonifica	Politiche per la riqualificazione, la tutela e la sicurezza ambientale e per l'attuazione delle opere pubbliche
SALLUSTIO Cosimo Roberto	23/08/1958	Ufficio Autorità di certificazione	Finanza e controlli
SCHITO Silvio	23/02/1953	Ufficio Produzioni animali del Servizio Agricoltura	Politiche per lo sviluppo rurale
SOLAZZO Pasquale	08/04/1969	Ufficio Incremento ippico	Politiche per lo sviluppo rurale
TARQUINIO Giovanni	25/06/1956	Ex Struttura di Staff Affari Generali	Mobilità e qualità urbana
TROTTA Luigi	11/09/1960	Ufficio Innovazione e Conoscenza in Agricoltura del Servizio Agricoltura	Politiche per lo sviluppo rurale
URSITTI Antonio	04/02/1955	Ufficio Provinciale Agricoltura di Foggia del Servizio Agricoltura	Politiche per lo sviluppo rurale

Con nota prot. AOO_001-2949 del 16/11/2011 il Direttore dell'Area Politiche per lo Sviluppo Rurale, valutati i requisiti di comprovata qualificazione professionale, richiesti dalla Conferenza di direzione con verbale n. 17 del 12/07/2010, con riferimento ai *curricula* pervenuti, ha proposto di affidare l'incarico di dirigente del Servizio "Agricoltura", al dott. Giuseppe D'Onghia, dirigente regionale in servizio presso l'Ufficio Sviluppo Filiere Agroalimentari, come da *curriculum* allegato alla presente, osservando che: "Dopo attento esame dei *curricula* inoltrati, si ritiene che il dott. Giuseppe D'Onghia, corrisponde alle primarie esigenze dell'Amministrazione regionale ed in considerazione:

- delle particolare professionalità, capacità e competenze, desumibili dalle precedenti esperienze lavorative e delle particolari specializzazioni professionale, culturale e scientifica, richieste dalle funzioni ascritte al Servizio;
- delle attitudini alle attività progettuali, relazionali, organizzative, manageriali e all'innovazione, così come previsto dall'art. 2 dell'Avviso citato."

Occorre, pertanto, procedere all'affidamento dell'incarico suindicato, in conformità a quanto previsto dall'art. 18, co. 2 del DPGR n. 161 del 22 febbraio 2008. Si dà atto che, ai sensi dei criteri già individuati dalla Conferenza di direzione, condivisi e fatti propri dalla Giunta regionale, *tutti gli incarichi devono avere una durata di tre anni*.

COPERTURA FINANZIARIA DI CUI ALLA LEGGE REGIONALE N. 28 DEL 16/11/2001 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

La spesa riveniente dal presente provvedimento trova copertura con gli impegni assunti con determinazione del 14/01/2011 n. 7 sul Cap. 3029 e 3031 e con determinazione del 14/01/2011 n. 8 sul capitolo 3365 del Bilancio per l'esercizio finanziario 2011 e s.m.i..

L'Assessore relatore, per le motivazioni innanzi espresse, propone alla Giunta l'adozione del seguente atto finale. Il presente provvedimento è di competenza della Giunta Regionale, ai sensi dell'Atto di alta organizzazione n. 161/08, art. 18 comma 2.

LA GIUNTA

Udita la relazione dell'Assessore alle Risorse Umane, Semplificazione e Sport;

Viste le sottoscrizioni poste in calce al presente provvedimento dal Responsabile A.P. "Reclutamento", dal Dirigente del Servizio Personale e Organizzazione e dal Direttore dell'Area Organizzazione e Riforma dell'Amministrazione,

A voti unanimi espressi ai sensi di legge;

DELIBERA

Per le motivazioni espresse in narrativa che qui si intendono integralmente riportate:

1. di fare propria la proposta del Direttore dell'Area Politiche per lo Sviluppo Rurale di affidamento dell'incarico di direzione del Servizio **Agricoltura**, come esplicitata in narrativa;

2. di nominare dirigente del **Servizio Agricoltura**, dell'Area Politiche per lo Sviluppo Rurale, il dott. Giuseppe D'Onghia, nato il 03/12/1953;
3. di far decorrere l'incarico come sopra conferito dalla data di notificazione del presente provvedimento, da effettuarsi a cura del Servizio Personale e Organizzazione;
4. di dare mandato al Dirigente del Servizio Personale e Organizzazione di porre in essere tutti gli adempimenti connessi al conferimento dell'incarico dirigenziale disposto con il presente atto;
5. di trasmettere il presente atto alle OO.SS. a cura del Servizio Personale e Organizzazione;
6. di pubblicare il presente atto nel B.U.R.P. e sul sito ufficiale della Regione Puglia www.regione.puglia.it

Il Segretario della Giunta
Dott. Romano Donno

Il Presidente della Giunta
Dott. Nichi Vendola

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	D'ONGHIA GIUSEPPE
Indirizzo	BARI - LUNGOMARE N. SAURO 45/47
Telefono	080.5405265
Fax	080.5405265
E-mail	g.donghia@regione.puglia.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	03/12/1953

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

DAL 16 SETTEMBRE 2009 A TUTT'OGGI

REGIONE PUGLIA - AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO RURALE – SERVIZIO AGRICOLTURA

LUNGOMARE NAZARIO SAURO, 45-47, 70121 – BARI.

Pubblica Amministrazione – Regione Puglia

Contratto di lavoro dipendente a tempo indeterminato.

Dirigente dell'Ufficio Sviluppo Filieri agroalimentari, incarico conferito con determinazione del Direttore Area Politiche per lo Sviluppo Rurale n. 05 del 16 settembre 2009.

Adempimenti connessi all'attuazione delle Misure strutturali dell'Asse I "Miglioramento della competitività nel settore agricolo e forestale" del PSR Puglia 2007-2013: investimenti relativi al miglioramento delle strutture delle aziende agricole, degli impianti per la lavorazione e la trasformazione dei prodotti agricoli; Imprenditoria giovanile in agricoltura (primo insediamento giovani agricoltori e Pacchetto Giovani).

Diversificazione attività agricole: agriturismo e agriartigianato.

Decreto Legislativo n. 185/2000 e imprenditoria femminile (Legge n. 215/92).
Prepensionamento imprenditori agricoli.

Proprietà diretto coltivatrice e rapporti con ISMEA.

Adempimenti connessi alla gestione dei fondi comunitari (FEOGA - Orientamento per il POR Puglia 2000-2006 e FEASR per il PSR Puglia 2007-2013): attività di supporto all'Autorità di Gestione dei fondi relativamente agli Audit, agli incontri con i Servizi della Commissione europea, con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e con AGEA.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore

DAL 01 SETTEMBRE 2005 AL 15 SETTEMBRE 2009

REGIONE PUGLIA - AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO RURALE – SERVIZIO AGRICOLTURA

LUNGOMARE NAZARIO SAURO, 45-47, 70121 – BARI.

Pubblica Amministrazione – Regione Puglia

• Tipo di impiego	Contratto di lavoro dipendente a tempo indeterminato.
• Principali mansioni e responsabilità	Dirigente facente funzioni dell'Ufficio 2 – "Strutture Agricole", incarico conferito con deliberazione di Giunta regionale n. 1237 del 30/08/2005 e prorogato con deliberazione di Giunta regionale n. 524 del 24/04/2007.
• Principali mansioni e responsabilità	Adempimenti connessi all'attuazione delle Misure strutturali del POR Puglia 2000-2006: investimenti relativi al miglioramento delle strutture delle aziende agricole, degli impianti per la lavorazione e la trasformazione dei prodotti agricoli; Imprenditoria giovanile in agricoltura - primo insediamento giovani agricoltori. Diversificazione attività agricole: agriturismo e agriartigianato. Decreto Legislativo n. 185/2000 e imprenditoria femminile (Legge n. 215/92). Prepensionamento imprenditori agricoli. Proprietà diretto coltivatrice e rapporti con ISMEA. Responsabile della Misura 4.3 "Investimenti nelle aziende agricole" del POR Puglia 2000-2006.
• Date (da – a)	DAL 31 GENNAIO 2001 AL 31 AGOSTO 2005
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	REGIONE PUGLIA - ASSESSORATO ALLE RISORSE AGROALIMENTARI – SETTORE AGRICOLTURA
• Tipo di azienda o settore	LUNGOMARE NAZARIO SAURO, 45-47, 70121 – BARI.
• Tipo di impiego	Pubblica Amministrazione – Regione Puglia
• Principali mansioni e responsabilità	Contratto di lavoro dipendente a tempo indeterminato. Categoria D-6 (funzionario in posizione apicale della Categoria D).
• Principali mansioni e responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Responsabile della Misura 4.3 "Investimenti nelle aziende agricole" del POR Puglia 2000-2006, incarico conferito con provvedimento di Giunta Regionale n. 36 del 30/01/2001.
• Principali mansioni e responsabilità	Il Responsabile di Misura svolge le funzioni proprie del responsabile del procedimento di cui alla legge 7 agosto 1990 n. 241 e costituisce "centro responsabile di spesa".
• Principali mansioni e responsabilità	In particolare:
• Principali mansioni e responsabilità	- effettua il controllo periodico dei tempi programmati per l'attivazione della Misura, per l'assunzione degli impegni sui flussi finanziari;
• Principali mansioni e responsabilità	- promuove e sovrintende agli accertamenti e alle valutazioni preliminari idonei a verificare la fattibilità tecnica, economica e amministrativa degli interventi da ammettere a finanziamento;
• Principali mansioni e responsabilità	- verifica il rispetto delle politiche comunitarie in materia di tutela ambientale, pari opportunità, gare di appalto e regole della concorrenza;
• Principali mansioni e responsabilità	- verifica in via generale la conformità ambientale, territoriale ed urbanistica degli interventi e accerta l'acquisizione da parte dei beneficiari delle necessarie autorizzazioni, pareri e nulla osta;
• Principali mansioni e responsabilità	- raccoglie, verifica e trasmette i dati relativi all'attuazione della misura con riferimento agli indicatori procedurali, finanziari, di realizzazione e di risultato previsti dal Complemento di Programmazione alla struttura di controllo e monitoraggio di Settore ed al servizio monitoraggio dell'Area di Coordinamento delle Politiche Comunitarie;
• Principali mansioni e responsabilità	- verifica eventuali irregolarità ai sensi del Regolamento (CE) 1681/94;
• Principali mansioni e responsabilità	- introduce e successivamente gestisce la pista di controllo di misura e dei progetti ad essa afferenti, conforme all'allegato 1 del Reg. (CE) 2064/97;
• Principali mansioni e responsabilità	- con riferimento agli impegni e alla liquidazione delle spese, predisporre e proporre per la adozione da parte del Dirigente del Settore competente, i provvedimenti finali;
• Principali mansioni e responsabilità	- verifica che la destinazione dei finanziamenti sia coerente con quella indicata nel P.O.R., nel Complemento di Programmazione e nel progetto approvato e che i pagamenti dei beneficiari finali avvengano senza decurtazioni e senza ritardi ingiustificati;
• Principali mansioni e responsabilità	- dispone controlli in loco degli interventi finanziati, finalizzati alla verifica della correttezza amministrativa delle procedure poste in essere dai soggetti attuatori.
• Principali mansioni e responsabilità	La Misura disponeva di una dotazione finanziaria pubblica complessiva pari ad oltre 200 milioni di euro e ha consentito l'erogazione di aiuti in favore di oltre 3.000 imprese agricole pugliesi.
• Principali mansioni e responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Incarico di coordinamento del gruppo di lavoro tecnico per la predisposizione di un Piano di Miglioramento Aziendale informatizzato con relativo Manuale utente e di un sistema per la gestione informatizzata dell'istruttoria tecnico amministrativa delle istanze da utilizzare nell'ambito della Programmazione 2000-2006.
• Principali mansioni e responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Con nota del Dirigente del Settore Agricoltura è stato nominato responsabile dell'Asse I "Miglioramento della competitività nel settore agricolo e forestale" del PSR 2007-2013 Fondo FEASR, relativamente alla fase di redazione, negoziazione e approvazione da parte dei Servizi della Commissione europea del suddetto Programma Operativo 2007-2013.

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	<p>DAL 02 DICEMBRE 1994 AL 30 GENNAIO 2001</p> <p>REGIONE PUGLIA - ASSESSORATO ALLE RISORSE AGROALIMENTARI – SETTORE AGRICOLTURA E ALIMENTAZIONE</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>LUNGOMARE NAZARIO SAURO, 45-47, 70121 – BARI.</p> <p>Pubblica Amministrazione – Regione Puglia</p> <p>Contratto di lavoro dipendente a tempo indeterminato (qualifica VII sino al 30/05/99 – Cat. D-3 dall' 01/06/99).</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	<p>In qualità di funzionario regionale ha curato:</p> <ul style="list-style-type: none"> – gli adempimenti connessi all'attuazione del regolamento (CEE) n. 797/85; – gli adempimenti connessi all'attuazione del Sottoasse 4.5 " Misure in Corso" del P.O.P. Puglia 1994/99 avente a riferimento i regolamenti comunitari n. 797/85 (miglioramento dell'efficienza delle strutture agricole), n. 1204/82 (piano agrumi) e n. 1360/78 (aiuti alle Associazioni dei Produttori Agricoli riconosciute), compreso il monitoraggio finanziario della Misura; – gli adempimenti connessi all'acquisizione del parere di conformità da parte della Commissione Europea, ai sensi dell' art. 29 del regolamento comunitario n.2328/91, della normativa di applicazione in Puglia del Reg. (CEE) n. 2328/91; – gli adempimenti connessi all'attuazione della Misura 4.4.1. "Attuazione del Regolamento (CEE) 2328/91" del P.O.P. Puglia 1994/99 ed in particolare degli "Aiuti agli investimenti nelle aziende agricole", degli "Aiuti per l'insediamento dei giovani agricoltori" ,del " Premio per la tenuta della contabilità aziendale" e degli "Aiuti per le Associazioni di assistenza alla gestione delle aziende agricole e per le Associazioni di assistenza interaziendale"; – gli adempimenti connessi alla attivazione della Misura 4.3.3 "Agevolazioni Creditizie" del P.O.P. Puglia 1994/99; – gli adempimenti connessi all'attuazione in Puglia del Programma Interregionale "Supporti per il Settore Floricolo" - Azione n.2 : Rete interregionale per la selezione ed il collaudo delle novità di prodotto in floricoltura.
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	<p>DA APRILE 1981 AL 01 DICEMBRE 1994</p> <p>REGIONE PUGLIA - ISPETTORATO PROVINCIALE AGRICOLTURA DI BARI</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>LUNGOMARE NAZARIO SAURO, 45-47, 70121 – BARI.</p> <p>Pubblica Amministrazione – Regione Puglia</p> <p>Contratto di lavoro dipendente a tempo indeterminato (qualifica VII).</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	<p>In qualità di funzionario regionale:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ha espletato attività tecnico - amministrativa afferente alla Legge Regionale n. 54/81, relativamente ai comparti "Ortoflorofrutticoltura" e "Irrigazione", alla legge n. 730/85 e L.R. n. 34/85 - "Interventi a favore dell'Agriturismo" ed alla L.R. n. 57/81 - "Interventi per la valorizzazione delle attività ittiche e della acquacoltura"; – ha effettuato, unitamente ad altri funzionari, l'aggiornamento e la revisione del prezzario regionale delle opere di miglioramento fondiario, applicabile agli interventi agevolati di competenza dell'Assessorato all'Agricoltura.

INCARICHI PROFESSIONALI

- Presidente della Commissione di Valutazione dei Progetti Integrati di Filiera (PIF), nomina conferita con determinazione dirigenziale n. 236 del 29/03/2010 del Servizio Agricoltura;
- componente dell'Osservatorio nazionale dell'agriturismo, nomina conferita con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 2010;
- componente del Gruppo di Lavoro di Programmazione del PSR Puglia 2007-2013 (D.D.S. del Servizio Agricoltura n. 2435 del 6/10/2009);
- componente, quale rappresentante delle Regioni e Province autonome, dell'Osservatorio per l'Imprenditorialità Giovanile in Agricoltura istituito ai sensi dell'art. 8 della legge 441/98, nomina conferita dal Ministro delle Politiche Agricole e Forestali con decreto 55200 del 27 ottobre 1999;
- componente del Comitato di Progetto per l'attuazione del Programma Interregionale "Supporti per il Settore Floricolo" (nomina con decreto n. 50462 del 11 marzo 1998 del Ministro per le Politiche Agricole);
- componente supplente del Comitato Tecnico Scientifico dell'Osservatorio sulle politiche strutturali in Agricoltura (nomina dell'Assessore Regionale Agricoltura con nota 28/699 del 30 gennaio 1998);
- componente Commissione edilizia Comune di Noci (BA);
- incarichi di docenza conferiti dal Presidente del C. I. F. D. A. di Metaponto, relativi a corsi di formazione P. O. M. 6.6.3. "A" PUGLIA.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

4 LUGLIO 2011

FORMEZ Seminario regionale sulla Semplificazione Amministrativa in agricoltura.

Politiche per l'agricoltura e processi di semplificazione

Attestato di partecipazione

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

FEBBRAIO 2011- LUGLIO 2011

Regione Puglia Cantiere "Lingua inglese: percorso personalizzato".

Inglese

Livello elementare

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

28 GENNAIO 2011

FORMEZ Seminario "Legislazione e politiche di semplificazione dei procedimenti e di riduzione degli oneri amministrativi".

Nuove norme sulla Legge n. 241/90.

Attestato di partecipazione

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

OTTOBRE 2009 – MARZO 2010

Universus CSEI Bari e Fleurs International – Bari

Corso di formazione per dirigenti regionali "T.R.A.C.C.E.".

Bilancio di competenze, analisi di contesti e organizzazione regionale, procedure e criteri di valutazione dei dipendenti regionali, contrattazione decentrata, programmazione-pianificazione-controllo nella PA, team coaching e coaching individuale.

Attestato di partecipazione

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

1997-1998

Istituto G. Tagliacarne di Roma

Corso su *Procedure e tecniche di rendicontazione, valutazione in itinere e controllo relative ai fondi strutturali (FERS, FSE e FEOGA) nell'ambito del Progetto PASS, Progetto Mirato n. 16: "Le cabine di regia nella progettazione e nel controllo di azioni di sviluppo locale: I sistemi informativi per l'utilizzo dei Fondi Strutturali"* (durata complessiva 15 gg.).

Attestato di partecipazione

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

DAL 10 GENNAIO AL 28 FEBBRAIO 1985

Assessorato Agricoltura della Regione Puglia

Corso di "Acquacoltura"

Attestato di partecipazione

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

DAL 16 APRILE 1980 AL 24 MARZO 1981

Istituto Agronomico Mediterraneo di Valenzano (BA), che si occupa istituzionalmente della formazione specialistica di tecnici laureati nel settore dell'irrigazione.

Corso di specializzazione post-laurea in Irrigazione.

Attestato di specializzazione post- laurea

ALTRI CORSI

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

- Corso sulle *"Metodologie e tecniche di elaborazione e verifiche dei piani di sviluppo aziendale"* organizzato dal FORMEZ di Napoli (durata complessiva 7 giorni);
- corso sullo *"Sviluppo Rurale"* svoltosi presso il CIFDA - Metapontum nell'ambito del P.O.M. (durata del corso 25 giorni);
- corso sulle *"Produzioni agrumicole"* organizzato dal CIFDA Metapontum (durata del corso 6 giorni);
- corso sulle *"Tematiche inerenti l'irrigazione"* organizzato dal CIFDA Metapontum (durata del corso 6 giorni).

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

30 GIUGNO 1977

Università degli Studi di Bari – Facoltà di Agraria

Diploma di Laurea in Scienze Agrarie con votazione 110/110 e lode.

Tesi di laurea su: *"Effetto della variazione dei prezzi sui redditi di un gruppo di aziende zootecniche della Murgia Tarantina"*.

Dottore in scienze agrarie

TITOLI PROFESSIONALI

- abilitazione all'esercizio della professione di dottore agronomo conseguita nella prima sessione dell'anno 1978 presso l'Università degli Studi di Bari;
- iscrizione all'ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Bari al n. 469 dell'Albo dal 04/9/79;
- iscrizione all'Albo regionale dei collaudatori (artt. 25 della L. r. 37/78 e 58 della L.R. 27/85 per la specializzazione "Opere idrauliche, di bonifica, di sistemazione agraria, forestale ed assimilabili");
- iscrizione all'albo dei consulenti tecnici del Tribunale di Bari.

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI	ITALIANO
MADRELINGUA	FRANCESE ECCELLENTE ECCELLENTE BUONO
ALTRE LINGUA	INGLESE ELEMENTARE ELEMENTARE ELEMENTARE
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale 	
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale 	
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	<ul style="list-style-type: none"> - Ottime competenze relazionali e di coordinamento di gruppi di lavoro sviluppate nell'attività di gestione dei fondi comunitari (POP Puglia 94/99, POR 2000/2006, PSR Puglia 2007/2013); - spiccate doti manageriali e di gestione di team; - alta propensione a lavorare in contesti vari e complessi, sviluppata attraverso la pluriennale partecipazione agli Audit effettuati dai Servizi della Commissione Europea e della Corte dei Conti Europea, nonché attraverso la partecipazione dinamica e propositiva agli incontri con il Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, con AGEA e con il partenariato istituzionale e socio-economico.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	<ul style="list-style-type: none"> - Ottime capacità di coordinamento di gruppi di lavoro; - alta capacità di <i>problem solving</i> sviluppata sia come Responsabile di Misura del POR che come dirigente dell'Ufficio Sviluppo Filiera agroalimentari, nelle cui competenze insistono le Misure dell'Asse I del PSR Puglia 2007/2013; - alta capacità di gestire processi e progetti complessi, sviluppata nella realizzazione e gestione di un Piano di Sviluppo Aziendale informatizzato con relativo manuale utente e nella implementazione delle conseguenti attività di valutazione e di istruttoria dei progetti (formulazione delle graduatorie, istruttoria tecnica amministrativa delle domande); - ottima attitudine al coordinamento, alla gestione e allo sviluppo di progetti in un contesto multidisciplinare sviluppata nell'attività di elaborazione del Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013.
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Ottima conoscenza dell'uso del computer ed in particolar modo degli applicativi Microsoft e del pacchetto Office. Ottima capacità di navigare in internet.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Ottima conoscenza di tecniche per la redazione di atti normativi acquisita attraverso la formazione organizzata a livello nazionale e regionale, nonché con l'esperienza acquisita nella redazione dei bandi del POR Puglia 2000/2006 e del PSR Puglia 2007-2013.

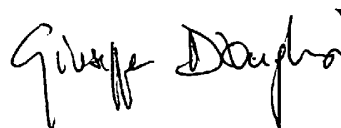
PATENTE O PATENTI

Patente di guida "B" e "C"

Il sottoscritto dichiara espressamente, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, che le informazioni fornite nel presente curriculum vitae rispondono a verità e di essere consapevole che le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali.

Il presente curriculum formativo e professionale, siglato in ogni pagina, è sottoscritto con firma per esteso ed autocertificato ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000.

FIRMA



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 12 dicembre 2011, n. 2830

Iniziativa di incentivazione all'esodo degli operatori della formazione professionale.

L'Assessore al Diritto allo Studio e alla Formazione Professionale, sulla base dell'istruttoria espletata dal Dirigente del Settore Formazione Professionale, riferisce quanto segue:

Il miglioramento della qualità dei sistemi di erogazione dei servizi (di istruzione, di formazione, di orientamento, di incontro tra domanda ed offerta di lavoro) rappresenta, nell'ambito della sfida complessiva posta dalla Strategia di Lisbona e dal programma di lavoro Istruzione e Formazione 2010, uno degli obiettivi più rilevanti, che ciascun paese si impegna a perseguire sulla base delle rispettive specificità, inquadrandolo nell'ambito degli obiettivi di coesione ed equità sociale che l'Unione Europea si è data.

In Italia, il sistema di accreditamento dei soggetti che erogano servizi di formazione costituisce una tappa fondamentale nel percorso di riqualificazione dei sistemi (istruzione, formazione, lavoro) e rappresenta un terreno prioritario su cui agire, sia tenendo conto dell'esperienza che i diversi attori coinvolti nella sua definizione e realizzazione hanno maturato, sia valorizzando le esperienze dei soggetti non istituzionali che svolgono ormai un ruolo essenziale nella erogazione dei servizi di formazione e per il lavoro.

In questa direzione si muove anche il Quadro Strategico Nazionale (QSN) per la politica regionale di sviluppo 2007-2013, all'interno del quale si afferma: *"l'accreditamento delle strutture formative deve evolvere in direzione di una maggiore attenzione ad indicatori sulla qualità del servizio fornito con un modello rispondente a standard minimi comuni a livello nazionale e che eviti la frammentazione dell'offerta in sistemi solo regionali e assicuri un'effettiva apertura del mercato"*.

Tale logica richiede un nuovo e significativo investimento proprio su aspetti della qualità, in relazione ai quali il sistema di accreditamento può offrire un contributo strategico.

In linea con quanto sopra illustrato, la Regione Puglia è fortemente impegnata nella qualificazione del sistema formativo pugliese e nel supporto all'ammodernamento degli organismi di formazione del territorio che dovranno garantire in adempimento ai nuovi standard minimi nazionali per l'accREDITAMENTO l'utilizzo di risorse umane con elevati livelli tecnico professionali.

A tale scopo la Regione Puglia intende incentivare l'esodo volontario degli operatori della formazione professionale. La L.R. del 06/07/2011 n. 14 all'art. 23 ha stabilito di incentivare il pensionamento di vecchiaia dei dipendenti degli enti di formazione professionale accreditati presso la Regione Puglia e istituito sul bilancio regionale dell'esercizio finanziario 2011, apposito capitolo di spesa denominato "Spese per incentivo al pensionamento di vecchiaia ai dipendenti degli enti di formazione professionale accreditati presso la Regione Puglia", con una dotazione finanziaria, in termini di competenza e cassa, di euro 1 milione.

La citata legge prevedeva che entro 90 giorni dall'entrata in vigore della stessa, la Giunta Regionale adottasse, sentite le organizzazioni sindacali dei lavoratori maggiormente rappresentative, un'apposita deliberazione per fissare le condizioni e i limiti per l'accesso all'incentivazione.

Per quanto sopra esposto, sentite le organizzazioni sindacali dei lavoratori maggiormente rappresentative, viene di seguito illustrata l'iniziativa che si intende attivare con la presente deliberazione:

Per quanto sopra esposto, sentite le organizzazioni sindacali dei lavoratori maggiormente rappresentative, viene di seguito illustrata l'iniziativa che si intende attivare con la presente deliberazione:

- 1) la Regione Puglia incentiva l'esodo degli operatori della formazione professionale, dipendenti di enti accreditati che abbiano beneficiato di ammortizzatori sociali in deroga, che maturino, secondo la normativa vigente, i requisiti per il diritto alla pensione di vecchiaia entro i cinque anni successivi alla data di pubblicazione del presente provvedimento, e che non abbiano maturato i requisiti per il diritto alla pensione di anzianità;**
- 2) la Regione Puglia riconosce ai dipendenti degli enti di cui al punto 1) un incentivo, aggiuntivo al trattamento di fine rapporto, che, entro 15

giorni dalla data di pubblicazione del presente provvedimento, chiedano di usufruire dell'incentivo all'esodo;

- 3) **al personale di cui al punto 1 è corrisposta, a titolo di incentivazione, un'indennità annua pari a 10 mensilità della retribuzione netta in godimento alla data di approvazione del presente provvedimento** (così come prevista all'art. 29, punto B comma 1.a) del vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro della Formazione Professionale).

L'indennità complessiva sarà calcolata dividendo per dodici l'indennità annua riconoscibile e moltiplicando il risultato per il numero totale delle mensilità mancanti al raggiungimento dei requisiti di legge per la pensione di vecchiaia. L'erogazione è comunque consentita fino a copertura delle somme previste dalla Legge 14 art. 23 del 06.07.2011;

- 4) i lavoratori che usufruiranno degli incentivi all'esodo non potranno successivamente stipulare contratti di qualsiasi tipo con l'ente datore e/o con i soggetti attuatori accreditati per la gestione di attività formative;
- 5) la Regione Puglia corrisponderà le indennità direttamente ai lavoratori beneficiari, sulla base di apposite schede nominative, controfirmate per accettazione dai lavoratori, compilate dagli enti di appartenenza secondo e debitamente documentate secondo il modello "A" e "B" allegati al presente atto quale parte integrante e sostanziale, da trasmettere al Servizio Formazione Professionale con raccomandata AR ovvero a mano, entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente provvedimento sul BURP e comunque entro e non oltre il 29 dicembre 2011.
- 6) le istanze presentate saranno valutate secondo i criteri indicati nell'Allegato "F" al presente atto quale parte integrante e sostanziale, dal quale si evince che saranno considerati prioritari i seguenti requisiti:
- numero di anni mancanti all'acquisizione del diritto al pensionamento di vecchiaia";
 - maggiore età anagrafica;
- 7) le indennità saranno corrisposte in un'unica soluzione ai lavoratori beneficiari entro 30 giorni dalla data di comunicazione alla Regione dell'avvenuta estinzione del rapporto di lavoro;

- 8) il dipendente che utilizza l'incentivo presente nel presente avviso non può ricevere altre tipologie di aiuto per gli stessi costi ammissibili;
- 9) al momento della presentazione delle istanze, l'ente gestore datore di lavoro deve presentare gli elenchi, secondo i modelli "C" e "D" allegati al presente atto quale parte integrante e sostanziale.

COPERTURA FINANZIARIA

La copertura finanziaria dell'iniziativa di cui al presente atto è garantita dalle risorse, pari ad euro 1.000.000,00, di cui alla L.R. n.14 del 06/07/2011 art.23 e iscritte al capitolo n. 961089 del bilancio autonomo esercizio 2011.

All'assunzione dell'impegno di spesa provvederà il dirigente del Servizio Formazione Professionale con successivo atto da assumersi nel corso del corrente esercizio.

L'Assessore alla Formazione Professionale, sulla base delle risultanze istruttorie, come innanzi illustrate propone alla Giunta l'adozione del seguente atto finale di specifica competenza della Giunta Regionale: così come puntualmente definito dalla L.R. n. 7/97, art. 4, comma 4, lettera k)

LA GIUNTA

Udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore alla Formazione Professionale;

Vista le sottoscrizione posta in calce del presente provvedimento da parte del dirigente del Servizio Formazione Professionale, che ne attesta la conformità alla legislazione vigente;

A voti unanimi espressi nei termini di legge

DELIBERA

- di approvare l'iniziativa di cui in premessa, che qui si intende integralmente riportata, volta ad incentivare l'esodo degli operatori della formazione professionale;
- di approvare gli Allegati A, B, C, D, E, parti integranti e sostanziali del presente atto;

- di disporre che le domande degli interessati, formulate utilizzando la modulistica allegata, parte integrante del presente provvedimento, dovranno pervenire entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del provvedimento sul BURP e comunque entro e non oltre il 29.12.2011;
- di dare atto che la Regione Puglia, sulla base delle istanze pervenute secondo le modalità ed i termini stabiliti nel presente atto, corrisponderà in un'unica soluzione le indennità direttamente ai lavoratori beneficiari, in nome e per conto degli enti gestori datori di lavoro;
- di dare atto che gli oneri derivanti dall'iniziativa volta ad incentivare l'esodo degli operatori della

formazione professionale, trovano copertura con le risorse finanziarie pari ad euro 1.000.000,00, iscritte al capitolo 961089 del bilancio regionale 2011;

- di dare atto che la Dirigente del Servizio Formazione Professionale con apposita Determinazione provvederà all'adozione del relativo impegno di spesa nel corso del corrente esercizio;
- di disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

Il Segretario della Giunta
Dott. Romano Donno

Il Presidente della Giunta
Dott. Nichi Vendola

Allegato A

Iniziativa di incentivazione all'esodo degli operatori della formazione professionale

Ente: _____

Scheda relativa al lavoratore/lavoratrice dipendente: _____

DATI ANAGRAFICI						
N° matr	Cognome	Nome	Codice fiscale	Data di nascita	Luogo di nascita	Comune di residenza
						Indirizzo di residenza

DATI LAVORATIVI							
Titolo di studio	Qualifica	Livello	Data di assunzione	Numero di mesi mancanti al pensionamento (max 60 mesi)	Costo mensile lordo	Costo mensile netto	TFR maturato

I dati sono riportati nella consapevolezza delle responsabilità e delle sanzioni penali stabilite dall'art.76 del succitato T.U. per le false attestazioni e le mendaci dichiarazioni e della decadenza dei benefici conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazione non veritiera, ai sensi e per gli effetti dell'art.75 del medesimo T.U.

(luogo e data)_____
(Timbro e firma del legale rappresentante dell'ente)_____
(Firma del lavoratore)

Allegato B

**Alla REGIONE PUGLIA
Area Politiche
Servizio Formazione Professionale
Viale Corigliano, 1
Zona Industriale
70123 - B A R I**

Il/la sottoscritto/a _____
nato/a _____ prov. _____ il _____
codice fiscale _____
residente in _____
via _____ cap. _____
telefono _____
e-mail _____
nella qualità di legale rappresentante del _____

TRASMETTE

ai sensi della Deliberazione di Giunta Regionale n. del, "*Iniziativa di incentivazione all'esodo degli operatori della formazione professionale*", pubblicata sul BURP n. del la seguente documentazione:

- n. schede nominative, relative ad altrettanti lavoratori dipendenti, controfirmate per accettazione dagli interessati, redatte secondo il modello conforme all'Allegato "A"
- Elenchi nominativi dei lavoratori e delle Lavoratrici dipendenti redatti secondo i modelli conformi agli Allegati "C" e "D"
- In relazione alle disposizioni sulla tutela della privacy – D. Lgs. n. 196 del 30/06/2003, il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza che la Regione Puglia si riserva di raccogliere, trattare, comunicare, diffondere, per finalità istituzionali, tutti i dati personali dei dipendenti dell'Ente, nei limiti e secondo le disposizioni di legge, di regolamento o atto amministrativo. Conseguentemente la comunicazione alla Regione Puglia dei dati personali degli stessi avverrà sotto la responsabilità dello scrivente, il quale è tenuto ad acquisire agli atti della struttura la preventiva autorizzazione all'uso di tali dati personali.*

(luogo e data)

(Timbro e firma del legale rappresentante)

Allegato C***Iniziativa di incentivazione all'esodo degli operatori della formazione professionale***

Elenco dei Lavoratori che aderiscono all'iniziativa in ordine crescente in relazione ai mesi mancanti al raggiungimento dei requisiti di pensionamento di vecchiaia

Ente: _____

N.	Nome e cognome lavoratore	Età anagrafica (anni)	Anzianità contributiva (anni)	Mensilità mancanti

I dati afferenti i singoli lavoratori devono essere riferiti alla data di pubblicazione del presente provvedimento

I dati sono riportati nella consapevolezza delle responsabilità e delle sanzioni penali stabilite dall'art. 76 del succitato T.U. per le false attestazioni e le mendaci dichiarazioni e della decadenza dei benefici conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazione non veritiera, ai sensi e per gli effetti dell'art. 75 del medesimo T.U.

(luogo e data)

(Timbro e firma del legale rappresentante dell'ente)

Allegato D***Iniziativa di incentivazione all'esodo degli operatori della formazione professionale***

Elenco **delle Lavoratrici** che aderiscono all'iniziativa in ordine crescente in relazione ai mesi mancanti al raggiungimento dei requisiti di pensionamento di vecchiaia

Ente: _____

N.	Nome e cognome lavoratrice	Età anagrafica (anni)	Anzianità contributiva (anni)	Mensilità mancanti

I dati afferenti i singoli lavoratori devono essere riferiti alla data di pubblicazione del presente provvedimento

I dati sono riportati nella consapevolezza delle responsabilità e delle sanzioni penali stabilite dall'art. 76 del succitato T.U. per le false attestazioni e le mendaci dichiarazioni e della decadenza dei benefici conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazione non veritiera, ai sensi e per gli effetti dell'art. 75 del medesimo T.U.

(luogo e data)

(Timbro e firma del legale rappresentante dell'ente)

Allegato E***Iniziativa di incentivazione all'esodo degli operatori della formazione professionale*****Criteria di valutazione delle istanze**

Criteria		Indicatore	Punti	Punteggio max attribuibile
1) Numero di mesi mancanti al pensionamento	1.1	<= 1 anno (<= 12 mesi)	30	30
	1.2	2 anni (24 mesi)	25	
	1.3	3 anni (36 mesi)	20	
	1.4	4 anni (48 mesi)	15	
	1-5	5 anni (60 mesi)	10	
2) Età anagrafica	<i>A parità di mesi mancanti al pensionamento di vecchiaia e a parità di anni contributivi (età anagrafica + anni contributivi) si farà riferito alla maggiore età anagrafica</i>			

Atti regionali

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE 12 dicembre 2011, n. 1087

DPGR n. 924 del 29.09.2011. Nomina Commissione per l'Abilitazione all'Esercizio Venatorio della Provincia di Brindisi. Nomina segretario supplente.

IL PRESIDENTE DELLA REGIONE

VISTI gli artt. n. 29 e n. 5 rispettivamente della L.R. n. 27 del 13 agosto 1998 "Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma, per la tutela e la programmazione delle risorse faunistico-ambientali e per la regolamentazione dell'attività venatoria" e della L.R.n. 12 del 29 luglio 2004 "Modifiche alla L.R. n. 27 del 13 agosto 1998";

ATTESO che il comma 11 del citato articolo 29 della L.R. n. 27/98, prevede che le Province trasmettano la deliberazione di nomina delle Commissioni, entro sessanta giorni dalla richiesta, al Presidente della Giunta Regionale per l'emissione del decreto di nomina;

RICHIAMATO il DPGR n. 924 del 29.09.2011, con cui viene nominata la Commissione per l'abilitazione all'esercizio venatorio della Provincia di Brindisi;

CONSIDERATO che, con deliberazione n. 234 del 16.11.2011, la Giunta Provinciale di Brindisi ha nominato il dr Cosimo D'Angelo, nato a Brindisi il 13.04.1968 ed ivi residente in via Cortine n. 9, segretario supplente della Commissione di che trattasi;

RITENUTO di dover prendere atto di quanto deliberato dalla Giunta Provinciale di Brindisi, nominando il dr Cosimo D'Angelo quale segretario supplente della Commissione succitata;

DECRETA

- Di prendere atto della deliberazione della Giunta Provinciale di Brindisi n. 234 del 16.11.2011;
- Di nominare, in seno alla succitata Commissione per l'abilitazione all'esercizio venatoria della

Provincia di Brindisi, di cui al DPGR n. 924 del 29.09.2011, il dr Cosimo D'Angelo, quale segretario supplente della stessa;

- Di notificare, per il tramite del Settore Caccia e Pesca regionale, il presente provvedimento alla Provincia di Brindisi per il seguito di competenza;
- Di dare atto che il presente provvedimento non comporta impegni di spesa e che lo stesso è di competenza del Presidente G.R. ex lett. K art. 4 L.R. 7/97 e comma 11 art. 29 L.R. 27/98;
- Di pubblicare il presente provvedimento sul BURP ai sensi della lettera G dell'art. 6 della L.R. n. 13 del 12.04.1994.

Bari, addì 12 dicembre 2011

Vendola

DECRETO DELL'ASSESSORE ALLE RISORSE AGROALIMENTARI 14 dicembre 2011, n. 2267

Legge n. 82 del 20 febbraio 2006. Determinazione del periodo vendemmiale 2011/2012, delle fermentazioni e delle rifermentazioni.

Visto il Reg.(CE) n.1234/2007 del Consiglio del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM), come modificato dal Reg.(CE) 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009;

Visto il Reg.(CE) n.555/2008 della Commissione del 28 giugno 2008, recante modalità di applicazione del Reg.(CE) n.479/2008 del Consiglio relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, in ordine ai programmi di sostegno, agli scambi con i paesi terzi, al potenziale produttivo e ai controlli nel settore vitivinicolo;

Visto il Decreto Ministeriale n. 5396 del 27 novembre 2008, recante le disposizioni di attuazione dei Reg. (CE) n.479/2008 del Consiglio e

(CE) n. 555/2008 della Commissione per quanto riguarda l'applicazione della misura della distillazione dei sottoprodotti della vinificazione;

Visto il Reg. (CE) n.436/2009 della Commissione del 26 maggio 2009 recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n.479/2008 del Consiglio in ordine allo schedario viticolo, alle dichiarazioni obbligatorie e alle informazioni per il controllo del mercato, ai documenti che scortano il trasporto dei prodotti e alla tenuta dei registri nel settore vitivinicolo;

Visto il Decreto Legislativo n. 260/2000 e successive modifiche concernenti disposizioni sanzionatorie in applicazione del Reg. (CE) n.479/2008;

Vista la legge n. 82 del 20 febbraio 2006 concernente "Disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'Organizzazione Comune del Mercato del vino;

Visto l'art. 9, comma 1, della sopra citata legge che demanda alle regioni la competenza di determinare il periodo entro il quale le fermentazioni e le rifermentazioni sono consentite;

Visto l'art. 14 della sopra citata legge che stabilisce il termine ultimo di detenzione delle vinacce negli stabilimenti enologici, a decorrere dal 30° giorno dalla fine del periodo vendemmiale, determinato con provvedimento delle regioni ai sensi dell'art. 9, comma 1;

Vista la nota della Cia Puglia, Coldiretti Puglia, Confagricoltura Puglia e Copagri Puglia del 12/12/2011 acquisita agli atti di questo Servizio con prot. n. 103230 del 13/12/2011;

Considerato che è necessario stabilire nella Regione Puglia il periodo vendemmiale e il periodo di fermentazione e rifermentazione.

Considerato il Decreto Assessorile del 29 luglio 2011 prot. A00/1440 /SP;

Considerata la superproduzione di uva da tavola per la campagna 2011/2012 e la presenza del prodotto ancora in campo dovuta alla crisi di mercato in atto;

Considerate le avverse condizioni climatiche verificatesi nel mese di novembre 2011 che hanno determinato sviluppo di marciumi tali da compromettere la commerciabilità del prodotto per il consumo fresco.

DECRETA

1. Il periodo vendemmiale per le uve da vino, per la campagna vitivinicola 2011/2012, rimane inalterato al 30.11.2011 come stabilita dal Decreto Assessorile del 29.07.2011 prot. n. AOO/1440/SP.
2. Il periodo vendemmiale è prorogato al 31.12.2011, limitatamente alla trasformazione di uve da tavola destinate all'ottenimento di succhi d'uva, negli stabilimenti a ciò appositamente destinati, che hanno presentato dichiarazione di inizio attività, ai sensi dell'art. 5 del decreto ministeriale del 19 dicembre 2000.

Gli organi preposti alla vigilanza per il Controllo della Qualità dei prodotti Agroalimentari sono incaricati dell'esecuzione del presente provvedimento.

I Sindaci dei Comuni della Regione Puglia sono incaricati di disporre la pubblicazione del presente Decreto nei rispettivi albi comunali.

Il presente Decreto sarà pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

L'Assessore
Dott. Dario Stefano

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO ACCREDITAMENTO E PROGRAMMAZIONE SANITARIA 1 dicembre 2011, n. 285

Casa di Cura "Villa Verde", sita in Via Montaroni 222, Lecce - Accredimento istituzionale, ai sensi dell'art. 24 della L.R. n. 8/2004 s.m.i., per n. 15 p.l. di Terapia Intensiva per gravi cerebrolesioni acquisite, n. 23 p.l. di Psichiatria, n. 15 p.l. di Medicina Fisica e Riabilitativa (Neuroriabilitazione - cod. 75).

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Visto il D.Lgs. 3 febbraio 1993, n. 29;

Visto il D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 80;

Vista la legge regionale 24 marzo 1974, n. 18;

Vista la legge regionale 4 febbraio 1997, n. 7;

Vista la deliberazione di Giunta regionale 28 luglio 1998, n. 3261 e successive integrazioni;

Vista la deliberazione di Giunta regionale 25 ottobre 2005, n. 1493;

Vista la deliberazione di G.R. n. 1828 del 5/8/2011.

In Bari presso la sede del Servizio Accreditamento e Programmazione Sanitaria, sulla base dell'istruttoria espletata, confermata dal Dirigente dell'Ufficio Accreditamenti, riceve la seguente relazione:

L'art. 3, lettera c), punto 4) della L.R. n. 8/2004 s.m.i. ha disposto che la Regione con Determinazione Dirigenziale provvede al rilascio dei provvedimenti di accreditamento delle strutture sanitarie.

La Legge Regionale n. 10 del 16/4/2007, all'art. 36, in attuazione dell'articolo 1, comma 796, lettera s), della L. 296/2006, ha disposto ai commi 3, 4 e 5 quanto segue:

“3. Le strutture che alla data del 31 dicembre 2007 siano operanti in regime di transitorio accreditamento ai sensi del comma 6 dell'articolo 6 della legge 23 dicembre 1994, n. 724 (Misure di razionalizzazione della finanza pubblica), accedono a una fase di provvisorio accreditamento a far data dal 1° gennaio 2008, purché in possesso dei requisiti ulteriori di carattere organizzativo di cui al regolamento regionale 14 gennaio 2005, n. 3 (Requisiti per autorizzazione e accreditamento delle strutture sanitarie).

4. Tali strutture, comprese quelle per le quali le intese, di cui al Reg. 16 ottobre 2006, n. 15 (Modifica dell'articolo 5: rimodulazione e qualificazione ai fini dell'accredimento del fabbisogno di posti letto delle case di cura private del Reg. 6 aprile 2005, n. 16 “Legge regionale 28 maggio 2004, n. 8 art. 3: fabbisogno di posti letto delle strutture private eroganti prestazioni in regime di ricovero ospedaliero a ciclo continuativo e/o diurno”), hanno confermato posti letto già in transi-

torio accreditamento, devono, comunque, garantire l'adeguamento ai requisiti di carattere strutturale e tecnologico entro la data del 31 dicembre 2009.

5. Le strutture che, nelle intese di cui al Reg. n. 15/2006 abbiano avuto conferma di posti letto già operanti in regime di autorizzazione all'esercizio, ovvero abbiano avuto una trasformazione di posti letto, possono fare richiesta di accreditamento definitivo, ai sensi del comma 4 dell'articolo 21 della L.R. n. 8/2004, entro la data del 31 dicembre 2009, purché in possesso di tutti i requisiti di cui al Reg. n. 3/2005”.

A modificare la data ultima per la cessazione del provvisorio accreditamento di cui all'art. 36 L.R. 10/2007 di cui innanzi è successivamente intervenuto l'art. 12, co. 1, 2 e 3, della L.R. 4/2010 che, recependo quanto stabilito dall'art. 2, co. 100 della L. 191/2009, stabilisce:

- “1. La data ultima per la cessazione del provvisorio accreditamento fissata dal comma 1 dell'articolo 36 (Attuazione dell'articolo 1, comma 796, lettera s), della L. 296/2006) della legge regionale 16 aprile 2007, n.10 (Disposizioni per la formazione del bilancio di previsione 2007 e bilancio pluriennale 2007 - 2009 della Regione Puglia), al 31 dicembre 2009 è modificata, ai sensi dell'articolo 2, comma 100, della legge 23 dicembre 2009, n. 191 (Legge finanziaria 2010), al 31 dicembre 2010.
2. In attuazione di quanto previsto dall'articolo 1, comma 796, lettera t), della legge 27 dicembre 2006, n. 296 (Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria 2007), come modificato dalla L. 191/2009, le strutture e i soggetti che alla data del 31 dicembre 2010 abbiano superato positivamente la fase del provvisorio accreditamento di cui all'articolo 36 della l.r. 10/2007, a partire dal 1° gennaio 2011 accedono alla fase dell'accredimento istituzionale purché in possesso dei requisiti strutturali e tecnologici di cui al reg. reg. 3/2005.
3. L'accesso alla fase di accreditamento istituzionale di cui al comma 2 avviene previa presentazione di apposita istanza contenente l'autocertificazione, resa ai sensi di legge, circa il possesso dei requisiti strutturali e tecnologici previsti dal reg. reg. 3/2005”.

Con deliberazione n. 813 del 13/6/2006 la Giunta Regionale ha approvato i parametri di ripartizione del fabbisogno dei posti letto contenuti nelle schede relative alle pre-intese riformulate e firmate, su mandato della Giunta Regionale, dal Dirigente del Servizio PGS, dal Direttore dell'ARES e dal rappresentante di ciascuna struttura privata, stabilendo, tra l'altro, per la "Casa di Cura Villa Verde - Prof. Dr. Verrienti Srl" con sede in Lecce, già transitoriamente accreditata per n. 50 p.l. ed autorizzata per ulteriori 15 p.l., un fabbisogno complessivo di n. 53 p.l. distinti per discipline e posti letto come di seguito indicato:

Neurologia	p.l. 8
Recupero e Riabilitazione Funzionale	p.l. 7
Psichiatria	p.l. 23
Rianimazione (neurologica)	p.l. 15

La Casa di Cura "Villa Verde" di Lecce, con nota del 12/9/2007, ha evidenziato alla Regione Puglia la necessità di una diversa articolazione per discipline e funzioni assistenziali rispetto alle pre-intese di cui alla citata DGR n. 813/2006, senza peraltro modificare il numero complessivo dei posti letto previsti e motivando la richiesta con riferimento "alla vocazione acquisita nel tempo ed agli ormai consolidati processi organizzativi e clinico-assistenziali nel campo della riabilitazione ed alta specialistica che hanno via via conferito a questa struttura un ruolo primario a livello regionale, e di notevole rilievo a livello nazionale, nei trattamenti riabilitativi delle gravi cerebro lesioni acquisite".

Con Deliberazione n. 2263 del 29/12/2007 la Giunta Regionale ha deliberato di "accogliere la richiesta della Casa di Cura "Villa Verde" di Lecce avanzata con nota del 12/9/2007 per la modifica delle discipline dei posti letto a suo tempo concordate in sede di stipula delle pre-intese, approvate con DGR n. 813 del 13/6/2006", secondo la nuova articolazione di seguito riportata:

DISCIPLINA	P.L. RIMODULATI
Terapia Intensiva per gravi cerebrolesioni acquisite	p.l. 15
Psichiatria	p.l. 23
Medicina Fisica e Riabilitazione (Neuroriabilitazione - cod. 75)	p.l. 15
Totale p.l.	p.l. 53

Con istanza prot. n. 2946/10 del 17/11/2010 il

Legale Rappresentante della Casa di Cura "Villa Verde" di Lecce ha richiesto, con riferimento alle statuizioni contenute nella DGR n. 2263/2007 ed ai sensi del combinato disposto dell'art. 36, co. 3, 4 e 5 della L.R. n. 10/2007 e dell'art. 12 L.R. n. 4/2010, l'accreditamento istituzionale per n. 23 p.l. nella disciplina di Psichiatria e per n. 15 p.l. nella disciplina di Terapia Intensiva per gravi cerebrolesioni acquisite, nonché autorizzazione all'esercizio ed accreditamento istituzionale per n. 15 p.l. di Medicina Fisica e Riabilitativa (Neuroriabilitazione - cod.75), contestualmente autocertificando per tutti i posti letto innanzi citati il possesso dei requisiti ulteriori di carattere strutturale, tecnologico ed organizzativo prescritti dal R.R. n. 3/2005 s.m.i.

Il Servizio PGS, con nota n. A00-081/5359 del 19/11/2010, ha invitato il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL LE ad effettuare idoneo sopralluogo presso la citata struttura, sita in Lecce alla Via Monteroni n. 222, finalizzato alla verifica dei requisiti minimi previsti dal R.R. n. 3/2005 per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio della disciplina di Medicina Fisica e Riabilitativa (Neuroriabilitazione cod. 75) per n. 15 posti letto.

Il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL LE, con nota prot. n. 80470 del 23/5/2011, ha comunicato le risultanze dell'istruttoria effettuata in relazione alla predetta richiesta assessorile, riscontrando che la struttura è in possesso dei requisiti strutturali, tecnologici e organizzativi previsti dal R.R. n. 3/2005 per l'attivazione di n. 15 posti letto di Medicina Fisica e Riabilitazione (Neuroriabilitazione), precisando tuttavia che la Casa di cura "è tenuta a produrre, all'attivazione dei posti letto, l'elenco del personale, aggiornato ad esito delle procedure di assunzione in corso".

Il Servizio APS, preso atto dell'attestazione del Dipartimento di Prevenzione relativa al possesso da parte della citata struttura dei requisiti strutturali, tecnologici e organizzativi previsti dalla L.R. n. 8/2004 s.m.i. e dal R.R. n. 3/2005 s.m.i., con Determinazione dirigenziale n. 159 del 10/6/2011 ha rilasciato alla Casa di Cura "Villa Verde Prof. Dott. G. Verrienti srl" l'autorizzazione all'esercizio per n. 15 posti letto di Medicina Fisica e Riabilitazione funzionale (Neuroriabilitazione - cod. 75).

Successivamente il Servizio APS, con nota AOO/081/2501/Coord del 13/6/2011, ha invitato il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL BA, ai sensi dell'art. 29, comma 2 L.R. 8/2004 s.m.i., ad effet-

tuare idoneo sopralluogo presso la struttura in questione per la verifica dei requisiti ulteriori previsti dal R.R. n. 3/2005 s.m.i. ai fini del rilascio dell'accreditamento istituzionale per le tipologie di attività sanitaria espressamente individuate dalla citata DGR n. 2263/2007.

Il Direttore del Dipartimento dell'ASL BA, con nota n. 182733/1 del 7/11/2011, dopo aver esaminato la documentazione prodotta ed aver effettuato le verifiche di sopralluogo, ha espresso "parere favorevole all'accreditamento istituzionale di cui alla L.R. 28/5/2004 n. 8 e s.m.i. e R.R. 13/1/2005 per le discipline e relativi posti letto di seguito indicati:

- Terapia Intensiva per gravi cerebrolesioni acquisite p.l. 15;
- Psichiatria p.l. 23;
- Medicina Fisica e Riabilitazione (Neuroriabilitazione cod.75) p.l. 15

allocati presso la Casa di Cura "Villa Verde", ubicata in Lecce alla Via Monteroni n. 222, in quanto possiedono i requisiti minimi e ulteriori igienico-edilizi, tecnico-sanitari ed organizzativi previsti dal R.R. n. 3/05".

Sulla base di quanto sopra evidenziato, si propone di conferire, ai sensi dell'art. 24 della L.R. n. 8/2004 s.m.i., l'accreditamento istituzionale alla Casa di Cura "Villa Verde", ubicata in Lecce alla Via Monteroni n. 222, per un totale complessivo di n. 53 p.l. nell'ambito delle discipline e relativi posti letto di seguito indicati:

- Terapia Intensiva per gravi cerebrolesioni acquisite p.l. 15
- Psichiatria p.l. 23
- Medicina Fisica e Riabilitazione (Neuroriabilitazione cod.75) p.l. 15

VERIFICA AI SENSI DEL D.Lgs. 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'Albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Dlgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non neces-

sari ovvero il riferimento a dati sensibili, qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

ADEMPIMENTI DI CUI ALLA L.R. 28/01 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo o quantitativo di entrata o di spesa né a carico del Bilancio della Regione né a carico degli Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione e che è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

Il Dirigente Ufficio 1
Rossella Caccavo

IL DIRIGENTE RESPONSABILE DEL SERVIZIO ACCREDITAMENTO E PROGRAMMAZIONE SANITARIA

Sulla base delle risultanze istruttorie innanzi illustrate, che qui si intendono integralmente riportate;

Viste le sottoscrizioni poste in calce al presente provvedimento dall'istruttore e dal Dirigente dell'Ufficio Accreditamenti;

DETERMINA

- Di conferire, ai sensi dell'art. 24 L.R. n. 8/2004 s.m.i., l'accreditamento istituzionale alla Casa di Cura "Villa Verde", ubicata in Lecce alla Via Monteroni n. 222, per un totale complessivo di n. 53 p.l. nell'ambito delle discipline e relativi posti letto di seguito indicati:

- Terapia Intensiva per gravi cerebrolesioni acquisite p.l. 15
- Psichiatria p.l. 23
- Medicina Fisica e Riabilitazione (Neuroriabilitazione cod. 75) p.l. 15

- Di stabilire che, ai sensi dell'art. 24, comma 3, L.R. n. 8/2004 s.m.i., le valutazioni sulla persistenza dei requisiti di accreditamento siano effettuati dall'ASL LE di Lecce, territorialmente competente, con periodicità triennale ed ogni qualvolta dovessero presentarsi situazioni che ne rendano necessaria una verifica non programmata;

- Di stabilire che la Società “Villa Verde Prof. Dott. Verrienti S.r.l.” di Lecce è obbligata al rispetto di quanto previsto dall’art. 27 L.R. n. 8/04 e s.m.i.;
- Di notificare il presente provvedimento:
 - al Legale Rappresentante della Casa di Cura “Villa Verde - Prof. Dott. Verrienti S.r.l. “, con sede in Lecce alla Via Monteroni 222;
 - al Direttore Generale ASL LE;
 - al Sindaco del Comune di Lecce;
 - alla Svim Service di Molfetta.

Il presente provvedimento:

- a) sarà pubblicato all’Albo del Servizio Accreditamento e Programmazione Sanitaria/all’Albo Telematico (ove disponibile)
- b) sarà trasmesso in copia conforme all’originale alla Segreteria della Giunta Regionale ed in copia al Servizio Bilancio e Ragioneria;
- c) sarà disponibile nel sito ufficiale della Regione Puglia (ove disponibile l’albo telematico);
- d) il presente atto, composto da n. 6 facciate, è adottato in originale;
- e) viene redatto in forma integrale.

Il Dirigente del Servizio APS
Silvia Papini

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO ACCREDITAMENTO E PROGRAMMAZIONE SANITARIA 1 dicembre 2011, n. 286

SARA S.r.l. di Volturara Appula (FG) - Conferma del diniego dell’accreditamento istituzionale per un Presidio di Riabilitazione funzionale di soggetti portatori di disabilità fisiche, psichiche e sensoriali per n. 20 p.l. in regime residenziale sito in contrada “Passo Caggiano” a Volturara Appula (FG), espresso con D.D. n. 47 del 19/2/2010, e contestuale avvio del procedimento di revoca dell’autorizzazione all’esercizio rilasciata con D.G.R. n. 906 del 13/6/2008.

IL DIRIGENTE DI SERVIZIO

Visti gli articoli 4 e 5 della L.R. n. 7/97;

Vista la Deliberazione G.R. n. 3261 del 28/7/98;

Visti gli artt. 4 e 16 del D.Lgs. 165/01;

Visto l’art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, che prevede l’obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all’Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

Visto l’art. 18 del Dlgs 196/03 “Codice in materia di protezione dei dati personali” in merito ai Principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

Vista la deliberazione di Giunta Regionale n. 1426 del 4/10/2005;

Visto il Decreto del Presidente della Giunta Regionale 22 febbraio 2008 n. 161;

Vista la Deliberazione di Giunta Regionale n. 1444 del 30 luglio 2008;

Vista la Determinazione del Direttore di Area n. 3 del 09 settembre 2009 - Istituzione degli Uffici afferenti ai Servizi dell’Area di coordinamento Politiche per la Promozione della Salute, delle Persone e delle Pari Opportunità;

Vista la Deliberazione di Giunta Regionale n. I 828 del 5/8/2011 — Conferimento incarico ad interim della Direzione del Servizio Accreditamento e Programmazione Sanitaria;

Vista la Determinazione Dirigenziale n. 18 del 1°/9/2011 - Conferimento incarico ad interim della Dirigenza dell’Ufficio 1° Accreditamenti;

In Bari presso la sede del Servizio Accreditamento e Programmazione Sanitaria, sulla base dell’istruttoria espletata e confermata dal Dirigente dell’Ufficio Accreditamenti, riceve la seguente relazione:

L’art. 3, lettera c) punto 4) della L.R. 28/05/2004 n. 8 s.m.i. avente ad oggetto “Disciplina in materia di autorizzazione alla realizzazione e all’esercizio, all’accreditamento istituzionale e accordi contrattuali delle strutture sanitarie e socio sanitarie pubbliche e private” ha disposto che la Regione con

Determinazione Dirigenziale provvede al rilascio e revoca dei provvedimenti di accreditamento delle strutture sanitarie.

La Deliberazione di Giunta Regionale n. 2095 del 29 dicembre 2004 ha disciplinato le modalità di richiesta dell'autorizzazione e dell'accreditamento per le strutture sanitarie e socio-sanitarie, precisando

che "la domanda di autorizzazione all'esercizio va presentata congiuntamente alla concessione o autorizzazione edilizia, certificato di agibilità, copia del diploma di laurea del responsabile sanitario, certificato di prevenzione incendi nonché copia della verifica di compatibilità e relativo atto di autorizzazione alla realizzazione".

In data 2/1/2006 è stato stipulato tra il Comune di Volturara Appula (FG) ed il Presidente della Società SARA srl, Dr. Mario De Angelis, un contratto di locazione di durata ventennale avente ad oggetto "una struttura Casa per anziani, di proprietà comunale, sito in Volturara Appula",

Occorre precisare, al riguardo, che la Giunta Regionale della Puglia, con Deliberazione n. 3185 del 18 luglio 1988, aveva approvato la variante al Piano di Fabbricazione (P.F.) del Comune di Volturara Appula di cui alle delibere di Giunta Municipale n. 88 del 18/4/1988 e n. 134 del 4/6/1988 "per la costruzione di una casa di riposo per anziani, restando riservati al Comune gli ulteriori accertamenti di competenza".

Successivamente il Comune di Volturara Appula, con nota prot. 573 del 10/2/2006, ha chiesto alla Regione Puglia parere di compatibilità per la realizzazione di una struttura destinata a presidio di riabilitazione funzionale dei soggetti portatori di disabilità fisiche, psichiche e sensoriali a ciclo diurno e continuativo per complessivi 25 posti letto in regime residenziale e semiresidenziale ex L.R. 8/2004 s.m.i., trasmettendo in allegato l'istanza di autorizzazione presentata dalla Ditta SARA Srl.

Con Determinazione Dirigenziale n. 233 del 28/08/06 (notificata ai destinatari con nota n. 24/3295/2 del 7/9/2006) il Servizio regionale PGS, dopo aver verificato il fabbisogno relativo alla tipologia di struttura d'interesse, ha espresso parere favorevole in ordine alla verifica di compatibilità richiesta dal Comune di Volturara Appula (FG) per la realizzazione nel proprio territorio, in contrada "Passo Caggiano", di una struttura per n. 20 posti

letto in regime residenziale di riabilitazione funzionale dei soggetti portatori di disabilità fisiche, psichiche, sensoriali denominata "SS. Maria della Sanità" da parte della Società S.A. R.A. s.r.l. con sede in Volturara Appula alla Via della Sanità, 9.

Quindi il Comune di Volturara, con Deliberazione di Giunta Municipale n. 207 del 25/10/9006, ha autorizzato "la realizzazione presso il sito di proprietà comunale in contrada "Passo Caggiano" di una struttura di riabilitazione funzionale dei soggetti portatori di disabilità fisiche — psichiche — sensoriali denominata "SS. Maria della Sanità" (...) da parte della Società SARA Srl, con sede in Volturara Appula, Via della Sanità n. 9, già affittuaria dell'immobile".

L'Agenzia del Territorio di Foggia, in data 23/4/2007, negli atti catastali relativi alla struttura Casa Protetta "Villa Maria SS. della Sanità" di Volturara Appula (FG), ha indicato nel modello DI — "Accertamento della proprietà immobiliare urbana" la categoria catastale D4 e nell'allegato modello 2NB — parte II — "Accertamento della proprietà immobiliare urbana. Consistenza e caratteristiche degli immobili dell'Azienda" la destinazione principale d'uso di "Struttura di riabilitazione funzionale".

Conseguentemente il Presidente della Società SARA Srl, considerato che la casa protetta "Villa Maria SS. della Sanità" era già in possesso di certificato di agibilità n. 01/2004 rilasciato in data 17/3/2004, ha presentato, in data 4/5/2007, istanza di rilascio di certificato di agibilità per il Presidio di riabilitazione funzionale dei soggetti portatori di disabilità fisiche, psichiche e sensoriali a ciclo continuativo e diurno, per complessivi 20 posti letto, riveniente dal completamento ed adeguamento della predetta casa protetta, sita in località Volturara Appula, contrada Passo Caggiano.

In riscontro alla predetta istanza ed alla documentazione dell'Agenzia del territorio di cui innanzi, l'Ufficio Tecnico del Comune di Volturara ha rilasciato, in data 8/6/2007, il certificato di agibilità definitiva n. 1/2007.

Al riguardo si osserva che se formalmente il Comune ha rilasciato il predetto certificato di agibilità con riferimento al progetto di "completamento, arredamento ed adeguamento della casa protetta Villa Maria SS. della Sanità", nella sostanza il certificato di agibilità in questione è stato rilasciato

dietro specifica istanza del dott. De Angelis del 4/5/2007, richiamata in premessa allo stesso certificato ed espressamente finalizzata al “rilascio di certificato di agibilità per il Presidio di riabilitazione funzionale dei soggetti portatori di disabilità fisiche, psichiche e sensoriali a ciclo continuativo e diurno, per complessivi 20 posti letto, riveniente dal completamento ed adeguamento della predetta casa protetta, siici in località Volturava Appula, contrada Passo Caggiano”. Inoltre, lo stesso certificato di agibilità richiama in premessa anche “l’accatastamento presentalo presso l’Ufficio del territorio di Foggia in data 23/4/2007 n. 647.1/2007 prot. n. FG 0212679”, che indicava come destinazione principale d’uso della struttura in questione quella di “Struttura di riabilitazione funzionale”. Per tali ragioni, il certificato di agibilità in parola poteva legittimamente ritenersi riferito all’attivazione di un presidio di riabilitazione funzionale.

Il Legale rappresentante della Società SARA Srl ha inoltrato quindi all’Assessorato alla Sanità, con nota prot. n. 9/07 del 19/6/2007, domanda per l’autorizzazione all’esercizio di attività sanitaria — con l’allegata documentazione richiesta dalla citata DGR n. 2095/2004 — per presidio di riabilitazione funzionale dei soggetti portatori di disabilità fisiche, psichiche e sensoriali e, con successiva nota prot. n. 10/07 del 19/6/2007, domanda di accreditamento istituzionale per la medesima attività.

Servizio Programmazione e Gestione Sanitaria, con nota prot. n. 24/4101/2 del 4/9/2007, ha invitato il Dipartimento di Prevenzione dell’ex AUSL FG/3 di Foggia, territorialmente competente, ad effettuare idoneo sopralluogo presso la citata struttura finalizzato alla verifica dei requisiti minimi nonché ogni eventuale prescrizione contenuta nell’autorizzazione alla realizzazione, ove prevista.

Il Dipartimento di Prevenzione dell’ex AUSL FG/3 di Foggia, con nota prot. n. 955/2362 del 14/12/2007, ha espresso “parere favorevole ai fini del rilascio dell’autorizzazione all’esercizio per n. 20 posti letto a regime residenziale della struttura di riabilitazione funzionale ex art. 26 L. 833/1978 di cui al Regolamento n. 3/2005, siici in località “Passo Caggiano” — Comune di Volturara Appula”.

La Giunta Regionale, con D.G.R. n. 906 del 13/6/2008, ha rilasciato alla Società SARA Srl di Vohurara Appula l’autorizzazione all’esercizio di

un Presidio di Riabilitazione funzionale di soggetti portatori di disabilità fisiche, psichiche e sensoriali per n. 20 p.l. in regime residenziale.

Successivamente tuttavia il Servizio Programmazione e Gestione Sanitaria, avendo acquisito con nota prot. n. 56913 dell’8/10/2009 il parere negativo del Dipartimento di Prevenzione ASL BAT in ordine alla verifica dei requisiti finalizzati all’accreditamento istituzionale della struttura, ha adottato la Determinazione Dirigenziale n. 47 del 19/2/2010, con la quale è stata respinta l’istanza di accreditamento istituzionale del Presidio di riabilitazione funzionale in oggetto.

Avverso la predetta D.D. n. 47/2010 la Soc. SARA Srl ha presentato istanza di riesame, ai sensi dell’art. 26 L.R. n. 8/04, con nota prot. n. 40 del 19/12/2009 e successiva nota prot. n. 9 del 19/3/2010.

Il Servizio PGS, con nota prot. n. A00_081/4003/Coord del 6/9/2010, ha preso atto dell’istanza di riesame ed ha contestualmente invitato il Dipartimento di Prevenzione dell’ASL BA ad effettuare un sopralluogo presso l’intera struttura per la verifica dei requisiti previsti dal R.R. n. 3/2005.

Il Dipartimento di Prevenzione dell’ASL BA, con nota prot. n. 019758/UOR24 del 4/2/2011, ha attestato “la sussistenza dei requisiti ulteriori per l’accreditamento istituzionale previsti dal R.R. n. 3/2005, riferiti all’intera struttura adibita a Presidio di riabilitazione funzionale”, precisando tuttavia che “restano da definire gli aspetti di tipo urbanistico per cui si fa riferimento a quanto rappresentato dal Sindaco del Comune di Volturara, rimettendo gli atti per le competenze proprie di codesto Ufficio”.

L’Assessore alle Politiche della Salute, al fine di affrontare — attraverso l’esame contestuale degli interessi pubblici coinvolti — le criticità inerenti gli aspetti urbanistici e la destinazione d’uso della struttura in oggetto emerse dalle verifiche dei Dipartimenti di Prevenzione innanzi citati, ha convocato con nota prot. A00_081/1219/Coord del 14/3/2011 apposita Conferenza di Servizi.

Dal verbale della predetta Conferenza di Servizi si evince che, come evidenziato dal Dirigente del Servizio APS in conclusione dei lavori, “ai fini della conclusione del procedimento di accreditamento fanno fede le attestazioni dei Dipartimenti di

Prevenzione e che il Comune dovrà fornire i dovuti chiarimenti, atteso che la struttura in questione è in possesso di autorizzazione all'esercizio per l'attività di Presidio di Riabilitazione ed è stato attestato dal Dipartimento di Prevenzione dell'ASL BARI il possesso dei requisiti di cui al R.R. n. 3/2005 necessari per l'accreditamento istituzionale".

Conseguentemente, il Servizio APS con nota n. A00_081/1546/Coord del 1/4/2011 ha chiesto al Sindaco di Volturara Appula di fornire "i chiarimenti necessari sugli aspetti urbanistici evidenziati" in sede di Conferenza di Servizi.

Con nota prot. 1017 del 14/3/2011 il Sindaco del Comune di Volturara Appula ha comunicato, in sintesi, che l'immobile in questione, di proprietà comunale, era stato realizzato negli anni '90 quale casa di riposo per anziani a seguito dell'adozione di una variante al P.d.F., approvata in via definitiva dalla Giunta Regionale con DGR n. 3185 del 19/7/1989, che aveva "validità esclusiva e limitata all'opera pubblica che si voleva e si è realizzata, tanto che gli elaborati progettuali della "Casa di riposo per anziani" hanno costituito documentazione di approvazione della stessa". Il Sindaco ha quindi concluso, sulla base di quanto certificato dal responsabile dell'Ufficio Tecnico del Comune, che "ogni destinazione d'uso dell'immobile diversa da quella per la quale è stata attivata e conclusa la procedura di variante al P.d.F. (Casa di riposo per anziani) è in palese contrasto con il vigente strumento urbanistico".

Di seguito la Giunta Comunale di Volturara Appula, con Deliberazione n. 12 dell'11/4/2011, ha approvato un atto di indirizzo all'UTC per la verifica/rettifica del certificato di agibilità rilasciato in data 8/6/2007 per l'immobile in questione, demandando "al responsabile del servizio tecnico, ing. Michele De Rosa, l'avvio delle verifiche in loco con revisione del certificato di agibilità rilasciato in data 8/6/2007 per l'immobile Casa Protetta "Villa Maria S.S. della Sanità", contrada Passo Caggiano, F° 3, part. 298, rivedendo le destinazioni d'uso incompatibili stancamente con la struttura così come collaudata (il locale palestra a piano terra e i locali degenza a piano primo e secondo)".

Ad esito delle predette verifiche, viene assunta agli atti dell'Agenzia del Territorio di Foggia una denuncia di variazione catastale della destinazione principale d'uso dell'immobile da "Presidio di Ria-

bitazione funzionale" a "Struttura protetta per anziani", con mantenimento della medesima categoria catastale (D4), firmata dall'ing. Michele De Rosa in qualità di Responsabile del servizio Tecnico del Comune di Volturara Appula ed inoltrata al Servizio APS dal Sindaco di Volturara con nota prot. n. 1626 del 15/6/2011.

L'Assessore alle Politiche della Salute, con nota n. A00_081/2247/Coord del 23/5/2011, ha richiesto un parere tecnico sulla questione all'Assessore alla Qualità del Territorio della Regione Puglia.

Il Dirigente del Servizio Urbanistica della Regione Puglia, riscontrando la suddetta richiesta dell'Assessore alle Politiche della Salute con nota A00 079/8230 del 1/7/2011, ha evidenziato che

"l'immobile interessato dalla richiesta in questione risulta realizzato come opera pubblica, a seguito di una specifica variante al Programma di Fabbricazione, adottata dal Comune di Volturara Appula ai sensi della l.s. n. 1/78, con approvazione del progetto per la realizzazione di una casa di riposo per anziani, ed approvata dalla Giunta Regionale con delibera n. 3185 in data 18/7/1989. Conseguentemente il proposto mutamento di destinazione d'uso dell'immobile in parola, a parere del Servizio scrivente, è subordinato all'adozione ed approvazione di una specifica variante allo strumento urbanistico generale vigente nel Comune di Volturara Appula".

Il contenuto di tale nota è stato sostanzialmente confermato, su esplicita richiesta di chiarimenti da parte dell'Ufficio Accreditamenti, dal Dirigente del Servizio Urbanistica con nota prot. A00_079/13054 dell'8/11/2011, nella quale si è peraltro evidenziata "una sostanziale conformità tra la destinazione d'uso attribuita all'immobile dall'Agenzia del Territorio in data 9/6/2011 (struttura protetta per anziani) e quanto riportato nel certificato di agibilità rilasciato dal Comune di Volturara Appula nell'anno 2007 (completamento ed adeguamento della casa protetta "Villa Maria SS della Sanità)".

Il TAR Puglia, sezione di Bari, con sentenza n. 972 del 24/6/2011, ha accolto il ricorso presentato dal Legale Rappresentante della SARA Srl sig. De Angelis contro il Comune di Volturara Appula per l'annullamento della Delibera di Giunta Comunale n. 46 del 7/9/2009, con la quale si deliberava di "provvedere a rappresentare all'Assessorato alle Politiche della Salute - Settore Programmazione e

Gestione Sanitaria - la volontà di questa Amministrazione a che le attività svolte dalla Società S.A.R.A. srl con sede in Volturara Appula presso la struttura denominata "SS. Maria della Sanità" rispondano alla tipologia della RSSA - Residenza Socio-Sanitaria Assistenziale, meglio confacente alle necessità del Comune di Volturara Appula in prosieguo delle attività già attualmente svolte". La fondatezza del ricorso, secondo il TAR giudicante, risiede nel "difetto di motivazione ed istruttoria della nuova valutazione operata dall'Amministrazione in relazione alle scelte precedentemente operate, la violazione del principio del legittimo affidamento nonché della buona fede e correttezza dell'agire amministrativo quali espressione del buon andamento costituzionalmente sancito". In buona sostanza, cioè, è stata ritenuta fondata la censura di contraddittorietà tra le determinazioni della Giunta Comunale che si sono succedute nel tempo: tale contraddittorietà - secondo la sentenza - "avrebbe dovuto indurre l'Amministrazione a rafforzare la motivazione dell'atto impugnato e a non limitarsi a dare — sic et simpliciter — atto di un'intervenuta diversa valutazione degli interessi pubblici coinvolti, considerato l'affidamento ingenerato nella società ricorrente".

Anche sulla scorta di tale pronuncia giurisdizionale, l'Assessore alle Politiche della Salute, con nota n. 24/376/SP del 21/7/2011, ha comunicato al Sindaco di Volturara Appula che "la non conclusione del procedimento sopra citato non è previsto dall'ordinamento e che, quindi, in assenza di argomentazioni valide da parte della S.V., alla luce delle considerazioni svolte e della sentenza del TAR Puglia, l'Ente provvederà di conseguenza".

Alla predetta nota assessorile ha fatto seguito in data 27/7/2011 un atto di invito da parte del Comune di Volturara Appula, per il tramite del prof. Avv. Follieri, con il quale si ribadisce l'intendimento comunale di "mantenere alla struttura di sua proprietà la destinazione di casa di riposo per anziani" e si richiama l'Assessorato regionale ed il competente Servizio APS "ad agire in aderenza alla situazione di fatto ed urbanistica".

Da ultimo, il Sindaco del Comune di Volturara Appula con nota prot. 2983 dell'11/11/2011 ha trasmesso all'Assessorato alle Politiche della Salute la variazione del classamento catastale dell'immobile Casa protetta "Villa Maria SS. Della Sanità", sita nel Comune di Volturara Appula alla contrada Passo

Caggiano snc, in base al quale "il citato immobile risulta classificato come cat. BO]: Collegi e convitti, educandi, ricoveri, orfanotrofi, ospizi, conventi, caserme, seminari"". Con la medesima nota il Sindaco ha altresì comunicato di aver denegato l'accertamento di conformità (DIA) degli interventi ed opere effettuate, ai sensi degli artt. 36-37 del DPR 380/2001, richiesto dal sig. Mario De Angelis in qualità di legale rappresentante della Società SARA Srl, ditta conduttrice dell'immobile in questione.

Si propone pertanto di prendere atto della revisione, operata dal Servizio Tecnico del Comune di Volturara Appula (FG) su atto di indirizzo adottato con Deliberazione della Giunta Comunale n. 12 dell'11/4/2011, delle destinazioni d'uso dell'immobile Casa Protetta "Villa Maria S.S. della Sanità" considerate "incompatibili staticamente con la struttura così come collaudata", nonché della successiva revisione del classamento catastale dello stesso immobile, ritenendo per tale ragione che il certificato di agibilità n. 1/2007 relativo al predetto immobile - posto a base dell'autorizzazione all'esercizio di cui alla D.G.R. n. 906 del 13/6/2008 - sia per ciò stesso non più riferibile alla destinazione di presidio di riabilitazione funzionale.

Si propone altresì di prender atto del parere espresso, nell'ambito della verifica dei requisiti per l'accreditamento, dal Dipartimento di Prevenzione dell'ASL BA con nota prot. n. 019758/UOR24 del 4/2/2011, che evidenzia l'opportunità di una preliminare definizione degli "aspetti di tipo urbanistico" rilevati dal Sindaco del Comune di Volturara Appula, nonché del parere espresso dal Dirigente del Servizio Urbanistica della Regione Puglia con nota prot. n. A00_079/8230 del 1/7/2011, successivamente confermato con nota prot. n. A00_079/13054 dell'8/11/2011, in base al quale ogni eventuale mutamento di destinazione d'uso dell'immobile in parola deve essere "subordinato all'adozione ed approvazione di una specifica variante allo strumento urbanistico generale vigente nel Comune di Volturara Appula".

Per tali ragioni, si propone di confermare il diniego dell'accreditamento istituzionale per un Presidio di Riabilitazione funzionale di soggetti portatori di disabilità fisiche, psichiche e sensoriali per n. 20 p.l. in regime residenziale sito in contrada "Passo Caggiano" a Volturara Appula (FG), già espresso con D.D. n. 47 del 19/2/2010, integran-

done le motivazioni nel senso sopra esposto.

Inoltre, alla luce della nuova valutazione dell'interesse pubblico operata dal Comune e del conseguente mutamento della situazione di fatto relativa all'agibilità dell'immobile, si propone altresì, per le medesime motivazioni ed ai sensi del combinato disposto degli artt. 7, 8 e 21-quinquies L. 241/1990 s.m.i., di avviare il procedimento di revoca dell'autorizzazione all'esercizio rilasciata con D.G.R. n. 906 del 13/6/2008.

VERIFICA AI SENSI DEL D.Lgs. 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'Albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Dlgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili, qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

ADEMPIMENTI DI CUI ALLA L.R. 28/01 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo o quantitativo di entrata o di spesa né a carico del Bilancio della Regione né a carico degli Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione e che è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

Il Dirigente ad interim Ufficio 1
Rossella Caccavo

**IL DIRIGENTE RESPONSABILE
DEL SERVIZIO ACCREDITAMENTI
E PROGRAMMAZIONE SANITARIA**

Sulla base delle risultanze istruttorie innanzi illustrate, che qui si intendono integralmente riportate;

Vista la sottoscrizione posta in calce al presente provvedimento dal Dirigente dell'Ufficio Accreditamenti;

DETERMINA

- Di prendere atto della revisione, operata dal Servizio Tecnico del Comune di Volturara Appula (FG) su atto di indirizzo adottato con Deliberazione della Giunta Comunale n. 12 dell'11/4/2011, delle destinazioni d'uso dell'immobile Casa Protetta "Villa Maria S.S. della Sanità" ritenute "incompatibili staticamente con la struttura così come collaudata", nonché della successiva revisione del classamento catastale dello stesso immobile;
- Di ritenere pertanto che il certificato di agibilità n. 1/2007 relativo al predetto immobile - posto a base dell'autorizzazione all'esercizio di cui alla D.G.R. n. 906 del 13/6/2008 - sia per ciò stesso non più riferibile alla destinazione di presidio di riabilitazione funzionale;
- Di prendere atto del parere espresso, nell'ambito della verifica dei requisiti per l'accreditamento, dal Dipartimento di Prevenzione dell'ASL BA con nota prot. n. 019758/UOR24 del 4/2/2011, che evidenzia l'opportunità di una preliminare definizione degli "aspetti di tipo urbanistico" rilevati dal Sindaco del Comune di Volturara Appula;
- Di prendere atto del parere espresso dal Dirigente del Servizio Urbanistica della Regione Puglia con nota prot. n. A00079/8230 del 1/7/2011, successivamente confermato con nota prot. n. A00079/13054 dell'8/11/2011, in base al quale ogni eventuale mutamento di destinazione d'uso dell'immobile in parola deve essere "subordinato all'adozione ed approvazione di una specifica variante allo strumento urbanistico generale vigente nel Comune di Volturara Appula".
- Di confermare, per quanto sopra, il diniego dell'accreditamento istituzionale per un Presidio di Riabilitazione funzionale di soggetti portatori di disabilità fisiche, psichiche e sensoriali per n. 20 p.l. in regime residenziale sito in contrada "Passo Caggiano" a Volturara Appula (FG), già espresso con D.D. n. 47 del 19/2/2010, integrandone le motivazioni nel senso sopra esposto.

- Di avviare, per le medesime motivazioni ed ai sensi del combinato disposto degli artt. 7, 8 e 21-quinquies L. 241/1990 s.m.i., alla luce della nuova valutazione dell'interesse pubblico operata dal Comune e del conseguente mutamento della situazione di fatto relativa all'agibilità dell'immobile, il procedimento di revoca dell'autorizzazione all'esercizio rilasciata con D.G.R. n. 906 del 13/6/2008.
- Di notificare il presente provvedimento:
 - al Legale Rappresentante della Società S.A.R.A. s.r.l., con sede in Volturara Appula (FG) alla Via della Sanità, 9;
 - al Sindaco del Comune di Volturara Appula (FG);
 - al Direttore Generale dell'Azienda ASL FG territorialmente competente;
 - alla Svim Service di Molfetta.

Il presente provvedimento:

- a) sarà pubblicato all'Albo del Servizio Accreditamento e Programmazione Sanitaria/all'Albo Telematico (ove disponibile)
- b) sarà trasmesso in copia conforme all'originale alla Segreteria della Giunta Regionale ed in copia al Servizio Bilancio e Ragioneria;
- c) sarà disponibile nel sito ufficiale della Regione Puglia (ove disponibile l'albo telematico);
- d) il presente atto, composto da n. 9 facciate, è adottato in originale;
- e) viene redatto in forma integrale.

Il Dirigente del Servizio APS
Silvia Papini

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO ALIMENTAZIONE 7 dicembre 2011, n. 243

Reg. (CE) n. 1234/2007, articolo 118 vices, par. 2 e 3 e Reg. (CE) n. 670/2011 di mod. al Reg. (CE) n. 607/2009. Fascicoli tecnici dei vini DOP e IGP dalla Regione Puglia. Disciplinari di produzione dei vini consolidati. Pubblicazione.

L'anno 2011 addì 07 del mese dicembre in Bari, nella sede del Servizio Alimentazione presso l'Area

Politiche per lo Sviluppo Rurale - Lungomare Nazario Sauro n. 45.

Il dirigente dell'Ufficio Associazionismo Alimentazione Tutela Qualità, sulla base dell'istruttoria espletata dal responsabile della Posizione Organizzativa "Tutela Qualità", Agr. Lillo Angelo Raffaele, riferisce:

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTO il Regolamento (CE) n. 670/2011 della Commissione con il quale sono state apportate modifiche al citato reg. (CE) n. 607/2009, ed in particolare all'articolo 73, per quanto concerne le disposizioni transitorie per l'inoltro alla Commis-

sione dei fascicoli tecnici relativi alle denominazioni di origine ed alle indicazioni geografiche riconosciute dallo Stato membro anteriormente al 1° agosto 2009 ed alle denominazioni di origine ed alle indicazioni geografiche le cui domande di riconoscimento o di modifica dei disciplinari sono state presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009 ed approvate e trasmesse alla Commissione entro il 31 dicembre 2011, nonché per la definizione delle modifiche minori presentate successivamente al 1° agosto 2009;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTI i decreti applicativi, finora emanati, del predetto D.L.vo 8 aprile 2010, n. 61;

VISTI i decreti con i quali in conformità alla predetta normativa nazionale e comunitaria sono state riconosciute le Denominazioni di Origine Controllata, le Denominazioni di Origine Controllata e Garantita e le Indicazioni Geografiche Tipiche dei vini pugliesi ed approvati o modificati i relativi disciplinari di produzione;

VISTO il decreto 2 agosto 1996, recante disposizioni integrative dei disciplinari di produzione ad indicazione geografica tipica prodotti nelle Regioni e Province autonome del territorio nazionale, con il quale è stata rispettivamente innalzata del 20% la resa uva/ha ed all'80% la resa vino/uva prevista dai disciplinari di produzione dei vini IGT italiani;

CONSIDERATO che ai fini della protezione dei vini pugliesi DOP e IGP è necessario trasmettere alla Commissione UE entro il 31 dicembre 2011 i fascicoli tecnici delle stesse denominazioni di origine e indicazione geografiche, conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 118 vices del Reg. (CE) n. 1234/2007 e all'articolo 73 del Reg. (CE) n. 607/2009, usufruendo del sistema informatico messo a disposizione dalla Commissione UE, nel rispetto delle modalità procedurali di cui agli articoli 70 bis, 70 ter, 71 e 73 del citato Reg. (CE) n. 607/2009;

VISTE le circolari del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 22 febbraio, n.

3378 2011 e del 21 aprile 2011, n. 7796 con le quali sono state impartite le disposizioni in merito ai criteri operativi ed ai termini procedurali da seguire da parte dei soggetti legittimati e dalle competenti Regioni e Province autonome per la predisposizione dei richiamati fascicoli tecnici dei vini DOP e IGP italiani ed in particolare per l'adeguamento dei relativi disciplinari di produzione mediante la descrizione di tutti gli elementi prescritti dall'articolo 118 quater, par. 2, del Reg. CE n. 1234/2007, al fine di apportare alcune integrazioni, intese ad esplicitare taluni elementi e requisiti che di fatto sussistevano anteriormente al 1° agosto 2009, in conformità sia alla preesistente normativa comunitaria e nazionale, sia alle innovazioni introdotte con la citata nuova normativa comunitaria, tenendo conto delle informazioni contenute nelle linee guida diramate dalla Commissione UE nell'ambito del Comitato di Gestione OCM mercati agricoli - settore vino ed alcoli;

CONSIDERATO che ai fini della predisposizione dei disciplinari consolidati dei vini IGP Pugliesi si rende necessario, tra l'altro, indicare negli specifici disciplinari le rese effettive di uva e di vino per ettaro, senza fare riferimento agli innalzamenti di cui al citato D.M. 2 agosto 1996, che conseguentemente è da ritenere abrogato;

CONSIDERATO che il fascicolo tecnico di ciascuna DOP e IGP ai sensi articolo 118 quater, par. 1, del Reg. CE n. 1234/2007 deve contenere il disciplinare di produzione e un documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione;

CONSIDERATO che il disciplinare di ciascuna DOP e IGP deve prevedere tutti gli elementi di cui all'articolo 118 quater, par. 2, del Reg. CE n. 1234/2007;

RITENUTO necessario modificare i disciplinari di tutte le DOP e IGP della regione Puglia per apportare alcune integrazioni, intese ad esplicitare taluni elementi e requisiti che di fatto sussistevano anteriormente al 1° agosto 2009 in conformità sia alla preesistente normativa comunitaria e nazionale, sia alle innovazioni introdotte con la citata nuova normativa comunitaria, tenendo conto delle informazioni contenute nelle linee guida diramate dalla Commissione;

CONSIDERATO che tanto nei disciplinari DOP che IGP sono da inserire, tra l'altro, negli specifici articoli già esistenti o in nuovi appositi articoli gli elementi che identificano le "Caratteristiche analitiche ed organolettiche al consumo", ove non presenti, gli elementi che "evidenziano il legame con l'ambiente" di cui alla lett. g del par. 2 all'articolo 118 quater del Reg. CE n. 1234/2007), in conformità all'articolo 7, del Reg. (CE) n. 607/2009" e i "riferimenti all'autorità o all'organismo che verifica il rispetto delle disposizioni del disciplinare e le relative attribuzioni" di cui alla lett. i) del par. 2 all'articolo 118 quater, del Reg. CE n. 1234/2007);

DATO ATTO che nelle circolari esplicative circolari del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali è stato definito, tra l'altro, che i Consorzi di tutela delle specifiche DOP o IGP o, gli altri soggetti richiedenti, devono presentare alla Regione competente, per via informatica, le citate integrazioni ai disciplinari, il disciplinare consolidato alla luce di tali integrazioni, nonché il documento unico riepilogativo compilato e che in mancanza del Consorzio di Tutela o degli altri soggetti richiedenti, tale documentazione viene predisposta dalla Regione competente d'intesa con la filiera vitivinicola locale;

VISTI i fascicoli tecnici delle DOP e IGP dei vini pugliesi, così come predisposti da parte dei soggetti legittimati, fatti propri dalla Regione Puglia e trasmessi al Ministero, comprensivi della domanda, del disciplinare consolidato e del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare;

RITENUTO che, conformemente alle disposizioni di cui alle richiamate circolari e norme comunitarie, si rende necessario una opportuna informazione mediante la pubblicazione sia sul Bollettino Ufficiale che sul sito internet istituzionale della Regione Puglia, dei disciplinari di produzione dei vini a DOP e IGP pugliesi, consolidati con l'integrazione degli articoli riferiti "al legame con l'ambiente" e "all'autorità o all'organismo di controllo" e precisamente per i:

- disciplinari di produzione dei vini a Denominazione di origine controllata e garantita: "Primitivo di Manduria Dolce Naturale", "Castel del Monte Bombino Nero", "Castel del Monte Nero di Troia Riserva", "Castel del Monte Rosso Riserva";

- disciplinari di produzione dei vini a Denominazione di origine controllata: "Aleatico di Puglia", "Alezio", "Barletta", "Brindisi", "Cacc'e mmitte di Lucera", "Castel del Monte", "Colline Joniche Taratine", "Copertino", "Galatina", "Gioia del Colle", "Gravina", "Leverano", "Lizzano", "Locorotondo", "Martina o Martina Franca", "Matino", "Moscato di Trani", "Nardò", "Negroamaro di Terra d'Otranto", "Orta Nova", "Ostuni", "Primitivo di Manduria", "Rosso di Cerignola", "Salice Talentino", "San Severo", "Squinzano", "Tavoliere delle Puglie o Tavoliere", "Terra d'Otranto";
- disciplinari di produzione dei vini ad Indicazione Geografica: "Daunia", "Murgia", "Puglia", "Salento", "Tarantino", "Valle d'Itria";

PROPONE di rendere noto le modifiche apportate ai disciplinari di produzione dei vini a DOP e IGP pugliesi, consolidati con l'integrazione degli articoli riferiti "al legame con l'ambiente" e "all'autorità o all'organismo di controllo" (Allegato 1), parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, mediante la pubblicazione sul Bollettino Ufficiale e nel sito istituzionale della Regione Puglia.

ADEMPIMENTI CONTABILI DI CUI ALLA L.R. N. 28/01 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI

Di dare atto che il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico di Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione Puglia e che dallo stesso non scaturiranno oneri di natura finanziaria per la Regione Puglia, pertanto non va trasmesso al Servizio Ragioneria;

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio affidato, è stato espletato nel pieno rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria e che il presente provvedimento è conforme alle risultanze istruttorie.

Il Responsabile P.O. Tutela qualità
Agr. Angelo Raffaele Lillo

Il Dirigente dell'Ufficio
Dr. Nicola Laricchia

**IL DIRIGENTE DEL
SERVIZIO ALIMENTAZIONE**

VISTA la proposta del dirigente dell'Ufficio Associazionismo Alimentazione Tutela Qualità e la relativa sottoscrizione;

VISTA la legge regionale n. 7/97 e la deliberazione della Giunta regionale n. 3261 del 28/7/98 che detta le direttive per la separazione dell'attività di direzione politica da quella di gestione amministrativa;

RITENUTO, per le motivazioni riportate nel succitato documento e che vengono condivise, di emanare il presente provvedimento

DETERMINA

- di prendere atto di quanto riportato nelle premesse e di condividere la proposta formulata dal dirigente dell'Ufficio Associazionismo Alimentazione Tutela Qualità, che qui si intende integralmente richiamata;
- di rendere noto le modifiche apportate ai disciplinari di produzione dei vini a DOP e IGP pugliesi, consolidati con l'integrazione degli articoli rife-

riti "al legame con l'ambiente" e "all'autorità o all'organismo di controllo" (Allegato 1), parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, mediante la pubblicazione sul Bollettino Ufficiale e sul sito istituzionale internet della Regione Puglia;

- di incaricare l'Ufficio Associazionismo, Alimentazione Tutela Qualità di inviare copia del presente atto all'Ufficio del Bollettino per la pubblicazione sul B.U.R.P. e all'Ufficio relazioni con il Pubblico per la pubblicazione nel sito istituzionale della Regione Puglia.

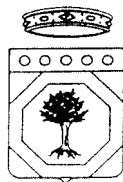
Il presente provvedimento è esecutivo.

Il presente atto composto di n. 4 facciate timbrate e vidimate, dall'allegato 1 composto da 292 fogli è redatto in un unico originale che rimarrà agli atti del Servizio Alimentazione. Copia conforme sarà inviata alla Segretariato generale della Giunta regionale, copia all'Assessore alle Risorse Agroalimentari, copia all'Ufficio proponente. Non sarà trasmesso all'Area Programmazione e Finanza Servizio Ragioneria in quanto non vi sono adempimenti contabili.

Il presente provvedimento sarà pubblicato nell'albo istituito presso il Servizio Alimentazione.

Il Dirigente del Servizio
Nicola A. Rutigliani

ALLEGATO 1



REGIONE PUGLIA
Area Politiche per lo Sviluppo Rurale
Servizio Alimentazione

Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine consolidati: n. 38

Parte A)	VINI DOCG	n. 4
Parte B)	VINI DOC	n. 28
Parte C)	VINI IGT	n. 6

PARTE A) - VINI Denominazione di Origine Controllata e Garantita: n. 4

N.	Denominazione di Origine Controllata e Garantita	Menzione Tradizionale (Reg CE n. 1234/07, art. 118 duovicies, par 1, lett a)	
		DOCG	Puglia (BA, BT)
1.	Castel del Monte Bombino Nero	DOCG	Puglia (BA, BT)
2.	Castel del Monte Nero di Troia Riserva	DOCG	Puglia (BA, BT)
3.	Castel del Monte Rosso Riserva	DOCG	Puglia (BA, BT)
4.	Primitivo di Manduria Dolce Naturale	DOCG	Puglia (TA, BR)

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
"CASTEL DEL MONTE BOMBINO NERO"**

Approvato con DM 04.10.2011

GU n. 243 - 18.10.2011

**Articolo 1
Denominazione e vino**

La denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Bombino Nero" è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Base ampelografica**

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Bombino Nero" deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Bombino Nero minimo 90%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 10%, anche le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Murgia Centrale".

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Bombino Nero" devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende il territorio comunale di Minervino Murge e in parte i territori comunali di Andria, Corato, Trani, Ruvo, Terlizzi, Bitonto, Palo del Colle e Toritto e completamente l'isola amministrativa D'Ameli del comune di Binetto.

Tale zona è così delimitata: Dal punto d'incontro dei confini comunali di Minervino Murge, Andria e Canosa di Puglia (q.234) la linea di delimitazione segue verso nord-est il confine comunale tra Andria e Canosa fino a q.159. Prosegue verso est lungo la strada che conduce ad Andria (via vecchia Canosa-Andria), raggiunge Andria e ne costeggia a sud il centro abitato seguendo la stessa strada fino a raggiungere a q. 162 la strada provinciale 231 (ex S.S. n. 98 Andriese-Coratina) che segue in direzione sud-est; attraversa il centro abitato di Corato e al km 49 (Madonna delle Grazie) segue la strada vicinale (via vecchia Corato-Terlizzi) e raggiunge l'abitato di Terlizzi passando per le quote 231, 232,227,215,207,208,201,188,187 e 182.

All'altezza della q. 182 si immette nella circonvallazione che passa a sud dell'abitato di Terlizzi, fino a raggiungere nuovamente strada provinciale 231 (ex S.S. n. 98 Andriese-Coratina), che segue fino alla grande circonvallazione di Bitonto; percorre la medesima fino alla strada provinciale Bitonto-Palo del Colle; quindi prosegue, verso sud, lungo tale strada, supera Palo del Colle, e si immette nella strada statale n. 96 che segue verso sud, fino al suo incrocio con il confine tra i territori di Toritto e Grumo (contrada dei Gendarmi).

Da questo punto segue, verso ovest, il confine del territorio di Toritto e poi i confini meridionali del comune di Toritto, di Bitonto, sino alla Murgia Lama Rosa (q.485), di Ruvo di Puglia, fino alla località Il Feltro (q.631) e quello del comune di Andria sempre in direzione ovest; sino all'incrocio di questi con il confine di Minervino Murge in prossimità della masseria Ciminiero di Gioia. Seguendo infine il confine occidentale di Minervino Murge, raggiunge il punto di incontro dei confini comunali tra Minervino, Andria e Canosa di Puglia, punto di partenza della delimitazione.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Castel del Monte Bombino Nero" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti e reimpianti sono consentite esclusivamente le forme di coltivazione ad alberello e contro spalliera; i sestri d'impianto e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

I nuovi impianti ed i reimpianti, realizzati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare, devono essere realizzati con almeno 4.000 viti per ettaro.

La produzione massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Bombino Nero" non deve essere superiore a tonnellate 12 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

La produzione, anche in annate eccezionalmente favorevoli, dovrà essere riportata al limite di cui sopra, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Bombino Nero" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol.

Articolo 5 Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di maturazione, invecchiamento e di imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Bombino Nero", devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dal precedente articolo 3.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione e garantire l'origine e assicurare i controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del DL n. 61/2010 (Allegato 1).

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Qualora la resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita, oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

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

Articolo 6 Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Bombino Nero", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, delicato, fruttato;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella etichettatura e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Bombino Nero", è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare compresi gli aggettivi: "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "vecchio", e simili o similari.

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

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

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita per le tipologie dei vini indicate all'articolo 1 a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figure nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Bombino Nero", è obbligatoria, su tutti i recipienti, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve eventualmente preceduta dalla menzione "vendemmia".

Articolo 8

Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Bombino Nero", deve essere commercializzato esclusivamente in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 6 e chiuse esclusivamente con tappo raso bocca. Sono vietati il confezionamento e l'abbigliamento delle bottiglie comunque non consone al prestigio del vino.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

La Puglia si colloca nella "regione climatica adriatica centro-meridionale" posta sul versante orientale della penisola italiana. Questa regione climatica è costituita dalla fascia litoranea e da quella sub-appenninica affacciate sul mare Adriatico e sul golfo di Taranto. La regione climatica deve il suo carattere unitario alla protezione attuata dalla catena appenninica nei riguardi dei venti occidentali e ad un carattere di continentalità conferito, in inverno, dai venti freddi e umidi provenienti da Est. Verso Sud, oltrepassato il Gargano, l'Appennino scende di quota e il clima diviene sempre più marittimo e mediterraneo.

La parte centrale della Puglia è attraversata dall'altopiano delle Murge. Il termine Murgia deriva, notoriamente, da "murex", pietra aguzza formata prevalentemente da rocce calcaree. L'altopiano delle Murge attraversa le province di Bari, Brindisi e di Taranto. Nel suo insieme, esso è delimitato da due importanti "discontinuità tettoniche": una a Nord Ovest, verso il Tavoliere delle Puglie, l'altra a Sud Ovest, verso l'avanfossa bradanica. Nella porzione Nord Occidentale si collocano le quote più elevate: Monte Caccia, 680 m. s.l.m. e Torre Disperata 686 m s.l.m.; nelle Murge Sud Orientali l'altitudine non supera 500 metri (MAF, 1976). La superficie dell'altopiano murgiano è caratterizzata da dossi e depressioni di origine prevalentemente di origine carsica, con tratti pianeggianti costituiti da superfici spianate

L'emersione della piattaforma murgiana viene ricondotta al Cretaceo. La sua ossatura è composta da calcari dolomitici e dolomie, ben stratificati, spessi da qualche centimetro ("chiancarelle") a pochi metri. Queste rocce

sono generalmente compatte e consistenti tranne che in alcune zone ove appaiono “vacuolari e brecciate”. Spesso le rocce si presentano fratturate e mostrano vario livello di “carsificazione” (Reina e Buttiglione, 2002). La struttura fratturata e carsica rende ragione dell’assenza di acque superficiali. I solchi erosivi più importanti vengono indicati come “lame” e si estendono sino al mare Adriatico

L’area “Castel del Monte”, trae l’appellativo dal famoso castello federiciano oggi patrimonio dell’UNESCO.

Si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo “Murgia Centrale”, uno dei tre “bacini viticoli omogenei” individuati dalla Regione Puglia (delibera del 4 settembre 2003 n. 1371), e corrispondente alla provincia di Bari (BURP, 2003).

L’area della nuova DOC “Castel del Monte” è parzialmente inclusa nel Parco Naturale dell’Alta Murgia.

La litologia dell’area è costituita dai calcari compatti dell’unità generale del calcare cretaceo di Bari e di Altamura. Nelle zone interne sono comunque presenti depositi alluvionali dell’olocene e, lungo la scarpata sud-occidentale, depositi plio-pleistocenici.

La più diffusa tipologia di suolo presenta modesta profondità ed elevate pietrosità e rocciosità. Questo tipo di suolo, in casi estremi, può anche non risultare idoneo alla messa a coltura.

Il clima è tipicamente sub-mediterraneo. La temperatura media annua varia tra circa 17,5 °C ad Andria (località più bassa e vicina al mare) e 14,4°C nelle zone più alte e distanti dal mare. Le temperature più fredde si verificano in gennaio, con valore medio di circa 7 °C; le punte minime sono spesso inferiori a 0 °C. Le temperature più calde si verificano in agosto o in anche in luglio, con valore medio di circa 25°C.

La pluviometria media annua è di circa 560 mm. Le precipitazioni piovose sono concentrate nel periodo autunno-vernino, in particolare nei mesi di novembre e dicembre. Le precipitazioni nevose si verificano generalmente al di sopra di 500 m s.l.m.

Nei mesi estivi, da giugno ad agosto (periodo arido), le precipitazioni piovose sono di circa 100 mm. L’indice di aridità di De Martonne ($P/T+10$) per dell’Alta Murgia è di 24,7: il clima dell’area può quindi essere anche definito “subumido” (valori da 20 a 30). I venti provengono generalmente dai quadranti settentrionali (prevalentemente freddi) o occidentali e meridionali (prevalentemente caldi); denominazioni locali dei venti sono “Serratina” da Nord, freddo e secco accompagnato da gelo; “Favonio” da Sud e Sud-Ovest, caldo e secco (Tedesco, 2002).

La vegetazione potenziale è tipica dell’area sub-mediterranea, con latifoglie eliofile decidue ed in particolare querce termofile. Nell’area si notano segni di trasformazioni paesaggistiche considerate relativamente recenti, come dissodamento dei pascoli, grandi infrastrutture e opere, attività estrattive, ma anche trasformazioni “storiche”: dall’osservazione generale e dalle fonti storiche, si evince che, in passato, l’area doveva vedere una consistente presenza di boschi, sebbene le attuali caratteristiche pedo-climatiche non sembrano deporre in tal senso. E’ tuttavia da considerare che la pratica del disboscamento, ed i fenomeni erosivi connessi, possono aver apportato importanti cambiamenti al suolo, al macroclima e, quindi, alla vegetazione. Grandi alberi sono comunque presenti in vicinanza di manufatti rurali, masserie, lame ecc.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

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

Nel corso del tempo, accanto alle antiche forme di allevamento della vite ad alberello e a Guyot, tradizionalmente adottate nell’area viticola di Castel del Monte quali naturale connubio con una viticoltura di ambiente caldo-arido, si è visto un graduale inserimento di forme di tipo più espanso

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

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

Attualmente, si realizzano principalmente vigneti con densità di 4.348 viti/ettaro (2,30 m x 1,0 m) nei nuovi impianti a contro spalliera. Nei casi in cui permane la forma d'allevamento a tendone si adotta densità di piantagione di 2.500 viti/ettaro, con distanze di piantagione di 2,0 m x 2,0 m.

La maggior parte dei vigneti è allevata con sistema di potatura corta facilmente meccanizzabile, come il cordone speronato, e sistemi di potatura mista, con ritorno al Guyot.

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

Il vino di cui al presente disciplinare, presenta dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara tipicizzazione legata al territorio.

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

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

L'area "Castel del Monte" si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo "Murgia Centrale", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia.

Nella scelta delle zone di produzione vengono utilizzati i terreni con buona esposizione idonei ad una produzione vitivinicola di qualità.

La tradizione vitivinicola millenaria della zona è attestata da numerosi documenti di notevole valore storico (archivi e biblioteche monastiche) e da opere d'arte risalenti al periodo della Magna Grecia (Museo Jatta), sono l'attestazione fondamentale dello stretto legame esistente tra i fattori umani e le qualità e le caratteristiche peculiari del vino.

L'uomo, intervenendo sul territorio, ha nel corso dei tempi tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione ed enologiche, che nell'epoca moderna, grazie al progresso scientifico e tecnologico sono state notevolmente migliorate ed affinate fino all'ottenimento di vini che al giorno d'oggi godono di notevole fama per le loro qualità particolari sia a livello nazionale che mondiale.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: VALORITALIA s.r.l., Via Piave, 27 00187 Roma,

Valoritalia s.r.l. è l'Autorità di controllo competente, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 3) che effettua la verifica del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOC, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando a sorteggio casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) (Allegato 4).

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
“CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA”**

Approvato con DM 04.10.2011

GU n. 244 - 19.10.2011

**Articolo 1
Denominazione e vino**

La denominazione di origine controllata e garantita “Castel del Monte Nero di Troia Riserva” è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Base ampelografia**

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Castel del Monte Nero di Troia Riserva” deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti aventi nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- Nero di Troia minimo 90%;

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

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Castel del Monte Nero di Troia Riserva” comprende il territorio comunale di Minervino Murge e in parte i territori comunali di Andria, Corato, Trani, Ruvo, Terlizzi, Bitonto, Palo del Colle e Toritto e completamente l’isola amministrativa D’Ameli del comune di Binetto.

Tale zona è così delimitata: dal punto d’incontro dei confini comunali di Minervino Murge, Andria e Canosa di Puglia (q.234) la linea di delimitazione segue verso nord-est il confine comunale tra Andria e Canosa fino a q.159. Prosegue verso est lungo la strada che conduce ad Andria (via vecchia Canosa-Andria), raggiunge Andria e ne costeggia a sud il centro abitato seguendo la stessa strada fino a raggiungere a q. 162 la strada provinciale 231 (ex S.S. n. 98 Andriese-Coratina) che segue in direzione sud-est; attraversa il centro abitato di Corato e al km 49 (Madonna delle Grazie) segue la strada vicinale (via vecchia Corato-Terlizzi) e raggiunge l’abitato di Terlizzi passando per le quote 231, 232,227,215,207,208,201,188,187 e 182.

All’altezza della q. 182 si immette nella circonvallazione che passa a sud dell’abitato di Terlizzi, fino a raggiungere nuovamente la strada provinciale 231 (ex S.S. n. 98 Andriese-Coratina), che segue fino alla grande circonvallazione di Bitonto; percorre la medesima fino alla strada provinciale Bitonto-Palo del Colle; quindi prosegue, verso sud, lungo tale strada, supera Palo del Colle, e si immette nella strada statale n. 96 che segue verso sud, fino al suo incrocio con il confine tra i territori di Toritto e Grumo (contrada dei Gendarmi). Da questo punto segue, verso ovest, il confine del territorio di Toritto e poi i confini meridionali del comune di Toritto, di Bitonto, sino alla Murgia Lama Rosa (q.485), di Ruvo di Puglia, fino alla località Il Feltro (q.631) e quello del comune di Andria sempre in direzione ovest; sino all’incrocio di questi con il confine di Minervino Murge in prossimità della masseria Ciminiero di Gioia. Seguendo infine il confine occidentale di Minervino Murge, raggiunge il punto di incontro dei confini comunali tra Minervino, Andria e Canosa di Puglia, punto di partenza della delimitazione.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino “Castel del Monte Nero di Troia Riserva” devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti e reimpianti sono consentite esclusivamente le forme di coltivazione ad alberello e contro spalliera; i sestri d'impianto e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

I nuovi impianti ed i reimpianti, realizzati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare, devono essere realizzati con almeno 4.000 viti per ettaro.

La produzione massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Nero di Troia Riserva" non deve essere superiore a tonnellate 10 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

La produzione, anche in annate eccezionalmente favorevoli, dovrà essere riportata al limite di cui sopra, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Nero di Troia Riserva" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol.

Articolo 5 Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di maturazione, invecchiamento e di imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Nero di Troia Riserva" devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dal precedente articolo 3.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione e garantire l'origine e assicurare i controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del DL n. 61/2010 (Allegato 1).

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Qualora la resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita, oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Nero di Troia Riserva" prima dell'immissione al consumo deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni di cui almeno uno in legno. Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

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

Articolo 6 Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Nero di Troia Riserva", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal rosso rubino al rosso granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: di corpo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella etichettatura e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Nero di Troia Riserva", è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare compresi gli aggettivi: "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "vecchio", e simili o similari.

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

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

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita per le tipologie dei vini indicate all'articolo 1 a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Nero di Troia Riserva" è obbligatoria, su tutti i recipienti, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve eventualmente preceduta dalla menzione "vendemmia".

Articolo 8

Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Nero di Troia Riserva", deve essere commercializzato esclusivamente in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 6 e chiuse esclusivamente con tappo raso bocca. Sono vietati il confezionamento e l'abbigliamento delle bottiglie comunque non consone al prestigio del vino.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La Puglia si colloca nella "regione climatica adriatica centro-meridionale" posta sul versante orientale della penisola italiana. Questa regione climatica è costituita dalla fascia litoranea e da quella sub-appenninica affacciate sul mare Adriatico e sul golfo di Taranto. La regione climatica deve il suo carattere unitario alla protezione attuata dalla catena appenninica nei riguardi dei venti occidentali e ad un carattere di continentalità conferito, in inverno, dai venti freddi e umidi provenienti da Est. Verso Sud, oltrepassato il Gargano, l'Appennino scende di quota e il clima diviene sempre più marittimo e mediterraneo.

La parte centrale della Puglia è attraversata dall'altopiano delle Murge. Il termine Murgia deriva, notoriamente, da "murex", pietra aguzza formata prevalentemente da rocce calcaree. L'altopiano delle Murge attraversa le province di Bari, Brindisi e di Taranto. Nel suo insieme, esso è delimitato da due importanti "discontinuità tettoniche": una a Nord Ovest, verso il Tavoliere delle Puglie, l'altra a Sud Ovest, verso l'avanfossa bradanica. Nella porzione Nord Occidentale si collocano le quote più elevate: Monte Caccia, 680 m. s.l.m. e Torre Disperata 686 m s.l.m.; nelle Murge Sud Orientali l'altitudine non supera 500 metri (MAF, 1976). La superficie dell'altopiano murgiano è caratterizzata da dossi e depressioni di origine prevalentemente di origine carsica, con tratti pianeggianti costituiti

da superfici spianate

L'emersione della piattaforma murgiana viene ricondotta al Cretaceo. La sua ossatura è composta da calcari dolomitici e dolomie, ben stratificati, spessi da qualche centimetro ("chiancarelle") a pochi metri. Queste rocce sono generalmente compatte e consistenti tranne che in alcune zone ove appaiono "vacuolari e brecciate". Spesso le rocce si presentano fratturate e mostrano vario livello di "carsificazione" (Reina e Buttiglione, 2002).

La struttura fratturata e carsica rende ragione dell'assenza di acque superficiali. I solchi erosivi più importanti vengono indicati come "lame" e si estendono sino al mare Adriatico.

L'area "Castel del Monte", trae l'appellativo dal famoso castello federiciano oggi patrimonio dell'UNESCO.

Si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo "Murgia Centrale", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia (delibera del 4 settembre 2003 n. 1371), e corrispondente alla provincia di Bari (BURP, 2003).

L'area della nuova DOC "Castel del Monte" è parzialmente inclusa nel Parco Naturale dell'Alta Murgia.

La litologia dell'area è costituita dai calcari compatti dell'unità generale del calcare cretaceo di Bari e di Altamura. Nelle zone interne sono comunque presenti depositi alluvionali dell'olocene e, lungo la scarpata sud-occidentale, depositi plio-pleistocenici.

La più diffusa tipologia di suolo presenta modesta profondità ed elevate pietrosità e rocciosità. Questo tipo di suolo, in casi estremi, può anche non risultare idoneo alla messa a coltura.

Il clima è tipicamente sub-mediterraneo. La temperatura media annua varia tra circa 17,5 °C ad Andria (località più bassa e vicina al mare) e 14,4°C nelle zone più alte e distanti dal mare. Le temperature più fredde si verificano in gennaio, con valore medio di circa 7 °C; le punte minime sono spesso inferiori a 0 °C. Le temperature più calde si verificano in agosto o in anche in luglio, con valore medio di circa 25°C.

La pluviometria media annua è di circa 560 mm. Le precipitazioni piovose sono concentrate nel periodo autunno-vernino, in particolare nei mesi di novembre e dicembre. Le precipitazioni nevose si verificano generalmente al di sopra di 500 m s.l.m.

Nei mesi estivi, da giugno ad agosto (periodo arido), le precipitazioni piovose sono di circa 100 mm. L'indice di aridità di De Martonne ($P/T+10$) per dell'Alta Murgia è di 24,7: il clima dell'area può quindi essere anche definito "subumido" (valori da 20 a 30). I venti provengono generalmente dai quadranti settentrionali (prevalentemente freddi) o occidentali e meridionali (prevalentemente caldi); denominazioni locali dei venti sono "Serratina" da Nord, freddo e secco accompagnato da gelo; "Favonio" da Sud e Sud-Ovest, caldo e secco (Tedesco, 2002).

La vegetazione potenziale è tipica dell'area sub-mediterranea, con latifoglie eliofile decidue ed in particolare querce termofile. Nell'area si notano segni di trasformazioni paesaggistiche considerate relativamente recenti, come dissodamento dei pascoli, grandi infrastrutture e opere, attività estrattive, ma anche trasformazioni "storiche": dall'osservazione generale e dalle fonti storiche, si evince che, in passato, l'area doveva vedere una consistente presenza di boschi, sebbene le attuali caratteristiche pedo-climatiche non sembrano deporre in tal senso. E' tuttavia da considerare che la pratica del disboscamento, ed i fenomeni erosivi connessi, possono aver apportato importanti cambiamenti al suolo, al macroclima e, quindi, alla vegetazione. Grandi alberi sono comunque presenti in vicinanza di manufatti rurali, masserie, lame ecc.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

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

Nel corso del tempo, accanto alle antiche forme di allevamento della vite ad alberello e a Guyot, tradizionalmente adottate nell'area viticola di Castel del Monte quali naturale connubio con una viticoltura di ambiente caldo-arido, si è visto un graduale inserimento di forme di tipo più espanso indirizzate all'incremento delle rese. Tuttavia, la cospicua profondità della falda freatica nell'altopiano carsico murgese e l'elevato costo quindi connesso all'estrazione idrica hanno di fatto limitato il ricorso all'irrigazione e, di conseguenza, l'impiego delle forme d'allevamento espanse, risultate generalmente confinate nelle zone più basse e fertili.

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

d'umidità.

Attualmente, si realizzano principalmente vigneti con densità di 4.348 viti/ettaro (2,30 m x 1,0 m) nei nuovi impianti a contro spalliera. Nei casi in cui permane la forma d'allevamento a tendone si adotta densità di piantagione di 2.500 viti/ettaro, con distanze di piantagione di 2,0 m x 2,0 m.

La maggior parte dei vigneti è allevata con sistema di potatura corta facilmente meccanizzabile, come il cordone speronato, e sistemi di potatura mista, con ritorno al Guyot.

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

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

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

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

L'area "Castel del Monte" si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo "Murgia Centrale", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia.

Nella scelta delle zone di produzione vengono utilizzati i terreni con buona esposizione idonei ad una produzione vitivinicola di qualità.

La tradizione vitivinicola millenaria della zona è attestata da numerosi documenti di notevole valore storico (archivi e biblioteche monastiche) e da opere d'arte risalenti al periodo della Magna Grecia (Museo Jatta), sono l'attestazione fondamentale dello stretto legame esistente tra i fattori umani e le qualità e le caratteristiche peculiari del vino.

L'uomo, intervenendo sul territorio, ha nel corso dei tempi tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione ed enologiche, che nell'epoca moderna, grazie al progresso scientifico e tecnologico sono state notevolmente migliorate ed affinate fino all'ottenimento di vini che al giorno d'oggi godono di notevole fama per le loro qualità particolari sia a livello nazionale che mondiale.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: VALORITALIA s.r.l., Via Piave, 27 00187 Roma

Valoritalia s.r.l. è l'Autorità di controllo competente ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOC, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando a sorteggio casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) (Allegato 3).

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
“CASTEL DEL MONTE ROSSO RISERVA”**

Approvato con D.M. 04.10.2011

GU n. 243 - 18.10.2011

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata e garantita “Castel del Monte Rosso Riserva” è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Base ampelografica**

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Castel del Monte Rosso Riserva” deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti aventi nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Nero di Troia minimo 65%.

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

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

Le uve destinate alla produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Castel del Monte Rosso Riserva” comprende il territorio comunale di Minervino Murge e in parte i territori comunali di Andria, Corato, Trani, Ruvo, Terlizzi, Bitonto, Palo del Colle e Toritto e completamente l’isola amministrativa D’Ameli del comune di Binetto. Tale zona è così delimitata: Dal punto d’incontro dei confini comunali di Minervino Murge, Andria e Canosa di Puglia (q.234) la linea di delimitazione segue verso nord-est il confine comunale tra Andria e Canosa fino a q.159. Prosegue verso est lungo la strada che conduce ad Andria (via vecchia Canosa-Andria), raggiunge Andria e ne costeggia a sud il centro abitato seguendo la stessa strada fino a raggiungere a q. 162 la strada provinciale 231 (ex S.S. n. 98 Andriese-Coratina) che segue in direzione sud-est; attraversa il centro abitato di Corato e al km 49 (Madonna delle Grazie) segue la strada vicinale (via vecchia Corato-Terlizzi) e raggiunge l’abitato di Terlizzi passando per le quote 231, 232,227,215,207,208,201,188,187 e 182.

All’altezza della q. 182 si immette nella circonvallazione che passa a sud dell’abitato di Terlizzi, fino a raggiungere nuovamente la strada provinciale 231 (ex S.S. n. 98 Andriese-Coratina), che segue fino alla grande circonvallazione di Bitonto; percorre la medesima fino alla strada provinciale Bitonto-Palo del Colle; quindi prosegue, verso sud, lungo tale strada, supera Palo del Colle, e si immette nella strada statale n. 96 che segue verso sud, fino al suo incrocio con il confine tra i territori di Toritto e Grumo (contrada dei Gendarmi).

Da questo punto segue, verso ovest, il confine del territorio di Toritto e poi i confini meridionali del comune di Toritto, di Bitonto, sino alla Murgia Lama Rosa (q.485), di Ruvo di Puglia, fino alla località Il Feltro (q.631) e quello del comune di Andria sempre in direzione ovest; sino all’incrocio di questi con il confine di Minervino Murge in prossimità della masseria Ciminiero di Gioia. Seguendo infine il confine occidentale di Minervino Murge, raggiunge il punto di incontro dei confini comunali tra Minervino, Andria e Canosa di Puglia, punto di partenza della delimitazione.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino “Castel del Monte Rosso Riserva” devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le

specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti e reimpianti sono consentite esclusivamente le forme di coltivazione ad alberello e contropalliera, fatti salvi i diritti acquisiti per altre forme di allevamento; i sestri d'impianto e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

I nuovi impianti ed i reimpianti, realizzati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare, devono essere realizzati con almeno 4.000 viti per ettaro.

La produzione massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Rosso Riserva" non deve essere superiore a tonnellate 10 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

La produzione, anche in annate eccezionalmente favorevoli, dovrà essere riportata al limite di cui sopra, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Rosso Riserva" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol.

Articolo 5 Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di maturazione, invecchiamento e di imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Rosso Riserva" devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dal precedente articolo 3.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Qualora la resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita, oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Rosso Riserva", prima dell'immissione al consumo deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni di cui almeno uno in legno. Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

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

Articolo 6 Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Rosso Riserva", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal rosso rubino al rosso granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, fine;
- sapore: di corpo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo 26,0 g/l,
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella etichettatura e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Rosso Riserva", è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare compresi gli aggettivi: "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "vecchio", e simili o similari.

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

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

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita per le tipologie dei vini indicate all'articolo 1 a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Rosso Riserva" è obbligatoria, su tutti i recipienti, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve eventualmente preceduta dalla menzione "vendemmia".

Articolo 8

Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Rosso Riserva", deve essere commercializzato esclusivamente in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 6 e chiuse esclusivamente con tappo raso bocca. Sono vietati il confezionamento e l'abbigliamento delle bottiglie comunque non consone al prestigio del vino.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La Puglia si colloca nella "regione climatica adriatica centro-meridionale" posta sul versante orientale della penisola italiana. Questa regione climatica è costituita dalla fascia litoranea e da quella sub-appenninica affacciate sul mare Adriatico e sul golfo di Taranto. La regione climatica deve il suo carattere unitario alla protezione attuata dalla catena appenninica nei riguardi dei venti occidentali e ad un carattere di continentalità conferito, in inverno, dai venti freddi e umidi provenienti da Est. Verso Sud, oltrepassato il Gargano, l'Appennino scende di quota e il clima diviene sempre più marittimo e mediterraneo.

La parte centrale della Puglia è attraversata dall'altopiano delle Murge. Il termine Murgia deriva, notoriamente, da "murex", pietra aguzza formata prevalentemente da rocce calcaree. L'altopiano delle Murge attraversa le province di Bari, Brindisi e di Taranto. Nel suo insieme, esso è delimitato da due importanti "discontinuità tettoniche": una a Nord Ovest, verso il Tavoliere delle Puglie, l'altra a Sud Ovest, verso l'avanfossa bradanica. Nella porzione Nord Occidentale si collocano le quote più elevate: Monte Caccia, 680 m. s.l.m. e Torre Disperata 686 m s.l.m.; nelle Murge Sud Orientali l'altitudine non supera 500 metri (MAF, 1976). La superficie dell'altopiano murgiano è caratterizzata da dossi e depressioni di origine prevalentemente di origine carsica, con tratti pianeggianti costituiti da superfici spianate.

L'emersione della piattaforma murgiana viene ricondotta al Cretaceo. La sua ossatura è composta da calcari

dolomitici e dolomie, ben stratificati, spessi da qualche centimetro (“chiancarelle”) a pochi metri. Queste rocce sono generalmente compatte e consistenti tranne che in alcune zone ove appaiono “vacuolari e brecciate”.

Spesso le rocce si presentano fratturate e mostrano vario livello di “carsificazione” (Reina e Buttiglione, 2002). La struttura fratturata e carsica rende ragione dell’assenza di acque superficiali. I solchi erosivi più importanti vengono indicati come “lame” e si estendono sino al mare Adriatico. L’area “Castel del Monte”, trae l’appellativo dal famoso castello federiciano oggi patrimonio dell’UNESCO.

Si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo “Murgia Centrale”, uno dei tre “bacini viticoli omogenei” individuati dalla Regione Puglia (delibera del 4 settembre 2003 n. 1371), e corrispondente alla provincia di Bari (BURP, 2003).

L’area della nuova DOC “Castel del Monte” è parzialmente inclusa nel Parco Naturale dell’Alta Murgia.

La litologia dell’area è costituita dai calcari compatti dell’unità generale del calcare cretaceo di Bari e di Altamura. Nelle zone interne sono comunque presenti depositi alluvionali dell’olocene e, lungo la scarpata sud-occidentale, depositi plio-pleistocenici.

La più diffusa tipologia di suolo presenta modesta profondità ed elevate pietrosità e rocciosità. Questo tipo di suolo, in casi estremi, può anche non risultare idoneo alla messa a coltura.

Il clima è tipicamente sub-mediterraneo. La temperatura media annua varia tra circa 17,5 °C ad Andria (località più bassa e vicina al mare) e 14,4°C nelle zone più alte e distanti dal mare. Le temperature più fredde si verificano in gennaio, con valore medio di circa 7 °C; le punte minime sono spesso inferiori a 0 °C. Le temperature più calde si verificano in agosto o in anche in luglio, con valore medio di circa 25°C.

La pluviometria media annua è di circa 560 mm. Le precipitazioni piovose sono concentrate nel periodo autunno-vernino, in particolare nei mesi di novembre e dicembre. Le precipitazioni nevose si verificano generalmente al di sopra di 500 m s.l.m.

Nei mesi estivi, da giugno ad agosto (periodo arido), le precipitazioni piovose sono di circa 100 mm. L’indice di aridità di De Martonne (P/T+10) per dell’Alta Murgia è di 24,7: il clima dell’area può quindi essere anche definito “subumido” (valori da 20 a 30). I venti provengono generalmente dai quadranti settentrionali (prevalentemente freddi) o occidentali e meridionali (prevalentemente caldi); denominazioni locali dei venti sono “Serratina” da Nord, freddo e secco accompagnato da gelo; “Favonio” da Sud e Sud-Ovest, caldo e secco (Tedesco, 2002).

La vegetazione potenziale è tipica dell’area sub-mediterranea, con latifoglie eliofile decidue ed in particolare querce termofile. Nell’area si notano segni di trasformazioni paesaggistiche considerate relativamente recenti, come dissodamento dei pascoli, grandi infrastrutture e opere, attività estrattive, ma anche trasformazioni “storiche”: dall’osservazione generale e dalle fonti storiche, si evince che, in passato, l’area doveva vedere una consistente presenza di boschi, sebbene le attuali caratteristiche pedo-climatiche non sembrano deporre in tal senso. E’ tuttavia da considerare che la pratica del disboscamento, ed i fenomeni erosivi connessi, possono aver apportato importanti cambiamenti al suolo, al macroclima e, quindi, alla vegetazione. Grandi alberi sono comunque presenti in vicinanza di manufatti rurali, masserie, lame.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

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

Nel corso del tempo, accanto alle antiche forme di allevamento della vite ad alberello e a Guyot, tradizionalmente adottate nell’area viticola di Castel del Monte quali naturale connubio con una viticoltura di ambiente caldo-arido, si è visto un graduale inserimento di forme di tipo più espanso indirizzate all’incremento delle rese. Tuttavia, la cospicua profondità della falda freatica nell’altopiano carsico murgeso e l’elevato costo quindi connesso all’estrazione idrica hanno di fatto limitato il ricorso all’irrigazione e, di conseguenza, l’impiego delle forme d’allevamento espansive, risultate generalmente confinate nelle zone più basse e fertili.

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

Attualmente, si realizzano principalmente vigneti con densità di 4.348 viti/ettaro (2,30 m x 1,0 m) nei nuovi impianti a contro spalliera. Nei casi in cui permane la forma d'allevamento a tendone si adotta densità di piantagione di 2.500 viti/ettaro, con distanze di piantagione di 2,0 m x 2,0 m.

La maggior parte dei vigneti è allevata con sistema di potatura corta facilmente meccanizzabile, come il cordone speronato, e sistemi di potatura mista, con ritorno al Guyot.

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

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

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

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

L'area "Castel del Monte" si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo "Murgia Centrale", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia.

Nella scelta delle zone di produzione vengono utilizzati i terreni con buona esposizione idonei ad una produzione vitivinicola di qualità.

La tradizione vitivinicola millenaria della zona è attestata da numerosi documenti di notevole valore storico (archivi e biblioteche monastiche) e da opere d'arte risalenti al periodo della Magna Grecia (Museo Jatta), sono l'attestazione fondamentale dello stretto legame esistente tra i fattori umani e le qualità e le caratteristiche peculiari del vino.

L'uomo, intervenendo sul territorio, ha nel corso dei tempi tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione ed enologiche, che nell'epoca moderna, grazie al progresso scientifico e tecnologico sono state notevolmente migliorate ed affinate fino all'ottenimento di vini che al giorno d'oggi godono di notevole fama per le loro qualità particolari sia a livello nazionale che mondiale.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: VALORITALIA s.r.l., Via Piave, 27 00187 Roma.

Valoritalia s.r.l. è l'Autorità di controllo competente ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 3) che effettua la verifica del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOC, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando a sorteggio casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) (Allegato 4).

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
"PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE"**

Approvato con DM 23.02.2011 GU 57 - 10.03.2011

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" e' riservata al vino rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Base ampelografica**

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Primitivo di Manduria Dolce Naturale» e' riservata al vino proveniente da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: 100% Primitivo.

**Articolo 3
Zona di produzione uve**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" ricade nelle province di Taranto e Brindisi e comprende i terreni vocati alla qualita' di tutto o parte dei Comuni compresi nelle suddette province. Tale zona e' 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, localita' Macchiella, lungo il quale prosegue, sempre verso sud, sino ad incrociare il confine di Roccaforzata in localita' 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 localita' 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**

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a D.O.C.G. "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" 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.

Per i nuovi impianti e reimpianti i sestri di impianto dovranno consentire l'allocamento di un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3.500 calcolato sul sesto d'impianto. Le forme di allevamento e i sistemi di potatura consentiti sono 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.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

Ogni pratica colturale dovrà essere tale da non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

Nella produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" e' consentito esclusivamente l'uso di uve raccolte nella prima fruttificazione (grappoli), mentre sono da escludersi espressamente quelle provenienti dalle "femminelle" (racemi).

La resa massima di uva ammessa per la produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" non deve essere superiore a 7 t/ha di vigneto in coltura specializzata.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale", 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.

Alla vendemmia, le uve destinate alla vinificazione devono assicurare, al vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" un titolo alcolometrico naturale minimo di 16% vol.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

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

Le uve possono essere sottoposte a pratiche di appassimento sulla pianta e/o su graticci e/o in cassette all'aperto o in locali anche dotati di sistemi per il controllo di temperatura e/o umidità e/o di ventilazione forzata.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. E' vietato l'arricchimento dei mosti e dei vini.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 60% pari ad una resa massima di 42 ettolitri per ettaro. Qualora la resa dell'uva in vino superi tale limite decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" per tutto il prodotto.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" non può essere immesso al consumo prima del 1° giugno dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso intenso, con sfumature tendenti al granato;
- odore: ampio, complesso, talvolta con sentore di prugna;
- sapore: dolce, vellutato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui effettivo 13,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 30,0 g/l.
- Il residuo zuccherino non deve essere inferiore a 50,0 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

In etichetta e' vietata ogni altra qualificazione aggiuntiva non prevista dal disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi "riserva", "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "classico", e similari.

L'indicazione dell'annata di produzione delle uve e' obbligatoria.

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

Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nello schedario vitivinicolo, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento. I relativi toponimi o nomi tradizionali devono figurare in un apposito elenco regionale ai sensi dell' articolo 6, comma 8, del Decreto legislativo n° 61/2010.

Articolo 8

Confezionamento

Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" deve essere immesso al consumo esclusivamente in recipienti di vetro di volume nominale fino a un massimo di 6 litri secondo le disposizioni vigenti in materia. Per gli stessi e' obbligatorio il tappo raso bocca, tuttavia per le bottiglie fino a litri 0,25 e' consentito anche l'uso del tappo a vite.

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.G. Primitivo di Manduria Dolce Naturale 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, Fraggagnano, 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.G. 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.

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".

Nel primo trentennio del 1900 il prof. Giuseppe Musci (1879-1946), Direttore del Consorzio Antifilosserico della provincia di Bari, contribuì allo sviluppo della nuova viticoltura in Puglia con un'incessante attività testimoniata da numerosi articoli, opuscoli e testi tra cui uno dedicato al "Primitivo di Gioia" datato 1919. Nel testo il Musci fa risalire l'origine, fino ad oggi mai smentita, della prima selezione del Primitivo al 179 per opera del sacerdote don Francesco Filippo Indellicati (1787-1831), Primicerio del capitolo della chiesa madre di Gioia del Colle (Ba) nonché esperto botanico ed agronomo. Indellicati, avendo notato ed apprezzato il vitigno all'interno di un vecchio vigneto polivarietale situato in agro di Gioia del Colle, lo ribattezzò come Primitivo o Primaticcio in virtù della precocità di maturazione e ritenendolo adatto alle terre rosse tipicamente pugliesi, realizzò per talea un vigneto razionale monovarietale in contrada Terzi. Il Vitagliano (1985), sposando la tesi dell'origine gioiese, afferma che già nel 1868, nelle contrade Marchesana, Terzi, Castiglione e Parco Busciglio dell'agro di Gioia fossero coltivati a Primitivo circa 6.000 ettari. A sostegno di quanto detto non mancano illustri citazioni bibliografiche di fine '800, ossia in un'epoca caratterizzata dalla nascita in tutta Europa della disciplina ampelografia e dai primi tentativi di associare ogni vitigno ad una determinata area di coltivazione. Ancor prima G. Perelli (1874) e D. Froio (1875) ne avevano brevemente descritto le caratteristiche ampelografiche, produttive ed enologiche, risultando, ad oggi, tra i primi testimoni dell'antica presenza del vitigno in Puglia. Il dottor Antonio Carpenè, nella sua nota "Intorno ad alcuni vini del barese" cita un vino "Primitivo di Turi" dell'annata 1867, e ciò, nel confermare l'autenticità pugliese del vitigno, pone comunque un interrogativo sull'origine prettamente gioiese della sua coltivazione.

Nel 1887 il De Rovasenda annotò che "il Primitivo, coltivato in Terra di Bari (Altamura, Bitonto, Turi) matura la sua uva molto precocemente e può dare un buon vino...; dà in qualche località un vino liquoroso". Tale antica citazione rappresenta probabilmente il primo riferimento di una tipologia di vino prodotto con uve parzialmente passite analoga all'attuale Dolce naturale della D.O.C Primitivo di Manduria.

Nella piana di Manduria il Primitivo approdò molto probabilmente alla fine del XIX secolo, grazie ad alcune barbatelle portate dalla contessa Sabini di Altamura, andata in sposa a Tommaso Schiavoni Tafuri, il quale ne avviò la coltivazione nelle terre di sua proprietà, selle dune di Campomarino, una località rivierasca frazione di Maruggio. La prima etichetta di cui si ha testimonianza del primitivo proveniente dal vigneto dello Schiavoni Tafuri risale al 1891 e porta la denominazione "Campo Marino". Si narra che di tale vino, presto rivelatosi di grande struttura, il nobile di Manduria fosse così geloso, da ammettere alla degustazione solo pochi eletti suoi amici. Tutto ciò non esclude ovviamente che il vitigno fosse presente già da tempo in Puglia, sulla murgia barese o lungo l'areale jonico-tarantino (Baldassarre, 2003).

Singolare appare la fama in epoca romana dell'area tarantina o Aulonia, elogiata per fertilità e abbondanza nell'Ode VI dei Carmina di Orazio: "Più di ogni altro angolo della terra / mi sorride quello dove il miele non è

da meno di quello dello Imetto / e l'olivo gareggia con quello del Venafro / dove Giove alterna lunghe primavere e tiepidi inverni / e l'Aulone amico del fertile Bacco non ha minimamente da invidiare alle uve di Falerno". I mera tarantina, i prestigiosi vini prodotti nel territorio dell'antica Aulonia, furono paragonati da Orazio al famosissimo Falerno, di cui riproducevano le doti di longevità, austerità e forza. Il leggendario confronto tra i due vini, nel sostenere la tesi di un contributo del Primitivo alla loro composizione, è supportato dal riconoscimento dell'antica presenza del vitigno nel casertano, nella stessa zona dove in epoca romana si produceva il celeberrimo Falerno, con la DOC "Falerno del Massico Primitivo". A tal riferimento Vitagliano annota "Il fatto che in questa stessa area della provincia di Caserta, localmente, il vitigno è chiamato primitivo di Lecce fa pensare che esso sia in qualche modo arrivato dalla Puglia, e in particolare dal Salento".

Nel 1629, il patrizio monopolitano Prospero Rendella nel suo "Tractatus de vinea, vindemia et vino" decanta le qualità del vino Tarentinum. E un vino così prestigioso doveva necessariamente nascere da un vigneto dotato di qualità superiori e fortemente adattato all'ambiente. E allora si potrebbe anche pensare che il Primitivo portato a Manduria dalla contessa Sabini di Altamura abbia segnato un fortuito ritorno di un vitigno diffuso nella stessa area in epoca ben più remota.

La recente opera "Dal merum al Primitivo di Manduria", nel valoroso tentativo di ricostruire l'intreccio millenario tra la storia del popolo pugliese e il vino, aggiunge interessanti tasselli alla tesi di una antica presenza del comprensorio di Manduria del vitigno Primitivo o quantomeno di un suo simile (Filo et al., 2004). Nel libro si descrive la fama della cosiddetta "fiera pessima" di Manduria, nota, in epoca angioina, per la bontà e l'abbondanza del vino che giungeva dai comuni limitrofi e si parla dell'abate Pacichelli, che durante i suoi viaggi in Terra d'Otranto negli ultimi decenni del '600, si soffermò ad osservare la grande produzione enologica di Casalnuovo, l'odierna Manduria.

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.

Nei corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità.

La DOCG "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" è stata riconosciuta con il DM 23/02/2011 – G.U. n. 57 del 10-3-2011.

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;
- le forme di allevamento, i sestri 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 (42 ettolitri per ettaro);
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona.

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

La DOCG "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" dal punto di vista analitico ed organolettico presenta 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), di media acidità, con odore ampio e complesso, talvolta con sentore di prugna e sapore dolce, vellutato, 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-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 Dolce Naturale"; ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

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

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Taranto è l'Organismo di controllo autorizzato 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 2).

PARTE B) - VINI Denominazione di Origine Controllata n. 28

N.	Denominazione origine controllata	Menzione Tradizionale (Reg CE 1234/07, art 118 duovicies, par 1, lett a)	
1	Aleatico di Puglia	DOC	Puglia (FG, BA, BR, LE, TA)
2	Alezio	DOC	Puglia (LE)
3	Barletta	DOC	Puglia (BT)
4	Brindisi	DOC	Puglia (BR)
5	Cacc'e mmitte di Lucera	DOC	Puglia (FG)
6	Castel del Monte	DOC	Puglia (BA, BT)
7	Colline Joniche Tarantine	DOC	Puglia (TA)
8	Copertino	DOC	Puglia (LE)
9	Galatina	DOC	Puglia (LE)
10	Gioia del Colle	DOC	Puglia (Ba)
11	Gravina	DOC	Puglia (BA)
12	Leverano	DOC	Puglia (LE)
13	Lizzano	DOC	Puglia (TA)
14	Locorotondo	DOC	Puglia (BA, BR)
15	Martina o Martina Franca	DOC	Puglia (TA, BR, BA)
16	Matino	DOC	Puglia (LE)
17	Moscato di Trani	DOC	Puglia (BA, FG)
18	Nardò	DOC	Puglia (LE)
19	Negroamaro di Terra d'Otranto	DOC	Puglia (BR, LE, TA)
20	Orta Nova	DOC	Puglia (FG)
21	Ostuni	DOC	Puglia (BR)
22	Primitivo di Manduria	DOC	Puglia (TA, BR)
23	Rosso di Cerignola	DOC	Puglia (FG)
24	Salice Salentino	DOC	Puglia (LE, BR)
25	San Severo	DOC	Puglia (FG)
26	Squinzano	DOC	Puglia (LE)
27	Tavoliere delle Puglie o Tavoliere	DOC	Puglia (FG, BT)
28	Terra d'Otranto	DOC	Puglia (BR, LE, TA)

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

Approvato con DPR 29.05.1973

GU n. 214 - 20.08.1973

**Articolo 1
Denominazione**

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

**Articolo 2
Base ampelografia**

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

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

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

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

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

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

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

E' vietata ogni pratica di forzatura.

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

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

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

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

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

**Articolo 5
Norme per la vinificazione**

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

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

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

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

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

"Aleatico di Puglia" Dolce Naturale:

- colore: rosso granata più o meno intenso, con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
- profumo: aroma delicato, caratteristico, più intenso ed etereo con l'età;
- sapore: moderatamente dolce, pieno, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

"Aleatico di Puglia" Liquoroso Dolce Naturale:

- colore: rosso granata più o meno intenso con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
- profumo: delicato, caratteristico, etereo ed intenso con l'invecchiamento;
- sapore: dolce, pieno, caldo, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,50% vol;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 16,00% vol;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

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

Articolo 7 **Designazione e presentazione**

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

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

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

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

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2) Fattori umani rilevanti per il legame

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

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

coltivazione della vite ad “alberello”, il metodo più diffuso in Puglia. Con l'arrivo del dominio degli antichi romani - in seguito alla vittoria contro Pirro nel 275 a.C. - la produzione e il commercio di vino furono particolarmente vivaci e i vini della Puglia cominciarono ad essere presenti - e apprezzati - nella tavole di Roma. Nella sua monumentale opera *Naturalis Historia*, Plinio il Vecchio, nell'elencare le varietà di uve greche, ricorda che in Puglia erano presenti le Malvasie Nere di Brindisi e Lecce, il Negroamaro e l'Uva di Troia. Plinio il Vecchio, Orazio e Tibullo hanno lasciato ampie testimonianze nei loro scritti sulle tecniche di coltivazione della vite e della produzione di vino in Puglia ai tempi degli antichi Romani, decantando - in particolare - il colore, il profumo e il sapore dei vini pugliesi. Plinio il Vecchio definì Manduria - la terra della Puglia più rappresentativa per il Primitivo - come *viticulosae*, cioè “piena di vigne”. Manduria non fu l'unica zona a guadagnarsi l'appellativo di *viticulosae*: anche Mesagne, Aletium (Alezio) e Sava furono definite in questo modo da altri autori.

Altri autori illustri di quei tempi - come Marziale, Ateneo e Marrone - elogiarono nei loro scritti le qualità dei vini pugliesi. Con la costruzione del porto di Brindisi - nel 244 a.C. - il commercio del vino pugliese conosce un periodo piuttosto fiorente e a Taranto, con lo scopo di facilitare la spedizione e l'imbarco, si conservano enormi quantità di vino in apposite cantine scavate nella roccia lungo la costa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce - V.le Gallipoli, 39 - 73100 Lecce ;

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brindisi – Via Bastioni Carlo V, 4/6 – 72100 Brindisi;

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari, C.so Cavour n. 2 - 70121 BARI;

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia, Via A. Dante n. 27 - 71121 FOGGIA;

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

Le Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari, Brindisi, Foggia, Lecce e Taranto sono gli Organismi di controllo autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 che effettuano la verifiche 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 2).

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "ALEZIO"**

Approvato con DPR 09.02.1983

GU n. 264 - 29.09.1983

**Articolo 1
Denominazione e vini**

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

**Articolo 2
Base ampelografica**

I vini "Alezio" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno Negro Amaro.

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve provenienti dalle varietà di vitigni Malvasia Nera di Lecce, Sangiovese e Montepulciano, da sole o congiuntamente presenti nei vigneti fino ad un massimo del 20%.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio comunale di Alezio e Sannicola ed in parte quello dei comuni di Gallipoli e Tuglie.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

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

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, unicamente i vigneti ubicati su terreni idonei, di medio impasto, tendenti allo sciolto.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva o dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a t 14 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

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

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per il tipo rosso e al 35% per il tipo rosato.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,50% vol.

**Articolo 5
Norme per la vinificazione**

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

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve di cui al precedente art. 3 e nel territorio del comune di Matino.

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

Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione del vino "Alezio" Rosato deve attuarsi il tradizionale metodo di vinificazione che in particolare prevede lo sgrondo statico delle uve pigiate dopo una limitata macerazione.

Il residuo delle uve destinate alla produzione del «rosato» non può essere utilizzato per la vinificazione del vino «Alezio» Rosso.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

Il vino «Alezio» Rosso all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino, con leggeri riflessi arancioni se invecchiato;
- odore: vinoso se giovane, etereo e ricco di bouquet se invecchiato;
- sapore: asciutto, caldo, con gradevole retrogusto amarognolo, giustamente tannico e sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol (12,50% vol per il riserva);
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

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

- colore: rosa corallo intenso;
- odore: vinoso, persistente;
- sapore: asciutto, armonico, vellutato con leggero retrogusto amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

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

Articolo 7 **Designazione e presentazione**

Il vino "Alezio" Rosso, ottenuto da uve con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di almeno 12,00% vol, qualora venga sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 2 anni ed immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di almeno 12,50% vol, può portare in etichetta la qualificazione «riserva».

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

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

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. Sulle bottiglie e altri recipienti contenenti il vino "Alezio" Rosso del tipo «riserva» deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 **Legame con l'ambiente geografico**

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Alezio e Sannicola ed in parte quello dei comuni di Gallipoli e Tuglie., tutti in provincia di Lecce. Dal punto di vista genetico i suoli della zona presentano un'elevata variabilità; il basamento del territorio facente parte del Comprensorio della DOC "Alezio" è costituito da una successione di strati e banchi calcarei, calcarei dolomitici e dolomie, spesso oltre 6000 m e depositatisi sul fondo del mare durante il Giurassico ed il Cretaceo.

Successivamente, a più riprese, il mare ha invaso le zone depresse facendo assumere all'intera regione salentina una configurazione ad arcipelago. Sul fondo della laguna creatasi tra le varie isole rimaste emerse si sono deposte calcarenili ("tuffi"), argille e sabbie che hanno colmato le depressioni tettoniche (graben), facendo assumere alla Penisola Salentina, alla sua totale emersione del mare, la morfologia tabulare attuale.

I suoli presenti nell'area sono quelli tipici delle "terre rosse" (Alfisuoli) solitamente sottili, con contatto lithico entro 50 cm dalla superficie (Lithic Rhodoxeralfs) o da moderatamente profondi a molto profondi (Typic Rhodoxeralfs).

Sotto l'aspetto chimico, i terreni sono sostanzialmente simili. Il carbonato di calcio è spesso assente, essendo le terre rosse prodotte di decalcificazione. La capacità di scambio cationica è medio-alta; la fertilità è scarsa o quasi moderata, poiché la dotazione di macroelementi fertilizzanti è normalmente insufficiente. Il contenuto di sostanza organica subisce una netta diminuzione passando dalla superficie in profondità. La composizione granulometrica è franco-argillosa nell'orizzonte superiore con struttura sub-angolare, fine e molto fine, pori abbondanti, molto piccoli. Colore rosso scuro. Attività biologica intensa.

Questi suoli privi di roccia affiorante e non troppo pietrosi, si prestano discretamente all'esercizio dell'attività agricola. Le coltivazioni di cereale autunno-vernili, foraggiere, tabacco, patata, leguminose, olivo e vite sono quelle da sempre più diffuse.

La viticoltura è praticata con maggiore successo nelle zone in cui il suolo è sufficientemente profondo per sopperire all'indisponibilità dell'acqua e l'aridità estiva.

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

Le precipitazioni medie annue, che variano con l'altitudine, vanno dai 400 mm fino ai 1.200. La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 65% nel periodo autunno-inverno.

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 "ALEZIO".

La coltivazione della vite in zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di Alezio e Sannicola ed in parte quello dei comuni di Gallipoli e Tuglie, tutti in provincia di Lecce ha origini antichissime.

L'area si era affermata toponomasticamente già da centinaia di anni, nel periodo successivo al tracollo della potenza bizantina e all'avvento dei Normanni, come circoscrizione del Regno di Sicilia. La promulgazione delle province nel 1231 ad opera dell'imperatore svevo raccolte nel "Liber Augustalis" sono durate sino alla costituzione del Regno D'Italia nel 1860. Dalle testimonianze umane che risalgono al paleolitico, agli Iapigi o Messapi l'impianto urbano è caratterizzato da mura a protezione di centri abitati. La dominazione greca sviluppò attività politica e culturale e l'espansione longobarda sono state sicuramente i catalizzatori della attività agricola. La seconda metà del XIII secolo è caratterizzata dalla dominazione Angioina con l'entrata a far parte del Regno di Napoli. Nei diversi passaggi successivi di dominazione le terre, sempre coltivate sia per il sostentamento che per la possibilità di pagamento delle tasse imposte, vedono il loro sfruttamento in maniera diversa con la possibilità di animare il commercio e l'economia generale della provincia. Il settecento vede concretizzarsi in maniera continuativa le esportazioni di Olio e Vino in partenza da Gallipoli. Tra il 1600 e 1700 dai porti di Otranto Gallipoli e Brindisi partivano per i mercati di Londra Berlino S. Pietroburgo e Barcellona "2 milioni di salme di vino e 1 milione e mezzo di cantare di olio".

L'intero territorio provinciale è disseminato di testimonianze e reperti di quell'epoca che documentano la presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini ottenuti.

Nella metà dell'ottocento sorsero moderni impianti per la pigiatura delle uve e la vinificazione in prossimità della ferrovia per agevolare gli scambi commerciali.

Come riferito dal Falcone (2010), importanti fonti documentali si ritrovano nell'archivio storico della Direzione Generale dell'Agricoltura riguardanti gli inizi del secolo, in particolare su documentazione relativa alle cantine Sociali di Alezio, Gallipoli e Manduria, per una relazione tecnica della Regia Prefettura di Terra D'Otranto, sulla condizione della viticoltura indirizzata all'On. Ministro. In questo periodo e per le particolari condizioni si richiedeva un incremento della coltivazione della vite e ciò si imponeva a causa della forte richiesta di vini da taglio da parte delle regioni settentrionali costrette a rimediare alla crisi produttiva anche francese causata dalla fillossera.

Aglianico, Aleatico, Fiano, Verdecà, Greco, Primitivo, Negroamaro sono i vitigni più rinomati della zona ma bisogna ricordare anche una notevole quantità di altri vitigni a bacca bianca e nera, coltivati da sempre in tutta l'area molto spesso conosciuti solo con nomi locali, che hanno sostenuto per tanto tempo un ruolo importante nella viticoltura locale.

Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico sulla produzione dei vini prodotti a ALEZIO da queste varietà coltivate risalgono alla "Statistica del Regno di Napoli" disposta da Gioacchino Murat nel 1811.

Possiamo affermare, quindi, che ALEZIO è tra le antiche zone d'Italia a vocazione viticola; ed insieme alle altre aree della Puglia nel 1930 diventava la seconda regione produttrice di vino in Italia. Primato che tutt'ora conserva anche perché in quest'area geografica esiste anche l'elevato livello di specializzazione raggiunto dai produttori locali nella conduzione della tecnica della coltivazione del Carciofo brindisino, le cui caratteristiche organolettiche di pregio sono il risultato di una tecnica culturale affinata negli anni in stretto rapporto con il territorio di produzione.

La base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. Le forme di allevamento, i sistemi 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. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

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

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

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

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

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

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

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

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce è l'Organismo di controllo autorizzato 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 2).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "BARLETTA"

Approvato con DPR 01.06.1977

GU n. 278 - 12.10.1977

Modificato con DM 19.09.2011

GU n. 229 - 01.10.2011

Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Barletta» è riservata ai vini bianchi, rosati e rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Barletta» devono essere ottenuti esclusivamente dalle uve provenienti dalla zona di produzione indicata nel successivo articolo 3 da vigneti che, nell'ambito aziendale, abbiano la seguente composizione ampelografica:

“Barletta” rosso

- Uva di Troia minimo 70%;
- possono concorrere fino ad un massimo del 30% anche le uve provenienti dai vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona omogenea Capitanata e Murgia centrale, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

La presenza nei vigneti del vitigno Malbek non dovrà superare il 10% del totale delle viti.

“Barletta” rosato

- Uva di Troia minimo 70%;
- possono concorrere fino ad un massimo del 30% anche le uve provenienti dai vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona omogenea Capitanata e Murgia centrale, come sopra identificati, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

“Barletta” Bianco

- Malvasia bianca minimo 60%;
- possono concorrere fino ad un massimo del 40% anche le uve provenienti dai vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona omogenea Capitanata e Murgia centrale, come sopra identificati, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

“Barletta” Malvasia bianca

- Malvasia bianca minimo 90%;
- possono concorrere fino ad un massimo del 10% anche le uve provenienti dai vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona omogenea Capitanata e Murgia centrale, come sopra identificati.

“Barletta” Uva di Troia o Nero di Troia

- Uva di Troia minimo 90%;

- possono concorrere fino ad un massimo del 10% anche le uve provenienti dai vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona omogenea Capitanata e Murgia centrale, come sopra identificati.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino «Barletta» devono essere prodotte nella zona appresso indicata che comprende in tutto il territorio amministrativo comunale di Barletta ed in parte quello di Andria e Trani in provincia di BAT (ex BA) e in tutto il territorio comunale di S. Ferdinando di Puglia e Trinitapoli (ex FG).

Tale zona è così delimitata: partendo dal centro abitato di Barletta sulla costa, il limite segue quest'ultima verso nord-ovest fino alla foce dell'Ofanto dove incrocia il confine comunale di Margherita di Savoia, che segue prima in direzione sud e poi in direzione nord-ovest fino al punto in cui si dirama da quello di Trinitapoli, all'altezza del km 26 della strada statale n. 159. Da qui segue, nella stessa direzione, il confine comunale di Trinitapoli per la parte occidentale fino ad incrociare quello di S. Ferdinando di Puglia in prossimità della masseria De Biase, segue quindi quest'ultimo confine comunale in direzione sud prima e nord poi, lungo il corso dell'Ofanto, fino ad incontrare quello del comune di Barletta. Procede lungo questi in direzione sud-est sino alla quota 127 in località la Cappella dove, segue in direzione ovest, la strada per Andria e giunto alla circonvallazione del centro abitato, prosegue lungo questa a nord della città fino ad incrociare la strada per Corato (strada statale Andriese - Coratina) che segue fino al km 42 e 800 circa dove incrocia il confine comunale di Trani. Lungo questi prosegue verso nord-est fino alla costa, segue quindi la medesima direzione nord-ovest raggiungendo il centro abitato di Barletta da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

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

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo unicamente i vigneti ubicati su terreni di medio impasto o tendenti allo sciolto, sufficientemente profondi e di buona fertilità, sono da considerarsi esclusi i terreni umidi o salmastri.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini di cui all'art. 1, non deve essere superiore a tonnellate 15 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

La resa dovrà essere riportata a detto limite anche in annate eccezionalmente favorevoli, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

La Regione Puglia, annualmente, con proprio provvedimento, sentiti il Consorzio di tutela e le Organizzazioni di categoria interessate, può modificare i limiti di cui sopra conformemente alle disposizioni previste all'art. 10 comma 1 lettera d) e dall'art. 14 comma 10 e 11 del Decreto legislativo 8 aprile 2010 n.61;

Le uve destinate ad ottenere i vini denominazione di origine controllata «Barletta» devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici minimi naturali :

- «Barletta» Bianco (anche frizzante e con indicazione di vitigno) 10,50% vol.
- «Barletta» Rosato (anche frizzante) 10,50% vol.
- «Barletta» Rosso (anche novello) 11,50% vol.
- «Barletta» Uva di Troia o Nero di Troia 11,50% vol.
- «Barletta» Rosso riserva 12,50% vol.
- «Barletta» Uva di Troia o Nero di Troia riserva 12,50% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve. La resa massima delle uve dei vini, di cui all'art. 1, non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto .

I vini a denominazione di origine controllata "Barletta" rosso e "Barletta" Nero di Troia o Uva di Troia con intendano utilizzare l'indicazione della menzione riserva devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni, di cui almeno un anno in botti di legno.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini denominazione di origine controllata "Barletta" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Barletta" bianco:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Barletta" bianco frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Barletta" rosso:

- colore: rosso rubino tendente al granato con eventuali riflessi aranciati con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico, di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%vol; per il riserva 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Barletta" rosato:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicatamente vinoso, caratteristico, talvolta fruttato;
- sapore: asciutto, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Barletta” rosato frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicatamente vinoso, caratteristico, talvolta fruttato;
- sapore: asciutto, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Barletta” novello:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: armonico, caratteristico, rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%vol;
- zuccheri riduttori residui massimi: 10 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Barletta”Malvasia bianca:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato;
- sapore:asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Barletta”Malvasia bianca frizzante

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato;
- sapore:asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Barletta” Nero di Troia:

- colore: rosso rubino tendente al granato con eventuali riflessi aranciati con l'invecchiamento;
- odore: vinoso caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico di corpo;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%vol; per il riserva 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

I suddetti vini, qualora sottoposti a invecchiamento o ad affinamento in recipienti di legno, possono presentare sentore di legno.

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

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

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Rosso Barletta” di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Sui recipienti di confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata “Barletta”, ad esclusione delle tipologie frizzanti, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Designazione e presentazione

Non è consentito per la tipologia rosso riserva l'utilizzo di contenitori in PET.

È consentito per i vini a denominazione di origine controllata “Barletta”, con l'esclusione delle tipologie con menzione riserva e vigna, l'uso di contenitori alternativi costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a due litri e non superiore a litri 5.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica prevista per la produzione del vino «Barletta» è contemplata dall'art. 3 del relativo disciplinare di produzione, il quale sancisce che le uve destinate alla produzione del vino DOC “Barletta” devono essere prodotte nella zona che comprende:

- l'intero territorio amministrativo del comune di Barletta e parte di quello di Andria e Trani in provincia di BAT (ex BA);
- l'intero territorio amministrativo comunale di S. Ferdinando di Puglia e Trinitapoli e parte del territorio comunale di Margherita di Savoia in provincia BT (ex FG);

Il territorio è prevalentemente pianeggiante; tuttavia, l'altitudine dei terreni è compresa tra il livello del mare ed i 250 m s.l.m.. Dal punto di vista strutturale i suoli presentano carattere calcareo/argilloso a medio impasto o tendenti allo sciolto, sufficientemente e variabilmente profondi e di buona fertilità. Il clima della zona è tipicamente mediterraneo, anche considerando la vicinanza della zona costiera, motivo per cui le temperature sono miti, né troppo rigide nei periodi invernali, né eccessivamente calde nei periodi estivi: negli ultimi sessant'anni, infatti, la temperatura minima assoluta ha toccato circa i -5,9 °C nel gennaio 1993 mentre la massima assoluta ha raggiunto i +45,6 °C nel luglio 2007. Se questi sono i picchi registrati, le temperature medie minime e massime, nello stesso periodo, hanno fatto registrare circa, rispettivamente, + 8,6 e + 23,8. Non si registrano, pertanto, eccessive escursioni termiche in grado di incidere negativamente sulle colture. Le precipitazioni medie annue si attestano intorno ai 600 mm circa, mediamente distribuite in 70 giorni, con picco massimo nelle stagioni autunnali e con minimo in estate.

2) Fattori umani rilevanti per il legame con il territorio.

Il fattore umano presenta una straordinaria importanza nella definizione del territorio, che per consuetudine secolarmente consolidata è vocato alla produzione di questo nobile e storico vitigno: l'uva di Troia. La leggenda vuole che Diomede, esule da Troia dopo la distruzione da parte dei Greci, trapiantò lungo le rive del fiume Ofanto quei tralci di vite che, proprio perché originari dell'antica Troia, da essa presero nome. La leggenda si intreccia in tal modo con la storia, che testimonia l'antichissima presenza dell'uva di Troia sul territorio. In effetti è storicamente accertata la passione di Federico II di Svevia per questo vitigno, coltivato lungo la litoranea adriatica dell'attuale provincia Barletta – Andria – Trani, tant'è che esso è altresì noto come “Nero di Troia”, “Vitigno di Barletta” o “Uva di Barletta”.

Le prime notizie dettagliate secondo criteri scientifici risalgono al 1882, quando la "Rivista di viticoltura ed enologia" pubblicò la prima descrizione scientifica dell'Uva di Troia. La forma d'allevamento era quella antica, già praticata dai popoli dell'Asia Minore e della Grecia, che i Romani chiamavano "humilis sine adminiculo" o più conosciuto come "alberello pugliese": il sesto di un metro per un metro, la potatura a due speroni con due gemme e il pampinaio e una produzione media di 50 - 70 ql/ha, con picchi di quasi 100 q.li/ha. L'Uva di Troia era la materia prima per la produzione di un vino conosciuto in tutta Europa come "il vino di Barletta", per le notevoli quantità di prodotto che dall'entroterra barlettano lì si concentravano per essere spedite via ferrovia o via mare e pertanto ne assunse tale denominazione. Si può quindi affermare con sicumera certezza che Barletta rappresenta senza'altro una tra le più antiche zone d'Italia a vocazione viticola. Ad ulteriore conferma di tale prestigioso pedigree storico, Barletta è altresì stata la sede importante di rinomate aziende di produzione di botti e bottoni da 100 hl in legno, tra cui Picardi, Lionetti e Violante. Ai fini del buon risultato dei vini, ha operato in Barletta la Regia Cantina Sperimentale, retta da illustri e valenti chimici, ultimo dei quali a reggerla il prof. Mattia ed il dott. Monterisi, in costante rapporto di partnership con la Regia Stazione Agraria di Roma. Ancora: a Barletta fu istituito il Vivaio Sperimentale per la Viticoltura, anch'esso retto da illustri agronomi, tra cui il prof. Prosperi.

Per ciò che concerne il Barletta bianco, esso è ottenuto da Malvasia Bianca B.. In sede storica, le Malvasie rappresentano una vasta ed eterogenea famiglia di vitigni, per la maggior parte a bacca bianca, coltivati in quasi tutte le regioni d'Italia, compresa la Puglia. Le Malvasie iscritte al Registro Nazionale delle Varietà sono 17, tra cui la Malvasia, Malvasia Bianca B., Malvasia Bianca di Candia, Malvasia Bianca lunga e la Malvasia di Candia aromatica.

Il nome Malvasia deriva, molto probabilmente, dal porto greco di Monemvasia, dal quale partivano ricercati vini dolci che venivano esportati in tutto il Mediterraneo. Si deve ai veneziani l'uso di tale appellativo per indicare, in un primo momento, tali vini dolci provenienti dalle zone orientali del Mediterraneo e, successivamente, anche le botteghe in Venezia nelle quali si consumava questa bevanda.

Le Malvasie non erano solo importate dal bacino greco: nel 1500-1600 erano coltivate in molte regioni italiane, tra cui la Puglia. Oggi la coltivazione delle varie tipologie di Malvasia è raccomandata ed autorizzata complessivamente in 80 province italiane. In particolare, la Malvasia bianca è principalmente diffusa in Puglia, dove viene utilizzata per la produzione di vini ad IGT, siano essi bianchi o neri. Tale si inserisce nel patrimonio vitivinicolo del territorio, caratterizzandolo come già descritto al punto precedente.

Base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino “Barletta”, oltre all'uva di Troia, per il Barletta Rosso e la Malvasia Bianca B., per il Barletta Bianco, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione e, più in generale, i vitigni a bacca nera o bianca autorizzati e/o raccomandati per la Regione Puglia. Le forme di allevamento a spalliera o, di solito, a tendone, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti. La raccolta avviene

quando le uve sono pienamente mature, in genere nella seconda e terza decade di ottobre: l'uva di Troia è, infatti, considerata uva di "quarta epoca"; raccolta della Malvasia, invece, avviene durante il mese di settembre inoltrato. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione: il mosto viene sottoposto a lenta fermentazione a temperatura controllata, completando la fermentazione malolattica in botti di media capacità.

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

Il "Barletta", come regolamentato dal presente disciplinare di produzione, presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

Il Barletta bianco si presenta con colore giallo paglierino più o meno intenso; all'olfatto si presenta delicato, fruttato e caratteristicamente profumato; il sapore è asciutto ed armonico. Si tratta di caratteristiche organolettiche ed analitiche diretta conseguenza della tipologia di terreno calcareo/argilloso su cui insistono i vigneti e delle condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli.

Il Barletta rosato presenta un colore rosato più o meno intenso; vinoso ed equilibratamente fruttato all'olfatto; al palato si presenta asciutto ed armonioso.

Il Barletta rosso presenta alla vista un colore rosso rubino granato tendente ad assumere riflessi arancioni con l'invecchiamento; il profumo è vinoso caratteristico, ampio e ben pronunciato di frutti a bacca rossa maturi; al sapore si presenta asciutto, sapido ed armonico di corpo.

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

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

Le caratteristiche genetiche e morfologiche del territorio di produzione, attraversato dal fiume Ofanto e non lontano dalla costa; l'esposizione prevalente dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite in una zona geografica compresa tra il nord barese ed il sud foggiano; ed il clima mite e particolarmente favorevole concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta, ottenendo ottimi risultati qualitativi ed organolettici.

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

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

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

La DOC «Rosso Barletta» è stata riconosciuta con D.P.R. del 01/06/1977, pubblicato su G.U. n. 274 del 12/10/1977.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari, C.so Cavour n. 2 - 70121 BARI.

L'Autorità di controllo competente è la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari, ex art. 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1,

del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOC, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, vinificazione, confezionamento) effettuata selezionando a sorteggio casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste in un esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) (Allegato 3).

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "BRINDISI"**

Approvato con DPR 22.11.1979

GU n. 111 - 23.04.1980

Modificato con DM 29.07.2011

GU n. 188 - 13.08.2011

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata «Brindisi» è riservata ai vini, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, con le tipologie di seguito riportate:

- Rosso, anche Novello e Riserva;
- Rosato, anche Spumante;
- Bianco, anche Spumante;
- Negroamaro, anche Riserva;
- Negroamaro Rosato, anche Spumante;
- Susumaniello;
- Chardonnay, anche Spumante;
- Malvasia bianca, anche Spumante;
- Fiano, anche Spumante;
- Sauvignon, anche Spumante;

**Articolo 2
Base ampelografica**

I vini a denominazione di origine controllata «Brindisi» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- «Brindisi» Rosso e Rosato, minimo 70% Negroamaro;
- possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve provenienti dai vitigni Malvasia nera di Brindisi, Susumaniello, Montepulciano, Sangiovese e le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" - iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare - da sole o congiuntamente, nella misura massima del 30% .
- «Brindisi» Negroamaro o Negro amaro, Rosso e Rosato, minimo 85% Negroamaro;
- 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 Ionico", nella misura massima del 15% come sopra identificati.
- «Brindisi» Susumaniello, minimo 85% Susumaniello;
- 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 Ionico", nella misura massima del 15% come sopra identificati.

- «Brindisi» Bianco, minimo 80% Chardonnay, Malvasia bianca, da sole o congiuntamente:
- possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche lesive di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico", - iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare nella misura massima del 20% come sopra identificati, ad esclusione dei moscati.

- «Brindisi» Chardonnay, minimo 90% Chardonnay;
- possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico", nella misura del 10%, come sopra identificati, ad esclusione dei moscati.

- «Brindisi» Malvasia bianca, minimo 90% Malvasia bianca;
- possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico", nella misura del 10%, come sopra identificati, ad esclusione dei moscati.

- «Brindisi» Fiano, minimo 90% Fiano;
- possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico", nella misura del 10% ad esclusione dei moscati.

- «Brindisi» Sauvignon, minimo 90% Sauvignon;
- possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico", nella misura del 10%, come sopra identificati, ad esclusione dei moscati.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Brindisi", comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di Brindisi e Mesagne.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'Articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve o dei vini. Le rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'Articolo 1 ed i titoli alcolometrici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia	Produzione uva ton./ha	Titolo alcol. volum. min. nat. % vol
Rosso	15	12
Rosato	15	12
Negroamaro rosso	15	12
Negroamaro rosato anche spumante	15	12
Susumaniello	15	12
Novello	15	12
Rosso Riserva	15	12,5
Negroamaro rosso Riserva	15	12,5
Bianco	13	11
Chardonnay anche spumante	13	11
Malvasia Bianca anche spumante	13	11
Piano	13	11
Sauvignon anche spumante	13	11

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.

La Regione Puglia, con proprio decreto, sentiti i Consorzi di tutela e le Organizzazioni di categoria interessate, tenuto conto delle condizioni ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente Organismo di controllo.

Le uve unicamente destinate alla produzione delle tipologie Spumante, purché oggetto di denuncia separata, possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10%.

I vini «Brindisi» Rosso Riserva, «Brindisi» Negroamaro Riserva, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni a decorrere dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione, anche con impianti fissi, unicamente come mezzo di soccorso.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio e la spumantizzazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'Articolo 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni San Pietro Vernotico, San Vito dei Normanni e Latiano in provincia di Brindisi.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali può altresì consentire che le suddette operazioni di vinificazione siano effettuate da aziende che avendo stabilimenti situati in territori limitrofi alla zona di produzione delle uve e in possesso degli idonei requisiti, ne facciano richiesta.

I vini «Brindisi» Rosato, «Brindisi» Negroamaro Rosato e «Brindisi» Bianco, «Brindisi» Chardonnay. «Brindisi» Malvasia bianca. «Brindisi» Fiano. «Brindisi» Sauvignon, possono essere prodotti nei tipi Spumante ottenuti per presa di spuma dei corrispondenti vini «tranquilli», mediante fermentazione naturale in bottiglia o in autoclave, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica. Per la presa di spuma può essere utilizzato: saccarosio; mosto o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine; mosto concentrato rettificato.

La resa dell'uva in vino non deve essere superiore al 50% per il tipo rosato e al 70% per tutte le altre tipologie.

Il residuo delle uve destinate alla produzione del rosato non può essere utilizzato per la preparazione del vino «Brindisi» Rosso, bensì può essere utilizzato per la produzione di vini ad Indicazione Geografica Protetta.

Qualora tali rese superino il limite sopra riportato, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Protetta, ma potrà essere destinata alla produzione dei corrispondenti vini Bianco e Rosso a Indicazione Geografica nell'ambito geografico delimitato entro i limiti previsti dalla normativa vigente.

Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra riportato l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione del vino « Brindisi » Rosato deve attuarsi il tradizionale metodo di vinificazione. Per tutte le tipologie, è ammessa la colmatura con un massimo del 5% di altri vini dello stesso colore e varietà, ma non soggetti a invecchiamento obbligatorio, aventi diritto alla Denominazione di Origine Protetta e comunque prima della certificazione per l'immissione al consumo.

I vini sottoposti a colmatura non possono essere sottoposti a pratiche di taglio.

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

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

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

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

«Brindisi» Rosso:

- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con ri tiessi tendenti al rosso mattone con l'invecchiamento;
- odore: etereo caratteristico, intenso;
- sapore: pieno, vellutato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%; per il Riserva 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Brindisi» Rosato:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: leggermente vinoso, giustamente persistente, fruttato se giovane;

- sapore: armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l

«Brindisi» Rosato Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Brindisi» Negroamaro:

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso mattone con l'invecchiamento;
- odore: etereo caratteristico, gradevole e intenso;
- sapore: pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%; per il Riserva 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l ;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Brindisi» Negroamaro Rosato:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: leggermente vinoso, giustamente persistente, fruttato se giovane;
- sapore: armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Brindisi» Negramaro Rosato Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;

- sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/1

«Brindisi» Susumaniello:

- colore: rosso rubino, con riflessi violacei;
- odore: di frutti di bosco;
- sapore: vellutato, persistente e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/1;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/1.

«Brindisi» Bianco:

- colore: giallo paglierino tenue anche con riflessi verdolini;
- odore: caratteristico, gradevolmente fruttato;
- sapore: fresco e fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/1;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/1.

«Brindisi» Bianco Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/1.

«Brindisi» Chardonnay:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: intenso e caratteristico;
- sapore: sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

- acidità totale minima: 5,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/1;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/1.

«Brindisi» Chardonnay Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/1.

«Brindisi» Fiano :

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: intenso e caratteristico;
- sapore: sapido, asciutto, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/1;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/1.

«Brindisi» Fiano Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/1.

«Brindisi» Malvasia bianca:

- colore: giallo paglierino intenso;
- odore: caratteristico e intenso;
- sapore: caratteristico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/1;

- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10 g/l.

«Brindisi» Malvasia bianca Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Brindisi» Sauvignon:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico e intenso;
- sapore: sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Brindisi» Sauvignon Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Brindisi» Novello:

- colore: rosso più o meno intenso;
- odore: leggermente vinoso, giustamente persistente, fruttato;
- sapore: vellutato armonico e gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

- zuccheri residui 3%.

I vini Spumante di cui al presente Articolo 6, possono essere prodotti nelle seguenti tipologie di sapore: da extra brut a extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

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

Articolo 7 **Designazione e presentazione**

Ai vini di cui all'Articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Sui recipienti di confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «Brindisi», ad esclusione delle tipologie Spumante, deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 **Confezionamento**

I vini di cui all'Articolo 1 devono essere confezionati in tutti i contenitori previsti dalla normativa vigente, e capacità non superiore a litri 9. Restano esclusi dame e damigiane in vetro e tutti i recipienti in PET di qualsiasi capacità. Per tutti i vini di cui all'articolo 1, i sistemi di chiusura utilizzati devono essere quelli previsti dalla normativa vigente.

Articolo 9 **Legame con l'ambiente geografico**

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

I suoli del Salento viticolo sono di diverse tipologie. Il più delle volte sono profondi e argillosi –calcarei nell'entroterra del Salento dove appunto ricade il comprensorio della DOC Brindisi.

Il terreno agrario, essendo notevolmente profondo, ricco di sostanza organica, povero in carbonato di calcio, si presta molto bene alla coltivazione della vite, specialmente quella innestata su portinnesti americani, che bene si apprestano a questo tipo di terreno.

Le caratteristiche di questi terreni fanno sì che anche in alcune annate più siccitose si riescono comunque a creare le condizioni ottimali per lo sviluppo della pianta, ottenendo un vino qualità.

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 “Brindisi” DOC.

L'origine della denominazione DOC Brindisi è da attribuirsi ad alcuni produttori storici presenti nel comprensorio di produzione, rappresentato dai Comuni di Brindisi e Mesagne, i quali già a partire dai primi anni del secolo scorso producevano vini rossi e rosati a base di Negroamaro (Negro amaro) e Malvasia Nera. Nel 1976, grazie anche all'affermazione di tali vini su mercati Nazionali e Internazionali, è stata istituita la denominazione di Origine Brindisi

Il nome di questo vino deriva dalla omonima città del salento, zona di vigneti e uliveti, in cui sono sparse masserie e antiche torri di vedetta.

Il Brindisi, rosso e rosato, viene prodotto con le uve dei vitigni Negroamaro o Negro amaro, per massima parte, Malvasia nera di Brindisi e Malvasia nera di Lecce.

Il Negromaro é di remota introduzione e le coltivazioni dell'area meridionale della Puglia, infatti, sin dal VI secolo a.C., erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno.

Le forme di allevamento dei vigneti della DOC Brindisi maggiormente utilizzate sono l'alberello pugliese e la spalliera:

Alberello pugliese; é il sistema di allevamento piú anticamente diffuso nell'Italia meridionale e insulare e largamente diffuso anche in altre regioni a clima caldo-arido. È concepito per sviluppare una vegetazione di taglia ridotta allo scopo di adattare la produttività del vigneto alle condizioni sfavorevoli della scarsa piovosità del sud Italia. Il sesto d'impianto tradizionale varia da 1,60 - 1,80 m tra le file a 1,00 - 1,10 m. su la fila. La maggior parte dei vigneti allevati ad alberello hanno in media piú di trent'anni, infatti, questa forma di allevamento è sempre meno utilizzata nei nuovi impianti di vigneto.

Spalliera; Nell'ultimo ventennio l'allevamento a spalliera, in termini di estensione ha soppiantato quello ad alberello. Attualmente, infatti, l'alberello pugliese rappresenta al massimo il 20% della superficie, mentre fino a gli anni 80' rappresentava il 90% della superficie.

Il sesto d'impianto utilizzato nella spalliera varia da 2,00 - 2,20 m tra le file a 0,80 - 1,20 m. sulla fila con una densità d'impianto diversificata con un minimo di 3.800 piante per ettaro, fino ad un massimo di 6.250 piante per ettaro. Questo sesto d'impianto ha permesso una maggiore meccanizzazione della coltura con un notevole sgravio sui costi della manodopera. Nella spalliera si utilizzano sistemi di potatura quali il cordone speronato, ed il guyot.

Il vitigno principe del Salento, e soprattutto della DOC Brindisi è il Negroamaro o Negro amaro. Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle provincie di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. Le forme di allevamento, i sestri 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, le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

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

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

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

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

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

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brindisi - Via Bastioni Carlo V, 4/6 - 72100 Brindisi.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brindisi è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 3).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CACC'E MMITTE DI LUCERA"

Approvato con DPR 13.12.1975

GU n. 82 - 29.03.1976

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Cacc'e mmitte di Lucera" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a DOC "Cacc'e mmitte di Lucera" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai seguenti vitigni nella percentuale appresso indicata:

Uva di Troia (localmente detta Sumarello) dal 35 al 60%;

Montepulciano, Sangiovese, Malvasia nera di Brindisi, da soli o congiuntamente dal 25 al 35%; Trebbiano toscano, Bombino bianco e Malvasia Bianca e/o Bianca Lunga, da soli o congiuntamente dal 15 al 30%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Lucera Troia Biccari in provincia di Foggia.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC "Cacc'e mmitte di Lucera" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a DOC "Cacc'e mmitte di Lucera", in vigneto a coltura specializzata, non deve essere superiore a: 14,00 tonnellate/ettaro. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 65%.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delle uve delimitata dal precedente articolo 3.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 11,50% vol. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

Il vino a DOC “Cacc’e mmitte di Lucera”, all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino più o meno carico;
- profumo: caratteristico, intenso;
- sapore: asciutto, pieno, armonico con retrogusto caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

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

Articolo 7 **Designazione e presentazione**

Alla DOC “Cacc’e mmitte di Lucera” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.

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

Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti il vino a DOC “Cacc’e mmitte di Lucera” di cui al presente disciplinare di produzione, può figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile.

Articolo 8 **Legame con l’ambiente geografico**

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori rilevanti per il legame

L’area individuata nel disciplinare, corrispondente all’area occupata dagli antichi Dauni, ossia la zona nord-ovest della Puglia tra le pendici del Gargano e quelle dell’Appennino Sub Dauno quasi confinanti col Molise, è caratterizzata da un suolo di origine alluvionale profondo almeno 1 metro, sabbioso siliceo, sabbioso calcareo e da terre su crosta intatta, di colore grigio scuro o nerastro. Sono ricchi di limo e di buona fertilità, di medio impasto, atti alla coltivazione della vite. Possiedono una discreta dotazione dei principali elementi nutritivi ed una elevata capacità idrica a cui fa riscontro una bassa velocità di infiltrazione, si alternano anche abbastanza diffusamente terreni sabbio-argillosi. Da un punto di vista orografico, l’areale in oggetto, è ripartito tra una parvenza di montagna nel nord/ovest della Daunia al confine col Molise e nella presenza di una notevole estensione di una zona collinare. L’area di nostra competenza è una regione a clima spiccatamente mediterraneo e cioè caldo-asciutto con inverni mediamente dolci, primavere corte, estati calde e lunghe, autunni miti e piovosi. L’areale si estende tra la cornice montuosa dell’Appennino Dauno e le pendici del Gargano, il mese più caldo è prevalentemente agosto rispetto a luglio, il più freddo è prevalentemente gennaio. Le zone più fredde sono quelle condizionate dal fattore della costante ventilazione che determina una forte escursione termica tra giorno e notte.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione contribuiscono ad ottenere il vino DOC “Cacc’e Mmitte di Lucera”. La storia vitivinicola di questo territorio è fortemente legata alla storia del nero di Troia (vitigno che costituisce la maggiore percentuale dell’uvaggio del Cacc’e Mmitte) e segue pedissequamente l’evoluzione dei dauni. I primissimi abitanti stabili provengono dalle zone sub-costiere, ricacciati verso l’interno dalle continue invasioni dei popoli balcanici. Gli insediamenti in questo periodo sono prevalentemente in grotta; l’economia è di tipo agro-pastorale. Questo sistema senza

interruzioni intorno all'VIII secolo A.C. in cui stanziano nel territorio i Dauni e i Peuceti, popolazione di provenienza illirica.

Le origini storiche del Cacc'eMmitte risalgono al periodo di dominio dei Saraceni che si insediarono nel territorio favoriti da Federico II. Nell'Era Moderna invece, in Capitanata nel 1850 due gloriose famiglie cerignolane i Pavoncelli e La Rochefocauld, convinte delle qualità del vitigno, impiantarono circa 60 ettari a Nero di Troia allevandolo ad alberello basso; nel giro di pochi anni gli Ha coltivati a Nero di Troia, diventarono 2500 che nei territori di Lucera, Troia e Biccari vennero utilizzati anche con gli altri vitigni storici come il Montepulciano d'Abruzzo, il Sangiovese, il Bombino, La Malvasia. Quello dell'uva di Troia è uno dei vitigni più antichi e caratteristici della Puglia centro-settentrionale, ma le sue origini sono incerte: sono tante le leggende che militano intorno. Riguardo al suo nome si sono fatte avanti tre ipotesi: la prima ha uno scenario "epico", in quanto si considera l'Uva di Troia originaria proprio della storica città dell'Asia minore di Troia descritta da Omero nei suoi racconti epici. Leggenda vuole che il vitigno sia arrivato in Italia meridionale, e precisamente lungo le coste pugliesi, tramite i colonizzatori greci più di duemila anni fa. Altra ipotesi, meno suggestiva, indica la cittadina albanese Cruja come origine dell'Uva di Troia; mentre più veritiera rimane la tesi che indica il vitigno, originario proprio del territorio limitrofo alla città pugliese di Troia. Tra tutte, la teoria più affascinante rimane sicuramente quella legata alla leggenda dell'eroe greco Diomede: questi, terminata la guerra di Troia, navigò fino a risalire il fiume Ofanto portando con sé tralci di vite della sua terra che piantati, dettero appunto origine all'Uva di Troia. Del grande valore storico di queste piantagioni fanno fede le diverse citazioni che rimandano a Federico II di Svevia, il quale amava degustare nella Sua Residenza del Castello di Lucera, il "corposo vino di Troia", ed ai marchesi D'Avalos che, acquistata la città nel 1533, e notata l'assoluta qualità ed attitudine dei terreni circostanti, incrementarono notevolmente le coltivazioni di quest'uva abbinandola ad altri vitigni del luogo.

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

Dall'uvaggio previsto in disciplinare, si ottengono vini che si presentano di un rosso rubino intenso con riflessi violacei, dal sapore asciutto, alcolico e di media acidità. All'olfatto si riscontrano aromi di viole, liquirizia e frutti a bacca rossa; al gusto buon il buon equilibrio tra note fruttate, more, ciliegia e prugna, e quelle speziate, pepe nero e chiodi di garofano ed un leggero erbaceo, rendono questo vino pregiato e dalla forte personalità. Al palato si presenta come un vino morbido e corposo, fine ed equilibrato con un tannino elegante e maturo che lo rendono adatto anche a periodi di affinamento medio lunghi.

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

Da un punto di vista orografico, l'areale in oggetto, è ripartito tra una parvenza di montagna nel nord/ovest della Daunia al confine col Molise e nella presenza di una notevole estensione di una zona collinare. L'area di nostra competenza è una regione a clima mediterraneo e cioè caldo-asciutto con inverni mediamente dolci, primavera corte, estati calde e lunghe, autunni miti e piovosi. Nella scelta delle aree di produzione sono stati privilegiati i terreni con buona esposizione locati nelle zone a più alta escursione termica, 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 prova inequivocabile della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e le peculiari caratteristiche del vino DOC "Cacc'e Mmitte di Lucera. Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizioni 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 l'attuale rinomato vino frutto di passione e di rigore esecutivo.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia, Via Dante n. 27, 71121 Foggia.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia è l'Organismo di controllo autorizzato 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 sistematica nell'arco dell'intera

filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 2)

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DEONOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “CASTEL DEL MONTE”**

Approvato con DPR 19.05.1971	GU n. 188 - 26.07.1971
Modificato con DPR 27.12.1990	GU n. 111 - 14.05.1991
Modificato con DM 19.09.1995	GU n. 235 - 07.10.1995
Modificato con DM 14.03.1997	GU n. 72 - 27.03.1997
Modificato con DM 23.04.2008	GU n. 116 - 19.05.2008
Modificato con DM 04.10.2011	GU n. 246 - 21.10.2011

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata “Castel del Monte” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- “Castel del Monte”: Bianco, anche Frizzante e Spumante;
- “Castel del Monte”: Rosso, anche Novello;
- “Castel del Monte”: Rosato, anche Frizzante e Spumante;
- “Castel del Monte”: Bombino Bianco, anche Frizzante e Spumante;
- “Castel del Monte”: Chardonnay, anche Frizzante;
- “Castel del Monte”: Sauvignon, anche Frizzante;
- “Castel del Monte”: Nero di Troia;
- “Castel del Monte”: Cabernet, anche Riserva;
- “Castel del Monte”: Aglianico, anche Riserva;
- “Castel del Monte”: Aglianico Rosato, anche Frizzante;

**Articolo 2
Base ampelografica**

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

“Castel del Monte”: Bianco, anche Frizzante e Spumante: Pampanuto (o Pampanino) fino al 100%; Chardonnay fino al 100%; Bombino bianco fino al 100%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 35%, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea “Murgia Centrale” - iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

“Castel del Monte” Rosso, anche Novello: Nero di Troia fino al 100%; Aglianico fino al 100%; Montepulciano fino al 100%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 35% anche le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea “Murgia Centrale”, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino

approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

“Castel del Monte” Rosato, anche Frizzante e Spumante: Bombino Nero fino al 100%; Aglianico fino al 100%; Nero di Troia fino al 100%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 35% anche le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea “Murgia Centrale”, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

I vini a denominazione di origine controllata “Castel del Monte”, con le seguenti specificazioni:

- Bombino Bianco, anche Frizzante e Spumante;
- Chardonnay, anche Frizzante;
- Sauvignon, anche Frizzante;
- Nero di Troia;
- Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon) , anche Riserva;
- Aglianico, anche Riserva;
- Aglianico Rosato, anche Frizzante;

devono essere ottenuti dalle uve dei vitigni corrispondenti presenti nei vigneti, in ambito aziendale, per almeno il 90%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 10% anche le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea “Murgia Centrale”.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Castel del Monte” comprende il territorio comunale di Minervino Murge e in parte i territori comunali di Andria, Canosa di Puglia, Corato, Trani, Ruvo, Terlizzi, Bitonto, Palo del Colle e Toritto e completamente l'isola amministrativa D'Ameli del comune di Binetto. Tale zona è così delimitata: dal punto di partenza dell'antico ponte romano sul fiume Ofanto, si segue ad est, il deflusso del fiume che segna confine con la provincia di Foggia, fino ad arrivare ai confini comunali di Canosa e Barletta; si prosegue in direzione sud, sempre lungo la linea di confine fino a raggiungere il punto d'incontro dei confini comunali di Andria e Canosa di Puglia (q.234). Prosegue verso est lungo la strada che conduce ad Andria (via vecchia Canosa-Andria), raggiunge Andria e ne costeggia a sud il centro abitato seguendo la stessa strada fino a raggiungere a q. 162 la strada provinciale 231 (ex s.s. n. 98 Andriese-Coratina) che segue in direzione sud-est; attraversa il centro abitato di Corato e al km 49 (Madonna delle Grazie) segue la strada vicinale (via vecchia Corato-Terlizzi) e raggiunge l'abitato di Terlizzi passando per le quote 231, 232, 227, 215, 207, 208, 201, 188, 187 e 182.

All'altezza della q. 182 si immette nella circonvallazione che passa a sud dell'abitato di Terlizzi, fino a raggiungere nuovamente 162 la strada provinciale 231 (ex s.s. n. 98 Andriese-Coratina) che segue fino alla grande circonvallazione di Bitonto; percorre la medesima fino alla strada provinciale Bitonto-Palo del Colle; quindi prosegue, verso sud, lungo tale strada, supera Palo del Colle, e si immette nella strada statale n. 96 che segue verso sud, fino al suo incrocio con il confine tra i territori di Toritto e Grumo (contrada dei Gendarmi). Da questo punto segue, verso ovest, il confine del territorio di Toritto e poi i confini meridionali del comune di Toritto, di Bitonto, sino alla Murgia Lama Rosa (q.485), di Ruvo di Puglia, fino alla località Il Feltro (q.631) e quello del comune di Andria sempre in direzione ovest; sino all'incrocio di questi con il confine di Minervino Murge in prossimità della masseria Ciminiero di Gioia. Seguendo infine il confine occidentale di Minervino Murge, si raggiunge la località denominata Coppe di Maltempo; tagliando in direzione nord si raggiunge la masseria Battaglini e la s.s 93 Appulo Lucano, percorrendola in direzione Canosa si giunge al torrente Locone che si immette nel fiume Ofanto, segnando nuovamente il confine con la provincia di Foggia, seguendo la direzione di scorrimento delle acque si giunge all'antico Ponte Romano, punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Castel del Monte" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. È vietata qualsiasi pratica di forzatura. Tuttavia consentita l'irrigazione solo come mezzo di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Castel del Monte" di colore bianco e rosato, con o senza la specificazione del vitigno, è di tonnellate 14; per i vini "Castel del Monte" di colore rosso, con o senza la specificazione del vitigno, è di tonnellate 13.

Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua, deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta delle viti.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Castel del Monte" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le uve destinate alla vinificazione dei vini "Castel del Monte": Bianco; Rosato; Bombino Bianco; Chardonnay; Sauvignon; Aglianico Rosato, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10%;

Le uve destinate alla vinificazione dei vini "Castel del Monte": Rosso; Nero di Troia; Aglianico; Cabernet, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,5%.

Le uve destinate alla vinificazione dei vini "Castel del Monte" Aglianico e "Castel del Monte" Cabernet aventi diritto alla menzione "Riserva" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12%.

Le uve unicamente destinate alla produzione dei vini delle tipologie "Spumante" di cui all'Articolo 1, purché oggetto di denuncia separata, possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10%.

La Regione Puglia, con proprio decreto, sentiti i Consorzi di tutela e le Organizzazioni di categoria interessate, tenuto conto delle condizioni ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente Organismo di controllo.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione e le operazioni di invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dal precedente Articolo 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata e anche nei comuni di Barletta e Canosa.

L'elaborazione dei vini Spumanti e Frizzanti deve avvenire nell'ambito della Regione Puglia.

La produzione dei vini Spumanti può essere ottenuta con la rifermentazione del vino base o per fermentazione dei mosti; la presa di spuma potrà essere ottenuta in autoclave o in bottiglia.

La resa massima delle uve in vino, per tutte le tipologie, non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi il limite massimo sopra riportato, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

I vini "Castel del Monte" Aglianico e "Castel del Monte" Cabernet aventi diritto alla menzione "Riserva" debbono essere sottoposti a un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, di cui uno in botti di legno, a decorrere dal 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia.

È consentito per i vini "Castel del Monte" bianchi e rossi, con o senza la specificazione del vitigno, un periodo di affinamento in recipienti di legno.

Articolo 6 Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Castel del Monte" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Castel del Monte" Bianco:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, delicato;
- sapore: fresco, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l,0
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10 g/l.

"Castel del Monte" Bianco Frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Castel del Monte" Bianco Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico, fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l.

"Castel del Monte" Rosso:

- colore: dal rosso rubino al granato;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Castel del Monte” Rosso Novello:

- colore: rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zuccheri riduttori residui massimi: 10,0 g/l;

“Castel del Monte” Rosato:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Castel del Monte” Rosato Frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Castel del Monte” Rosato Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l;

“Castel del Monte” Bombino Bianco:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Castel del Monte” Bombino Bianco Frizzante:

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

“Castel del Monte” Bombino Bianco Spumante:

- spuma fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico, fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l.

“Castel del Monte” Chardonnay:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Castel del Monte” Chardonnay Frizzante:

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

“Castel del Monte” Sauvignon:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, armonico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Castel del Monte” Sauvignon Frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Castel del Monte” Nero di Troia:

- colore: rosso da rubino granato;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Castel del Monte” Cabernet:

- colore: rosso rubino tendente al granato;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Castel del Monte” Cabernet Riserva:

- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Castel del Monte” Aglianico:

- colore: rosso rubino tendente al granato;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Castel del Monte” Aglianico anche Riserva:

- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Castel del Monte” Aglianico Rosato:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fragrante, di buona intensità;
- sapore: da secco ad abboccato, caratteristico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Castel del Monte” Aglianico Rosato Frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

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

Articolo 7 Designazione e presentazione

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini con la denominazione di origine controllata “Castel del Monte”, ad esclusione delle tipologie Frizzante e Spumante, deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Castel del Monte”, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi «superiore», «extra», «fine», «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 l'acquirente.

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

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita, alle condizioni previste dalla normativa vigente.

Articolo 8 Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata “Castel del Monte” possono essere confezionati, ai sensi della normativa vigente, in contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a due litri.

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

A. Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

La Puglia si colloca nella "regione climatica adriatica centro-meridionale" posta sul versante orientale della penisola italiana. Questa regione climatica è costituita dalla fascia litoranea e da quella sub-appenninica affacciate sul mare Adriatico e sul golfo di Taranto. La regione climatica deve il suo carattere unitario alla protezione attuata dalla catena appenninica nei riguardi dei venti occidentali e ad un carattere di continentalità conferito, in inverno, dai venti freddi e umidi provenienti da Est. Verso Sud, oltrepassato il Gargano, l'Appennino scende di quota e il clima diviene sempre più marittimo e mediterraneo.

La parte centrale della Puglia è attraversata dall'altopiano delle Murge. Il termine Murgia deriva, notoriamente, da "murex", pietra aguzza formata prevalentemente da rocce calcaree. L'altopiano delle Murge attraversa le province di Bari, Brindisi e di Taranto. Nel suo insieme, esso è delimitato da due importanti "discontinuità tettoniche": una a Nord Ovest, verso il Tavoliere delle Puglie, l'altra a Sud Ovest, verso l'avanfossa bradanica. Nella porzione Nord Occidentale si collocano le quote più elevate: Monte Caccia, 680 m. s.l.m. e Torre Disperata 686 m s.l.m.; nelle Murge Sud Orientali l'altitudine non supera 500 metri (MAF, 1976). La superficie dell'altopiano murgiano è caratterizzata da dossi e depressioni di origine prevalentemente di origine carsica, con tratti pianeggianti costituiti da superfici spianate

L'emersione della piattaforma murgiana viene ricondotta al Cretaceo. La sua ossatura è composta da calcari dolomitici e dolomie, ben stratificati, spessi da qualche centimetro ("chiancarelle") a pochi metri. Queste rocce sono generalmente compatte e consistenti tranne che in alcune zone ove appaiono "vacuolari e brecciate". Spesso le rocce si presentano fratturate e mostrano vario livello di "carsificazione" (Reina e Buttiglione, 2002). La struttura fratturata e carsica rende ragione dell'assenza di acque superficiali. I solchi erosivi più importanti vengono indicati come "lame" e si estendono sino al mare Adriatico

L'area "Castel del Monte", trae l'appellativo dal famoso castello federiciano oggi patrimonio dell'UNESCO.

Si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo "Murgia Centrale", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia (delibera del 4 settembre 2003 n. 1371), e corrispondente alla provincia di Bari (BURP, 2003).

L'area della nuova DOC "Castel del Monte" è parzialmente inclusa nel Parco Naturale dell'Alta Murgia.

La litologia dell'area è costituita dai calcari compatti dell'unità generale del calcare cretaceo di Bari e di Altamura. Nelle zone interne sono comunque presenti depositi alluvionali dell'olocene e, lungo la scarpata sud-occidentale, depositi plio-pleistocenici.

La più diffusa tipologia di suolo presenta modesta profondità ed elevate pietrosità e rocciosità. Questo tipo di suolo, in casi estremi, può anche non risultare idoneo alla messa a coltura.

Il clima è tipicamente sub-mediterraneo. La temperatura media annua varia tra circa 17,5 °C ad Andria (località più bassa e vicina al mare) e 14,4°C nelle zone più alte e distanti dal mare. Le temperature più fredde si verificano in gennaio, con valore medio di circa 7 °C; le punte minime sono spesso inferiori a 0 °C. Le temperature più calde si verificano in agosto o in anche in luglio, con valore medio di circa 25°C.

La pluviometria media annua è di circa 560 mm. Le precipitazioni piovose sono concentrate nel periodo autunno-vernino, in particolare nei mesi di novembre e dicembre. Le precipitazioni nevose si verificano generalmente al di sopra di 500 m s.l.m.

Nei mesi estivi, da giugno ad agosto (periodo arido), le precipitazioni piovose sono di circa 100 mm. L'indice di aridità di De Martonne (P/T+10) per dell'Alta Murgia è di 24,7: il clima dell'area può quindi essere anche definito "subumido" (valori da 20 a 30). I venti provengono generalmente dai quadranti settentrionali (prevalentemente freddi) o occidentali e meridionali (prevalentemente caldi); denominazioni locali dei venti sono "Serratina" da Nord, freddo e secco accompagnato da gelo; "Favonio" da Sud e Sud-Ovest, caldo e secco (Tedesco, 2002).

La vegetazione potenziale è tipica dell'area sub-mediterranea, con latifoglie eliofile decidue ed in particolare querce termofile. Nell'area si notano segni di trasformazioni paesaggistiche considerate relativamente recenti, come dissodamento dei pascoli, grandi infrastrutture e opere, attività estrattive, ma anche trasformazioni

“storiche”: dall’osservazione generale e dalle fonti storiche, si evince che, in passato, l’area doveva vedere una consistente presenza di boschi, sebbene le attuali caratteristiche pedo-climatiche non sembrano deporre in tal senso. E’ tuttavia da considerare che la pratica del disboscamento, ed i fenomeni erosivi connessi, possono aver apportato importanti cambiamenti al suolo, al macroclima e, quindi, alla vegetazione. Grandi alberi sono comunque presenti in vicinanza di manufatti rurali, masserie, lame ecc.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

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

Nel corso del tempo, accanto alle antiche forme di allevamento della vite ad alberello e a Guyot, tradizionalmente adottate nell’area viticola di Castel del Monte quali naturale connubio con una viticoltura di ambiente caldo-arido, si è visto un graduale inserimento di forme di tipo più espanso

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

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

Attualmente, si realizzano principalmente vigneti con densità di 4.348 viti/ettaro (2,30 m x 1,0 m) nei nuovi impianti a contro spalliera. Nei casi in cui permane la forma d’allevamento a tendone si adotta densità di piantagione di 2.500 viti/ettaro, con distanze di piantagione di 2,0 m x 2,0 m.

La maggior parte dei vigneti è allevata con sistema di potatura corta facilmente meccanizzabile, come il cordone speronato, e sistemi di potatura mista, con ritorno al Guyot.

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

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

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

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

L’area “Castel del Monte” si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo “Murgia Centrale”, uno dei tre “bacini viticoli omogenei” individuati dalla Regione Puglia.

Nella scelta delle zone di produzione vengono utilizzati i terreni con buona esposizione idonei ad una produzione vitivinicola di qualità.

La tradizione vitivinicola millenaria della zona è attestata da numerosi documenti di notevole valore storico (archivi e biblioteche monastiche) e da opere d’arte risalenti al periodo della Magna Grecia (Museo Jatta), sono l’attestazione fondamentale dello stretto legame esistente tra i fattori umani e le qualità e le caratteristiche peculiari del vino.

L’uomo, intervenendo sul territorio, ha nel corso dei tempi tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione ed enologiche, che nell’epoca moderna, grazie al progresso scientifico e tecnologico sono state notevolmente migliorate ed affinate fino all’ottenimento di vini che al giorno d’oggi godono di notevole fama per le loro qualità particolari sia a livello nazionale che mondiale.

Articolo 10 (Riferimenti alla struttura di controllo)

Nome e Indirizzo: VALORITALIA s.r.l., Via Piave, 27 00187 Roma

l'Autorità di controllo competente è Valoritalia s.r.l., ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 3) che effettua la verifica del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOC, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando a sorteggio casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) (Allegato 4).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “COLLINE JONICHE TARANTINE”

Approvato con D.M. 01.08.2008

GU n. 195 - 21.08.2008

Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata “Colline Joniche Tarantine” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- “Colline Joniche Tarantine” Bianco;
- “Colline Joniche Tarantine” Bianco Spumante;
- “Colline Joniche Tarantine” Verdeca;
- “Colline Joniche Tarantine” Rosato;
- “Colline Joniche Tarantine” Rosso;
- “Colline Joniche Tarantine” Novello;
- “Colline Joniche Tarantine” Rosso Superiore;
- “Colline Joniche Tarantine” Primitivo;
- “Colline Joniche Tarantine” Primitivo Superiore;
- “Colline Joniche Tarantine” Primitivo Liquoroso secco;
- “Colline Joniche Tarantine” Primitivo Liquoroso-Vino dolce naturale.

Articolo 2

Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata “Colline Joniche Tarantine” Bianco, anche nella tipologia Spumante, deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, almeno il 50% del vitigno Chardonnay;

possono concorrere, per la restante parte, congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione per la zona viticola Salento – Arco Jonico, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

Il vino a denominazione di origine controllata “Colline Joniche Tarantine” Verdeca deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, almeno il 85% del medesimo vitigno;

possono concorrere, per la restante parte, congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione per la zona viticola Salento – Arco Jonico.

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Colline Joniche Tarantine” Rosato e Rosso, anche nei tipi Novello e Superiore, devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti, aventi nell’ambito aziendale, almeno il 50% del vitigno Cabernet Sauvignon;

possono concorrere, per la restante parte, congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione per la zona viticola Salento – Arco Jonico, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

Il vino a denominazione di origine controllata “Colline Joniche Tarantine” Primitivo, anche nei tipi Superiore, Liquoroso secco e Liquoroso Vino dolce naturale, deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, almeno il 85% del medesimo vitigno;

possono concorrere, per la restante parte, congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione per la zona viticola Salento – Arco Jonico.

Articolo 3 **Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve destinate all'ottenimento dei vini Denominazione di Origine Controllata "Colline Joniche Tarantine" comprende gli interi territori amministrativi dei Comuni di Laterza, Mottola, Crispiano e Martina Franca e parte dei territori amministrativi dei comuni di Castellaneta, Ginosa, Palagianello, Massafra, Statte e Grottaglie, in Provincia di Taranto ed è così delimitata:

la delimitazione della zona inizia ad Est con la strada provinciale Grottaglie-Villa Castelli, a quota 198, laddove ricade il confine tra il Comune di Grottaglie, in Provincia di Taranto ed il Comune di Villa Castelli, in Provincia di Brindisi. Da qui si prosegue in direzione nord lungo il confine della Provincia di Taranto fino a raggiungere quota 187, a circa 650 mt a est della Masseria Mannara, laddove ricade l'intersezione tra il confine del comune di Martina Franca ed il confine della Provincia di Taranto.

Da qui si prosegue in direzione Nord lungo il confine della provincia di Taranto ed è proprio quest'ultimo che delimita la zona delle Colline Joniche ad Est, a Nord e ad Ovest, includendo i confini Est e Nord del comune di Martina Franca, il confine nord del comune di Mottola, il confine Nord del comune di Castellaneta, il confine Nord ed Ovest del comune di Laterza, e parte del confine Ovest del comune di Ginosa.

Percorso dunque tutto il confine della provincia di Taranto da Est ad Ovest si giunge al confine Ovest del comune di Ginosa che coincide con il confine tra le province di Taranto e Matera e, quindi, con il confine tra le Regioni Puglia e Basilicata.

Percorrendo in direzione Sud il suddetto confine, si giunge sino a quota 69 in località Castelluccio e di qui, risalendo verso Nord lungo la Carrareccia che interseca il confine medesimo e lungo i confini sud dei fogli di mappa nn 46, 47, 48 e 49 del comune di Ginosa (interamente inclusi), si giunge sino ad intersecare il foglio di mappa 66.

Proseguendo in direzione Sud, lungo i confini dei fogli di mappa n. 66, 68, 84, 87 e 102 del comune di Ginosa (interamente inclusi), si giunge ad intersecare la strada comunale di Leuci. A questo punto, percorrendo in direzione est il confine sud del foglio 102, lungo la strada comunale di Leuci, si interseca la strada Provinciale n° 154.

Da questo punto, si percorre, lungo la strada provinciale n° 154, in direzione nord il confine est del foglio 102 fino ad intersecare il confine sud del foglio 103, in corrispondenza del Casone Bagone.

A questo punto si percorre in direzione est il confine sud del foglio 103 (interamente incluso) fino ad intersecare la strada comunale Bandiera.

Da questo punto si percorre in direzione nord il confine est ed il confine nord della particella 103 fino ad incrociare nuovamente la strada provinciale n° 154.

Da questo punto si percorrono in direzione nord i confini est dei fogli di mappa 87, 84, 66 e 49 fino a raggiungere il confine sud ovest del foglio 51, in località Castelluccio a quota 176 .

A questo punto, seguendo detto confine di foglio si giunge prima a quota 161 e, oltrepassato il Tratturo Chiancone ci si porta sino a quota 138 all'inizio del tratto carreggiabile che porta sino a Contrada Perrone.

Da quota 138, si percorre in direzione Nord, lungo il confine Est del foglio di mappa n. 51 del comune di Ginosa, la Carrareccia che, passando per Contrada Longo a quota 232 e mantenendosi a sud di questa giunge sino a quota 225 in Località Difesa Le Cesine lungo il confine sud del foglio di mappa n. 36 e fino ad intersecare il vertice sud ovest del foglio di mappa n. 37 del comune di Ginosa (interamente inclusi) confluenndo nella carreggiabile che collega Contrada Pezzulli con la strada comunale di Roccavetere.

Da questo punto, percorrendo in direzione sud i confini ovest dei fogli di mappa 56, 55, 73 e 75 (interamente inclusi), si giunge al punto di intersezione tra la strada comunale di Giancipoli e la strada comunale di Roccavetere.

Da questo punto si percorre in direzione nord la strada comunale di Roccavetere, lungo i confini est dei fogli di mappa 75 e 73, fino ad incrociare la strada comunale Fiumicello II, confine sud del foglio 56 ed intersezione con il foglio di mappa 57 (interamente incluso).

Da questo punto si percorre il confine sud ed est del foglio di mappa 57 e 38 (interamente incluso), fino al punto in cui si incrociano la strada comunale di Roccavetere con la strada provinciale Ginosa-Ginosa Marina, confine sud ovest del foglio di mappa 33 del comune di Ginosa, a quota 185.

A questo punto mantenendosi a sud di questa, in direzione Est, toccando rispettivamente quote 151 e 159, giunge sino a quota 158 in località S. Felice poco oltre Cisterna di Ricciardi, lungo i confini sud dei fogli di mappa 33 e 34 del comune di Ginosa (interamente inclusi).

Giunti a quota 158, si risale verso Nord il confine del foglio 34 del comune di Ginosa escludendo il foglio di mappa n. 42 e giungendo sino al confine con il comune di Laterza.

Si prosegue dunque, seguendo detto confine in direzione Est toccando rispettivamente quote 179, 202, 164 in località Lamione del Brigante e 151 in località La Guardiola sino a giungere alla Gravina di Laterza in corrispondenza del foglio di mappa n. 141 del comune di Laterza.

Si continua a percorrere detto confine in direzione Est toccando dapprima a quota 118 e quindi, quota 126 in località Masseria Panettiere laddove il confine interseca la strada provinciale n. 181, quindi, quote 190 e 179 in località Parco del Marchese, quote 171, 184 e 219.

Da quota 219 si risale verso nord sempre lungo il confine ed in corrispondenza del limite est del foglio di mappa 135 del comune di Laterza sino a giungere a quota 294 nel limite più a nord del foglio 76 del comune di Castellaneta escluso dalla zona "Colline Joniche Tarantine".

Da questo punto si abbandona il confine tra i territori comunali di Castellaneta e Laterza e si prosegue verso sud sino a giungere al margine nord della Gravina di Giacoia lungo il confine tra i fogli di mappa n. 66 e 76 (interamente escluso) e toccando quote 262 e 225 in prossimità della Gravina della Vernata.

Seguendo prima il confine sud del foglio di mappa n. 66 del comune Castellaneta e risalendo poi il confine est dello stesso foglio si giunge ad attraversare il foglio 67 (parzialmente incluso) di questo comune toccando quote 102 e 95 e di qui si comincia a risalire in direzione nord lungo la strada carrareccia che conduce sino a quota 121 e, successivamente a quota 114 dove la carrareccia interseca la strada carreggiabile che collega Masseria Marico con la strada provinciale 181.

A questo punto, oltrepassata la carreggiabile e proseguendo lungo la suddetta carrareccia, si prosegue sempre verso nord lungo il confine est del foglio di mappa 67 del comune di Castellaneta sino al punto di intersezione tra i limiti dei fogli 67,62 e 63 (interamente inclusi).

Proseguendo quindi in direzione sud lungo i limiti dei fogli di mappa 63 e 69 (interamente incluso) del comune di Castellaneta ci si porta sino a quota 95 sulla strada carreggiabile che si innesta sulla provinciale n. 181, ai limiti dei fogli di mappa n. 68 (interamente incluso) e 70 (parzialmente incluso) del comune di Castellaneta.

Percorrendo la carreggiabile in direzione est si tocca quota 89 e, quindi, quota 87 in corrispondenza della diramazione che porta a nord verso masseria Varola e, attraversando i fogli di mappa 70 e 71 (parzialmente inclusi) si giunge all'innesto con la strada provinciale n. 181 a quota 85.

Proseguendo lungo la strada provinciale n. 181 in direzione Nord-Est si tocca quota 91 in Località il Pagliarone al confine con il foglio di mappa n. 72 (interamente incluso).

Da quota 91 percorrendo sempre la strada provinciale n.181 in direzione Sud-Est si giunge a quota 81 in corrispondenza dell'intersezione della suddetta strada provinciale n. 181 con la Via Appia.

Da questo punto si risale in direzione nord-est mantenendo a sud la suddetta strada provinciale in territorio del comune di Castellaneta delimitato dal foglio di mappa 73 (parzialmente incluso) e, intersecando la carreggiabile che porta a nord in località Cave di Tufo si tocca quota 78, quindi quota 82 giungendo sino all'intersezione con la strada statale n. 7 Appia Km. 620 e poco oltre all'intersezione con il confine tra i comuni di Palagianello e Castellaneta e si prosegue quindi in direzione est verso masseria S. Colomba a quota 90, con l'inclusione della medesima nella zona di produzione.

Da quota 90, si prosegue in località Parco di Stalla lungo la strada che, toccando quota 89, quota 88, ancora quota 89 in corrispondenza dell'intersezione con la strada che porta verso nord a Masseria Parco di Stalla, quota 88, quota 83 in corrispondenza dell'intersezione con la strada provinciale n.38 Palagianello-Mottola e risalendo verso Masseria Coppolapiatta giunge all'intersezione dei confini dei comuni di Palagianello e Palagiano dopo aver attraversato il foglio 7 (parzialmente incluso) del comune di Palagianello ed il foglio di mappa n. 8 (interamente incluso) dello stesso comune.

Da questo punto, seguendo il confine tra il comune di Palagianò (interamente escluso) e quello di Mottola (interamente incluso) si giunge, dopo intersezione con la linea ferroviaria Taranto- Bari, sino alla Strada Statale n. 7 Appia in territorio di Massafra.

Proseguendo lungo la strada statale n. 7 Appia in direzione Sud-Est si giunge a quota 59 in località Masseria Palombaro con inclusione dell'intera area sottesa dai fogli di mappa nn 37 e 38 del comune di Massafra.

A quota 59 si lascia la strada statale n.7 Appia poco oltre Masseria Palombaro e si imbecca verso nord la carreggiabile che, attraversando i fogli di mappa nn.38, 40 e 41 (parzialmente inclusi), giunge sino al centro abitato di Massafra in corrispondenza del foglio di mappa n. 115 (parzialmente incluso).

A questo punto, ripresa la strada statale n. 7 Appia, si prosegue in direzione sud-est lungo i limiti a sud dei fogli di mappa nn. 58 e 64 (interamente inclusi), si prosegue attraversando il foglio di mappa n. 73 (parzialmente incluso) del comune di Massafra, si percorre quindi il limite sud del foglio di mappa n. 75 del comune di Massafra prima a quota 38 e poi a quota 36.

Lasciata la strada statale n. 7 Appia si imbecca verso nord la carreggiabile che porta verso la Cava di Tufo, lungo il limite sud del foglio 80 (interamente incluso) di Massafra si giunge al confine tra il territorio comunale di Massafra e quello di Statte così come delimitato dalla Legge Regionale 20 ottobre 1993 n. 22 che ha modificato il primo comma dell'art. 2 della L.R. 9 Aprile 1993 n.6.

Si prosegue dunque lungo la stessa strada, passando e mantenendosi a sud di queste, prima Masseria Gravina ricadente nel foglio di mappa n. 94 (interamente incluso) del Comune di Taranto-Statte e, successivamente, Masseria S. Giovanni ricadente nel foglio di mappa n. 114 (interamente incluso) del comune di Taranto-Statte.

Si giunge, dunque a lambire il limite a nord della discarica comunale situata a nord della SS 7 Appia e si giunge sino all'alveo principale della gravina di Leucaspide, ricadente nel foglio di mappa n. 115, limite della zona di produzione in territorio di Taranto-Statte.

Si risale l'alveo della gravina toccando quote 62 prima e 83 poi sino a giungere al limite sud del foglio di mappa n. 95 (interamente incluso).

Seguendo detto limite verso Est ci si dirige verso Masseria Galeotta (inclusa) sino a giungere alla strada che congiunge il quartiere dei Tamburi del comune di Taranto con il centro abitato di Statte.

Percorrendo detta strada in direzione sud verso Taranto lungo il limite ovest del foglio di mappa 117 (interamente incluso) del comune di Taranto-Statte per circa 1,1 Km si giunge sino a quota 65.

Da questo punto si prosegue in direzione est lungo il limite sud del foglio 117 verso Ovile Felicia a quota 75 e, seguendo la strada che interseca la ferrovia sud-est a quota 70 si prosegue in direzione est lungo il limite sud del foglio di mappa n. 122 (interamente incluso) del comune di Taranto, ricadente nel territorio comunale di Statte, sino a giungere alla strada campestre che, percorsa in direzione sud, lungo i limiti ovest dei fogli di mappa nn. 139 e 141 (interamente inclusi) di Taranto-Statte porta a quota 38 e, sempre in direzione sud, ci si porta nella strada che risale lungo il limite sud del foglio 141 innestandosi nella strada statale dei Trulli n. 172.

Risalendo verso nord per un tratto di quest'ultima strada, sempre lungo il limite sud del foglio 141 verso Masseria S. Teresa (esclusa) e passando a nord di questa si giunge sino alla strada campestre che percorsa in direzione nord, porta prima a quota 33 e successivamente a quota 45 in corrispondenza di Casa Bianca.

Proseguendo sempre verso nord lungo il limite est del foglio di mappa n. 142 (interamente incluso) del comune di Taranto-Statte si confluisce nella strada campestre che tocca quota 70 e quota 75 all'altezza della Gravina di Mazzarracchio.

Proseguendo per circa 350 metri circa. Oltre quota 75, in direzione nord si segue in direzione sud sud-est i limiti sud dei fogli di mappa 125, 126, 128 e 129 (interamente inclusi) di Taranto-Statte sino a giungere, a quota 82, all'innesto con la Strada statale dei Trulli n. 172 che, percorsa in direzione Nord per Martina Franca, arriva ad intersecare il confine del Comune di Statte per portarsi in territorio comunale di Crispiano.

In corrispondenza di tale intersezione si segue il confine sud del comune di Crispiano in direzione Est sino al punto in cui questo interseca i confini dei comuni di Montemesola e Grottaglie.

Di qui, si prosegue lungo il confine del comune di Grottaglie sino al punto in cui questo interseca la strada provinciale n° 74 a quota 78,8.

Da questo punto si procede in direzione dell'abitato di Grottaglie percorrendo per Km 4,5 la strada provinciale n° 74 sino a raggiungere Piazza IV novembre del centro urbano di Grottaglie. Da questo punto, la delimitazione procede in direzione nord percorrendo per km 0,12 la Piazza IV novembre sino al raggiungimento della via XXV luglio.

Da questo punto si prosegue in direzione nord percorrendo l'intera via XXV luglio e un tratto della strada provinciale n° 71 Grottaglie-Martina Franca per km 0,91. Il percorso continua dal punto precedentemente indicato in direzione nord-est percorrendo per km 0,72 un tratto di strada interpodereale ivi tracciata, sino al raggiungimento della strada provinciale n° 72 Grottaglie-Martina Franca.

Da qui si procede sempre in direzione nord-est percorrendo per km 0,6 l'intera via Capri sino all'inizio di viale Lavoiser.

Da questo punto si procede nella stessa direzione nord-est risalendo il tratto di viale Lavoiser per km 0,25 sino all'intersezione con viale della Costituzione. Il percorso prosegue in direzione sud-est percorrendo per km 0,63 viale della Costituzione sino al raggiungimento della strada provinciale n° 73 Grottaglie-Villa Castelli e, da qui, risale in direzione nord per km 1,53 della strada provinciale n° 73 fino al raggiungimento di quota 198, laddove ricade il confine tra il Comune di Grottaglie, in Provincia di Taranto ed il Comune di Villa Castelli, in Provincia di Brindisi.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

Le condizioni di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Colline Joniche Tarantine" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera, semplice o doppia o ad alberello.

Per i vigneti impiantati prima dell'approvazione del presente disciplinare, allevati con forma a pergola, è consentita l'iscrizione allo schedario viticolo per un periodo massimo di dieci anni. Trascorso tale periodo i vigneti non allevati a spalliera o alberello saranno automaticamente cancellati dall'albo.

E' fatto obbligo per tutti i vigneti impiantati dopo l'approvazione del presente disciplinare un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3500.

E' vietata ogni pratica di forzatura. L'irrigazione è consentita solo ed esclusivamente come pratica di soccorso.

E' consentito l'uso di mezzi di protezione antigrandine.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono si seguenti:

Colline Joniche Tarantine Bianco

- Produzione massima di uva per ettaro: 12 tonnellate;
- titolo alcolometrico volumico naturale minimo : 11,50 % vol;

Colline Joniche Tarantine Bianco "Spumante"

- Produzione massima di uva per ettaro: 12 tonnellate;
- titolo alcolometrico volumico naturale minimo : 10,00 % vol;

Colline Joniche Tarantine Verdeca

- Produzione massima di uva per ettaro: 11 tonnellate;
- titolo alcolometrico volumico naturale minimo : 10,50 % vol;

Colline Joniche Tarantine Rosato

- Produzione massima di uva per ettaro: 12 tonnellate;
- titolo alcolometrico volumico naturale minimo : 12,00 % vol;

Colline Joniche Tarantine Rosso e Novello

- Produzione massima di uva per ettaro: 12 tonnellate;
- titolo alcolometrico volumico naturale minimo : 12,00 % vol;

Colline Joniche Tarantine Rosso Superiore

- Produzione massima di uva per ettaro: 11 tonnellate;
- titolo alcolometrico volumico naturale minimo : 12,50 % vol;

Colline Joniche Tarantine Primitivo

- Produzione massima di uva per ettaro: 11 tonnellate;
- titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,50 % vol;

Colline Joniche Tarantine Primitivo Superiore

- Produzione massima di uva per ettaro: 10 tonnellate;
- titolo alcolometrico volumico naturale minimo : 13,00 % vol;

Colline Joniche Tarantine Primitivo Liquoroso Secco e Liquoroso Dolce Naturale

- Produzione massima di uva per ettaro: 10 tonnellate;
- titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00 % vol;

I Vini a Denominazione di origine controllata “Colline Joniche Tarantine” Rosso Superiore e Primitivo Superiore, la cui produzione massima per ettaro in coltura specializzata non abbia superato rispettivamente le 10 e le 9 tonnellate, che abbiano subito un periodo di invecchiamento non inferiori a 30 mesi, di cui almeno 12 in botti di legno, a decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia e immessi al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo rispettivamente del 13 e del 13,50% vol, possono riportare in etichetta la menzione “Riserva Superiore”.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Colline Joniche Tarantine” devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

La Regione Puglia annualmente, sentite le organizzazioni professionali agricole e di categoria, prima della vendemmia può modificare i limiti di cui sopra con la procedura prevista dall'articolo 10 della legge n. 164/92.

Articolo 5 Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Colline Joniche Tarantine”, ivi compresi l'imbottigliamento, la elaborazione dei tipi Spumante, Novello, Liquoroso secco e Liquoroso Dolce Naturale, nonché l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate all'interno dei territori amministrativi dei Comuni anche solo parzialmente compresi nella zona di produzione delimitata al precedente articolo 3.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2).

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

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70 % per tutti i vini, ad esclusione per il vino "Colline Joniche Tarantine" rosato per il quale la resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 60% .

Qualora la resa uva/vino supera il limite di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata "Colline Joniche Tarantine" ma può essere classificata con una indicazione Geografica Tipica di quelle utilizzabili per il territorio di cui trattasi.

Oltre la resa del 75% decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutto il prodotto, fermo restando la possibilità di utilizzare una Indicazione Geografica Tipica previste per il territorio.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini a Denominazione di Origine Controllata " Colline Joniche Tarantine", all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Colline Joniche Tarantine" BIANCO:

- Colore: paglierino più o meno intenso;
- Odore: delicato, gradevole;
- Sapore: asciutto, fresco;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l ;
- Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colline Joniche Tarantine" BIANCO Spumante:

- Spuma: fine e persistente;
- Colore: paglierino più o meno intenso;
- Odore: delicato, fruttato;
- Sapore: fresco, asciutto;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- Acidità totale minima: 5,0 g/l ;
- Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colline Joniche Tarantine" Verdeca:

- Colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini;
- Odore: armonico, più o meno fruttato, caratteristico;
- Sapore: equilibrato, tipico, persistente;

- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l ;
- Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Colline Joniche Tarantine” ROSATO:

- Colore: rosa più o meno intenso;
- Odore: fruttato, delicato, gradevole;
- Sapore: fresco, asciutto, armonico;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Colline Joniche Tarantine” ROSSO:

- Colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- Odore: intenso, caratteristico, gradevole;
- Sapore: asciutto, di corpo, giustamente tannico, armonico;
- Titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Colline Joniche Tarantine” Novello:

- Colore: rubino più o meno intenso, tendente al violaceo;
- Odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- Sapore: armonico , rotondo, fruttato, caratteristico;
- Titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Colline Joniche Tarantine” ROSSO Superiore:

- Colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- Odore: intenso, caratteristico, gradevole;
- Sapore: asciutto, di corpo, giustamente tannico, armonico;
- Titolo alcolometrico totale minimo: 13,00% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Colline Joniche Tarantine” PRIMITIVO:

- Colore: rosso, tendente al violaceo da giovane e al granato con l'invecchiamento;
- Odore: vinoso, con profumo caratteristico;
- Sapore: vinoso, gradevole, pieno, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento, talvolta leggermente amabile e in tal caso il contenuto zuccherino non deve superare i 15,0 g/l;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Colline Joniche Tarantine” PRIMITIVO Superiore:

- Colore: rosso, tendente al violaceo da giovane e al granato con l'invecchiamento;
- Odore: vinoso, con profumo caratteristico;
- Sapore: vinoso, gradevole, pieno, di corpo, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento, talvolta leggermente amabile e in tal caso il contenuto zuccherino non deve superare i 15,0 g/l;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Colline Joniche Tarantine” PRIMITIVO Liquoroso Secco:

- Colore: granato più o meno intenso, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
- Odore: caratteristico, gradevole;
- Sapore: tipico, armonico, pieno;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,50% vol, di cui effettivi almeno 16,00% vol e un massimo di zuccheri residui di 35,0 g/l;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

“Colline Joniche Tarantine” PRIMITIVO Liquoroso Vino Liquoroso dolce naturale:

- Colore: granato più o meno intenso, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
- Odore: caratteristico, gradevole;
- Sapore: tipico, armonico, pieno, dolce;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,50% vol, di cui effettivi almeno 15,00% vol e un massimo di zuccheri residui di 50,0 g/l;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Colline Joniche Tarantine” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari.

E' 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.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLINE JONICHE TARANTINE" di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Colline Joniche Tarantine" deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 Confezionamento

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Colline Joniche Tarantine", per l'immissione al consumo, devono essere confezionati in recipienti di volume nominale fino a 5 litri.

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti

Il Territorio in cui ricade l'areale di produzione della DOC "Colline Joniche Tarantine" è quella della parte alta dell'arco Jonico Tarantino che si estende dal limite pedogeomorfologico tra la piana costiera Jonica e le colline circostanti, fino al limite della provincia di Taranto verso le province di Bari e Brindisi.

Il limite territoriale è facilmente individuabile in quanto si ha un repentino incremento dell'altimetria che corrisponde mediamente alla curva altimetrica di 200 mt., infatti, la pendenza media sotto ai 200 mt. è di circa il 5-10%, tra i 200 mt. e i 300. mt è di circa il 20-30 %; al di sopra dei 300 mt. si sviluppa un altopiano ondulato formato da una serie di piccole e grandi colline con un'esposizione verso sud e, quindi, verso il Mar Jonio. Da qui il nome di Colline Joniche.

Il limite nord (provincia di Bari) e nord-est (provincia di Brindisi) corrisponde mediamente al limite di questo altopiano.

L'areale identificato dalla denominazione "Colline Joniche" comprende i territori amministrativi dei Comuni di Laterza, Mottola, Crispiano e Martina Franca e parte dei territori amministrativi dei comuni di Castellaneta, Ginosa, Palagianello, Massafra, Statte e Grottaglie, in Provincia di Taranto.

Al territorio possono essere attribuite caratteristiche pedogeomorfologiche e climatiche abbastanza uniformi e diverse dai territori circostanti, anche se, essendo il territorio delle Colline Joniche tarantine abbastanza esteso e comprendendo diverse situazioni geopedomorfologiche al suo interno si possono riscontrare ed individuare una serie di sottozone che caratterizzano anche le produzioni vitivinicole.

Il territorio in esame non ha monti veri e propri ed è rappresentato da un arco collinare, infatti i terreni destinati alla coltivazione della vite hanno giacitura prevalentemente collinare (circa il 90 % del totale) con un'altitudine media di 190-200 m slm. L'idrografia del territorio è condizionata dal carsismo e dalla piovosità.

La zona delle colline Joniche, pur essendo più piovosa rispetto a quella pianeggiante della stessa area, è povera di acque sotterranee, perché, per la sua struttura calcarea, assorbe e disperde, per il noto fenomeno carsico, l'acqua che riceve.

E', però, una zona salubre, sia perché al riparo dai venti del mare, sia perché l'acqua non ristagna.

Il territorio specifico è caratterizzato da un clima tipicamente mediterraneo caratterizzato da precipitazioni piovose medie concentrate nel periodo che va da ottobre ad aprile, cui fa seguito in genere un lungo periodo di siccità che arresta la vegetazione. Gli inverni sono miti (probabili gelate tardive) e le estati calde e secche.

Nei mesi invernali è frequente il verificarsi di gelate e può verificarsi la comparsa della neve che è generalmente di breve durata, mentre in primavera ed in particolare nel mese di aprile, si registrano repentini abbassamenti di

temperatura (ritorni di freddo). La combinazione di tali situazioni genera un clima caldo-arido che è uno dei maggiori fattori di selezione della vegetazione naturale.

In tale periodo l'umidità relativa dell'aria si attesta su valori alquanto bassi del 50-55%, accentuando il fenomeno dell'evapotraspirazione soprattutto nelle piante a foglia larga (latifoglie).

Studi di periodi climatici mettono in evidenza un periodo di deficit idrico con inizio dal mese di aprile fino a tutto settembre.

I venti predominanti hanno direzione NORD-OVEST e sono molto freddi; seguono i venti con direzione SUD-OVEST, caldi e aridi quali il "favonio" la cui presenza ha conseguenze negative ormai note sulle colture. I filari dei vigneti nell'area delle Colline Joniche hanno in genere un orientamento Nord-Sud in modo da ottenere una maggiore esposizione della superficie fotosintetica e dei grappoli ai raggi solari nell'arco della giornata.

Queste caratteristiche climatiche ed idrografiche condizionano l'agricoltura dell'areale, infatti il territorio di produzione della DOC "Colline Joniche Tarantine" è contraddistinta da foreste, viti da vino e cereali.

La zona delle Colline Joniche presenta diverse tipologie di terreno, dai suoli argillo-limosi che si riscontrano nel comune di Laterza e a ridosso di Taranto ai suoli calcarei compatti tipici della zona centrale in agro di Massafra, Mottola e Crispiano, dai suoli calcarei sciolti che si riscontrano nella parte alta dell'area considerata in agro di Massafra, Palagianello, Mottola, Crispiano e Castellaneta ai suoli sabbio-limo-argillosi presenti soprattutto in agro di Ginosa e Palagianello.

2. Fattori umani rilevanti

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, infatti il fattore antropico nella zona è intervenuto in maniera significativa a modificare le tecniche colturali e di produzione e ad esaltare le caratteristiche pedologiche, climatiche ed agronomiche dei territori; così, ad esempio, i viticoltori delle Colline Joniche nelle operazioni agronomiche hanno effettuato operazioni di scasso e frantumazione sul crostone roccioso, andando a trovare il terreno di ottima qualità e freschezza che si trova al di sotto di esso; in alcune sottozone i viticoltori hanno utilizzato la presenza di pietre per la costruzione dei famosi "muretti a secco" e, in tutta l'area il clima, con forti escursioni termiche ed il terreno ricco di scheletro ha favorito il riaffermarsi delle produzioni vitivinicole nel rispetto della tradizione del territorio Tarantino. Infatti l'introduzione delle pratiche vitivinicole nel Tarantino si deve, probabilmente, ai coloni spartani che fondarono la città greca. Della viticoltura di epoca coloniale sappiamo molto poco, ma è molto probabile che essa rivestisse un ruolo molto importante all'interno delle aziende medio-piccole proliferate all'interno della *chora* nei secoli V-III a.C.. Questa specificità la si riscontra in parte anche oggi e non è un caso se fin dal '700 il sistema della masseria, personificazione della grande proprietà (feudale, laica o ecclesiastica) si contrapponeva a quello del semplice vigneto, espressione invece del piccolo possesso contadino; non è un caso, quindi, che ben di rado il peso economico del vigneto all'interno della masseria risultasse consistente, nonostante il suo pur articolato corredo di funzioni produttive.

Fu nell'800, a seguito della nascita di una nuova forma insediativa delle élite borghesi, che prese le mosse dalla trasformazione delle strutture produttive deputate alla vite (*i palmenti*, con gli ambienti che ospitavano il custode del vigneto) in *casini* di campagna, dove le antiche funzioni convivevano con le nuove, residenziali e di rappresentanza insieme, che si realizzò uno sviluppo importante della viticoltura anche per il fatto che la popolazione contadina, per emulazione, cominciò a risiedere in campagna per periodi prolungati favorendo così la nascita di veri villaggi rurali. Sorsero così una miriade di microaziende viticole che giunsero a colonizzare finanche la duna costiera, mentre i moltissimi trulli eretti nelle campagne divennero un inequivocabile segno di nuovo, seppure stagionale, modello di popolamento rurale.

Comunque, anche in tale contesto, il vigneto continuava a costituire il nucleo della pur grama proprietà contadina, fermo restando la condizione di esigua produzione commercializzabile. Contemporaneamente i grossi proprietari terrieri, grazie a finalmente importanti investimenti, impiantarono estesi vigneti la cui produzione poteva finalmente essere destinata ad un mercato più ampio; iniziava così una pratica: l'impiego del vino pugliese per migliorare le prestazioni delle più celebrate produzioni del Centro e Nord italiane.

La viticoltura ha sempre rappresentato la pratica agricola più redditizia e, al tempo stesso, però quella più onerosa ed il binomio vite-vino, sebbene racchiuda gran parte della storia della viticoltura tarantina, non lo esaurisce, infatti nella zona pianeggiante dell'arco jonico si è sviluppata la coltura della vite da tavola e nell'area denominata "Colline Joniche" si è consolidata, con alti e bassi, quella da vino. Tutto ciò può trovare una spiegazione sia nella tipologia pedoclimatiche dell'area che nella tradizione. Infatti alcune varietà di vite (come il *moscatellone* e la *duraca*) erano considerate di elevato pregio, per cui si preferiva allevarle all'interno dei giardini,

mentre la vite destinata alla produzione di vino era allevata senza sostegni (*ad alberello*), le pregiate varietà di uva da tavola necessitavano di irrigazioni e di sostegni. Tale funzione avevano, all'interno dei giardini, gli scenografici *pergolati*, costituiti da colonnati, gli antesignani dei moderni *tendoni*, come pure nelle aree orticole (come le *Paludi del Tara*), dalla abbondante disponibilità idrica, veniva coltivata, invece, l'uva *in impalata*: si trattava in genere di una varietà da tavola (l'uva *lunga* o *cornola*) allevata con sostegni fatti di canna.

Anche la vinificazione delle uve, sia nei metodi che nelle procedure e tecnologie, ha radice consolidate nella tradizione. Il ciclo lavorativo annuale prevedeva due o tre zappature (o *conce*:autunnale, primaverile e estiva), la mondatura e la *probagnatura* (con la quale si sostituivano, con il sistema delle *propaggini*, cioè della margotta, le piante venute meno per varie cause).

La tipica azienda viticola medio-grande includeva anche gli edifici deputati alla trasformazione delle uve in mosti.

Tipicamente essi consistevano in una *casa di custodia* che ospitava il conduttore della vigna (il *vignaiolo*, abitata in genere per il periodo della vendemmia e delle lavorazioni), in una *rimessa*, in alcuni pozzi per la fornitura della molta acqua necessaria, nelle vasche (*pile*) e nell'impianto di trasformazione vero e proprio, comprendente il palmento e le strutture annesse (*caricaturi*, *palaci* e *palmentelli*).

Verso i *palmenti* venivano indirizzate anche le uve dei piccoli viticoltori circostanti, che in genere non avevano sui propri terreni tali strutture.

Il mosto che si ricavava dalla pigiatura e dalla torchiatura veniva caricato su carri adeguatamente attrezzati per il trasporto di liquidi (le *carriççe*) e trasferito nelle cantine in città o in paese, ove veniva imbottato per essere poi sottoposto ai successivi travasi.

Ed oggi, nel rispetto della tradizione, nell'areale interessato, tanti piccoli produttori conferiscono a sistemi cooperativi che hanno il compito di valorizzare e commercializzare il prodotto ed alcuni hanno cominciato a diversificare la loro attività completando la filiera e commercializzando direttamente le proprie produzioni di qualità.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso degli ultimi anni, in particolare riferita alla puntuale definizione degli aspetti tecnico produttivi ha modificato questo trend indirizzando le produzioni verso altri mercati che hanno saputo premiare gli sforzi, le caratteristiche e le specificità dell'intero territorio.

Scelte produttive che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione è il primitivo, il cabernet e il verdeca, inoltre possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei suddetti vini, le uve dei vitigni a bacca nera o bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella provincia di Taranto;
- le forme di allevamento, i sestri 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; è evidente in questi ultimi anni la trasformazione dei tendoni in impianti a filare proponendosi, così, sul mercato con obiettivi di valorizzazione della qualità e non della quantità;
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona sia per la vinificazione dei bianchi e dei rosati che per la vinificazione in rosso dei vini, adeguatamente differenziate per la tipologia di base che la tipologia superiore, 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 "Colline Joniche Tarantine" è riferita a diverse tipologie di vino, bianco, rosato e rosso ("di base", "Superiore", "spumante" e "Liquoroso") che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata alla varietà e caratteristiche dell'ambiente pedoclimatico e geografico.

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, 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 e fino ai giorni nostri è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Colline Joniche Tarantine"; 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 vini.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

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

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c). In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 3).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “COPERTINO”

Approvato con DPR 02.11.1976

GU n. 27 - 29.01.1977

Articolo 1

Denominazione e vini

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

Articolo 2

Base ampelografica

I vini “Copertino” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Negro Amaro.

Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve provenienti dai vitigni Malvasia nera di Brindisi, Malvasia nera di Lecce, Montepulciano e Sangiovese presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 30%.

La presenza nei vigneti del vitigno Sangiovese non dovrà superare il 15% del totale delle viti.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo di: Copertino, Carmiano, Arnesano e Monteroni e in parte i territori comunali di Galatina e Lequile.

Tale zona è così delimitata:

dalla strada statale Salentina di Gallipoli (n. 101) a quota 50, in prossimità di Collemeto; il limite segue, verso ovest, la strada che conduce a S. Barbara toccando la Masseria Bassi; giunto a quota 51 si dirige verso il Casinò donna Benedetta seguendo la strada sino all'incrocio della medesima con il confine comunale di Copertino.

Prosegue quindi lungo tale confine, prima in direzione ovest e poi nord, sino a incontrare quello di Carmiano in località Dodici Tomoli.

Dal punto d'incrocio, il limite prosegue verso ovest lungo il confine occidentale e poi settentrionale di Carmiano sino a raggiungere quello di Arnesano località Giardino Marasco, segue poi quest'ultimo prima verso est e poi verso sud fino a incrociare il confine comunale di Monteroni in prossimità di Villa Cantora. Lungo il confine comunale di Monteroni prosegue verso sud raggiungendo la strada per Monteroni nelle vicinanze di Villa Romano. Segue quindi la strada Monteroni- S. Pietro in Lama-Lequile sino all'abitato di quest'ultimo centro urbano e da qui, percorrendo la strada statale Salentina di Gallipoli (n. 101) in direzione sud raggiunge il punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

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

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, unicamente i vigneti ubicati su terreni di tipo marnoso derivanti dal disfacimento delle formazioni argillo-sabbiose del calcare pleistocenico, terreni particolarmente permeabili sciolti o di medio impasto sufficientemente fertili.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini di cui all'articolo 1 non deve essere superiore a t 14 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

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

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per il tipo rosso e il 35% per il tipo rosato.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,50% vol.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3.

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

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali o comunque atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione del vino "Copertino" rosato deve attuarsi il tradizionale metodo di vinificazione che in particolare prevede lo sgrondo statico delle uve pigiate dopo una macerazione variante tra le 12 e le 24 ore.

Il residuo delle uve destinate alla produzione del "rosato", non può essere utilizzato per la preparazione del "Copertino" Rosso.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

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

- colore: rosso rubino di varia intensità con lievi toni di arancione se invecchiato;
- odore: vinoso persistente;
- sapore: asciutto con retrogusto amarognolo, vellutato, sapido, generoso;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol (12,50% vol per la riserva);
- acidità totale minima: 5,0 g/);
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

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

- colore: rosa salmone, tendente qualche volta al cerasuolo tenue;
- odore: leggermente vinoso, distinto e giustamente persistente;
- sapore: asciutto, senza asperità, con fondo erbaceo unito a un retrogusto amarognolo gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

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

Articolo 7 **Designazione e presentazione**

Il vino "Copertino" Rosso, ottenuto da uve con un titolo alcolometrico naturale minimo di 12,00% vol, qualora

venga sottoposto a un periodo d'invecchiamento di almeno due anni e immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12,50% vol può portare in etichetta la qualificazione aggiuntiva "riserva".

Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "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 l'acquirente.

Sulle bottiglie e altri recipienti contenenti il vino "Copertino" rosso del tipo "riserva" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Copertino, Carmiano, Arnesano e Monteroni e in parte i territori comunali di: Galatina e Lequile. tutti in provincia di Lecce

Dal punto di vista genetico i suoli della zona presentano un'elevata variabilità; il basamento del territorio facente parte del Comprensorio della DOC "Copertino" è costituito da una successione di strati e banchi calcarei, calcarei dolomitici e dolomie, spesso oltre 6000 m e depositatisi sul fondo del mare durante il Giurassico ed il Cretaceo

Successivamente, a più riprese, il mare ha invaso le zone depresse facendo assumere all'intera regione salentina una configurazione ad arcipelago. Sul fondo della laguna creatasi tra le varie isole rimaste emerse si sono deposte calcarenili ("tufi"), argille e sabbie che hanno colmato le depressioni tettoniche (graben), facendo assumere alla Penisola Salentina, alla sua totale emersione del mare, la morfologia tabulare attuale

I suoli presenti nell'area sono quelli tipici delle "terre rosse" (Alfisuoli) solitamente sottili, con contatto lithico entro 50 cm dalla superficie (Lithic Rhodoxeralfs) o da moderatamente profondi a molto profondi (Typic Rhodoxeralfs)

Sotto l'aspetto chimico, i terreni sono sostanzialmente simili. Il carbonato di calcio è spesso assente, essendo le terre rosse prodotte di decalcificazione. La capacità di scambio cationica è medio-alta; la fertilità è scarsa o quasi moderata, poiché la dotazione di macroelementi fertilizzanti è normalmente insufficiente. Il contenuto di sostanza organica subisce una netta diminuzione passando dalla superficie in profondità. La composizione granulometrica è franco-argillosa nell'orizzonte superiore con struttura sub-angolare, fine e molto fine, pori abbondanti, molto piccoli. Colore rosso scuro. Attività biologica intensa

Questi suoli privi di roccia affiorante e non troppo pietrosi, si prestano discretamente all'esercizio dell'attività agricola. Le coltivazioni di cereale autunno-vernili, foraggiere, tabacco, patata, leguminose, olivo e vite sono quelle da sempre più diffuse

La viticoltura è praticata con maggiore successo nelle zone in cui il suolo è sufficientemente profondo per sopperire all'indisponibilità dell'acqua e l'aridità estiva

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

Le precipitazioni medie annue, che variano con l'altitudine, vanno dai 400 mm fino ai 1.200. La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 65% nel periodo autunno-inverno

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 "Copertino"

La coltivazione della vite in zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Copertino, Carmiano, Arnesano e Monteroni e in parte i territori comunali di : Galatina e Lequile, tutti in provincia di Lecce ha origini antichissime

L'area si era affermata toponomasticamente già da centinaia di anni, nel periodo successivo al tracollo della potenza bizantina e all'avvento dei Normanni, come circoscrizione del Regno di Sicilia. La promulgazione delle province nel 1231 ad opera dell'imperatore svevo raccolte nel "Liber Augustalis" sono durate sino alla costituzione del Regno D'Italia nel 1860. Dalle testimonianze umane che risalgono al paleolitico, agli Iapigi o Messapi l'impianto urbano è caratterizzato da mura a protezione di centri abitati. La dominazione greca sviluppò attività politica e culturale e l'espansione longobarda sono state sicuramente i catalizzatori della attività agricola. La seconda metà del XIII secolo è caratterizzata dalla dominazione Angioina con l'entrata a far parte del Regno di Napoli. Nei diversi passaggi successivi di dominazione le terre, sempre coltivate sia per il sostentamento che per la possibilità di pagamento delle tasse imposte, vedono il loro sfruttamento in maniera diversa con la possibilità di animare il commercio e l'economia generale della provincia. Il settecento vede concretizzarsi in maniera continuativa le esportazioni di Olio e Vino in partenza da Gallipoli. Tra il 1600 e 1700 dai porti di Otranto Gallipoli e Brindisi partivano per i mercati di Londra Berlino S. Pietroburgo e Barcellona "2 milioni di salme di vino e 1 milione e mezzo di cantare di olio"

L'intero territorio provinciale è disseminato di testimonianze e reperti di quell'epoca che documentano la presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini ottenuti

Nella metà dell'ottocento sorsero moderni impianti per la pigiatura delle uve e la vinificazione in prossimità della ferrovia per agevolare gli scambi commerciali.

Come riferito dal Falcone (2010), importanti fonti documentali si ritrovano nell'archivio storico della Direzione Generale dell'Agricoltura riguardanti gli inizi del secolo, in particolare su documentazione relativa alle cantine Sociali di Copertino, Gallipoli e Manduria, per una relazione tecnica della Regia Prefettura di Terra D'Otranto, sulla condizione della viticoltura indirizzata all'On. Ministro. In questo periodo e per le particolari condizioni si richiedeva un incremento della coltivazione della vite e ciò si imponeva a causa della forte richiesta di vini da taglio da parte delle regioni settentrionali costrette a rimediare alla crisi produttiva anche francese causata dalla fillossera.

Aglianico, Aleatico, Fiano, Verdeca, Greco, Primitivo, Negroamaro , Malvasia Nera , Montepulciano sono i vitigni più rinomati della zona ma bisogna ricordare anche una notevole quantità di altri vitigni a bacca bianca e nera, coltivati da sempre in tutta l'area molto spesso conosciuti solo con nomi locali, che hanno sostenuto per tanto tempo un ruolo importante nella viticoltura locale.

Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico sulla produzione dei vini prodotti a Copertino da queste varietà coltivate risalgono alla "Statistica del Regno di Napoli" disposta da Gioacchino Murat nel 1811

Possiamo affermare, quindi, che Copertino è tra le antiche zone d'Italia a vocazione viticola; ed insieme alle altre aree della Puglia nel 1930 diventava la seconda regione produttrice di vino in Italia. La base ampelografica dei vigneti:

i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. le forme di allevamento, i sestri 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. le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico

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

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

B).

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

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

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

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce Viale Gallipoli, 3973100 Lecce.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce è l'Organismo di controllo autorizzato 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 2).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINIù
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “GALATINA”

Approvato con DM 22.04.1997

GU n. 104 - 07.05.1997

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata “Galatina” è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

- “Galatina” rosso
- “Galatina” rosso novello
- “Galatina” Negroamaro
- “Galatina” Negroamaro riserva
- “Galatina” rosato
- “Galatina” rosato frizzante
- “Galatina” bianco
- “Galatina” bianco frizzante
- “Galatina” Chardonnay

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata “Galatina” è riservata ai vini, bianchi, rossi e rosati, ottenuti esclusivamente da uve di vitigni provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Galatina” bianco (anche nella tipologia frizzante):

Chardonnay minimo 55%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, accomandati e/o autorizzati per la provincia di Lecce, da soli o congiuntamente sino ad un massimo del 45% iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

“Galatina” Chardonnay:

Chardonnay minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Lecce, da soli o congiuntamente sino ad un massimo del 15%.

“Galatina” rosso (anche nella tipologia novello) e “Galatina rosato” (anche nella tipologia frizzante):

Negroamaro minimo 65%. Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Lecce, da soli o congiuntamente sino ad un massimo del 35% iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

“Galatina” Negroamaro:

Negroamaro minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Lecce, da soli o congiuntamente, sino ad un massimo del 15%.

Articolo 3 **Zona di produzione uve**

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a DOC “Galatina” di cui all’art. 2, comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di: Galatina, Cutrofiano, Aradeo, Neviano, Seclì, Sogliano Cavour e Collepasso tutti in provincia di Lecce.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC “Galatina” di cui all’art. 2 debbono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati, le specifiche caratteristiche di qualità.

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

E’ vietata ogni pratica di forzatura.

E’ consentita l’irrigazione di soccorso per non più di due interventi annui prima dell’invasatura. I nuovi impianti ed i reimpianti debbono prevedere un numero minimo di 3.500 ceppi/ettaro. La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a:

- “Galatina” bianco 15,00 t/ha;
- “Galatina” Chardonnay 15,00 t/ha;
- “Galatina” rosso e rosato 15,00 t/ha;
- “Galatina” Negroamaro 15,00 t/ha;

Fermo restando i limiti sopra indicati, la produzione massima per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all’effettiva superficie coperta dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a D.O.C. “Galatina” devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

La resa massima dell’uva in vino finito non deve essere superiore al 50% per la tipologia rosato e al 70% per tutte le altre tipologie.

Qualora superino questo limite, ma non il 75%, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75%, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto. Gli eventuali superi delle rese dell’uva in vino, derivanti dai processi di vinificazione della tipologia rosato, fino al raggiungimento del sopra indicato limite del 75%, non sono destinabili alla produzione di alcun vino a D.O.C., ma non comportano la decadenza del diritto alla denominazione di origine controllata per la tipologia rosato per il quantitativo prodotto nel proprio specifico limite.

Le uve destinate alla vinificazione debbono assicurare ai vini a D.O.C. “Galatina” un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- “Galatina” bianco 10,50% vol.
- “Galatina” Chardonnay 10,50% vol.
- “Galatina” rosso e rosato 11,50% vol.
- “Galatina” Negroamaro 11,50% vol.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento dei vini di cui all'art. 2 debbono essere effettuate all'interno del territorio dei comuni interessati di cui all'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che dette operazioni possano essere effettuate nei territori dei comuni limitrofi in provincia di Lecce, Brindisi e Taranto.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, può altresì consentire che le suddette operazioni di vinificazione ed invecchiamento siano effettuate da aziende che, avendo stabilimenti situati nelle province di Lecce e Brindisi da cinque anni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione ed in possesso di idonei requisiti, ne facciano richiesta.

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

Articolo 6 **Caratteristiche del vino al consumo**

I vini a DOC "Galatina" all'atto dell'immissione al consumo debbono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Galatina" bianco "Galatina" bianco frizzante

- colore: giallo paglierino tenue, anche con riflessi verdolini;
- profumo: delicato, gradevolmente fruttato;
- sapore: secco, caratteristico vivace, tranquillo o frizzante;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

"Galatina" Chardonnay

- colore: giallo paglierino;
- profumo: delicato, gradevole;
- sapore: secco, di buona struttura;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

"Galatina" rosato "Galatina" rosato frizzante

- colore: rosato tendente al cerasuolo tenue;
- profumo: leggermente vinoso, fruttato, giustamente persistente;
- sapore: asciutto e vellutato, caratteristico, tranquillo o frizzante;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

“Galatina” rosso

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso mattone, se invecchiato;
- profumo: vinoso, caratteristico, gradevole, intenso;
- sapore: asciutto, pieno, robusto, vellutato, caldo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

“Galatina” Negroamaro

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso mattone, se invecchiato;
- profumo: caratteristico, gradevole, intenso;
- sapore: asciutto, pieno, elegante, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

“Galatina” Negroamaro riserva

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi rosso mattone;
- profumo: vinoso, caratteristico, gradevole, intenso;
- sapore: asciutto, pieno, robusto, vellutato, caldo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Il vino a D.O.C. “Galatina Negroamaro”, ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 12,50% vol dopo un periodo di invecchiamento minimo di: due anni di cui almeno sei mesi in botti di legno a partire dal 1° dicembre dell’annata di produzione delle uve può portare in etichetta la menzione “riserva”

“Galatina” rosso novello

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- profumo: vinoso, caratteristico, gradevole, intenso;
- sapore: asciutto, pieno, armonico, fruttato, talvolta vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- zuccheri riduttori massimo: 10,0 g/l;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione dei vini a DOC "Galatina" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diverse da quelle espressamente previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore, nel rispetto della normativa vigente. Sulle bottiglie ed altri recipienti, contenenti vini a DOC "Galatina" deve figurare l'annata di produzione delle uve.

I vini a DOC "Galatina" se immessi al consumo in bottiglie di vetro con capacità non superiore a litri 1,500, debbono essere chiuse con il tappo di sughero, raso bocca. Tuttavia per i contenitori uguali o inferiori a litri 0,375 è ammessa anche la chiusura a vite.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Cutrofiano, Aradeo, Neviano, Secli, Sogliano Cavour, Collepasso, Galatina, tutti in provincia di Lecce. Dal punto di vista genetico i suoli della zona presentano un'elevata variabilità; il basamento del territorio facente parte del Comprensorio della DOC "Galatina" è costituito da una successione di strati e banchi calcarei, calcarei dolomitici e dolomie, spesso oltre 6000 m e depositatisi sul fondo del mare durante il Giurassico ed il Cretaceo.

Successivamente, a più riprese, il mare ha invaso le zone depresse facendo assumere all'intera regione salentina una configurazione ad arcipelago. Sul fondo della laguna creatasi tra le varie isole rimaste emerse si sono deposte calcarenili ("tuffi"), argille e sabbie che hanno colmato le depressioni tettoniche (graben), facendo assumere alla Penisola Salentina, alla sua totale emersione del mare, la morfologia tabulare attuale.

I suoli presenti nell'area sono quelli tipici delle "terre rosse" (Alfisuoli) solitamente sottili, con contatto lithico entro 50 cm dalla superficie (Lithic Rhodoxeralfs) o da moderatamente profondi a molto profondi (Typic Rhodoxeralfs).

Sotto l'aspetto chimico, i terreni sono sostanzialmente simili. Il carbonato di calcio è spesso assente, essendo le terre rosse prodotte di decalcificazione. La capacità di scambio cationica è medio-alta; la fertilità è scarsa o quasi moderata, poiché la dotazione di macroelementi fertilizzanti è normalmente insufficiente. Il contenuto di sostanza organica subisce una netta diminuzione passando dalla superficie in profondità. La composizione granulometrica è franco-argillosa nell'orizzonte superiore con struttura sub-angolare, fine e molto fine, pori abbondanti, molto piccoli. Colore rosso scuro. Attività biologica intensa.

Questi suoli privi di roccia affiorante e non troppo pietrosi, si prestano discretamente all'esercizio dell'attività agricola. Le coltivazioni di cereale autunno-vernili, foraggiere, tabacco, patata, leguminose, olivo e vite sono quelle da sempre più diffuse.

La viticoltura è praticata con maggiore successo nelle zone in cui il suolo è sufficientemente profondo per sopperire all'indisponibilità dell'acqua e l'aridità estiva.

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

Le precipitazioni medie annue, che variano con l'altitudine, vanno dai 400 mm fino ai 1.200. La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 65% nel periodo autunno-inverno.

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 "Galatina".

La coltivazione della vite in zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di:

Cutrofiano, Aradeo, Neviano, Secli, Sogliano Cavour, Collepasso, Galatina, tutti in provincia di Lecce ha origini antichissime.

L'area si era affermata toponomasticamente già da centinaia di anni, nel periodo successivo al tracollo della potenza bizantina e all'avvento dei Normanni, come circoscrizione del Regno di Sicilia. La promulgazione delle province nel 1231 ad opera dell'imperatore svevo raccolte nel "Liber Augustalis" sono durate sino alla costituzione del Regno D'Italia nel 1860. Dalle testimonianze umane che risalgono al paleolitico, agli Iapigi o Messapi l'impianto urbano è caratterizzato da mura a protezione di centri abitati. La dominazione greca sviluppò attività politica e culturale e l'espansione longobarda sono state sicuramente i catalizzatori della attività agricola. La seconda metà del XIII secolo è caratterizzata dalla dominazione Angioina con l'entrata a far parte del Regno di Napoli. Nei diversi passaggi successivi di dominazione le terre, sempre coltivate sia per il sostentamento che per la possibilità di pagamento delle tasse imposte, vedono il loro sfruttamento in maniera diversa con la possibilità di animare il commercio e l'economia generale della provincia. Il settecento vede concretizzarsi in maniera continuativa le esportazioni di Olio e Vino in partenza da Gallipoli. Tra il 1600 e 1700 dai porti di Otranto Gallipoli e Brindisi partivano per i mercati di Londra Berlino S. Pietroburgo e Barcellona "2 milioni di salme di vino e 1 milione e mezzo di cantare di olio".

L'intero territorio provinciale è disseminato di testimonianze e reperti di quell'epoca che documentano la presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini ottenuti.

Nella metà dell'ottocento sorsero moderni impianti per la pigiatura delle uve e la vinificazione in prossimità della ferrovia per agevolare gli scambi commerciali.

Come riferito dal Falcone (2010), importanti fonti documentali si ritrovano nell'archivio storico della Direzione Generale dell'Agricoltura riguardanti gli inizi del secolo, in particolare su documentazione relativa alle cantine Sociali di Galatina, Gallipoli e Manduria, per una relazione tecnica della Regia Prefettura di Terra D'Otranto, sulla condizione della viticoltura indirizzata all'On. Ministro. In questo periodo e per le particolari condizioni si richiedeva un incremento della coltivazione della vite e ciò si imponeva a causa della forte richiesta di vini da taglio da parte delle regioni settentrionali costrette a rimediare alla crisi produttiva anche francese causata dalla fillossera.

Aglianico, Aleatico, Fiano, Verdeca, Greco, Primitivo, Negroamaro sono i vitigni più rinomati della zona ma bisogna ricordare anche una notevole quantità di altri vitigni a bacca bianca e nera, coltivati da sempre in tutta l'area molto spesso conosciuti solo con nomi locali, che hanno sostenuto per tanto tempo un ruolo importante nella viticoltura locale.

Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico sulla produzione dei vini prodotti a GALATINA da queste varietà coltivate risalgono alla "Statistica del Regno di Napoli" disposta da Gioacchino Murat nel 1811.

Possiamo affermare, quindi, che GALATINA è tra le antiche zone d'Italia a vocazione viticola; ed insieme alle altre aree della Puglia nel 1930 diventava la seconda regione produttrice di vino in Italia. Primato che tutt'ora conserva anche perché in quest'area geografica esiste anche l'elevato livello di specializzazione raggiunto dai produttori locali nella conduzione della tecnica della coltivazione del Carciofo brindisino, le cui caratteristiche organolettiche di pregio sono il risultato di una tecnica culturale affinata negli anni in stretto rapporto con il territorio di produzione.

La base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. le forme di allevamento, i sestri 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. le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al

sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

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

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

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

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari C.so Cavour n. 2 - 70121 BARI.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 3).

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "GIOIA DEL COLLE"**

Approvato con DPR 11.05.1987

GU n. 248 - 23.10.1987

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata «Gioia del Colle» e riservata ai vini rossi, rosato e bianco che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Base ampelografica**

I vini «Gioia del Colle», rosso o rosato, devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dai vitigni:

- Primitivo: dal 50% al 60%;
- Montepulciano, Sangiovese, Negroamaro, Malvasia nera da soli o congiuntamente dal 40% al 50%, con il limite massimo del 10% per la Malvasia.

Il vino «Gioia del Colle» bianco deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai vitigni:

- Trebbiano Toscano: dal 50% a 70%;
- altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia, dal 30% al 50%, per la zona omogenea Murgia centrale, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Il vino «Gioia del Colle» Primitivo deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal solo vitigno Primitivo.

Il vino «Gioia del Colle» Aleatico deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno aleatico per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione del vino «Gioia del Colle» aleatico da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Negroamaro, Malvasia nera, Primitivo, presenti nei vigneti fino ad un massimo complessivo del 15%.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende in provincia di Bari tutto il territorio dei comuni di: Acquaviva delle Fonti, Adelfia, Casamassima, Cassano Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Grumo Appula, Noci, Putignano, Rutigliano, Sammichele di Bari, Sannicandro di Bari, Santeramo in Colle, Turi e quello del comune di Altamura con esclusione nell'interno di esso del territorio appartenente alla zona di produzione del vino «Gravina» di cui all'articolo 3 del disciplinare pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 10 del 12 gennaio 1983.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Gioia del Colle» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

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

È vietata ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini «Gioia del Colle» rosso o rosato non deve essere superiore ai t 12 e, per il bianco, ai t 13 di uve per ettaro in coltura specializzata.

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% per i vini «Gioia del Colle» rosso, ed al 60% per i vini «Gioia del Colle» rosato e bianco.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini «Gioia del Colle» primitivo ed aleatico non deve essere superiore ai quintali 80 di uve per ettaro in coltura specializzata.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 65% per i vini «Gioia del Colle» primitivo ed aleatico. Qualora la resa uva-vino superi i limiti sopra riportati, l'eccedenza non avrà diritto alla D.O.C.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini «Gioia del Colle» un titolo alcolometrico naturale minimo di:

- rosso 11,00% vol;
- rosato 10,50% vol;
- bianco 10,00% vol;
- Primitivo 13,50% vol;
- Aleatico 14,00% vol.

Articolo 5 Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Il residuo mosto delle uve destinate alla produzione del vino «Gioia del Colle» rosato non può essere utilizzato per la preparazione del vino «Gioia del Colle» rosso.

Articolo 6 Caratteristiche al consumo

I vini «Gioia del Colle» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Gioia del Colle” Rosso:

- colore: rosso dal rubino al granato;
- odore: vinoso gradevole con profumo caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Gioia del Colle” Rosato:

- colore: rubino delicato;
- odore: lievemente vinoso, con profumo caratteristico di fruttato se giovane;
- sapore: asciutto, fresco, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Gioia del Colle” Bianco:

- colore: bianco tendente al paglierino;
- odore: gradevole, con caratteristiche di fruttato, delicato;
- sapore: asciutto, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Gioia del Colle” Primitivo:

- colore: rosso tendente al violaceo ed all’arancione con l’invecchiamento;
- odore: aroma leggero caratteristico;
- sapore: gradevole, pieno, armonico, tendente al vellutato con l’invecchiamento; può anche essere leggermente amabile e in tal caso il contenuto zuccherino non deve superare i 10 grammi per litro; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Gioia del Colle” Aleatico Dolce:

- colore: rosso granato più o meno intenso, con riflessi violacei, tendente all’arancione con l’invecchiamento;
- odore: aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l’invecchiamento;
- sapore: pieno, moderatamente dolce, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Gioia del Colle” Aleatico Liquoroso Dolce: vino liquoroso ottenuto mediante alcoolizzazione con i vini base o mosti rispondenti alle condizioni previste dal presente disciplinare per il tipo «aleatico»;

- colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei, tendente all’arancione con l’invecchiamento;
- odore: aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l’invecchiamento;
- sapore: pieno, caldo, dolce, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,50% vol di cui almeno 16,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

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

Articolo 7 **Designazione e presentazione**

Il vino «Gioia del Colle» primitivo ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale di 14,00% vol ed immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico effettivo di 14,00% vol dopo due anni di invecchiamento può portare in etichetta la menzione «riserva».

Il periodo di invecchiamento decorre dal primo novembre dell'annata di produzione delle uve.

Il vino «Gioia del Colle» aleatico non può essere immesso al consumo prima del primo marzo successivo all'annata di produzione delle uve.

Il vino «Gioia del Colle» aleatico ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale del 15,00% vol e sia immesso al consumo dopo almeno due anni di cui uno in botti di legno può portare in etichetta la menzione «riserva».

Il periodo di invecchiamento decorre dal primo gennaio successivo all'annata di produzione delle uve e, per il tipo liquoroso, dalla data di alcolizzazione.

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «superiore», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

È obbligatoria l'indicazione dei termini «amabile», «dolce» e «liquoroso» per designare le corrispondenti tipologie dei vini «Gioia del Colle» aventi tali caratteristiche e, per i tipi «riserva», è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente; nonché la indicazione di nomi di aziende e di vigneti dai quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto.

Articolo 9 **Legame con l'ambiente geografico**

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione è denominata "Murgia di sud-est" e fa parte della più ampia area della Murgia, al confine tra la murgia alta e la murgia dei trulli dei Trulli". Dal punto di vista cartografico la zona è orientata a sud della provincia di Bari. I comuni rientranti nella zona delimitata sono: Acquaviva delle Fonti, Adelfia, Casamassima, Cassano Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Grumo Appula, Noci, Putignano, Rutigliano, Sammichele di Bari, Sannicandro di Bari, Santeramo in Colle, Turi e quello del comune di Altamura con esclusione nell'interno di esso del territorio appartenente alla zona di produzione del vino «Gravina» di cui all'articolo 3 del disciplinare pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 10 del 12 gennaio 1983.

La pedologia del suolo presenta le classiche terre rosse derivate dalla dissoluzione delle rocce calcaree, delle quali rappresentano i residui insolubili composti da ossidi e idrossidi di ferro e di alluminio. Sono terreni che per la loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini rossi di pregio ma anche vini bianchi. I terreni, argillosi, argillosi-limosi, hanno elevata presenza di scheletro che raggiunge circa il 60% dei costituenti totali.

L'altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 200 e i 450 metri sul livello del mare e con un'escursione altimetrica, quindi, di 250 metri. Le pendenze sono lievi e le esposizioni prevalenti sono orientate sud-est.

Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 800 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale. Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 300 mm. di pioggia. Non sono rare estati senza

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

2. Fattori umani rilevanti per il legume.

Geograficamente Gioia del Colle, situato al centro dell'area interessata, è un piccolo agglomerato di case che circondano il bellissimo castello che Federico II di Svevia fece edificare nel 1230. La coltivazione della vite e la produzione del vino nel territorio di Gioia del Colle erano già attive tra l'VIII° ed il III° sec. a.C. (Peucezia), come testimoniano i numerosi ritrovamenti di contenitori destinati a contenere vino nella zona archeologica di Monte Sannace, il più grande abitato peucetico noto, a pochi chilometri da Gioia del Colle (alcuni reperti si possono ammirare nel museo archeologico sito all'interno del castello).

Gli unici documenti storici certi dell'origine del Primitivo (vitigno più rappresentativo della doc gioia del Colle) risalgono all'inizio del secolo scorso quando nel 1919 il Direttore del Consorzio di Difesa della Viticoltura di Bari, Prof. G. Musci, dichiarò in una sua pubblicazione, che l'abate primicerio Francesco Filippo Indelicati fu il primo a effettuare una sorta di "selezione clonale" del Primitivo. L'abate nato e cresciuto a Gioia del Colle oltre ad essere il primicerio della Chieda Madre locale era anche un grande esperto di botanica e agronomia. Su finire del secolo, probabilmente nel 1799, notò la crescita disordinata nelle campagne gioiesi di molta uva da vino, costume allora alquanto diffuso. Tra le varie uve tra di loro mischiate, una varietà maturava prima delle altre, pur avendo una fioritura abbastanza tardiva. Per tale caratteristica la denominò "Primaticcia o Primitivo" dal latino "primativus". Il primicerio effettuò un'attenta selezione delle marze della varietà e li impiantò in agro di Gioia del Colle in una zona denominata "Liponti" che fa ancora oggi parte della contrada denominata "Terzi". L'appezzamento era dell'estensione di otto quartieri che oggi corrispondono a circa 0,15 ettari per un totale di 625 ceppi, che sono la prima monocoltura che si ricordi di vino Primitivo in queste zone.

Dal 1820 in poi il vitigno si estese anche all'agro di Acquaviva delle Fonti dove sin da subito si riscontrò una maggiore gradazione alcolica finale. Tale situazione fece diventare il comune di Acquaviva la sede del in cui si fissava il prezzo dell'uva alla vendemmia. Successivamente il vitigno iniziò la sua espansione nei comuni limitrofi interessando Cassano delle Murge, Sammichele di Bari, Noci e Castellana Grotte, arrivando sino al litorale adriatico e espandendosi anche in altre direzioni quali Santeramo in Colle, Altamura e Gravina.

Secondo una relazione di inizio secolo scorso di Musci nell'intervallo di tempo compreso tra il 1820 e la fine del secolo XIX il vitigno era coltivato in Puglia nei seguenti comuni: Gioia del Colle, Acquaviva delle Fonti, Santeramo in Colle, Altamura, Gravina, Cassano delle Murge, Sammichele di Bari, Casamassima, Grumo Appula, Toritto, Sannicandro di Bari, Turi, Bitritto, Modugno, Bitonto, Palo del Colle, Adelfia, Rutigliano, Conversano, Castellana Grotte, Putignano, Noci e Alberobello.

Elementi determinanti per imprimere le peculiarità di un vino sono il vitigno e l'ambiente, quest'ultimo inteso sia dal punto di vista fisico (clima e terreno) sia sotto l'aspetto antropologico (tradizioni, tecnica, professionalità). Di fondamentale importanza sono quindi i fattori umani presenti nel territorio di produzione che hanno inciso sulle caratteristiche del vino.

Il territorio interessato dalla produzione dei vini "Gioia del Colle" presenta un paesaggio agrario caratterizzato da residui boschi di querce che costituiva la copertura naturale del territorio prima della presenza dell'uomo misti a frutticoltura mediterranea, mandorli e ciliegi, alla coltivazione di olivi e ampi appezzamenti destinati alla produzione di foraggio per l'allevamento. Il paesaggio rurale attualmente è caratterizzato da tipici, eleganti e lineari muretti a secco che delimitano e sostengono il terreno agrario lentamente accumulatosi nel tempo e sul quale l'uomo ha impiantato i vigneti che danno i vini interessati dal presente disciplinare. La pietra, in simbiosi con la vite, è parte integrante della Murgia, e la caratterizza in molteplici aspetti agronomici ed enologici.

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

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati da sempre nell'area geografica considerata: il Primitivo che rappresenta circa il 60% della superficie vitata del territorio, Montepulciano, Sangiovese, Negroamaro, Malvasia nera aleatico tra quelli a bacca rossa ed il Trebbiano tra quelli a bacca bianca ;
- le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura: anche questi elementi sono quelli tradizionali e comunque sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della

chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare. In particolare le forme di allevamento prevalentemente utilizzate nella zona sono l'Alberello, la Controspalliera ed il tendone: la prima forma rappresenta il 20%, la seconda il 70% e la terza il 10% del totale.

I sistemi di potatura adottati sono: per l'allevamento ad Alberello la potatura corta (al momento della potatura vengono lasciate 2 speroni con 3-4 gemme per ciascuna delle 2 o 3 branche), per l'allevamento a Controspalliera la potatura mista (sperone e capo a frutto con circa 8-10 gemme).

La densità di impianto varia da 4.500 ceppi per la spalliera a circa 10.000 ceppi per l'alberello fino a 2500 per il tendone.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni: è presente una spiccata mineralità sostenuta da una buona acidità in quanto è risaputo che le massime espressioni qualitative della vite si hanno su terreni minerali, con poca sostanza organica e non troppo ricchi di acqua, elemento che la natura carsica del terreno rappresenta in maniera ideale.

E' necessario precisare anche che la caratteristica principale del vitigno primitivo continua ad essere quella che sebbene germogli con notevole ritardo rispetto ad altri vitigni riesce a portare, poi, a compimento il proprio ciclo vegetativo in un tempo relativamente breve (la maturazione avviene tra la fine di Agosto e gli inizi di Settembre).

La combinazione di entrambe le caratteristiche spiega la rapida diffusione del primitivo in tutta la zona collinare denominata "Murgia" e non solo, dunque, per la sua maturazione precoce. Infatti l'umidità da una parte e la temperatura primaverile dall'altra, concorrono ad originare frequenti gelate, che danneggerebbero altri vitigni a germogliamento precoce. Germogliando con notevole ritardo, il primitivo può così evitare i danni derivanti dal sopraggiungere di tali nefasti eventi atmosferici.

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

La millenaria storia vitivinicola della zona, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, la presenza di dismessi stabilimenti vitivinicoli individuati come esempi di archeologia industriale, la presenza da decenni di istituti di ricerca specializzati sul territorio, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Gioia del colle".

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la fisiologia della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini "Gioia del Colle". In particolare trattasi di terre che presentano un limitato contenuto di elementi nutritivi e che mal si prestano ad un'utilizzazione intensiva delle altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità.

Questa conformazione fa, di questo altipiano, l'habitat ideale per la vigna che affonda le sue radici nello strato calcareo immediatamente sottostante il sottile strato di terreno fertile, con la conseguenza che i vigneti qui impiantati hanno rese per ettaro naturalmente basse ed una grande mineralità sostenuta da una buona acidità in quanto è risaputo che le massime espressioni qualitative della vite si hanno su terreni minerali, con poca sostanza organica e non troppo ricchi di acqua, elemento che la natura carsica del terreno rappresenta in maniera ideale.

L'uomo, intervenendo sul territorio, ha nel corso dei tempi tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione ed enologiche, che nell'epoca moderna, grazie al progresso scientifico e tecnologico sono state notevolmente affinate ottenendo dei risultati enologici di notevole interesse e vini che al giorno d'oggi godono di notevole fama per le loro qualità particolari a livello internazionale.

Articolo 10**Riferimenti alla struttura di controllo**

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari, C.so Cavour n. 2 - 70121 BARI.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 3).

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

Approvato con D.P.R. 04.06.1983
Modificato con D.M. 25.10.2010

GU n. 23 - 24.01.1984
GU n. 262 - 09.11.2010 (S.O. n. 245)

Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Gravina», è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: “Gravina” bianco, “Gravina” spumante, “Gravina” passito, “Gravina” rosso, “Gravina” rosato.

Articolo 2

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata “Gravina” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la composizione ampelografica appresso specificata:

Gravina “bianco”, anche nella tipologia “Gravina” spumante:

- Greco almeno 50%;
- Malvasia Bianca e/o Bianca Lunga almeno 20%.
- Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti dalle varietà di Fiano, Verdeca, Bianco di Alessano e Chardonnay per non oltre il 30%.

Gravina “rosso” e “Gravina” “rosato”:

- Montepulciano almeno 40%
- Primitivo almeno 20%.
- Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve provenienti dalle varietà di Aglianico, Uva di Troia, Merlot e Cabernet Sauvignon per non oltre il 30%.

Gravina “Passito”

- Malvasia 100%.

Articolo 3

Zona di produzione uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Gravina di Puglia Poggiorsini e in parte il territorio dei comuni di: Altamura Spinazzola tutti in provincia di Bari.

Tale zona è così delimitata: a sud – est del centro abitato di Spinazzola il limite segue in direzione est la strada per masseria Santeramo e giunta alla quota 330 segue in direzione nord – est il sentiero che raggiunge la strada per masseria Spada, seguendo questa attraversa la strada ferrata (quota 393) e proseguendo passa per le quote 438, 441, 438, 426.

A quota 426 segue in direzione sud – est la strada per la località Garagnone e prima di giungervi a quota 416 prosegue in direzione est per una retta immaginaria che unisce quota 416 con la masseria Calderoni; dalla masseria Calderoni segue in direzione sud – est la strada che passando per le quote 452, 450, 451, 454, 469, va ad incrociare in prossimità della quota 489 il confine comunale tra Spinazzola e Poggiorsini, prosegue lungo questi in direzione nord – est e a La Rocca incrocia il confine del comune di Gravina in Puglia, prosegue lungo tale confine prima in direzione nord e poi sud – est per lungo tratto fino a raggiungere la quota 487 a nord di Monte Castiglione.

Da quota 487 verso sud – est segue una retta immaginaria che raggiunge la masseria Calderoni quota (432) da dove prosegue verso est lungo la strada che passa a sud della masseria Pallone e della località Azzoriddo toccando le quote 417, 422, 414, 409, 402, 407 fino a raggiungere a quota 400 la strada per Altamura; prosegue lungo questa in direzione sud – est fino alla stazione ferroviaria di Altamura.

Dalla stazione di Altamura segue il tracciato della linea ferroviaria a scartamento ridotto che inizialmente si dirige verso Gravina di Puglia e che superata la località Pacciarella piega in direzione sud – est costeggiando poi la strada statale di Matera (n. 99), sempre lungo tale strada ferrata raggiunge il confine di provincia in località di Rienzo, prosegue quindi in direzione ovest per il confine di provincia che discende verso sud fino a lambire la masseria Miccolis e quindi proseguendo verso ovest lungo il confine della provincia di Bari raggiunge in località Cucinella, lungo la strada che costeggia il torrente Basentello (km 7,200), all'incrocio con la strada che in direzione nord si immette nella strada statale di Venosa (n. 168 al km 43,100) prosegue quindi dall'incrocio in direzione nord lungo tale strada toccando le quote 391, 412, 441, 428 e raggiunta la strada statale di Venosa prosegue lungo questa verso ovest per circa 400 metri, quindi segue per breve tratto in direzione nord la strada per il sottopassaggio ferroviario e poi la strada ferrata che in direzione nord ed attraversando la località Gadone raggiunge a sud il centro abitato di Spinazzola da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

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

Sono pertanto da considerarsi esclusi, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, i vigneti ubicati su terreni di natura eccessivamente argillosa e con alto tenore di umidità e comunque non adatti.

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

È vietato ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa alla produzione del vino di cui all'art. 1 non deve essere superiore a tonnellate 12 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,50% vol.

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

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve.

La Regione, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

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

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di cui all'art. 3.

Le operazioni di elaborazione e di presa di spuma per la produzione della DOC «Gravina spumante» devono essere effettuate in stabilimenti situati nell'ambito della provincia di Bari nel rispetto delle norme nazionali e comunitarie in materia.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Per la tipologia «Gravina» passito la resa massima di uva fresca da trasformare in vino finito non può superare il 50%.

Le uve destinate alla produzione dei vini a D.O.C. «Gravina» Passito, devono subire un leggero appassimento che assicuri alle uve stesse un contenuto minimo di zuccheri riduttori non inferiore al 23%.

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

Articolo 6 **Caratteristiche del vino al consumo**

I vini a denominazione di origine controllata «Gravina», all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Gravina” Bianco

- colore: paglierino tendente al verdolino;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: secco o amabile, fresco, sapido, armonico, delicato, talvolta lievemente vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Gravina” Rosato

- colore: rosato brillante;
- odore: caratteristico, gradevole, fruttato;
- sapore: secco, fresco, sapido, minerale, armonico, delicato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Gravina” Rosso

- colore: rosso rubino brillante;
- odore: tipico, fruttato, con sentori di more;
- sapore: secco, armonico, rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

“Gravina” Spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo più o meno intenso talvolta con riflessi verdolini;
- odore: caratteristico con delicato sentore di lievito;

- sapore: vivace, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Gravina” Passito

- colore: giallo dorato con tendenza all'ambrato;
- odore: intenso caratteristico;
- sapore: vellutato, gradevolmente amabile o dolce;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 12,00%vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- acidità volatile massima: 25 meq/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

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

Le operazioni di elaborazione e di presa di spuma per la produzione della DOC “Gravina spumante” devono essere effettuate in stabilimenti situati nell'ambito della provincia di Bari nel rispetto delle norme nazionali e comunitarie in materia.

Articolo 7

Designazione e presentazione

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

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

Le qualificazioni: Bianco, Rosato, Rosso, Spumante, Passito devono figurare in etichetta e sono consentite ai diversi tipi di “Gravina” che presentano le rispettive caratteristiche precisate negli articoli precedenti.

Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art.1, con l'esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Gravina di Puglia Poggiorsini e in parte il territorio dei comuni di: Altamura, Spinazzola, caratterizzati da una grande unità morfologica e geologica.

La relazione parte dalla natura dei terreni i quali nella zona interessata presentano innanzi tutto un alto tasso di omogeneità, infatti da un punto di vista geologico le Murge nord-occidentali sono formate da calcari compatti dell'unità litologica del calcare di Bari e di Altamura (formazione del cretaceo, risalente a circa 130 milioni di anni fa, il cui spessore raggiunge i 3000 m.). L'altopiano da noi considerato, comprende le cosiddette Murge nord-

occidentali dove si notano le quote più elevate dell'intero rilievo (M. Caccia 680 m., Torre Disperata 686 m.) con un'altezza media che difficilmente scende al disotto del 350 m s.l.m.

Dal punto di vista strutturale le Murge corrispondono ad un rilievo tabulare allungato nello stesso senso della Fossa Bradanica, delimitato sul margine sud orientale da una estesa scarpata; verso N-E, procedendo cioè verso l'Adriatico, il rilievo murgiano degrada sino al livello del mare.

La lunghissima azione di erosione da parte dei venti e soprattutto dalle acque piovane ricche di anidride carbonica ha modellato le forme di questo esteso altopiano calcareo, creando un eccezionale patrimonio di fenomeni di origine carsica. Data la costituzione litologica dell'altopiano su di esso mancano corsi d'acqua perenni, a fronte di una falda sotterranea che, nel settore delle Murge Alte, dove il carsismo raggiunge il suo massimo sviluppo, può spingersi fino a 400 metri sotto il livello del mare.

Questa conformazione fa, di questo altipiano, l'habitat ideale per la vigna che affonda le sue radici nello strato calcareo immediatamente sottostante il sottile strato di terreno fertile, con la conseguenza che i vigneti qui impiantati hanno rese per ettaro naturalmente basse ed una grande mineralità sostenuta da una buona acidità in quanto è risaputo che le massime espressioni qualitative della vite si hanno su terreni minerali, con poca sostanza organica e non troppo ricchi di acqua, elemento che la natura carsica del terreno rappresenta in maniera ideale. La buona piovosità dell'area, accompagnata alla pratica dell'irrigazione di sostegno per mezzo di acqua artesiane di cui il sottosuolo profondo è ricco, compensa la relativa aridità del suolo stesso.

L'elemento distintivo, rispetto al comprensorio circostante esterno all'area a DOC e che ne caratterizza ulteriormente l'unicità, è dato dall'altitudine media a cui si trovano i vigneti, tutti al disopra dei 400 metri s.l.m. in aree naturalmente ventilate costantemente, il che rende particolarmente difficile l'attacco da parte dei più comuni parassiti.

Oltre alla composizione dei terreni, all'andamento pluviometrico ed alla natura collinare dei terreni, estrema importanza ha l'andamento climatico stagionale che, fatti salvi eventi eccezionali, vede temperature medie più basse rispetto al resto della regione durante tutto l'anno, con la conseguenza che le uve che allignano in loco hanno maturazione tardiva rispetto a quelle delle zone limitrofe con la conseguenza che è estremamente facile produrre vini di grande finezza ed eleganza con minore potenza alcolica, rispetto ai vini prodotti nelle parti più meridionali della regione.

Il clima è tipicamente pseudo steppico, con temperature estreme quasi mai nella media. Il processo vegetativo non è molto rigoglioso a causa degli sbalzi climatici, com'è noto questo diventa l'habitat naturale per la vite che, tradizionalmente, per produrre grande qualità ha bisogno di "soffrire"; per questa ragione l'equilibrio vegeto-produttivo in questa zona è ottimale e vede le rese, naturalmente ridotte a quantità che difficilmente superano i 100 quintali per ettaro. La temperatura media annuale è compresa tra i 10 C° ed i 19 C°, con una temperatura media nei mesi più freddi, compresa tra 0 e 4 C°. Le precipitazioni nel periodo aprile-ottobre dell'ultimo decennio ammontano a circa 300 mm e cioè circa la metà del totale annuo.

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 "GRAVINA".

L'ampia presenza di vasi a figure rosse, oggi custodite nel Museo Fondazione Pomarici Santomasi di Gravina in Puglia, raffiguranti bacchanali, scene di vendemmia risalenti al IV secolo avanti Cristo, e tutti i tipi di vasi da vino del periodo.

L'antico insediamento di Gravina, sorgeva sul colle Botromagno lungo la strada che era la via Appia; originariamente ebbe il nome di Sidion, di estrazione greca e Sidini erano chiamati i suoi abitanti, come testimoniano alcune monete conservate nel nostro Museo "E.P. Santomasi"; ciò attesta che Gravina fu una colonia greca che assunse il nome di Silvium successivamente quando fu colonizzata dai Romani, la viticoltura era di chiara importazione Greca (Malvasia, Greco, Aglianico, sono tutti vitigni di chiara derivazione dalla Magna Grecia).

La sua strategica posizione sulla via Appia, che ne faceva stazione di posta sulla via che collegava Roma a Brindisi (porto principale per i commerci con la Grecia) e la successiva sovrapposizione con la cosiddetta "VIA FRANCIGENA", che rappresentava il corridoio per le crociate in Terrasanta, rappresentano con certezza le ragioni per cui questo centro fu crocevia di differenti culture che portarono con se diverse varietà viticole;

Come testimoniano le evidenze sullo studio della “via Francigena” (1) poco prima dell’anno 1000 una comunità di monaci costruì in zona una Chiesa Monastero, ancor oggi visibile ed introdotto le principali varietà francesi di cui erano custodi, è stata ritrovata, in agro di Gravina presso l’azienda agricola Lagreca una vite, prefillossera dell’apparente età di 200 anni che testimonia ulteriormente la presenza già in tempi antichi dei suddetti vitigni.

Le prove sperimentali, condotte dal Consorzio di Tutela in collaborazione con le Cantine Botromagno, ne hanno attestato la grande compatibilità con gli uvaggi tradizionali ai quali viene però lasciata dominanza onde non stravolgere le caratteristiche tradizionali della denominazione.

Ulteriore testimonianza dell’importanza dell’agricoltura e della coltura della vite in particolare e della presenza importante di uve a bacca rossa in zona viene data dallo stesso stemma e dal gonfalone cittadino risalente al 1542 da in cui compaiono, con evidenza, spighe di grano ed un tralcio di vite con bacche di colore scuro.

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

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell’area di produzione;

le forme di allevamento, i sestri 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. Il sesto d’impianto tradizionale era il tendone, il quale oggi rappresenta circa il 5% del totale della superficie vitata, soppiantato dalla più moderna spalliera in filari, con interfila tra i 2,20 ed i 2,50 m ed una distanza tra le piante che varia tra 1,10 ed 1,30 m, ovviamente resistono anche piccoli vigneti con oltre 50 anni di età coltivati ad alberello o a vite maritata. Le forme di allevamento più comuni sono il guyot ed il cordone speronato con poche gemme per pianta;

le pratiche relative all’elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all’articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all’ambiente geografico.

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

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

L’orografia collinare del territorio di produzione e l’esposizione prevalente dei vigneti, orientati ad est sud est, 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 zona, 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 “Gravina”.

L’antico insediamento di Gravina, sorgeva sul colle Botromagno lungo la strada che era la via Appia; originariamente ebbe il nome di Sidion, di estrazione greca e Sidini erano chiamati i suoi abitanti, come testimoniano alcune monete conservate nel nostro Museo “E.P. Santomasi”; ciò attesta che Gravina fu una colonia greca che assunse il nome di Silvium successivamente quando fu colonizzata dai Romani, la viticoltura era di chiara importazione Greca (Malvasia, Greco, Aglianico, sono tutti vitigni di chiara derivazione dalla Magna Grecia).

La sua strategica posizione sulla via Appia, che ne faceva stazione di posta sulla via che collegava Roma a Brindisi (porto principale per i commerci con la Grecia) e la successiva sovrapposizione con la cosiddetta “VIA FRANCIGENA”, che rappresentava il corridoio per le crociate in Terrasanta, rappresentano con certezza le ragioni per cui questo centro fu crocevia di differenti culture che portarono con se diverse varietà viticole.

Come testimoniano le evidenze sullo studio della “via Francigena” poco prima dell’anno 1000 una comunità di monaci costruì in zona una Chiesa Monastero, ancor oggi visibile ed introdotto le principali varietà francesi di cui erano custodi, è stata ritrovata, in agro di Gravina presso l’azienda agricola Lagreca una vite, prefilosera dell’apparente età di 200 anni che testimonia ulteriormente la presenza già in tempi antichi dei suddetti vitigni.

Per dare l’idea dell’importanza delle uve di questa zona, si citano “Il Tractatus de Vinea, Vindemia et Vino” del 1603 dove il celebre scienziato agronomico Monopolitano Prospero Rendella, cita la zona di Gravina come una delle più importanti di tutta la regione.

Oppure il Canonico e studioso don Tobia Stamelluti nel suo manoscritto “Opinioni sulle origini di Gravina” del 1871, oggi custodito presso il Museo della Fondazione Pomarici Santomasi di Gravina, il quale cita testualmente “Estesissimi sono i vigneti in tutte le parti, abbondanti e buoni i vini, ed è celebrata la cosiddetta verdeca, che se si sapesse meglio manifatturare, non sarebbe diversa dalla vera sciampagna, avendone il colore, la limpidezza e gran quantità di alcool”.

Il tutto segno di una costanza nel riconoscimento della importanza della zona vitivinicola che ha saputo cavalcare non solo i secoli bensì i millenni.

L’intervento dell’uomo nel particolare territorio ha, 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. L’elemento che emerge è la costanza qualitativa, dal punto di vista analitico, delle produzioni anche in presenza di annate molto diverse tra loro per andamento climatico, questo evidenzia una elevata adattabilità delle colture ed una elevatissima specializzazione dei viticoltori della zona nella prevenzione e nella cura della vite.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari, C.so Cavour n. 2 - 70121 BARI.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari è l’Organismo di controllo autorizzato 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 sistematica nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 2).

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

Approvato con DPR 15.09.1979

GU n. 41 - 12.02.1980

Modificato con DM 17.03.1997

GU n. 73 - 28.03.1997

Modificato con DM 04.11.2011

GU n. 271 - 21.11.2011

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata “Leverano” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- “Leverano” Rosso, anche Riserva ;
- “Leverano” Rosato;
- “Leverano” Bianco;
- “Leverano” Rosso Novello
- “Leverano” Bianco Passito
- “Leverano” Bianco Dolce Naturale
- “Leverano” Malvasia bianca ;
- “Leverano” Chardonnay ;
- “Leverano” Fiano ;
- “Leverano” Negroamaro Rosso ;
- “Leverano” Negroamaro Rosato;
- “Leverano” Negroamaro rosso Riserva
- “Leverano” Negroamaro rosso Superiore;

**Articolo 2
Base ampelografia**

La denominazione di origine controllata “Leverano” Rosso, Novello e Rosato è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione varietale:

- Negroamaro almeno 50%;
- Malvasia nera di Lecce, Montepulciano e Sangiovese da soli o congiuntamente fino a un massimo del 40%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea “Salento-Arco Ionico” presenti in ambito aziendale nella misura massima del 30%, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

La denominazione di origine controllata “Leverano” Bianco, “Leverano” Bianco Passito e “Leverano” dolce naturale è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

- Malvasia bianca almeno 50%;
- Vermentino fino a un massimo del 40%.

c) I vini a denominazione di origine controllata "Leverano" con una delle seguenti specificazioni:

- Chardonnay
- Fiano
- Malvasia bianca
- Vermentino

devono essere ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno il 85%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini (punto b e c), da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15% della superficie iscritta allo Schedario viticolo, idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" con esclusione del moscato bianco e moscatello selvatico b.

La denominazione di origine controllata "Leverano" Negroamaro o Negramaro Rosso e "Leverano" Negroamaro o Negramaro rosato è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti costituiti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dalla corrispondente varietà di vitigno.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" fino a un massimo del 15%.

La denominazione di origine controllata "Leverano" Negroamaro o Negramaro Rosso con la specificazione "Superiore" è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti nell'ambito aziendale, dal vitigno Negroamaro per almeno il 90%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10% anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" come sopra identificati.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Leverano, ivi compresa la frazione del medesimo interclusa tra i comuni di Arnesano e Copertino.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

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

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

La produzione di uva ammessa per i vini a denominazione di origine controllata "Leverano" non deve essere superiore a tonnellate 15 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

La produzione di uva ammessa per i vini a denominazione di origine controllata "Leverano" Bianco Passito, Bianco Dolce Naturale non deve essere superiore a tonnellate 10 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

La produzione di uva ammessa per i vini a denominazione di origine controllata «Leverano con una delle seguenti specificazioni: Chardonnay, Fiano, Malvasia Bianca e Vermentino non deve essere superiore a tonnellate 13 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

La produzione di uva ammessa per i vini a denominazione di origine controllata «Leverano Negroamaro» non deve essere superiore a tonnellate 15 per ettaro di vigneto in coltura specializzata

La resa massima di uva ammessa per la produzione del Leverano Negroamaro "Superiore" e "Riserva", non deve superare a tonnellate 8 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve conferiti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Leverano" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non

superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie di vino. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La resa massima dell'uva in vino finito del "Leverano" Bianco Passito e Leverano Dolce Naturale non deve essere superiore al 50%.

Gli eventuali superi delle rese dell'uva in vino, derivatiti dai processi delle tipologie indicate nel precedente comma, fino al raggiungimento del citato limite del 75% non sono destinabili alla produzione di alcun vino a denominazione di origine controllata ma possono essere assunti in carico come vini a indicazione geografica zona nell'osservanza dei rispettivi disciplinari di produzione.

La data di inizio della vendemmia delle uve, destinate alla produzione dei vino a denominazione di origine controllata "Leverano" qualificato «vendemmia tardiva» decorre dal 1° ottobre.

E' consentita l'irrigazione, anche con impianti fissi, solo come intervento di soccorso.

Articolo 5 Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'eventuale invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata "Leverano" i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

- "Leverano" Rosso 10,50% vol;
- "Leverano" Rosso riserva 12,00% vol;
- "Leverano" Rosato 10,50% vol;
- "Leverano" Bianco 10,00% vol;
- "Leverano" Rosso Novello 11,00% vol;
- "Leverano" Bianco passito 12,00% vol;
- "Leverano" Bianco dolce naturale 12,00% vol;
- "Leverano" Malvasia bianca 10,50% vol;
- "Leverano" Chardonnay 10,50% vol;
- "Leverano" Fiano 10,50% vol;
- "Leverano" Negroamaro rosso 10,50% vol;
- "Leverano" Negroamaro rosato 10,50% vol;

"Leverano" Negroamaro Rosso Superiore e Rosso Riserva di cui l'articolo 2 , lettera b) , debbono assicurare il titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol.

Riepilogo delle rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'Art. 2 ed i titoli alcolometrici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia	Produzione uva tonnellate /ha	Titolo alcol. volumetrico. min.nat. %vol
“Leverano” Rosso	15	10,50
“Leverano” Rosso riserva	15	12,00
“Leverano” rosato	15	10,50
“Leverano” Bianco	15	10,00
“Leverano” Rosso Novello	15	11,00
“Leverano” Bianco Passito	10	11,00
“Leverano” Bianco Dolce Naturale	10	11,00
“Leverano” Malvasia Bianca	13	10,50
“Leverano” Chardonnay	13	10,50
“Leverano” Fiano	13	10,50
“Leverano” Negroamaro rosso	15	10,50
“Leverano” Negroamaro rosato	15	10,50
“Leverano” Negroamaro rosso Riserva	8	12,00
“Leverano” Negroamaro rosso Superiore	8	12,00

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

Il vino a denominazione di origine controllata “Leverano” rosso riserva deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento di almeno due anni che decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata “*Leverano Negroamaro Rosso Superiore*” deve avere un periodo di invecchiamento di 12 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Il vino a denominazione di origine controllata “*Leverano Negroamaro Rosso Riserva*” deve avere un periodo di invecchiamento di 24 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno della vendemmia, di cui almeno sei mesi di affinamento in legno.

Per tutte le tipologie, e' consentito l'appassimento delle uve sulla pianta oppure su stuoie o in cassette, anche in fruttajo in condizioni di temperatura, umidità e ventilazione controllate.

Per tutte le tipologie, è ammessa la colmatura con un massimo del 5% di altri vini dello stesso colore e varietà, ma non soggetti a invecchiamento obbligatorio, aventi diritto alla Denominazione di Origine controllata Leverano. Il quantitativo totale di vino aggiunto non deve in ogni caso superare il 15% del volume iniziale. I vini sottoposti a colmatura non possono essere sottoposti a pratiche di taglio.

E' consentito l'arricchimento, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'Albo 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.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini a denominazione di origine controllata "Leverano" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Leverano" Rosso:

- colore: dal rosso rubino al granato;
- odore: vinoso, gradevole con profumo caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico con delicato fondo amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
- Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l.

"Leverano" Rosso Riserva:

- colore: dal rosso rubino al granato, tendente ad assumere con l'invecchiamento dei riflessi aranciati;
- odore: vinoso gradevole con profumo caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico con delicato fondo amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l.

"Leverano" Rosato:

- colore: rosato tendente al cerasuolo tenue, talvolta con lievi riflessi arancione;
- odore: leggermente vinoso, con profumo di fruttato se giovane;
- sapore: asciutto, fresco, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
- Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l.

"Leverano" Bianco:

- colore: paglierino più o meno carico;
- odore: gradevole, leggermente vinoso, delicato;
- sapore: asciutto, morbido, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
- Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l.

“Leverano” Rosso Novello:

- colore: rubino più o meno intenso;
- odore: vinoso, fruttato;
- sapore: asciutto, sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- zuccheri riduttori residui: massimo 6,0 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
- Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l.

“Leverano” Bianco Passito:

- colore: giallo dorato con tendenza all'ambrato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: vellutato, gradevolmente amabile o dolce;
- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolti;
- zuccheri riduttori residui: minimo 8,0 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

“Leverano” Bianco Dolce Naturale:

- colore: giallo dorato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: vellutato, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolti;
- zuccheri riduttori residui: minimo 8,0 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Leverano” Malvasia bianca:

- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, fresco, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
- Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l.

“Leverano” Chardonnay:

- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, fresco, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l.

“Leverano” Fiano :

- colore: paglierino più o meno carico;
- odore: gradevole, leggermente vinoso, delicato;
- sapore: asciutto, morbido, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l.

“Leverano” Negramaro Rosso:

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, etereo, caratteristico;
- sapore: pieno, asciutto, vellutato su gradevole fondo amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
- Zuccheri riduttori residui massimo: 10 g/l.

“Leverano” Negramaro Rosato:

- colore: rosato tendente al cerasuolo tenue;
- odore: leggermente vinoso, fruttato se giovane;
- sapore: asciutto, vellutato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

- Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l.

“Leverano” Negramaro Rosso Superiore e Riserva”:

- colore: rosso rubino più o meno intenso tendente al granato con l’ invecchiamento ;
- odore: vinoso , etereo caratteristico , gradevole e intenso ;
- sapore : pieno, asciutto, robusto, caldo , armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- -estratto non riduttore minimo : 24,0 g/l;
- Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l.

E’ facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto, i limiti indicati per l'acidità totale o l'estratto secco netto.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Il vino a denominazione di origine controllata “Leverano” rosso può portare in etichetta la menzione «riserva» dopo un periodo di invecchiamento di 24 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Le uve del vino a denominazione di origine controllata “Leverano” rosso possono essere impiegate anche per la produzione della tipologia novello, purché la vinificazione delle stesse sia condotta secondo la tecnica della macerazione carbonica del 50%.

Il vino a denominazione di origine controllata “Leverano” Bianco Passito può essere ottenuto attraverso appassimento su pianta, su graticci o con disidratazione parziale mediante aria ventilata.

Articolo 8

Confezionamento

I vini di cui all’Art.1 – ad eccezione dei vini recanti la menzione “Riserva” e “Superiore”, ad esclusione della tipologia Bianco Passito e Bianco Dolce Naturale, possono essere confezionati in bottiglie di vetro con capacità da litri 0,250 a litri 9, ad esclusione di dame e damigiane; i sistemi di chiusura consentiti, che devono rispondere ai requisiti della normativa vigente, sono i seguenti:

- -tappo di sughero raso bocca
- -tappo in polimero sintetico raso bocca
- -tappo a vite per i recipienti di capacità non superiore a litri 1,5;

E’ altresì consentito il confezionamento, ai sensi della normativa vigente, in contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o altro materiale rigido, di capacità non superiore a litri 3.

I vini di cui all’Art.1 recanti la menzione “Riserva” e “Superiore”, devono essere confezionati solo in bottiglie di vetro, ad esclusione di dame e damigiane, della capacità da litri 0,375 a litri 9 e chiuse con tappo di sughero raso bocca.

I vini di cui all’Art.1 recante la menzione “Riserva” e “Superiore” devono essere confezionati solo in bottiglie di vetro, ad esclusione di dame e damigiane, della capacità da litri 0,375 a litri 9 e chiuse con tappo in sughero raso bocca.

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazione sulla zona geografica*

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

L'assetto geologico dell'areale della DOC Leverano non si discosta molto da quello riscontrabile nel resto della Penisola Salentina: sul basamento carbonatico cretaceo, blandamente piegato e dislocato da faglie, giacciono in trasgressione i sedimenti delle formazioni terziarie e quaternarie. Tale configurazione morfostrutturale deriva dagli eventi tettonici e paleogeografici che si sono susseguiti nella regione salentina a partire dal Mesozoico. A partire da tale periodo infatti il basamento carbonatico ha subito numerose emersioni e subsidenze accompagnate da ingressioni marine.

Il quadro risultante è dato dalla presenza di un substrato carbonatico mesozoico su cui giacciono in trasgressione le unità di più recente deposizione: le calcareniti mioceniche ed i sedimenti calcarenitici, argillosi e sabbiosi pliocenici e pleistocenici.

Tutte queste unità, possono essere classificate in quattro gruppi principali, in base ai caratteri di facies e in relazione all'evoluzione geodinamica dell'area dal Cretaceo ai nostri.

Nell'area si rinvencono, dalla più antica alla più recente, le seguenti formazioni geologiche:

1. Calcari di Altamura (Turoniano sup- Maastrichtiano)
2. Pietra Leccese e Calcareniti di Andrano (Burdigaliano – Messiniano)
3. Calcareniti di Gravina (Pliocene medio – Pleistocene inf.)
4. Argille Subappennine (Pleistocene inf.)
5. Depositi Marini Terrazzati (Pleistocene medio e sup).

I suoli del territorio viticolo Leveranese sono in prevalenza di tre tipi.

Quelli confinanti con il territorio del Comune di Veglie, il più delle volte sono profondi e argillosi; sempre profondi ma tendenti al sabbioso quelli confinanti con il territorio del Comune di Coperitno e Carmiano, comuni che ricadono nell'areale della DOC Copertino; spesso più superficiali e rossastri, invece, quelli più vicini alla costa Jonica Salentina confinanti con il comune di Porto Cesareo e di Nardò, facenti parte dell'omonima DOC.

Di conseguenza, nelle zone in cui i terreni sono più profondi, ricchi di sostanza organica e poveri in carbonato di calcio abbiamo grandi distese di terreni coltivati a vite, invece i terreni siti in prossimità della costa Jonica Salentina sono perlopiù ricoperti di uliveti.

Le caratteristiche di questi terreni fanno sì che anche in alcune annate più siccitose si riescono comunque a creare delle condizioni ottimali per lo sviluppo della pianta ottenendo un vino qualità.

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 "Leverano".

L'origine della denominazione DOC del Leverano è da attribuirsi ai due produttori storici presenti sul territorio, i quali già a partire dagli anni 60 producevano vini rossi e rosati a base di Negroamaro e Malvasia Nera.

Il nome di questo vino deriva dalla omonima cittadina situata a sud ovest di Lecce, zona di vigneti e uliveti, in cui sono sparse masserie e antiche torri di vedetta.

L'antica tradizione di vinificazione di questo territorio ha portato i produttori locali a riunirsi nel 1976 per poter preservare e dare nuovo slancio al comparto vitivinicolo di Leverano. L'esigenza della costituzione della DOC nacque anche dal riscontro in termini di vendite sia su mercati nazionali che internazionali, ma soprattutto l'esigenza principale fu quella di dare una vera e propria svolta alla storia della viticoltura di questo comune per poter finalmente distinguere le produzioni vinicole che fino ad allora avevano la fama di "vini da taglio", per poter dimostrare ai mercati e ai consumatori che la produzione di questo territorio poteva e doveva orientarsi sulla qualità.

Due sono le forme di allevamento dei vigneti della DOC Leverano più utilizzati:

Alberello pugliese; Si tratta di un sistema di allevamento più anticamente diffuso nell'Italia meridionale e insulare e largamente diffuso anche in altre regioni a clima caldo-arido. È concepito per sviluppare una vegetazione di taglia ridotta allo scopo di adattare la produttività del vigneto alle condizioni sfavorevoli della scarsa piovosità del sud Italia. Il sesto d'impianto tradizionale va da 1,60 -1,80 m tra le file a 1,00 – 1,10 m. su la fila. La maggior parte dei vigneti allevati ad alberello hanno in media più di trent'anni, infatti questa forma di allevamento è sempre meno utilizzata nei nuovi impianti di vigneto.

Spalliera; Nell'ultimo ventennio l'allevamento a spalliera in termini di estensione ha soppiantato quello ad alberello infatti l'alberello pugliese rappresenta massimo del 20 % della superficie quando invece fino a gli anni 80' rappresentava il 90% della superficie.

Il sesto d'impianto utilizzando nella spalliera va da 2,00 -2,20 m tra le file a 0,80 – 1,20 m. su la fila con una densità d'impianto che varia da un minimo di 3.800 piante per ettaro fino ad un massimo di 6.250 piante per ettaro, questo sesto d'impianto ha permesso una maggiore meccanizzazione della coltura con un notevole sgravio sui costi della manodopera. Nella spalliera si utilizzano sistemi di potatura corta come il cordone speronato, guyot e ecc.

Il vitigno principe del Salento, e soprattutto della DOC Leverano è il Negroamaro.

Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle province di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata.

Se un tempo fino ai primi anni 90' la spalla ideale del Negroamaro era la malvasia Nera di Brindisi e di Lecce, negli ultimi vent'anni la piattaforma ampelografica dell'area di produzione dell'IGT Salento è sostanzialmente cambiata. Sono stati introdotti, infatti, anche altri vitigni non solo locali e nazionali come Primitivo, Moltepulciano, Sangiovese, Lambrusco ecc, ma anche internazionali come il Cabernet, Merlot, Syrah.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. Le forme di allevamento, i sestri 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. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

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

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

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

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

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

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

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

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Lecce – Viale Gallipoli – 73100 LECCE.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c). In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 3).

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

Approvato con DPR 21.12.1988
Modificato con DM 04.10.2001

GU n. 144 - 22.06.1989
GU n. 240 -15.10.2001

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata “Lizzano” è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- “Lizzano” Rosso, anche nelle tipologie Novello e frizzante;
- “Lizzano” Rosato, anche nelle tipologie Novello, Spumante e frizzante;
- “Lizzano” Bianco, anche nelle tipologie Spumante e frizzante;
- “Lizzano” Negroamaro Rosso e Rosato;
- “Lizzano” Malvasia nera.

**Articolo 2
Base ampelografica**

I vini DOC “Lizzano” devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

“Lizzano” Rosso e Rosato: Negroamaro dal 60 all’80%, Montepulciano, Sangiovese, Bombino nero, Pinot nero, da soli o congiuntamente sino ad un massimo del 40%.

Possono inoltre concorrere le uve dei vitigni: Malvasia nera di Brindisi e/o di Lecce fino ad un massimo del 10%.

“Lizzano” Bianco: Trebbiano toscano dal 40 al 60% Chardonnay e/o Pinot bianco almeno il 30%. Possono inoltre concorrere le uve presenti nei vigneti dei vitigni: Malvasia lunga bianca massimo 10%, Sauvignon e/o Bianco d’Alessano con un massimo del 25%.

“Lizzano” Negroamaro: Negroamaro minimo 85%. Possono inoltre concorrere le uve dei vitigni: Malvasia nera di Brindisi e/o di Lecce, Montepulciano, Sangiovese, Pinot nero, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

“Lizzano” Malvasia Nera: Malvasia nera di Brindisi e/o di Lecce almeno 85%. Possono inoltre concorrere le uve dei vitigni: Negroamaro, Montepulciano, Sangiovese, Pinot nero, da soli o congiuntamente fino ad massimo del 15%.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

Le uve della denominazione di origine controllata “Lizzano” devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Lizzano, Faggiano e le isole amministrative del comune di Taranto individuate con la lettera A e C. in provincia di Taranto.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC “Lizzano” devono essere quelle già affermatesi da lungo tempo nella zona e, comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

In particolare, per ciò che concerne i nuovi impianti, le forme di allevamento saranno di media espansione, preferibilmente su tetto verticale, con sistema di potatura di tipo speronato e con un investimento minimo per

ettaro di almeno 3500 ceppi.

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

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a DOC "Lizzano" in coltura specializzata è la seguente:

- Lizzano bianco 16,00 t/ettaro
- Lizzano rosso e rosato 14,00 t/ettaro
- Lizzano Malvasia nera 14,00 t/ettaro
- Lizzano Negroamaro rosso o rosato 14,00 t/ettaro

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti sopra indicati. La regione Puglia, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle situazioni di coltivazione può stabilire il limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quelli fissati dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC "Lizzano" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- "Lizzano" Rosso : 11,00% vol;
- "Lizzano" Rosato: 11,00% vol;
- "Lizzano" Bianco: 10,00% vol;
- "Lizzano" Negroamaro Rosso: 11,50% vol;
- "Lizzano" Negroamaro Rosato: 11,50% vol;
- "Lizzano" Malvasia nera: 11,50% vol;

Articolo 5 Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno dei territori amministrativi dei comuni di: Lizzano Faggiano Taranto In provincia di Taranto.

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

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al:

- "Lizzano" Rosso 70%;
- "Lizzano" Negroamaro 70%;
- "Lizzano" Malvasia nera 70%;
- "Lizzano" Rosato 65%;
- "Lizzano" Negroamaro Rosato 65%;
- "Lizzano" Bianco 65%.

L'eventuale eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata. La tipologia "Lizzano" Rosso può essere ottenuta con macerazione carbonica delle uve; in tal caso è designata in etichetta con il termine "novello".

La commercializzazione del vino a DOC "Lizzano" Rosso Novello non può essere anteriore al 6 Novembre dell'anno di produzione delle uve

Le tipologie “Lizzano” Rosato e “Lizzano” Negroamaro Rosato debbono essere prodotte con tecnologie di vinificazione che assicurino limitato contatto tra mosto in fermentazione e parti solide.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini della DOC “Lizzano” all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Lizzano” Rosso:

- colore: rosso rubino sino a rosso granata;
- profumo: vinoso, gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

“Lizzano” Rosato:

- colore: tendente al rubino chiaro;
- profumo: lievemente vinoso, caratteristico di fruttato se giovane;
- sapore: asciutto, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Lizzano” Negroamaro Rosso:

- colore: rubino tendente al granata;
- profumo: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

“Lizzano” Negroamaro Rosato:

- colore: rosato tenue con riflessi purpurei;
- profumo: fragrante, caratteristico;
- sapore: asciutto, delicato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Lizzano” Malvasia Nera:

- colore: rosso rubino tendente al granata;
- profumo: caratteristico, lievemente aromatico;
- sapore: asciutto, vellutato, lievemente aromatico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Lizzano” Bianco:

- colore: giallo paglierino scarico;
- profumo: gradevole, caratteristico di fruttato, delicato;
- sapore: secco, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Lizzano” Bianco Spumante:

- spuma: vivace e fine;
- perlate: fine, regolare e persistente;
- colore: giallo paglierino tenue;
- profumo: gradevole, con caratteristiche di fruttato. Delicato;
- sapore: secco, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Lizzano” Rosato Spumante:

- spuma: vivace, fine;
- perlate: fine, regolare e persistente;
- colore: lievemente vinoso, caratteristico di fruttato;
- profumo: gradevole, con caratteristiche di fruttato. Delicato;
- sapore: secco, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Le tipologie “Lizzano” Negroamaro e “Lizzano” Malvasia Nera ottenute da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50% vol. e che siano immessi al consumo con un titolo alcolometrico totale minimo di: 13,00% non prima del 30 Novembre dell’anno successivo a quello di produzione, possono portare in etichetta la menzione “superiore”.

Le tipologie “Lizzano” Rosso e Rosato immesse al consumo in data non anteriore al 6 Novembre dell’anno di produzione delle uve possono portare in etichetta la designazione “novello”. Le tipologie “Lizzano bianco, Lizzano rosso e rosato” possono essere prodotte nella versione “frizzante”, avente le stesse caratteristiche dei tipi tranquilli e con sovrappressione non inferiore ad un bar a 20° C. e non superiore a tre bar a 20° C. in recipienti chiusi.

Le tipologie “Lizzano bianco e Lizzano rosato” possono essere utilizzate per la produzione di vini “spumanti” secondo le norme generali di spumantizzazione da effettuarsi nell’ambito della zona prevista nel precedente art. 5.

Alla denominazione di origine controllata “Lizzano” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, riserva, selezionato e similari.

Le specificazioni di colore “rosso, rosato e bianco” o di vitigno “Negroamaro e Malvasia nera” in aggiunta alla DOC “Lizzano” debbono figurare immediatamente al di sotto dell’indicazione “denominazione di origine controllata” ed in caratteri le cui dimensioni non superino i due terzi di quelli usati per indicare la denominazione di origine controllata stessa.

I vini della DOC “Lizzano” designati con le menzioni “novello” e “superiore” devono riportare in etichetta l’annata di produzione delle uve, per le altre tipologie tale indicazione è consentita.

I caratteri utilizzati per indicare le menzioni aggiuntive non devono superare, in dimensione, quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine controllata.

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

Articolo 8

Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona sulla zona Geografica.

1. I Fattori Naturali rilevanti

Il territorio in cui ricade l’areale di produzione della D.O.C. Lizzano è essenzialmente quello dell’Arco Jonico.

L’Arco Jonico interessa maggiormente la zona quasi costiera e comprende i comuni di Lizzano, Faggiano e le isole amministrative del comune di Taranto individuate con la lettera A e C. in provincia di Taranto. 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.

In tutto il territorio della D.O.C.G. 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.

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.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino “Lizzano”.

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.

2 Fattori umani rilevanti per il legame.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, infatti il fattore antropico nella zona è intervenuto in maniera significativa a modificare le tecniche colturali e di produzione e ad esaltare le caratteristiche pedologiche, climatiche ed agronomiche dei territori; così, ad esempio, i viticoltori del Lizzano nelle operazioni agronomiche hanno effettuato operazioni di scasso e frantumazione sul crostone roccioso, andando a trovare il terreno di ottima qualità e freschezza che si trova al di sotto di esso; in alcune sottozone i viticoltori hanno utilizzato la presenza di pietre per la costruzione dei famosi "muretti a secco" e, in tutta l'area il clima, con forti escursioni termiche ed il terreno ricco di scheletro ha favorito il riaffermarsi delle produzioni vitivinicole nel rispetto della tradizione del territorio Tarantino. Infatti l'introduzione delle pratiche vitivinicole nel Tarantino si deve, probabilmente, ai coloni spartani che fondarono la città greca. Della viticoltura di epoca coloniale sappiamo molto poco, ma è molto probabile che essa rivestisse un ruolo molto importante all'interno delle aziende medio-piccole proliferate all'interno della *chora* nei secoli V-III a.C.. Questa specificità la si riscontra in parte anche oggi e non è un caso se fin dal '700 il sistema della masseria, personificazione della grande proprietà (feudale, laica o ecclesiastica) si contrapponeva a quello del semplice vigneto, espressione invece del piccolo possesso contadino; non è un caso, quindi, che ben di rado il peso economico del vigneto all'interno della masseria risultasse consistente, nonostante il suo pur articolato corredo di funzioni produttive.

Fu nell'800, a seguito della nascita di una nuova forma insediativa delle élite borghesi, che prese le mosse dalla trasformazione delle strutture produttive deputate alla vite (*i palmenti*, con gli ambienti che ospitavano il custode del vigneto) in *casini* di campagna, dove le antiche funzioni convivevano con le nuove, residenziali e di rappresentanza insieme, che si realizzò uno sviluppo importante della viticoltura anche per il fatto che la popolazione contadina, per emulazione, cominciò a risiedere in campagna per periodi prolungati favorendo così la nascita di veri villaggi rurali. Sorse così una miriade di microaziende viticole che giunsero a colonizzare finanche la duna costiera, mentre i moltissimi trulli eretti nelle campagne divennero un inequivocabile segno di nuovo, seppure stagionale, modello di popolamento rurale.

Comunque, anche in tale contesto, il vigneto continuava a costituire il nucleo della pur grama proprietà contadina, fermo restando la condizione di esigua produzione commercializzabile. Contemporaneamente i grossi proprietari terrieri, grazie a finalmente importanti investimenti, impiantarono estesi vigneti la cui produzione poteva finalmente essere destinata ad un mercato più ampio; iniziava così una pratica: l'impiego del vino pugliese per migliorare le prestazioni delle più celebrate produzioni del Centro e Nord italiane.

La viticoltura ha sempre rappresentato la pratica agricola più redditizia e, al tempo stesso, però quella più onerosa ed il binomio vite-vino, sebbene racchiuda gran parte della storia della viticoltura tarantina, non lo esaurisce, infatti nella zona pianeggiante dell'arco jonico si è sviluppata la coltura della vite da tavola e si è consolidata, con alti e bassi, quella da vino. Tutto ciò può trovare una spiegazione sia nella tipologia pedoclimatiche dell'area che nella tradizione. Infatti alcune varietà di vite (come il *moscatellone* e la *duraca*) erano considerate di elevato pregio, per cui si preferiva allevarle all'interno dei giardini, mentre la vite destinata alla produzione di vino era allevata senza sostegni (*ad alberello*), le pregiate varietà di uva da tavola necessitavano di irrigazioni e di sostegni. Tale funzione avevano, all'interno dei giardini, gli scenografici *pergolati*, costituiti da colonnati, gli antesignani dei moderni *tendon*, come pure nelle aree orticole (come le *Paludi del Tara*), dalla abbondante disponibilità idrica, veniva coltivata, invece, l'uva *in impalata*: si trattava in genere di una varietà da tavola (l'uva *lunga* o *cornola*) allevata con sostegni fatti di canna.

Anche la vinificazione delle uve, sia nei metodi che nelle procedure e tecnologie, ha radice consolidate nella tradizione. Il ciclo lavorativo annuale prevedeva due o tre zappature (o *conce*:autunnale, primaverile e estiva), la mondatura e la *probagnatura* (con la quale si sostituivano, con il sistema delle *propaggini*, cioè della margotta, le piante venute meno per varie cause).

La tipica azienda viticola medio-grande includeva anche gli edifici deputati alla trasformazione delle uve in mosti.

Tipicamente essi consistevano in una *casa di custodia* che ospitava il conduttore della vigna (il *vignaiolo*, abitata in genere per il periodo della vendemmia e delle lavorazioni), in una *rimessa*, in alcuni pozzi per la fornitura della

molta acqua necessaria, nelle vasche (*pile*) e nell'impianto di trasformazione vero e proprio, comprendente il palmento e le strutture annesse (*caricaturi, palaci e palmentelli*).

Verso i *palmenti* venivano indirizzate anche le uve dei piccoli viticoltori circostanti, che in genere non avevano sui propri terreni tali strutture.

Il mosto che si ricavava dalla pigiatura e dalla torchiatura veniva caricato su carri adeguatamente attrezzati per il trasporto di liquidi (le *carrizze*) e trasferito nelle cantine in città o in paese, ove veniva imbottato per essere poi sottoposto ai successivi travasi.

Ed oggi, nel rispetto della tradizione, nell'areale interessato, tanti piccoli produttori conferiscono a sistemi cooperativi che hanno il compito di valorizzare e commercializzare il prodotto ed alcuni hanno cominciato a diversificare la loro attività completando la filiera e commercializzando direttamente le proprie produzioni di qualità.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso degli ultimi anni, in particolare riferita alla puntuale definizione degli aspetti tecnico produttivi ha modificato questo trend indirizzando le produzioni verso altri mercati che hanno saputo premiare gli sforzi, le caratteristiche e le specificità dell'intero territorio.

Scelte produttive che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- le forme di allevamento, i sestri 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; è evidente in questi ultimi anni la trasformazione dei tendoni in impianti a filare proponendosi, così, sul mercato con obiettivi di valorizzazione della qualità e non della quantità;

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona sia per la vinificazione dei bianchi e dei rosati che per la vinificazione in rosso dei vini, adeguatamente differenziate per la tipologia di base che la tipologia superiore, 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 "Lizzano" è riferita a diverse tipologie di vino, bianco, rosato e rosso che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata alla varietà e caratteristiche dell'ambiente pedoclimatico e geografico.

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

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

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

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Taranto è l'Organismo di controllo autorizzato 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 2).

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

Approvato con DPR 10.06.1969	GU n. 211 - 19.08.1969
Modificato con DM 08.08.1988	GU n. 195 - 20.08.1988
Modificato con DM 17.05.2011	GU n. 131 - 08.06.2011

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata “Locorotondo” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- “Locorotondo” (anche nelle tipologie superiore e riserva);
- “Locorotondo” Spumante;
- “Locorotondo” Passito;
- “Locorotondo” Verdeca;
- “Locorotondo” Bianco d’Alessano;
- “Locorotondo” Fiano.

**Articolo 2
Base ampelografica**

La denominazione di origine controllata “Locorotondo” senza alcuna specificazione di vitigno è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dai vitigni Verdeca b. per almeno il 50% e Bianco di Alessano b. per almeno il 35%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni autoctoni a bacca bianca idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea “Murgia Centrale” e “Salento-Arco Jonico”, presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 15% della superficie iscritta allo schedario viticolo.

La denominazione di origine controllata “Locorotondo” nelle versioni superiore e riserva è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dalla medesima base ampelografica della denominazione di origine controllata “Locorotondo” senza alcuna specificazione di vitigno.

La denominazione di origine controllata “Locorotondo” Spumante è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dalla medesima base ampelografica della denominazione di origine controllata “Locorotondo” senza alcuna specificazione di vitigno.

La denominazione di origine controllata “Locorotondo” Passito è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dalla medesima base ampelografica della denominazione di origine controllata “Locorotondo” senza alcuna specificazione di vitigno.

La denominazione di origine controllata “Locorotondo” con la specificazione dei vitigni Verdeca, Bianco di Alessano e Fiano è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve dei medesimi vitigni presenti nei vigneti, composti in ambito aziendale, per almeno l’85%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea “Murgia Centrale” e “Salento-Arco Jonico”, presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 15% della superficie iscritta all’albo dei vigneti.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione del vino “Locorotondo” comprende gli interi territori dei comuni di: Locorotondo e di Cisternino ed in parte il territorio comunale di Fasano che resta così delimitato: partendo dal confine territoriale

Locorotondo – Fasano segue la strada statale n. 172 dei Trulli, fino alla biforcazione della stessa per la Selva di Fasano, segue lungo la strada asfaltata fino al centro di detta località (Casina Municipale) a quota 386, prosegue fino al confine tra i territori di Fasano e Monopoli, segue la linea di confine tra il comune di Fasano e i comuni di Monopoli, Alberobello e Locorotondo fino all'incrocio con la strada statale 172.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

Condizioni naturali dell'ambiente. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Locorotondo" devono essere quelle della zona o, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni delle denominazioni di origine di cui si tratta. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

- Densità di impianto. Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.500.
- Forme di allevamento e sestri di impianto. I sestri di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona.
- Irrigazione, forzatura. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.

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

Tipologia vini	Produzione uva t/ha	Titolo alcol. vol. nat. Minimo % vol
"Locorotondo"	13,00	9,50%
"Locorotondo" Superiore	10,00	11,00%
"Locorotondo" Riserva	13,00	9,50%
"Locorotondo" Spumante	13,00	9,50%
"Locorotondo" Passito	13,00	9,50%
"Locorotondo" Verdeca	13,00	10,00%
"Locorotondo" Bianco di Alessano	10,00%	13,00
"Locorotondo" Fiano	13,00	10,00%

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché l'eccedenza produttiva non superi del 20% i limiti medesimi. Qualora tali limiti vengano superati, tutta la produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento e di appassimento delle uve devono essere effettuate all'interno dei territori comunali in cui ricade, in tutto o in parte, la zona di produzione delimitata dal precedente articolo 3.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su richiesta degli interessati può, altresì, consentire che le medesime operazioni siano effettuate in cantine situate fuori dei territori comunali in cui ricade, in tutto o in parte, la zona di produzione, a condizione che le medesime cantine dimostrino di aver prodotto, prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare, vini ottenuti con le uve di cui all'art. 2 del presente disciplinare e provenienti dalla zona di produzione di cui all'articolo 3.

Elaborazione

La tipologia “Locorotondo” Spumante deve essere ottenuta per rifermentazione naturale. Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini per la produzione dello spumante devono essere effettuate nelle province di Bari, Brindisi e Taranto.

Per la tipologia “Locorotondo” Riserva il vino deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio, compreso l'eventuale affinamento, non inferiore a un anno e può essere immesso al consumo soltanto dopo il 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia.

La tipologia “Locorotondo” Passito deve essere ottenuta da uve sottoposte in tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, a conveniente appassimento mediante uno o più procedimenti, tecniche ed attrezzature permesse dalla normativa in materia.

Tale procedimento deve assicurare un contenuto zuccherino non inferiore a 250 g/l.

Arricchimenti e colmature

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all' art. 1, ad esclusione della tipologia passito, con mosti concentrati ottenuti da uve della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato oppure per auto concentrazione, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia.

Per tutte le tipologie qualora sia prevista una fase di invecchiamento, è ammessa la colmatura del 5% con tutti i vini aventi diritto alla DOC.

Resa uva/vino.

Per tutte le tipologie dei vini a DOC “Locorotondo”, ad esclusione del Passito, la resa massima dell'uva in vino compreso l'eventuale arricchimento, non deve superare il 70%. Tale limite è al netto della presa di spuma relativa alla tipologia spumante. Qualora la resa uva/vino superi tale limite ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti, alla produzione di vini a Indicazione Geografica Protetta nell'ambito geografico delimitato.

Se si supera il suddetto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

La resa massima dell'uva in vino per la tipologia Passito, non deve essere superiore al 60% riferito a uva fresca. Il vino residuo fino alla resa massima del 75%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata, ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti alla produzione di vini a Indicazione Geografica Protetta nell'ambito geografico delimitato.

Articolo 6

Caratteristiche dei vini al consumo

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

“Locorotondo”

- Colore: giallo paglierino tenue talvolta tendente al verdolino;
- Odore: delicato, caratteristico;
- Sapore: asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Locorotondo” Superiore

- Colore: giallo paglierino talvolta tendente al verdolino;
- Odore: delicato, caratteristico;
- Sapore: asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Locorotondo” Riserva

- Colore: giallo paglierino;
- Odore: delicato, caratteristico con leggeri sentori speziati;
- Sapore: asciutto pieno ed armonico;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Locorotondo” Spumante

- Spuma: fine e persistente;
- Colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdolini;
- Odore: delicato e fine;
- Sapore: da extrabrut a dolce, sapido, fresco, fine e armonico;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Locorotondo” Passito

- Colore: giallo da paglierino intenso a dorato;
- Odore: caratteristico, intenso;
- Sapore: dolce, armonico, vellutato e caratteristico;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno il 12,00% vol effettivo;
- Acidità totale minima: 4,0 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- Acidità volatile massima: 25 meq/l.

“Locorotondo” Verdeca

- Colore: giallo paglierino tenue talvolta con riflessi verdolini;

- Odore: delicato e persistente;
- Sapore: secco, fresco ed equilibrato;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Locorotondo” Bianco di Alessano

- Colore: giallo paglierino;
- Odore: fine e persistente;
- Sapore: secco, equilibrato, talvolta sapido;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Locorotondo” Fiano

- Colore: giallo paglierino talvolta con riflessi dorati;
- odore: caratteristico, intenso e persistente;
- Sapore: secco, armonico, caratteristico;
- Titolo alcolometrico volumico minimo: 11,50% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l.
- Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti in legno, ove consentita, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Qualificazioni: Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari.

E' 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.

Per tutte le tipologie, ad esclusione dello spumante è obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta.

Articolo 8

Confezionamento

Le tipologie “Locorotondo”, “Locorotondo” Verdeca, “Locorotondo” Bianco di Alessano e “Locorotondo” Fiano devono essere confezionate in recipienti di vetro.

Possono essere utilizzati altresì contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato idoneo all'uso alimentare, racchiuso in un involucro di cartone o altro materiale rigido, di capacità non inferiore a litri 2 e non superiore a litri 5.

Per l'immissione al consumo della tipologia "Locorotondo" nelle versioni Riserva e Superiore, nonché per la tipologia "Locorotondo" Passito, sono ammessi soltanto recipienti di vetro della capacità fino a 3 litri aventi chiusure con tappo raso bocca in sughero o sostanze inerti.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione è denominata "Valle d'Itria" e fa parte della più ampia area della Murgia, cosiddetta "dei Trulli". Dal punto di vista cartografico la zona è orientata a sud-est della provincia di Bari. I comuni rientranti nella zona delimitata sono: Locorotondo in provincia di Bari, Cisternino e parte del territorio di Fasano in provincia di Brindisi.

La pedologia del suolo presenta le classiche terre rosse derivate dalla dissoluzione delle rocce calcaree, delle quali rappresentano i residui insolubili composti da ossidi e idrossidi di ferro e di alluminio. Sono terreni che per la loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini bianchi di pregio. I terreni, argillosi, argilloso-limosi, hanno elevata presenza di scheletro che raggiunge circa il 60% dei costituenti totali.

L'altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 280 e i 418 metri sul livello del mare e con un'escursione altimetrica, quindi, di 138 metri. Le pendenze sono lievi e le esposizioni prevalenti sono orientate sud-est.

Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 800 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale. Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 300 mm. di pioggia. Non sono rare estati senza alcuna precipitazione. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30 °C e scendono sotto 0 °C. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18 °C.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Elementi determinanti per imprimere le peculiarità di un vino sono il vitigno e l'ambiente, quest'ultimo inteso sia dal punto di vista fisico (clima e terreno) sia sotto l'aspetto antropologico (tradizioni, tecnica, professionalità). Di fondamentale importanza sono quindi i fattori umani presenti nel territorio di produzione che hanno inciso sulle caratteristiche del vino.

Il territorio interessato dalla produzione dei vini "Locorotondo" presenta un paesaggio agrario caratterizzato da residui boschi di querceti e leccio misti a vegetazione spontanea mediterranea che costituiva la copertura naturale del territorio prima della presenza dell'uomo. Con i primi insediamenti umani, risalenti in epoca storica alle popolazioni messa picche e peucetiche, il territorio nel corso dei secoli ha subito profonde trasformazioni. Il paesaggio rurale attualmente è caratterizzato da tipici, eleganti e lineari muretti a secco che delimitano e sostengono il terreno agrario lentamente accumulatosi nel tempo e sul quale l'uomo ha impiantato i vigneti che danno i vini interessati dal presente disciplinare. La pietra, in simbiosi con la vite, è parte integrante della Valle d'Itria e ne costituisce l'immagine visiva con i famosi "Trulli".

I vigneti, per la maggior parte di piccole dimensioni, nei quali la scelta dei due vitigni predominanti è stata fatta con felice intuizione al fine di sfruttare al massimo le caratteristiche del territorio. Il vitigno Verdeca vuole terreno fresco e profondo del fondovalle; il vitigno Bianco d'Alessano, più rustico, vegeta e produce bene sui crinali poveri di stato coltivabile ma esposti al sole. L'uno fornisce al vino il profumo e il sapore, l'altro la stoffa e il corpo. Insieme costituiscono la formula per produrre lo splendido vino bianco denominato "Locorotondo".

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

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati da sempre nell'area geografica considerata: il Verdeca e il Bianco d'Alessano;
- le forme di allevamento, i sistemi d'impianto e i sistemi di potatura: anche questi elementi sono quelli tradizionali e comunque sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle

viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare: 91 hl/ha per le tipologie Locorotondo base, Riserva, Spumante, Verdeca, Bianco d'Alessano e Fiano; 70 hl/ha per la tipologia Locorotondo Superiore e 54,6 hl/ha per la tipologia Passito. In particolare le forme di allevamento prevalentemente utilizzate nella zona sono l'Alberello, l'Alberello modificato a Spalliera e la Controspalliera: la prima forma rappresenta il 20%, la seconda il 50% e la terza il 30% del totale.

I sistemi di potatura adottati sono: per l'allevamento ad Alberello la potatura corta (al momento della potatura vengono lasciate 2 speroni con 3-4 gemme per ciascuna delle 2 o 3 branche), per l'allevamento ad Alberello modificato e per quello a Controspalliera la potatura mista (sperone e capo a frutto con circa 8-10 gemme).

La densità di impianto varia da 4.500 ceppi per la spalliera a circa 7.500 ceppi per l'alberello modificato a circa 10.000 ceppi per l'alberello tradizionale.

Vista la tendenza attuale ad allargare troppo i sestri d'impianto, si è ritenuto opportuno stabilire che per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.500.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia spumante che deve essere ottenuta per rifermentazione naturale. Per la tipologia riserva l'elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento in bottiglia obbligatori, mentre per la tipologia passito le uve devono subire un periodo di appassimento.

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

La DOC "Locorotondo" è riferita a 8 tipologie di vino bianco che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

I vini della zona di produzione hanno le seguenti le caratteristiche organolettiche: un bel colore giallo paglierino tenue talvolta tendente al verdolino; sapore asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo; odore:delicato, caratteristico con leggeri sentori speziati;

delicato profumo che aumenta con l'invecchiamento, scarsa vivacità.

Così due scrittori enogastronomi descrivono il vino Locorotondo: Mario Soldati dice di averlo trovato così diverso da ogni bianco secco, così diverso per la magrezza estrema del suo corpo, così leggero, chiaro fragile, puro. E Paolo Monelli scrive "con che grata meraviglia vidi portare a tavola, per accompagnare le ostriche, un bianco Locorotondo;esilissimo, lucido, bianco albino come queste belle fanciulle pugliesi di sangue normanno. Pareva un vino da nulla, come suo solo pregio fosse l'ineffabile bellezza invece dopo aver vuotato il bicchiere un gusto postumo illuminava la bocca: fresco, aromatico, ardito...".

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

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

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la fisiologia della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini "Locorotondo". In particolare trattasi di terre che presentano un limitato contenuto di elementi nutritivi e che mal si prestano ad un'utilizzazione intensiva delle altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità.

Il clima dell'areale di produzione, come già detto, è del tipo caldo-arido, caratterizzato da precipitazioni non abbondanti, con scarse piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto. L'ancora ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Locorotondo".

L'intensa attività delle popolazioni rurali ha interagito in maniera determinante sulla formazione delle caratteristiche vitivinicole della zona. Al tempo della Magna Grecia i vini pugliesi godevano di una fama commerciale ben al di sopra di quanta ne avesse fino a qualche decennio addietro. In particolare nell'area centrale della Puglia attorno all'insediamento greco, e poi romano di Egnazia, che comprendeva anche il territorio della Valle d'Itria, vi era una viticoltura con una propria autonomia dove era diffuso il vitigno Bianco d'Alessano. Ricerche archeologiche hanno identificato in vari porti della regione cisterne destinate a contenere vino che poi era caricato in anfore con destinazione su tutte le rotte mediterranee.

Tuttavia alcuni studiosi sostengono che far coincidere l'inizio della storia del vino in Puglia con la colonizzazione greca dell'VIII-VI secolo a.C. significa non tener conto di altri mille anni di storia di storia precedente. La diffusione della viticoltura nell'Italia meridionale ad opera dei greci con il vitigno "Aglanico" (deformazione del termine "Ellenico"), interessò marginalmente la Puglia per il semplice fatto che in questa regione era già insediata una propria viticoltura con il "Bianco d'Alessano" vitigno di origine messapica, introdotto nel periodo delle civiltà micenee e cretesi del XII-XI secolo a.C. attraverso le leggendarie migrazioni dall'Illiria (le moderne Albania-Kosovo- Macedonia) tra le due sponde del mare Adriatico meridionale.

Di una preesistente civiltà viticola è segno l'uso, esclusivamente in Puglia, del vocabolo dialettale "mir", tradotto dai latini in "merum" per indicare un vino schietto, vero e sincero, mentre gli stessi latini riservavano il termine "vinum" ad altri tipi di vino che per contrapposizione non apparivano tali. Ebbene il termine "mir" era già usato dall'antica popolazione Apula dei Iapigi e dei Messapi insediatisi nella Puglia meridionale nell'XI secolo a.C.

La plurimillennaria storia vitivinicola della Puglia, riferita alla zona considerata, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e le tipiche caratteristiche qualitative del "Locorotondo".

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 i rinomati vini "Locorotondo", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari, C.so Cavour n. 2 - 70121 BARI

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari è l'Organismo di controllo autorizzato 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 2).

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “MARTINA” o “MARTINA FRANCA”**

Approvato con DPR 10.06.1969
Approvato con DPR 09.02.1990

GU n. 211 - 19.08.1969
GU n. 165 - 17.07.1990

**Articolo 1
Denominazione**

La denominazione di origine controllata “Martina o Martina Franca” è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Base ampelografica**

Il vino a DOC “Martina o Martina Franca” deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni nella proporzione appresso indicata:

Verdeca dal 50 al 65%, Bianco d’Alessano dal 35 al 50%, Fiano, Bombino, Malvasia Bianca presenti nei vigneti fino ad un massimo del 5%.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione del vino a DOC “Martina o Martina Franca” comprende gli interi territori dei comuni di: Martina Franca, Crispiano, Alberobello (compresa la frazione del comune di Castellana Grotte ricadente nel territorio di Alberobello) e parte del territorio comunale di Ceglie Messapico e Ostuni che resta delimitato da una linea di confine che da Specchia Tarantina, in agro di Martina, segue la strada asfaltata che passando per la Masseria Fedele Grande in agro di Ceglie, porta al centro abitato di quest’ultimo comune e quindi costeggiando dalla parte occidentale e piegando sulla provinciale per Martina per circa 500 metri e ripiegando poi a destra per la circonvallazione del centro urbano di Ceglie, si immette sulla provinciale Ceglie-Cisternino, fino all’incontro del confine comunale di Ostuni, passando per la Casa della Padule, segue il confine territoriale Ceglie-Ostuni fino al km 6,000.

Da qui detta linea di confine continua seguendo la strada Ceglie-Cisternino, sale verso il centro abitato di Cisternino per arrivare a quota 243 in contrada Masseria Cavallerizza, piega poi ad est per metri 400 e risale verso nord passando per le quote 253, 262, 264 e si immette sulla strada Ostuni-Cisternino fino al km 8,000, piega a destra passando per la quota 270 e arriva al confine comunale di Cisternino.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC “Martina o Martina Franca” devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

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

E’ vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a DOC “Martina o Martina Franca”, in coltura specializzata, non deve essere superiore a: 13,00 t/ettaro.

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

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

La resa massima dell’uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Qualora la resa superi il limite sopra riportato l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

La Regione Puglia con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a DOC "Martina o Martina Franca" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,00% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art 3, tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni avvengano nell'intero territorio dei comuni anche se solo in parte compresi nella zona di produzione delle uve e nei territori dei comuni di: Locorotondo e Cisternino.

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

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC "Martina o Martina Franca" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo verdolini o giallo paglierino chiaro;
- profumo: vinoso, delicato, caratteristico, gradevole;
- sapore: secco, delicato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

La DOC "Martina o Martina Franca" può essere utilizzata per designare il vino "spumante" naturale ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare di produzione, seguendo le vigenti norme legislative per la preparazione degli spumanti.

La preparazione del vino a DOC "Martina o Martina Franca spumante" deve avvenire nelle province di Bari, Brindisi e Taranto.

Alla DOC "Martina Franca" è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.

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

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione è denominata “Valle d’Itria” e fa parte della più ampia area della Murgia, cosiddetta “dei Trulli”. Dal punto di vista cartografico la zona è orientata a sud-est della provincia di Bari. I comuni rientranti nella zona delimitata sono: Martina in provincia di Bari, Cisternino e parte del territorio di Fasano in provincia di Brindisi.

La pedologia del suolo presenta le classiche terre rosse derivate dalla dissoluzione delle rocce calcaree, delle quali rappresentano i residui insolubili composti da ossidi e idrossidi di ferro e di alluminio. Sono terreni che per la loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini bianchi di pregio. I terreni, argillosi, argillosi-limosi, hanno elevata presenza di scheletro che raggiunge circa il 60% dei costituenti totali.

L’altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 280 e i 418 metri sul livello del mare e con un’ escursione altimetrica, quindi, di 138 metri. Le pendenze sono lievi e le esposizioni prevalenti sono orientate sud-est.

Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 800 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale. Considerato l’andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 300 mm. di pioggia. Non sono rare estati senza alcuna precipitazione. L’andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30 °C e scendono sotto 0 °C. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18° C.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Elementi determinanti per imprimere le peculiarità di un vino sono il vitigno e l’ambiente, quest’ultimo inteso sia dal punto di vista fisico (clima e terreno) sia sotto l’aspetto antropologico (tradizioni, tecnica, professionalità). Di fondamentale importanza sono quindi i fattori umani presenti nel territorio di produzione che hanno inciso sulle caratteristiche del vino.

Il territorio interessato dalla produzione dei vini “Martina” presenta un paesaggio agrario caratterizzato da residui boschi di querceti e leccio misti a vegetazione spontanea mediterranea che costituiva la copertura naturale del territorio prima della presenza dell’uomo. Con i primi insediamenti umani, risalenti in epoca storica alle popolazioni messa piche e peucetiche, il territorio nel corso dei secoli ha subito profonde trasformazioni. Il paesaggio rurale attualmente è caratterizzato da tipici, eleganti e lineari muretti a secco che delimitano e sostengono il terreno agrario lentamente accumulatosi nel tempo e sul quale l’uomo ha impiantato i vigneti che danno i vini interessati dal presente disciplinare. La pietra, in simbiosi con la vite, è parte integrante della Valle d’Itria e ne costituisce l’immagine visiva con i famosi “Trulli”.

I vigneti, per la maggior parte di piccole dimensioni, nei quali la scelta dei due vitigni predominanti è stata fatta con felice intuizione al fine di sfruttare al massimo le caratteristiche del territorio. Il vitigno Verdeca vuole terreno fresco e profondo del fondovalle; il vitigno Bianco d’Alessano, più rustico, vegeta e produce bene sui crinali poveri di stato coltivabile ma esposti al sole. L’uno fornisce al vino il profumo e il sapore, l’altro la stoffa e il corpo. Insieme costituiscono la formula per produrre lo splendido vino bianco denominato “Martina”.

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

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati da sempre nell’area geografica considerata: il Verdeca e il Bianco d’Alessano;
- le forme di allevamento, i sistemi d’impianto e i sistemi di potatura: anche questi elementi sono quelli tradizionali e comunque sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l’esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare: 91 hl/ha per le tipologie Martina base, Riserva, Spumante, Verdeca, Bianco d’Alessano e Fiano; 70 hl/ha per la tipologia Martina Superiore e 54,6 hl/ha per la tipologia Passito. In particolare le forme di allevamento prevalentemente utilizzate nella zona sono l’Alberello, l’Alberello modificato a Spalliera e la Controspalliera: la prima forma rappresenta il 20%, la seconda il 50% e la terza il 30% del totale.

I sistemi di potatura adottati sono: per l’allevamento ad Alberello la potatura corta (al momento della potatura vengono lasciate 2 speroni con 3-4 gemme per ciascuna delle 2 o 3 branche), per l’allevamento ad Alberello modificato e per quello a Controspalliera la potatura mista (sperone e capo a frutto con circa 8-10 gemme).

La densità di impianto varia da 4.500 ceppi per la spalliera a circa 7.500 ceppi per l'alberello modificato a circa 10.000 ceppi per l'alberello tradizionale.

Vista la tendenza attuale ad allargare troppo i sestri d'impianto, si è ritenuto opportuno stabilire che per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.500.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia spumante che deve essere ottenuta per rifermentazione naturale. Per la tipologia riserva l'elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento in bottiglia obbligatori, mentre per la tipologia passito le uve devono subire un periodo di appassimento.

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

La DOC "MARTINA" è riferita a 8 tipologie di vino bianco che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

I vini della zona di produzione hanno le seguenti le caratteristiche organolettiche: un bel colore giallo paglierino tenue talvolta tendente al verdolino; sapore asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo; odore:delicato, caratteristico con leggeri sentori speziati;

delicato profumo che aumenta con l'invecchiamento, scarsa vivacità.

Così due scrittori enogastronomi descrivono il vino Martina: Mario Soldati dice di averlo trovato così diverso da ogni bianco secco, così diverso per la magrezza estrema del suo corpo, così leggero, chiaro fragile, puro. E Paolo Monelli scrive "con che grata meraviglia vidi portare a tavola, per accompagnare le ostriche, un bianco Martina;esilissimo, lucido, bianco albino come queste belle fanciulle pugliesi di sangue normanno. Pareva un vino da nulla, come suo solo pregio fosse l'ineffabile bellezza invece dopo aver vuotato il bicchiere ...un gusto postumo illuminava la bocca: fresco, aromatico, ardito...".

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

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

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la fisiologia della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini "Lcorotondo". In particolare trattasi di terre che presentano un limitato contenuto di elementi nutritivi e che mal si prestano ad un'utilizzazione intensiva delle altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità.

Il clima dell'areale di produzione, come già detto, è del tipo caldo-arido, caratterizzato da precipitazioni non abbondanti, con scarse piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto. L' ancora ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Martina".

L'intensa attività delle popolazioni rurali ha interagito in maniera determinante sulla formazione delle caratteristiche vitivinicole della zona. Al tempo della Magna Grecia i vini pugliesi godevano di una fama commerciale ben al di sopra di quanta ne avesse fino a qualche decennio addietro. In particolare nell'area centrale della Puglia attorno all'insediamento greco, e poi romano di Egnazia, che comprendeva anche il territorio della Valle d'Itria, vi era una viticoltura con una propria autonomia dove era diffuso il vitigno Bianco d'Alessano. Ricerche archeologiche hanno identificato in vari porti della regione cisterne destinate a contenere vino che poi era caricato in anfore con destinazione su tutte le rotte mediterranee.

Tuttavia alcuni studiosi sostengono che far coincidere l'inizio della storia del vino in Puglia con la colonizzazione greca dell'VIII-VI secolo a.C. significa non tener conto di altri mille anni di storia di storia precedente. La diffusione della viticoltura nell'Italia meridionale ad opera dei greci con il vitigno "Aglianico" (deformazione del termine "Ellenico"), interessò marginalmente la Puglia per il semplice fatto che in questa regione era già insediata una propria viticoltura con il "Bianco d'Alessano" vitigno di origine messapica, introdotto nel periodo delle civiltà

micenee e cretesi del XII-XI secolo a.C. attraverso le leggendarie migrazioni dall'Illiria (le moderne Albania-Kosovo- Macedonia) tra le due sponde del mare Adriatico meridionale.

Di una preesistente civiltà viticola è segno l'uso, esclusivamente in Puglia, del vocabolo dialettale "mir", tradotto dai latini in "merum" per indicare un vino schietto, vero e sincero, mentre gli stessi latini riservavano il termine "vinum" ad altri tipi di vino che per contrapposizione non apparivano tali. Ebbene il termine "mir" era già usato dall'antica popolazione Apula dei Iapigi e dei Messapi insediatisi nella Puglia meridionale nell'XI secolo a.C.

La plurimillennaria storia vitivinicola della Puglia, riferita alla zona considerata, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e le tipiche caratteristiche qualitative del "Martina".

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 i rinomati vini "Martina", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

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

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari, C.so Cavour n. 2 - 70121 BARI.

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brindisi - Via Bastioni Carlo V, 4/6 - 72100 Brindisi.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Taranto, Brindisi e di Bari sono gli Organismi di controllo autorizzati 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 2).

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "MATINO"**

Approvato con DPR 19.05.1971

GU n. 187 - 24.07.1971

Articolo 1

Denominazione e vini

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

Tali vini sono i seguenti:

"Matino" rosso

"Matino" rosato

Articolo 2

Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Matino" è riservata ai rossi e rosati, ottenuti esclusivamente da uve dal vitigno Negro Amaro.

Possono concorrere alla produzione di detti vitigni Malvasia Nera e Sangiovese, presenti nei vigneti fino ad un massimo complessivo del 30%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a DOC "Matino" comprende l'intero territorio amministrativo del comune di: Matino ed in parte i territori comunali di Parabita, Alezio, Taviano, Casarano, Melissano, Tuglie e Gallipoli, tutti in provincia di Lecce.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC "Matino" debbono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati, le specifiche caratteristiche di qualità.

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

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vini "Matino" non deve essere superiore ai t 12 di uve per in coltura specializzata.

A tali limiti anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purchè la produzione non superi il 20% del limite medesimo.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 65% per il "Matino" rosato e del 70% per il "Matino" rosso.

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

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento dei vini di cui all'art. 2 debbono essere effettuate all'interno del territorio dei comuni interessati di cui all'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che dette operazioni possano essere effettuate nei territori dei comuni limitrofi in provincia di Lecce, Brindisi e Taranto.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. Nella preparazione del vino di tipo rosso non è consentito l'impiego dei prodotti delle uve usate per la preparazione del tipo rosato.

Articolo 6 **Caratteristiche del vino al consumo**

I vini a DOC "Matino" all'atto dell'immissione al consumo debbono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Matino" rosato

- colore: colore rosa intenso con lievi riflessi giallo oro dopo il primo anno;
- odore: leggermente vinoso;
- sapore: secco, caratteristico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Matino" rosso

- colore: rosso rubino con riflessi arancioni se invecchiato;
- odore: vinoso;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

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

Articolo 7 **Designazione e presentazione**

Nella presentazione e designazione dei vini a DOC "Matino" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diverse da quelle espressamente previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore, nel rispetto della normativa vigente. Sulle bottiglie ed altri recipienti, contenenti vini a DOC "Matino" deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 **Confezionamento**

I vini a DOC "Matino" se immessi al consumo in bottiglie di vetro con capacità non superiore a litri 1,500, debbono essere chiuse con il tappo di sughero, raso bocca. Tuttavia per i contenitori uguali o inferiori a litri 0,375 è ammessa anche la chiusura a vite.

Articolo 9 **Legame con l'ambiente geografico**

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende tutto comprende l'intero territorio amministrativo del comune di: Matino ed in parte i territori comunali di Parabita, Alezio, Taviano, Casarano, Melissano, Tuglie e Gallipoli, tutti in provincia di Lecce

Dal punto di vista genetico i suoli della zona presentano un'elevata variabilità; il basamento del territorio facente parte del Comprensorio della DOC "Matino" è costituito da una successione di strati e banchi calcarei, calcarei dolomitici e dolomie, spesso oltre 6000 m e depositatasi sul fondo del mare durante il Giurassico ed il Cretaceo

Successivamente, a più riprese, il mare ha invaso le zone depresse facendo assumere all'intera regione salentina una configurazione ad arcipelago. Sul fondo della laguna creatasi tra le varie isole rimaste emerse si sono deposte calcarenili ("tufi"), argille e sabbie che hanno colmato le depressioni tettoniche (graben), facendo assumere alla Penisola Salentina, alla sua totale emersione del mare, la morfologia tabulare attuale

I suoli presenti nell'area sono quelli tipici delle "terre rosse" (Alfisuoli) solitamente sottili, con contatto lithico entro 50 cm dalla superficie (Lithic Rhodoxeralfs) o da moderatamente profondi a molto profondi (Typic Rhodoxeralfs)

Sotto l'aspetto chimico, i terreni sono sostanzialmente simili. Il carbonato di calcio è spesso assente, essendo le terre rosse prodotte di decalcificazione. La capacità di scambio cationica è medio-alta; la fertilità è scarsa o quasi moderata, poiché la dotazione di macroelementi fertilizzanti è normalmente insufficiente. Il contenuto di sostanza organica subisce una netta diminuzione passando dalla superficie in profondità. La composizione granulometrica è franco-argillosa nell'orizzonte superiore con struttura sub-angolare, fine e molto fine, pori abbondanti, molto piccoli. Colore rosso scuro. Attività biologica intensa

Questi suoli privi di roccia affiorante e non troppo pietrosi, si prestano discretamente all'esercizio dell'attività agricola. Le coltivazioni di cereale autunno-vernili, foraggiere, tabacco, patata, leguminose, olivo e vite sono quelle da sempre più diffuse

La viticoltura è praticata con maggiore successo nelle zone in cui il suolo è sufficientemente profondo per sopperire all'indisponibilità dell'acqua e l'aridità estiva

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

Le precipitazioni medie annue, che variano con l'altitudine, vanno dai 400 mm fino ai 1.200 mm. La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 65% nel periodo autunno-inverno

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 "Matino"

La coltivazione della vite in zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo del comune di: Matino ed in parte i territori comunali di Parabita, Alezio, Taviano, Casarano, Melissano, Tuglie e Gallipoli, tutti in provincia di Lecce ha origini antichissime

L'area si era affermata toponomasticamente già da centinaia di anni, nel periodo successivo al tracollo della potenza bizantina e all'avvento dei Normanni, come circoscrizione del Regno di Sicilia. La promulgazione delle province nel 1231 ad opera dell'imperatore svevo raccolte nel "Liber Augustalis" sono durate sino alla costituzione del Regno D'Italia nel 1860. Dalle testimonianze umane che risalgono al paleolitico, agli Iapigi o Messapi l'impianto urbano è caratterizzato da mura a protezione di centri abitati. La dominazione greca sviluppò attività politica e culturale e l'espansione longobarda sono state sicuramente i catalizzatori della attività agricola. La seconda metà del XIII secolo è caratterizzata dalla dominazione Angioina con l'entrata a far parte del Regno di Napoli. Nei diversi passaggi successivi di dominazione le terre, sempre coltivate sia per il sostentamento che per la possibilità di pagamento delle tasse imposte, vedono il loro sfruttamento in maniera diversa con la possibilità di animare il commercio e l'economia generale della provincia. Il settecento vede concretizzarsi in maniera continuativa le esportazioni di Olio e Vino in partenza da Gallipoli. Tra il 1600 e 1700 dai porti di Otranto Gallipoli e Brindisi partivano per i mercati di Londra Berlino S. Pietroburgo e Barcellona "2 milioni di salme di vino e 1 milione e mezzo di cantare di olio"

L'intero territorio provinciale è disseminato di testimonianze e reperti di quell'epoca che documentano la

presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini ottenuti

Nella metà dell'ottocento sorsero moderni impianti per la pigiatura delle uve e la vinificazione in prossimità della ferrovia per agevolare gli scambi commerciali.

Come riferito dal Falcone (2010), importanti fonti documentali si ritrovano nell'archivio storico della Direzione Generale dell'Agricoltura riguardanti gli inizi del secolo, in particolare su documentazione relativa alle cantine Sociali di Galatina, Gallipoli e Manduria, per una relazione tecnica della Regia Prefettura di Terra D'Otranto, sulla condizione della viticoltura indirizzata all'On. Ministro. In questo periodo e per le particolari condizioni si richiedeva un incremento della coltivazione della vite e ciò si imponeva a causa della forte richiesta di vini da taglio da parte delle regioni settentrionali costrette a rimediare alla crisi produttiva anche francese causata dalla fillossera.

Aglianico, Aleatico, Fiano, Verdecà, Greco, Primitivo, Negroamaro sono i vitigni più rinomati della zona ma bisogna ricordare anche una notevole quantità di altri vitigni a bacca bianca e nera, coltivati da sempre in tutta l'area molto spesso conosciuti solo con nomi locali, che hanno sostenuto per tanto tempo un ruolo importante nella viticoltura locale.

Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico sulla produzione dei vini prodotti a Matino da queste varietà coltivate risalgono alla "Statistica del Regno di Napoli" disposta da Gioacchino Murat nel 1811. Possiamo affermare, quindi, che Matino è tra le antiche zone d'Italia a vocazione viticola; ed insieme alle altre aree della Puglia nel 1930 diventava la seconda regione produttrice di vino in Italia. Primato che tutt'ora conserva anche perché in quest'area geografica esiste anche l'elevato livello di specializzazione raggiunto dai produttori locali nella conduzione della tecnica della coltivazione del Carciofo brindisino, le cui caratteristiche organolettiche di pregio sono il risultato di una tecnica culturale affinata negli anni in stretto rapporto con il territorio di produzione.

La base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. Le forme di allevamento, i sistemi di 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. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico

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

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

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

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

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

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce Viale Gallipoli, 3973100 Lecce.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce è l'Organismo di controllo autorizzato 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c). In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 2).

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “MOSCATO DI TRANI”**

Approvato con DPR 11.09.1975

GU n. 63 - 06.03.1975

Modificato con DPR 11.05.1987

GU n. 47 - 22.10.1987

**Articolo 1
Denominazione**

La denominazione di origine controllata “Moscatto di Trani” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Base ampelografica**

Il vino a DOC “Moscatto di Trani” deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno: Moscatto Bianco.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a frutto bianco con aroma Moscatto provenienti da altri vitigni da vino presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%, purché tali vitigni siano compresi tra quelli idonei alla coltivazione per la provincia di Bari.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

Le uve devono essere prodotte nella zona che comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di:

Trani, Bisceglie, Ruvo di Puglia, Corato, Andria, Canosa, Minervino Murge e parte del territorio dei comuni di: Barletta, Terlizzi, Bitonto in provincia di Bari e parte del territorio amministrativo dei comuni di: Trinitapoli in provincia di Foggia.

Tale zona è così delimitata: partendo a sud – est del centro abitato di Risceglie e cioè dal punto di confluenza del confine comunale con il mare Adriatico in località Difese, il limite segue verso sud il confine di Bisceglie sino alla località la Macchia, dove raggiunge quello del comune di Ruvo di Puglia. Segue quindi il confine di Ruvo di Puglia verso sud sino ad incrociare la strada per Terlizzi (quota 201 in località Morigene) e quindi procede verso tale centro abitato che supera, passando a sud lungo la circonvallazione, fino ad incrociare in prossimità del km. 48,800, la strada statale n. 98 via Andrianese – Coratina. Prosegue lungo la strada statale n. 98 verso Bitonto fino ad incrociare la circonvallazione, in prossimità del km. 57,500 e quindi verso sud segue quest'ultima fino ad incrociare alla quota 133 la strada che esce da Bitonto ed attraversa la località Mezzana del Carmine. Segue tale strada in direzione sud – ovest fino alla Cappella di Nennamia. Dalla Cappella di Nennamia segue verso sud – ovest il confine comunale di Bitonto e poi verso sud quello di Palo del Colle in località D'Ameli e successivamente quello di Torritto sino in località Murgia della Città e quindi, verso nord – ovest, di nuovo il confine di Bitonto sino alla Murgia Lama Rosa.

Da tale località prosegue verso ovest e nord – ovest lungo il confine di Ruvo di Puglia sino alla quota 631 in prossimità della Pescara Vecchia; da quota 631 prosegue per il confine comunale di Andria e superata la Massa a Ciminiero di Gioia segue quello meridionale prima e occidentale poi del comune di Minervino Murge, sino ad incrociare il confine comunale di Canosa di Puglia, che segue poi verso nord – ovest fino ad incontrare la strada per Cerignola, una volta superato di poco il fiume Ofanto. Prosegue quindi lungo questa strada, in direzione nord, fino al km. 13,000 e poi quella di Stornara fino al km. 5,000, da dove seguendo il canale prima e il fosso poi di Marana Castello incrocia, in prossimità del km. 26,700 circa, la strada per Trinitapoli, la segue fino a tale centro abitato e quindi superato Trinitapoli prosegue per quella che conduce a Barletta ed alle prime case del centro abitato, piega verso nord per la strada che raggiunge la costa. Il limite di zona prosegue quindi verso est lungo la costa raggiungendo la località di Difese da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC "Moscato di Trani" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Sono quindi da considerarsi idonei i terreni tufacei marnosi o calcarei – argillosi o calcarei – silicei anche profondi ma piuttosto asciutti, mentre sono da escludere i terreni prevalentemente argillosi o alluvionali ad alto tenore idrico.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. E' vietata ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a DOC "Moscato di Trani", in vigneti a coltura specializzata, non deve essere superiore a: 12,00 tonnellate/ettaro. Fermo restando il limite sopra indicato la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

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

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 65%. Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra riportato, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

La regione Puglia annualmente, con proprio decreto, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può fissare produzioni massime per ettaro inferiori a quelle stabilite dal presente disciplinare di produzione dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo..

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 12,50% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

I sistemi di preparazione del vino sono quelli tradizionali della zona. Per la preparazione del vino a DOC "Moscato di Trani dolce naturale" è esclusa qualsiasi correzione con concentrato e qualsiasi concentrazione del vino. E' consentito un leggero appassimento delle uve sulla pianta o su stuoie. Per la preparazione del vino a DOC "Moscato di Trani liquoroso" è ammesso l'impiego di mosto concentrato e l'aggiunta di alcool vinico prima, durante e dopo la fermentazione, o la concentrazione a freddo.

Le operazioni di vinificazione, di preparazione e di invecchiamento dei vini devono essere effettuate all'interno del territorio delimitati dal precedente articolo 3.

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

Il vino a DOC "Moscato di Trani dolce naturale" non può essere immesso al consumo prima del: 1° Marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve. Il vino a DOC "Moscato di Trani liquoroso" non può essere immesso al consumo prima del: 1° Novembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a DOC "Moscato di Trani", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Moscato di Trani" Dolce Naturale:

- colore: giallo dorato;
- profumo: aroma intenso, caratteristico;

- sapore: dolce, vellutato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- titolo alcolometrico volumico da svolgere minimo: 2,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

“Moscato di Trani” Liquoroso:

- colore: giallo dorato sino ad ambrato;
- profumo: lievemente aromatico, intenso, caratteristico;
- sapore: dolce, vellutato, caldo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 16,00% vol;
- titolo alcolometrico volumico da svolgere minimo: 2,00% vol;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla DOC “Moscato di Trani” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.

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

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

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A. Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

La Puglia si colloca nella “regione climatica adriatica centro-meridionale” posta sul versante orientale della penisola italiana. Questa regione climatica è costituita dalla fascia litoranea e da quella sub-appenninica affacciate sul mare Adriatico e sul golfo di Taranto nel mar Ionio. La regione climatica deve il suo carattere unitario alla protezione attuata dalla catena appenninica nei riguardi dei venti occidentali e ad un carattere di continentalità conferito, in inverno, dai venti freddi e umidi provenienti da Est. Verso Sud, oltrepassato il Gargano, l'Appennino scende di quota e il clima diviene sempre più marittimo e mediterraneo.

La parte centrale della Puglia è attraversata dall'altopiano delle Murge. Il termine Murgia deriva, notoriamente, da “*murex*”, pietra aguzza formata prevalentemente da rocce calcaree. L'altopiano delle Murge attraversa le province di Bari, Brindisi e di Taranto. Nel suo insieme, esso è delimitato da due importanti “discontinuità tettoniche”: una a Nord Ovest, verso il Tavoliere delle Puglie, l'altra a Sud Ovest, verso l'avanfossa bradanica. Nella porzione Nord Occidentale si collocano le quote più elevate: Monte Caccia, 680 m. s.l.m. e Torre Disperata 686 m s.l.m.; nelle Murge Sud Orientali l'altitudine non supera 500 metri (MAF, 1976). La superficie dell'altopiano murgiano è caratterizzata da dossi e depressioni di origine prevalentemente di origine carsica, con tratti pianeggianti costituiti da superfici spianate.

L'emersione della piattaforma murgiana viene ricondotta al Cretaceo. La sua ossatura è composta da calcari dolomitici e dolomie, ben stratificati, spessi da qualche centimetro ("chiancarelle") a pochi metri. Queste rocce sono generalmente compatte e consistenti tranne che in alcune zone ove appaiono "vacuolari e brecciate". Spesso le rocce si presentano fratturate e mostrano vario livello di "carsificazione" (Reina e Buttiglione, 2002). La struttura fratturata e carsica rende ragione dell'assenza di acque superficiali. I solchi erosivi più importanti vengono indicati come "lame" e si estendono sino al mare Adriatico

L'area "Moscato di Trani", trae l'appellativo dal nome della città di provenienza famosa in tutto il mondo per la sua famosa Cattedrale Romanica ed il famoso castello federiciano oggi patrimonio dell'UNESCO.

Si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo "Murgia Centrale", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia (delibera del 4 settembre 2003 n. 1371), e corrispondente alla provincia di Bari (BURP, 2003).

L'area della nuova DOC "Moscato di Trani" è parzialmente inclusa nel Parco Naturale dell'Alta Murgia.

La litologia dell'area è costituita dai calcari compatti dell'unità generale del calcare cretaceo di Bari e di Altamura. Nelle zone interne sono comunque presenti depositi alluvionali dell'olocene e, lungo la scarpata sud-occidentale, depositi plio-pleistocenici.

La più diffusa tipologia di suolo presenta modesta profondità ed elevate pietrosità e rocciosità. Questo tipo di suolo, in casi estremi, può anche non risultare idoneo alla messa a coltura.

Il clima è tipicamente sub-mediterraneo. La temperatura media annua varia tra circa 17,5 °C nelle località più basse e vicine al mare e 14,4°C nelle zone più alte e distanti dal mare. Le temperature più fredde si verificano nei mesi di gennaio e febbraio, con valori medi di circa 5 °C; si registrano in questo periodo punte minime spesso inferiori a 0 °C. Le temperature più calde si verificano in agosto o in anche in luglio, con valore medio di circa 25°C.

La pluviometria media annua è di circa 560 mm. Le precipitazioni piovose sono concentrate nel periodo autunno-primavera, in particolare nei mesi di novembre / dicembre e marzo / aprile. Le precipitazioni nevose si verificano generalmente al di sopra di 500 m s.l.m.

Nei mesi estivi, da giugno ad agosto (periodo arido), le precipitazioni piovose non superano quasi mai i 100 mm. L'indice di aridità di De Martonne ($P/T+10$) per dell'Alta Murgia è di 24,7: il clima dell'area può quindi essere anche definito "subumido" (valori da 20 a 30). I venti provengono generalmente dai quadranti settentrionali (prevalentemente freddi) o occidentali e meridionali (prevalentemente caldi); denominazioni locali dei venti sono "Tramontana e Grecale" da Nord, freddo e secco accompagnato da gelo; "Favonio" da Sud e Sud-Ovest, caldo e secco.

La vegetazione potenziale è tipica dell'area sub-mediterranea, con latifoglie eliofile decidue ed in particolare lecci. Nell'area si notano segni di trasformazioni paesaggistiche considerate relativamente recenti, come dissodamento dei pascoli, grandi infrastrutture e opere, attività estrattive, ma anche trasformazioni "storiche": dall'osservazione generale e dalle fonti storiche, si evince che, in passato, l'area doveva vedere una consistente presenza di boschi, sebbene le attuali caratteristiche pedo-climatiche non sembrano deporre in tal senso. E' tuttavia da considerare che la pratica del disboscamento, ed i fenomeni erosivi connessi, possono aver apportato importanti cambiamenti al suolo, al macroclima e, quindi, alla vegetazione. Grandi alberi sono comunque presenti in vicinanza di manufatti rurali, masserie, lame ecc.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

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

Nel corso del tempo, accanto alle antiche forme di allevamento della vite ad alberello e a Guyot, tradizionalmente adottate nell'area viticola di Moscato di Trani quali naturale connubio con una viticoltura di ambiente caldo-arido, si è visto un graduale inserimento di forme di tipo più espanso

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

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

Attualmente, si realizzano principalmente vigneti con densità di 3.636 viti/ettaro (2,20 m x 1,25 m) nei nuovi impianti a contro spalliera. Nei casi in cui permane la forma d'allevamento a tendone si adotta densità di piantagione di 1.890 viti/ettaro, con distanze di piantagione di 2,30 m x 2,30 m.

La maggior parte dei vigneti è allevata con sistema di potatura corta, facilmente meccanizzabile, come il cordone speronato, e sistemi di potatura mista, con ritorno al Guyot per gli impianti a contro spalliera, mentre per gli impianti a tendone la potatura è fatta su classici 3 – 4 capi a frutto.

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

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

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

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

L'area "Moscato di Trani" si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo "Murgia Centrale", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia.

Nella scelta delle zone di produzione vengono utilizzati i terreni con buona esposizione ideali ad una produzione vitivinicola di qualità.

La tradizione vitivinicola millenaria della zona è attestata da numerosi documenti di notevole valore storico (archivi e biblioteche monastiche) e da opere d'arte risalenti al periodo della Magna Grecia (Museo Jatta), sono l'attestazione fondamentale dello stretto legame esistente tra i fattori umani e le qualità e le caratteristiche peculiari del vino.

L'uomo, intervenendo sul territorio, ha nel corso dei tempi tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione ed enologiche, che nell'epoca moderna, grazie al progresso scientifico e tecnologico sono state notevolmente migliorate ed affinate fino all'ottenimento di vini che al giorno d'oggi godono di notevole fama per le loro qualità particolari sia a livello nazionale che mondiale.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari, C.so Cavour n. 2 - 70121 BARI.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari è l'Organismo di controllo autorizzato 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 2).

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

Approvato con DPR 06.04.1987

GU n. 226 - 28.09.1987

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata “Nardò” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

Rosso;

Rosso riserva;

Rosato.

**Articolo 2
Base ampelografica**

I vini a DOC “Nardò” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

- Negroamaro minimo 80%; possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve provenienti dai vitigni:
- Malvasia nera di Brindisi;
- Malvasia nera di Lecce;
- Montepulciano presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 20%.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

Le uve atte alla vinificazione dei vini a DOC “Nardò” devono essere prodotte nell’area delimitata che comprende in tutto i territori amministrativi dei seguenti comuni: Nardò e Porto Cesareo in provincia di Lecce.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

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

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell’iscrizione allo schedario viticolo, unicamente i vigneti ubicati su terreni silicio – argillosi – calcarei del pleistocene dotati di buona fertilità.

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

La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini DOC “Nardò” in vigneti a coltura specializzata non deve essere superiore a: 18,00 tonnellate/ettaro.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un’accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. La resa massima dell’uva in vino non deve essere superiore al Nardò rosso 70%.

Nardò rosato 45%.

Qualora la resa uva/vino superi detti limiti sopra riportati, l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

La regione Puglia annualmente, con proprio decreto, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può fissare produzioni massime per ettaro inferiori a quelle stabilite dal presente disciplinare di produzione dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- Nardò rosso 11,00% vol.
- Nardò rosato 11,00% vol.

Articolo 4 **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dal precedente art. 3.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali o comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione del vino a DOC "Nardò rosato" deve eseguirsi il metodo tradizionale di vinificazione che, in particolare prevede lo sgrondo statico delle uve pigiate dopo una macerazione compresa tra le 12 e 24 ore.

Il residuo delle uve destinate alla produzione della tipologia "rosato" non può essere utilizzato per la produzione della tipologia "rosso".

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini a DOC "Nardò" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Nardò" rosso:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- profumo: vinoso, intenso;
- sapore: asciutto, armonico, lievemente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

"Nardò" rosso riserva:

- colore: rosso rubino con toni aranciati;
- profumo: vinoso, intenso, etereo;
- sapore: asciutto, di corpo, giustamente tannico, vellutato ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

"Nardò" rosato:

- colore: dal rosa corallo appena acceso al cerasuolo tenue;
- profumo: vinoso, delicato, caratteristico, ghermente fruttato da giovane;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

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

Articolo 7 **Designazione e presentazione**

Il vino a DOC "Nardò rosso", ottenuto dalla vinificazione di uve con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 12,00% vol. qualora venga sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di almeno due anni a decorrere dal 1° Novembre dell'anno di produzione delle uve immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di: 12,50% vol può portare in etichetta la qualificazione "riserva".

Articolo 8 **Confezionamento**

Alla DOC "Nardò" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.

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

E' consentito altresì l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali, vigneti dai quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a DOC "Nardò rosso e rosato" può figurare l'indicazione documentabile dell'annata di produzione delle uve. Tale indicazione è obbligatoria per la tipologia "riserva".

Articolo 9 **Legame con l'ambiente geografico**

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica per la DOC Nardò comprende l'area delimitata dai territori amministrativi dei comuni di Nardò e Porto Cesareo entrambi in provincia di Lecce. I suoli della zona del territorio dei comuni di Nardò e Porto cesareo sono quelli tipici delle "terre rosse" (Alfisuoli) solitamente sottili, con contatto lithico entro 70 cm dalla superficie (Lithic Rhodoxerals) o da moderatamente profondi a molto profondi (Typic Rhodoxerals). La viticoltura è praticata con maggiore successo nelle zone in cui il suolo è sufficientemente profondo per sopperire all'indisponibilità dell'acqua e l'aridità estiva. Il clima della zona rientra nell'area d'influenza della vicinanza al mar Jonio che lambisce per circa 43 Km. Le terre di entrambi i comuni. Pertanto si tratta di clima tipico mediterraneo; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde e inverni miti. Le precipitazioni medie annue, che variano con l'altitudine, vanno dai 300 mm fino ai 1.100. La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 65% nel periodo autunno-inverno.

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 "Nardo' ". La città di Nardò anticamente chiamata Neretum, della quale vi faceva parte il comune di Porto Cesareo sino al 1975, appartiene alla provincia di Lecce ed è situata a pochi chilometri dal mare Jonio il quale bagna ben 45 Km di coste del territorio neretino. Anche se incerta è l'epoca di fondazione di Nardò già Strabonío e Plinio la tennero in grande considerazione come una delle tredici più importanti città del Salento. E' città antichissima anche per i riferimenti alle diverse leggende sorte intorno alle genti del vicino Oriente emigrate nel Salento perché attratti dalla fertilità del suolo.

Una prima leggenda vuole la fondazione di Nardo ad opera di genti Egizie ed Assire che dandole per emblema il toro, simbolo del sole, la chiamarono Neriton un' altra leggenda parla di popoli detti "Coni" emigrati da terre

dell'Epiro o da Leucadia dopo il diluvio scatenato dal mitologico Deucalione; sicché, data per vera questa ipotesi, Nardò avrebbe oggi trentacinque secoli di vita. La città di Nardò sarebbe comunque più antica di Roma.

Nel libro decimo del poema francese del Féuélon, il quale tratta delle avventure di Telemaco, figlio di Ulisse, al tempo della distruzione di Troia (1134 a. C.) si nota che molto tempo prima della fondazione di Roma al città di Nardò era già esistente. Secondo un'altra leggenda gli abitanti della sassosa Nerito, di cui parla molto Virgilio, sospinti dalla durissima siccità si affidarono avventurosamente al mare e varcando lo Jonio furono portati sulle coste dove oggi sorge Nardò e Porto Cesareo. Una volta sbarcati e trovate infinite sorgenti di acqua potabile, vi si fermarono. Infatti, dove sorge Nardò il luogo si chiamava Bosco Armentino abbondante di acque sorgive. Questa gente chiamò Neriton la nuova patria in onore alla loro isola di Nerito. E'certo, comunque, che per le epigrafi rinvenute e la scoperta di tombe messaniche, anche nel luogo ove oggi sorge Nardò i Messapi presero stanza e trovarono durevole dimora.

Neretun in un periodo molto antico, e comunque prima dell'inizio del dominio romano, aveva tanta importanza da battere moneta con leggenda ellenica; fu, tra l'altro, importante centro di tutta la Magna Grecia. La romanizzazione della città messapica di Nardò avvenne intorno al 267 a. C., dopo la conquista di Brindisi ed il distacco in questa città di un contingente di truppe romane.

Nel 273 a.C. la città di Nardò fu però saccheggiata e devastata dalle milizie romane comandate dal console Marco Curio Dentato e 57 anni dopo venne rasa al suolo dal generale cartaginese Annibale. Risorse sotto l'impero di Ottaviano Augusto. Nel 44 a.C., durante la guerra tra Cesare e Pompeo, l'infelice città fu distrutta e poi riedificata per ordine appunto dell'Imperatore Cesare Ottaviano Augusto. Si dice che nel 42 d.C. l'Apostolo S. Pietro sbarcato nel Porto Cesareo in Arneo, fosse venuto a Nardò a predicare convertire alla religione di Gesù il popolo neretino edificando una chiesetta sotterranea dedicata alla SS.Vergine Assunta. Per tutti gli antichi popoli messapi, e quindi per Nardò, il tempo dell'Impero Romano fu l'età più felice della loro storia. Sono cessate le invasioni barbariche, le stragi e le migrazioni di stirpi e tutto il territorio salentino pienamente romanizzato acquista un tono di vita molto più tranquillo. La sicurezza politica e sociale favorisce lo sviluppo dell'agricoltura ed il traffico delle merci. All'epoca imperiale risale, infatti, la cosiddetta via Traiana che passa per Nardò, costeggiando lo Jonio. Il dominio romano ebbe fine nel 555 d.C. e quindi padroni di tutto il Salento divennero gli Imperatori d'oriente residenti a Bisanzio. Purtroppo al crollo dell'impero si giunse attraverso guerre feroci che portarono alla devastazione di tutto il territorio con l'abbandono delle campagne la miseria, la fame, i morbi e le malattie decimarono fortemente le popolazioni. Al governo di Bisanzio toccarono terre ormai brulle, squallide, trasformate in lande selvagge ed acquitrinose, con una popolazione decimata ed abbruttita dalle sofferenze. Sicuramente il riscatto non solo ma anche materiale di questa gente rimasta va scritta all'opera degli esuli, dei perseguitati d'Oriente che erano affluiti numerosi in tutte le contrade di Terra d'Otranto e di Nardò per diffondere il Cristianesimo. I seguaci del culto erano assoggettati a persecuzioni inaudite, mutilati, arsi vivi, lapidati. Per sfuggire a queste spietate persecuzioni molti di essi espatriarono con le immagini sacre, i simulacri e le reliquie. La tradizione vuole che alcuni esuli eroici, sbattuti da violento vento di scirocco sulle scogliere dello Jonio, a S. Caterina, vennero accolti solennemente a Nardò ove recarono le reliquie di S. Gregorio Armeno, detto l'illuminatore, evangelizzatore dell'Armenia e fondatore dell'omonima chiesa, nonché le reliquie di S. Clemente ed il simulacro del Croci fisso bizantino, detto il Cristo Nero. Questo antichissimo legno bizantino è conservato tutt'ora nella cattedrale di Nardò. I basiliani, tra l'altro, fondarono in Nardò una delle più famose officine scrittorie (scholae scriptoriae) accanto all'Abbazia ove riproducevano e studiavano i capolavori della letteratura greca antica. Così i documenti ed i tesori della antica poesia e della letteratura ellenica vennero tramandati ai posteri. Per sfuggire alla persecuzione iconoclastica, i monaci basiliani, infatti, scapparono Oltremare e trovarono in molti rifugio in questa fertile terra del Salento. Qui, il monachesimo eremitico risolse il problema della totale assenza di mano d'opera locale, in quanto le terre erano state abbandonate a causa della tristizia dei tempi, e sviluppò l'agricoltura con il dissodamento e la bonifica dei terreni. Avvenne che questi coloni si raccolsero insieme in numerosi "casali" e contribuirono alla grecizzazione delle diverse cittadine salentine. Quindi il vigneto, che già nel neolitico era presente nelle vicinanze degli agglomerati rurali-pastorali, prese a svilupparsi sotto la guida dei monaci basiliani che organizzarono anche le prime "officine" di lavorazione delle uve.

Tutta la viticoltura salentina che ha legami profondi con i movimenti migratori dell'antica Grecia, si è sviluppata grazie all'attività del monachesimo basiliano che, va ricordato, introdusse, tra l'altro, le prime norme di diritto privato ed agrario in tema di contratti enfiteutici. Certamente per molti secoli si sviluppò una viticoltura di autoconsumo che servì, a creare maggiori vincoli tra l'uomo e la terra. La vite, a differenza del Frano, ha contribuito ad annullare il fenomeno del nomadismo che in queste contrade si verificava costantemente a causa dei fenomeni di saccheggio da parte di predoni, data la vastità delle coste. L'uomo con la coltivazione della vite

(prima nella vicinanza dei "Casali" e poi mano a mano in tutto il territorio che dimostrava un a buona vocazione per, la ricchezza del suolo affermò la volontà di voler rimanere attratto anche dalle bellezze naturali confortato dal sorgere di una vita anche contemplativa predicata dai basiliani. La lavorazione delle uve continuò in forma artigianale nei famosi "palmenti" spesso scavati nella roccia ed i vini prodotti, che erano di notevole alcolicità, contribuirono a far dimenticare spesso la mestizia di quel tempi. Gli antichi "palmenti" hanno rappresentato la prima forma razionale di vinificazione tanto che, una volta cresciuta la popolazione e la stessa viticoltura, iniziò presto un fiorente commercio di vini che partivano dai porti di Gallipoli, San Cataldo, Brindisi e Taranto.

La storia della vite e del vino del feudo di Nardò fino agli ultimi anni del secolo scorso è quella di tutta la viticoltura salentina con momenti di crisi superati con enormi sacrifici, e il fiorente commercio che si sviluppò con diversi paesi che riconoscevano ai dell'Enotria Tellus le qualità di poter attraversare i mari senza alterarsi. A seguito dell'invasione fillosserica, che portò alla ristrutturazione di tutti i vigneti, la vite cambiò ubicazione, trasferendosi in terreni più dotati idricamente e la trasformazione delle uve assunse una forma decisamente industriale. Sorsero, così, per iniziativa dei viticoltori locali e di operatori del Nord Italia e per l'interesse nazionale e francese, i primi veri stabilimenti vinicoli.

Nel 1929 Nardò aveva già ben 1.923 Ha di vigneto a coltura specializzata e non poteva non risentire della "grande crisi" di quell'anno che influì negativamente anche nel settore del commercio vinicolo.

I numerosi stabilimenti vinicoli che erano sorti ad opera di numerose Case vinicole settentrionali ed estere non assicuravano tranquillità ai produttori delle uve, anche se erano migliorate le condizioni per il trasporto delle uve e dei vini a seguito della innovazione nel settore della viabilità ed erano stati attivati diversi collegamenti ferroviari. Elementi non solo economici e finanziari, ma soprattutto demografici, non disgiunti da sentimenti.

Molto diffusi in quell'epoca nelle classi agricole di arrivare a migliori condizioni di vita, fecero germogliare nelle coscienze di molte persone l'idea di una impresa economica caratterizzata dall'associazione di più individui per una migliore protezione dei prodotti agricoli. Si sviluppò, così, l'idea già affermata in altre regioni d'Italia del movimento cooperativo per superare le difficoltà del collocamento delle uve per le quali venivano spesso offerti prezzi irrisori o addirittura non si riuscivano a collocare sul mercato. Possiamo affermare, quindi, che Nardò e Porto Cesareo sono tra le antiche zone d'Italia a vocazione viticola; ed insieme alle altre aree della Puglia nel 1930 diventava la seconda regione produttrice di vino in Italia.

La base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. le forme di allevamento, i sestri 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. le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione

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

La produzione dei vini menzionati nel presente disciplinare presenta, una tipicizzazione ed un legame stretto con l'ambiente ed il territorio dell'area. I vini dal punto di vista analitico ed organolettico, dimostrano caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. Il Nardò Rosso, Rosso Riserva e Rosato, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

L'esposizione prevalente dei vigneti, orientati da nord a sud estesi principalmente lungo la fascia che avanza verso il mar Jonio, localizzati in zone prevalentemente pianeggianti e 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.

Le aree di produzione privilegiate sono distinte dai terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità. La millenaria storia vitivinicola della regione, e dell'area in particolare, 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 "NARDO", 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.

Articolo 10**Riferimenti alla struttura di controllo**

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Lecce – Viale Gallipoli – 73100 LECCE.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce è l'Organismo di controllo autorizzato 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c). In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 2).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “NEGROAMARO DI TERRA D’OTRANTO”

Approvato con DM 04.10.2011

GU n. 245 - 20.10.2011

Articolo 1 Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata “Negroamaro di Terra d’Otranto” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- Rosso, anche Riserva;
- Rosato, anche Spumante e Frizzante.

Articolo 2 Base ampelografia

La denominazione di origine controllata “Negroamaro di Terra d’Otranto” Rosso, anche Riserva, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dal medesimo vitigno Negroamaro per almeno il 90%;

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatiche, idonei alla coltivazione nella regione Puglia, per la zona di produzione omogenea “Salento - Arco Jonico – Salentino”, presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10%.

La denominazione di origine controllata “Negroamaro di Terra d’Otranto” Rosato, anche nella tipologia Spumante e Frizzante è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve, provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dal medesimo vitigno Negroamaro per almeno il 90%; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione Puglia, per la zona di produzione omogenea “Salento - Arco Jonico – Salentino”, presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10 %.

Articolo 3 Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Negroamaro di Terra d’Otranto” comprende l’intero territorio amministrativo delle province di Brindisi, Lecce e Taranto.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Negroamaro di Terra d’Otranto” devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura consentiti sono quelli generalmente usate nella zona. In particolare 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 ad un metro. Non sono ammesse forme espanse (es. pergola, tendone).

La densità di impianto per i nuovi vigneti e per i reimpianti non potrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro in coltura specializzata.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' prevista l'irrigazione di soccorso. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'Articolo 1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	resa uve (t/ha)	titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
Rosso	11	11,50
Rosato, anche Spumante e Frizzante	11	11,50
Rosso Riserva	11	12,00

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, i quantitativi di uva da destinare alla produzione di vini a denominazione di origine controllata "Negroamaro di Terra d'Otranto" dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti massimi stabiliti, fermo restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi del presente disciplinare di produzione.

La regione Puglia, con proprio decreto, sentita la filiera vitivinicola interessata, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento e l'imbottigliamento, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui al precedente Articolo 3.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche, pur tenendo opportunamente conto degli aggiornamenti della ricerca e della tecnologia.

La resa massima dell'uva in vino finito per le tipologie Rosso e Rosso Riserva non deve essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi il limite sopra riportato, ma non oltre il 75%, l'eccezione non ha diritto alla denominazione di origine controllata "Negroamaro di Terra d'Otranto", ma potrà essere destinata, qualora sussistono i requisiti alla produzione di vini a indicazione geografica nell'ambito geografico delimitato entro i limiti previsti dalla normativa vigente.

La resa massima dell'uva in vino per il tipo rosato non deve essere superiore al 50%. Il vino residuo fino alla resa massima del 75%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata, ma potrà essere destinata, qualora sussistono i requisiti alla produzione di vini a indicazione geografica protetta nell'ambito geografico delimitato entro i limiti previsti della normativa vigente.

Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutte le tipologie.

Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione del vino denominazione di origine controllata "Negroamaro di Terra d'Otranto", Rosato deve attuarsi il tradizionale metodo di vinificazione.

I vini a denominazione di origine controllata "Negroamaro di Terra d'Otranto", ottenuti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale, minimo di 12,00%, dopo almeno due anni di invecchiamento, a partire dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia, possono riportare in etichetta la menzione "Riserva".

I vini a denominazione di origine controllata denominazione di origine controllata "Negroamaro di Terra d'Otranto", Rosso e Rosato possono essere immessi al consumo non prima del 1° gennaio dell'anno successivo alla raccolta 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.

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

E' inoltre consentita la dolcificazione secondo la vigente normativa comunitaria e nazionale.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

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

“Negroamaro di Terra d'Otranto” Rosso:

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, intenso;
- sapore: pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

“Negroamaro di Terra d'Otranto” Rosato:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: pieno, armonico, vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

“Negroamaro di Terra d'Otranto” Rosato Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: fresco, armonico, da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Negroamaro di Terra d'Otranto” Rosato Frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;

- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

“Negroamaro di Terra d’Otranto” Rosso Riserva:

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l’invecchiamento
- odore: gradevole, intenso
- sapore: pieno, armonico
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l ;
- estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10, g/l.

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

Articolo 7 **Designazione e presentazione**

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

E’ 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 i consumatori.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Negroamaro di Terra d’Otranto” di cui all’art.1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

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

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell’etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salve le norme generali più restrittive.

Tutte le specificazioni aggiuntive della denominazione di origine controllata “Negroamaro di Terra d’Otranto” debbono essere indicate in etichetta con caratteri grafici di dimensione non superiori a quelli usati per indicare la denominazione di origine stessa.

Nell’etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata “Negroamaro di Terra d’Otranto” l’indicazione dell’annata di produzione delle uve è obbligatoria ad esclusione delle tipologie Spumante e Frizzante.

Articolo 8 **Confezionamento**

I vini di cui all’Articolo 1, possono essere confezionati nei seguenti tipi di contenitori:

- bottiglie di vetro con capacità da litri 0,250 a litri 18, ad esclusione di dame e damigiane;

I sistemi di chiusura consentiti, per le tipologie Rosso e Rosato, sono i seguenti:

- tappo di sughero raso bocca
- tappo in polimero sintetico raso bocca
- tappo a vite per i recipienti di capacità non superiore a litri 1,5.

Per la tipologia Riserva è consentita la sola chiusura con tappo di sughero raso bocca.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti

Il territorio in cui ricade l'areale di produzione della D.O.C. "Negroamaro di Terra d'Otranto" è essenzialmente caratterizzato da due tipologie di paesaggio: l'Arco Jonico e la penisola Salentina.

Il toponimo Terra d'Otranto fu attribuito fin dal Medioevo all'insieme delle province di Lecce, Brindisi e Taranto: un'area omogenea fisicamente e culturalmente, che tuttavia nel corso di travagliate vicende storiche ha espresso fasi di unitarietà.

La morfologia dell'Arco Jonico 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.

La Penisola salentina 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. I 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.

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 “Negroamaro di Terra d’Otranto”.

Il Negroamaro è di remota introduzione, le coltivazioni dell’area meridionale della Puglia infatti, sin dal VI secolo a.C., erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno. Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle provincie di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell’area di produzione. Le forme di allevamento, i sestri 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. Le pratiche relative all’elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

Due sono le forme di allevamento dei vigneti della DOC “Negroamaro di Terra d’Otranto” più utilizzati:

- Alberello pugliese; Si tratta di un sistema di allevamento più anticamente diffuso nell’Italia meridionale e insulare e largamente diffuso anche in altre regioni a clima caldo-arido. È concepito per sviluppare una vegetazione di taglia ridotta allo scopo di adattare la produttività del vigneto alle condizioni sfavorevoli della scarsa piovosità del sud Italia. Il sesto d’impianto tradizionale va da 1,60 -1,80 m tra le file a 1,00 – 1,10 m. su la fila. La maggior parte dei vigneti allevati ad alberello hanno in media più di trent’anni, infatti questa forma di allevamento è sempre meno utilizzata nei nuovi impianti di vigneto.
- Spalliera; Nell’ultimo ventennio l’allevamento a spalliera in termini di estensione ha soppiantato quello ad alberello infatti l’alberello pugliese rappresenta massimo del 20 % della superficie quando invece fino a gli anni 80’ rappresentava il 90% della superficie.

Il sesto d’impianto utilizzando nella spalliera va da 2,00 -2,20 m tra le file a 0,80 – 1,20 m. su la fila con una densità d’impianto che varia da un minimo di 3.800 piante per ettaro fino ad un massimo di 6.250 piante per ettaro, questo sesto d’impianto ha permesso una maggiore meccanizzazione della coltura con un notevole sgravio sui costi della manodopera. Nella spalliera si utilizzano sistemi di potatura corta come il cordone speronato, guyot e ecc.

L’intero territorio è disseminato di testimonianze e reperti di quell’epoca che documentano la presenza della vite e l’eccellente qualità dei vini ottenuti.

La coltivazione era praticata ancora prima dell’insediamento dei Fenici (2000 a.C.). Nuovi vitigni e tecniche di coltivazione, si svilupparono ulteriormente con l’arrivo dei coloni greci. L’occupazione romana trovò vini eccellenti; anche in seguito alla caduta dell’Impero romano, lo sviluppo viticolo della regione non si arrestò, ed ebbe con Federico II (XII sec.) la diffusione di nuovi vitigni; nel ‘600 diventò la cantina d’Europa; erano i tempi della Compagnia delle Indie che fece base a Brindisi.

Buone testimonianze enologiche e viticole non mancano nelle epoche successive, ma sempre l’attività svolta intorno alla vigna interessa la piccolissima proprietà contadina ed in particolare la colonia e la mezzadria, che trovano in questa coltura occasione di lavoro per tutta la famiglia; attorno alla vigna ci saranno sempre piante fruttifere d’ogni sorta, attraverso cui il sostentamento sarà assicurato quasi in regime autarchico, garantendo preziose riserve di prodotti da barattare. La vigna stessa è concepita con differenti specie che potessero arrivare a maturazione in periodi differenti ed anche per avere qualità diversificate. Il modello plurivarietale si affermerà nelle antiche vigne antiche anticipando il recente sistema di blend atto a migliorare o ammorbidire le asperità monovarietalì. Con le moderne metodologie del dopo fillossera questo modello sarà abbandonato e si preferirà il monovitigno intensivo. I primi scambi commerciali, preferenziali per ragioni di dominazione, raggiungeranno Napoli e, subito dopo l’Unità d’Italia, il mercato settentrionale; molti mediatori del nord faranno carico di vini pugliesi; infine i francesi, diverranno i maggiori compratori. Sul finire dell’800 la Puglia diverrà la principale esportatrice di vini d’Italia.

Nella metà dell’ottocento sorsero moderni impianti per la pigiatura delle uve e la vinificazione in prossimità della ferrovia per agevolare gli scambi commerciali.

Come riferito dal Falcone (2010), importanti fonti documentali si ritrovano nell’archivio storico della Direzione Generale dell’Agricoltura riguardanti gli inizi del secolo, in particolare su documentazione relativa alle cantine Sociali di Galatina, Gallipoli e Manduria, per una relazione tecnica della Regia Prefettura di Terra D’Otranto, sulla condizione della viticoltura indirizzata all’On. Ministro. In questo periodo e per le particolari condizioni si richiedeva un incremento della coltivazione della vite e ciò si imponeva a causa della forte richiesta di vini da taglio da parte delle regioni settentrionali costrette a rimediare alla crisi produttiva anche francese causata dalla

fillossera. Aglianico, Aleatico, Fiano, Verdeca, Greco, Primitivo, Negroamaro sono i vitigni più rinomati della zona ma bisogna ricordare anche una notevole quantità di altri vitigni a bacca bianca e nera, coltivati da sempre in tutta l'area molto spesso conosciuti solo con nomi locali, che hanno sostenuto per tanto tempo un ruolo importante nella viticoltura locale.

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

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

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

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, 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 "Negroamaro di Terra d'Otranto"; ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce - V.le Gallipoli, 39 - 73100 Lecce .

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brindisi – Via Bastioni Carlo V, 4/6 – 72100 Brindisi.

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

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce, di Brindisi e Taranto sono gli Organismi di controllo autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettuano la verifiche 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 2)

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

Approvato con DPR 26.04.1984

GU n. 274 - 04.10.1984

Articolo 1

Denominazione e vini

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

Articolo 2

Base ampelografia

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

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

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

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

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

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

direzione sud sino ad incontrare la ferrovia lungo la quale verso nord – ovest, raggiunge la stazione dell'Incoronata da dove è iniziata la delimitazione. Dalla delimitazione restano escluse le isole amministrative del comune di Stornara intercluse nel territorio comunale di Orta Nova site nelle adiacenze a sud della strada statale Adriatica tra il km 699 ed il km 700.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

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

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

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione come mezzo di soccorso.

La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a t 15 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

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

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

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

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

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

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

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

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

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

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

- colore: rosso, dal rubino al granato con riflessi arancione se invecchiato;
- odore: vinoso, gradevole;
- sapore: asciutto, armonico, di corpo, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

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

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: leggermente vinoso, gradevole, trattato se giovane;

- sapore: asciutto armonico, fresco se giovane;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

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

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

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona sulla zona Geografica.

1. Fattori Naturali rilevanti per il legame

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

La pedologia del suolo presenta le classiche terre derivate dalla dissoluzione delle rocce emerse dal mare, caratterizzate dalla loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica che costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini di pregio. I terreni, tendenti all'argilloso ed argilloso-limoso in alcune zone, sono poveri di scheletro affiorante, sufficientemente dotati di elementi minerali, capaci di conservare un buon grado di umidità. La roccia madre si trova ad una profondità tale da garantire un buon strato di suolo alla vegetazione. Quando però la "crusta" è superficiale viene opportunamente macinata dando origine a veri e propri terreni bianchi ricchissimi di scheletro ma non di calcare attivo. Generalmente sono di medio impasto, profondi, poco soggetti ai ristagni idrici, di reazione tendenzialmente neutra, di buona struttura e con un ottimale franco di coltivazione.

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

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

2 Fattori umani rilevanti per il legame.

La città di Orta Nova è posta al centro del Tavoliere, fra le colline del Preappennino Dauno ed il mare. L'antropizzazione del territorio oggetto della DOP già in epoca preistorica dimostra quanto esso fosse vocato alla coltivazione di piante arboricole al di là della produzione cerealicola. Una terra madre alla quale 10.000 anni fa i nostri progenitori hanno dedicato santuari fantasmagorici. Il territorio che va Bovino a Trinitapoli attraversando gli agri dei comuni di Ortona ed Orta Nova sono ricchi di testimonianze di culture molto progredite. Recentemente è stato rinvenuto un insediamento neolitico in agro di Ortona, ed a pochi Km dal centro di Orta Nova databile 5.000 A.C. che è stato definito dagli archeologi della soprintendenza "il più antico e significativo

santuario neolitico del mondo e dedicato alla madre terra” e gli astronomi della Società Internazionale di Archeoastronomia hanno comunicato alla comunità scientifica che questo ritrovamento fa avere un senso al più noto Stonehenge. Tutto il territorio è costellato di villaggi neolitici studiati da Università italiane ed estere, come Bari, Foggia Genova, Los Angeles (Santo Tinè), Lovanio ed Insbruk con ritrovamenti di notevole interesse scientifico. I reperti sono custoditi in molti musei della Puglia ed all'estero.

Con L'arrivo dei Dauni il territorio in oggetto divenne la splendida Herdonia, città di primo piano nella storia dell'Italia intera preromana. Con la romanizzazione della Daunia in nostro territorio fu oggetto di importanti commerci che transitavano sulla via Traiana, ma lo splendore massimo della nostra agricoltura può essere riscontrato in epoca classica quando con la perdita del grano egiziano (II secolo dopo Cristo) le classi dirigenti romane investirono in Abulia costruendo meravigliose ville rusticae , unità produttive all'avanguardia in quei secoli.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino Rossi e Rosati. In questione, sono quelli tradizionalmente coltivati da sempre nell'area geografica considerata: vitigni Sangiovese, Montepulciano, Lambrusco Maestri e Trebbiano Toscano presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40% del totale. La presenza nei vigneti delle varietà di vitigni Lambrusco Maestri e Trebbiano Toscano disgiuntamente non dovrà superare il 10% del totale delle viti. Le caratteristiche ampelografiche sono specificate nell'art. 2 del presente disciplinare.
- Le forme di allevamento, i sistemi d'impianto e i sistemi di potatura: anche questi elementi sono quelli tradizionali e comunque sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare:

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

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

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

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

La DOC "Orta Nova" presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari sia dal punto di vista analitico che organolettico, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.

I vini della zona di produzione tutto il territorio amministrativo dei comuni di Orta Nova e Ortona e la parte idonea dei territori dei comuni di Ascoli Satriano, Carapelle, Foggia e Manfredonia hanno le seguenti le caratteristiche organolettiche: Rossi - un colore rosso rubino con riflessi violacei, che tende leggermente al granato con l'invecchiamento; odore: di frutta rossa, principalmente amarene e ciliegie, con sentori di speziato; sapore asciutto, caldo, secco, giustamente tannico.

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

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

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la fisiologia della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini

“Orta Nova”. In particolare trattasi di terre che presentano un buon contenuto di elementi nutritivi e proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, conferendo ai vini particolare freschezza ed armonia.

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

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia, Via A. Dante n. 27 - 71121 FOGGIA.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia è l'Organismo di controllo autorizzato 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 2).

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DEONOMIAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “OSTUNI” “OSTUNI
OTTAVIANELLO” O “OTTAVIANELLO DI OSTUNI”**

Approvato con D.P.R. 13.01.1972

GU n. 83 - 28.03.1972

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata “Ostuni” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

Ostuni bianco;

Ostuni Ottavianello o Ottavianello di Ostuni.

**Articolo 2
Base ampelografia**

Il vino a DOC “Ostuni bianco” che può essere denominato “Bianco di Ostuni” deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai vitigni nella percentuale appresso indicata:

- Impigno dal 50 all'85%,
- Francavilla dal 15 al 50%,

possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni:

- Bianco di Alessano e Verdeca fino ad un massimo complessivo del 10%.

Il vino a DOC “Ostuni Ottavianello o Ottavianello di Ostuni” deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno:

- Ottavianello minimo 85%,

possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente le uve provenienti dai vitigni:

- Negro amaro, Malvasia nera, Notar Domenico e Sussumariello, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

Le uve devono essere prodotte nella zona che comprende tutto il territorio comunale di Ostuni Carovigno San Vito dei Normanni San Michele Salentino e in parte il territorio di: Latiano Ceglie Messapico Brindisi tutti in provincia di Brindisi.

Tale zona è così delimitata: La linea di delimitazione della zona, partendo dal mare a nord in località Difesa di Malta, segue il confine comunale di Ostuni con quelli di Fasano, Cisternino, Locorotondo, Martina Franca e Ceglie Messapico. Abbandona in prossimità di Campo d'Orlando il confine comunale di Ostuni – Ceglie Messapico, per discendere, verso sud, lungo la strada che da Cisternino porta a Ceglie, fino a raggiungere Ceglie Messapico, passando per la Casa della Padule. La linea di delimitazione prosegue quindi verso ovest lungo la circonvallazione di Ceglie fino ad immettersi sulla strada che conduce a Martina Franca, la segue verso Ceglie per 500 metri; prende quindi la strada verso ovest che passando per le quote 285, 272, 318, 311, raggiunge la provinciale per Martina Franca, la attraversa e prosegue per la strada che, attraverso la masseria Fedele Grande, raggiunge masseria Specchia Tarantina. Da masseria Specchia Tarantina segue, verso est, il confine comunale meridionale di Ceglie, fino alla località Funno del Toro, e poi quello di San Michele Salentino fino a raggiungere la quota 123 in prossimità di Casa Balestra. Da quota 123 la linea di delimitazione di zona segue la strada che, in direzione sud – est, passando per masseria Lupocarusu, raggiunge la ferrovia in prossimità del centro abitato di Latiano. Costeggia detta ferrovia e, deviando verso nord per la strada che conduce a San Vito dei Normanni, raggiunge il km. 6,000 della medesima. Da qui segue verso est il confine comunale di Brindisi, attraversando, la località Ferrizzulo, fino a raggiungere la strada, in prossimità della masseria Argiano, che conduce da Mesagne a

Borgata Serranova; segue verso nord detta strada fino a raggiungere il confine comunale tra Carovigno e Brindisi (quota 42) che segue verso nord, fino al mare.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

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

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

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima dell'uva ammessa alla produzione dei vini a DOC "Ostuni", in vigneto a coltura specializzata, non deve essere superiore a: 11,00 tonnellate/ettaro.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. Per i vini a DOC "Ostuni bianco e Ostuni Ottavianello" la resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a DOC "Ostuni" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- Ostuni bianco 10,50% vol;
- Ostuni Ottavianello 11,00% vol.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'interno della zona delimitata dal precedente art. 3.

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

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali o comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini DOC "Ostuni", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Ostuni bianco:

- colore: giallo paglierino; profumo: vinoso, delicato;
- sapore: secco, armonico, netto di gusto;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Ostuni Ottavianello:

- colore: dal cerasuolo al rosso rubino tenue;
- profumo: vinoso, delicato; sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla DOC "Ostuni" è vietata l'aggiunta di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.

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

Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti vini a DOC "Ostuni Ottavianello" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: OSTUNI, Carovigno, San Vito dei Normanni, San Michele Salentino e in parte il territorio di Latiano, Ceglie Messapico, tutti in provincia di Brindisi.

Dal punto di vista genetico i suoli della zona presentano un'elevata variabilità; il basamento del territorio facente parte del Comprensorio della DOC "Ostuni". I suoli presenti nell'area sono quelli tipici delle "terre rosse" e da moderatamente profondi a profondi.

Sotto l'aspetto chimico, i terreni sono sostanzialmente simili. Questi suoli poco pietrosi, si prestano discretamente all'esercizio dell'attività agricola. Le coltivazioni di cereale autunno-vernili, foraggiere, leguminose, olivo e vite sono quelle da sempre più diffuse.

La viticoltura è praticata con maggiore successo nelle zone in cui il suolo è sufficientemente profondo per sopperire all'indisponibilità dell'acqua e l'aridità estiva.

Il clima della zona rientra nell'area d'influenza in parte del clima temperato e freddo, e in parte di quello mediterraneo; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde di giorno e fresche di notte e inverni miti tutto questo perché Ostuni fa parte della bassa Murgia e della nominata Valle d'Itria.

Le precipitazioni medie annue, che variano con l'altitudine, vanno dai 450 mm fino ai 1.300. La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 70% nel periodo autunno-inverno.

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 "Doc Ostuni".

La coltivazione della vite in zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di Ostuni, Carovigno, San Vito dei Normanni, San Michele Salentino, e in parte il territorio di Latiano, Ceglie Messapico, tutti in provincia di Brindisi ha origini antichissime. Dalle testimonianze umane che risalgono alla venuta Spagnolie Messapi l'impianto urbano è caratterizzato da mura a protezione di centri abitati. La dominazione greca sviluppò attività politica e culturale e l'espansione longobarda sono state sicuramente i catalizzatori della attività agricola. Nei diversi passaggi successivi di dominazione le terre, sempre coltivate sia per il sostentamento che per la possibilità di pagamento delle tasse imposte, vedono il loro sfruttamento in maniera diversa con la possibilità di animare il commercio e l'economia generale della provincia.

L'intero territorio provinciale è disseminato di testimonianze e reperti di quell'epoca che documentano la presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini ottenuti.

Nella metà dell'ottocento sorsero moderni impianti per la pigiatura delle uve e la vinificazione in prossimità della ferrovia per agevolare gli scambi commerciali.

In questo periodo e per le particolari condizioni si richiedeva un incremento della coltivazione della vite e ciò si imponeva a causa della forte richiesta di vini da parte delle regioni settentrionali costrette a rimediare alla crisi produttiva anche francese causata dalla fillossera. ottavianello, Negro amaro, Malvasia nera, Notar Domenico e Susumaniello. Impigno, Francavilla, Bianco di Alessano e Verdeca sono i vitigni più rinomati della zona ma bisogna ricordare anche una notevole quantità di altri vitigni a bacca bianca e nera, coltivati da sempre in tutta l'area molto spesso conosciuti solo con nomi locali, che hanno sostenuto per tanto tempo un ruolo importante nella viticoltura locale

Possiamo affermare, quindi, che Ostuni è tra le antiche zone d'Italia a vocazione viticola; ed insieme alle altre aree della Puglia, intorno alla metà del Novecento diventava buona produttrice di vino in Italia. Inoltre in quest'area geografica esiste anche l'elevato livello di specializzazione raggiunto dai produttori locali nella conduzione della tecnica della coltivazione del Carciofo brindisino, le cui caratteristiche organolettiche di pregio sono il risultato di una tecnica culturale affinata negli anni in stretto rapporto con il territorio di produzione e dell'olio Dop Collina di Brindisi.

La base ampelografica dei vigneti:

vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. le forme di allevamento, i sestri 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. le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

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

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

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

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

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

Articolo 9 Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brindisi Via Bastioni Carlo V, 4 72100 Brindisi.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brindisi è l'Organismo di controllo autorizzato 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 2)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "PRIMITIVO DI MANDURIA"

Approvato con DPR 30.01.1974

GU n. 60 - 04.03.1975

Modificato con DM 23.02.2011

GU n. 55 - 08.03.2011

Articolo 1 Denominazione e tipologie

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 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 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 province 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.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

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.

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.

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.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

Ogni pratica colturale dovrà essere tale da non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

Nella produzione di tutte le tipologie dei vini a D.O.C. "Primitivo di Manduria" e' 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.

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.

9. Le uve, per le quali e' 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" 13,50% vol.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione e preparazione dei vini debbono avvenire all'interno della zona di produzione di cui al precedente articolo 3.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

E' vietato l'arricchimento dei mosti e dei vini.

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.

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.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

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: 13,50% vol;
- acidita' totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore: 26,0 g/l;
- Il residuo zuccherino non deve superare 18,0 g/l.

"Primitivo di Manduria" 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: 14,00% vol;
- acidita' totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;
- Il residuo zuccherino non deve superare 18,0 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1, e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Confezionamento

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 e' obbligatorio il tappo raso bocca, tuttavia per le bottiglie fino a litri 0,25 e' consentito anche l'uso del tappo a vite ad esclusione per la tipologia recante la menzione "Riserva".

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 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.

Nei corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità.

E' 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 sistemi 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 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.

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.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

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

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Taranto è l'Organismo di controllo autorizzato 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 2).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "ROSSO DI CERIGNOLA"

Approvato con DPR 26.06.1974

GU n. 285 - 31.10.1974

Articolo 1

Denominazione e vino

La denominazione di origine controllata "Rosso di Cerignola" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

Il vino "Rosso di Cerignola" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai seguenti vitigni nella percentuale appresso indicata:

- Uva di Troia non meno del 55%;
- Negro amaro dal 15 al 30%;
- Sangiovese, Barbera, Montepulciano, Malbeck e Trebbiano toscano, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino "Rosso di Cerignola" devono essere prodotte nella zona che comprende: il territorio del comune di Cerignola, salvo la parte non idonea a produzioni vinicole con le caratteristiche previste dal presente disciplinare; l'intero territorio dei comuni di Stornara e Stornarella; le isole amministrative del comune di Ascoli Satriano intercluse nel territorio del comune di Cerignola.

Tale zona è così delimitata: Partendo dal km 9 della strada statale n. 98, il limite segue il confine meridionale ed occidentale del comune di Cerignola fino ad incrociare, sulla marana «la Pidocchiosa», quello di Stornarella che segue prima verso ovest e poi verso nord fino all'incrocio con il confine comunale di Stornara (loc. Tre confini). Prosegue lungo il confine di Stornara verso nord e poi verso est sino in prossimità del km 703 della strada statale n. 16, da dove segue verso nord il confine di Cerignola sino all'incrocio con il canale Carapellotto, e quindi lungo questi, verso est, raggiunge la strada per Trinitapoli in prossimità della masseria Denittis. Segue tale strada verso sud e quindi, una volta incrociato, il canale Giardino in direzione sud-est fino ad incontrare il confine di Cerignola (loc. il Monte) che segue verso sud fino a raggiungere la strada statale n. 98 da dove la delimitazione ha avuto inizio.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Rosso di Cerignola" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato, le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono comunque da considerarsi esclusi, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, i terreni eccessivamente argillosi o umidi.

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

È vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Rosso di Cerignola" non deve essere superiore ai t 10 di uva per ettaro di coltura specializzata.

Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

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

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Rosso di Cerignola" un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,50% vol.

Articolo 5 Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione per il vino di cui all'art. 1 devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'intero territorio dei comuni di: Stornara, Stornarella, Ascoli Satriano e Canosa di Puglia.

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

Articolo 6 Caratteristiche al consumo

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

- colore: dal rosso rubino più o meno intenso al rosso mattone con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, alcoolico, gradevole;
- sapore: asciutto, sapido, di buon corpo, giustamente tannico, armonico, retrogusto amarognolo gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

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

Articolo 7 Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata "Rosso di Cerignola" è consentita la qualifica aggiuntiva «Riserva», allorché il vino provenga da uve con un titolo alcolometrico naturale minimo di 12,50% vol e venga posto al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,00% vol, dopo aver subito un periodo di invecchiamento di due anni in botti di legno.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «superiore», «fine», «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 l'acquirente.

Articolo 8 Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona sulla zona Geografica.

1. Fattori Naturali rilevanti

La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione comprende in provincia di Foggia, il territorio del comune di Cerignola, salvo la parte non idonea a produzioni vinicole con le caratteristiche previste dal presente

disciplinare; l'intero territorio dei comuni di Stornara e Stornarella; le isole amministrative del comune di Ascoli Satriano intercluse nel territorio del comune di Cerignola.

La pedologia del suolo presenta le classiche terre derivate dalla dissoluzione delle rocce emerse dal mare, caratterizzate dalla loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica che costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini di pregio. I terreni, tendenti all'argilloso ed argilloso-limoso in alcune zone, sono poveri di scheletro affiorante, sufficientemente dotati di elementi minerali, capaci di conservare un buon grado di umidità. La roccia madre si trova ad una profondità tale da garantire un buon strato di suolo alla vegetazione. Quando però la "crusta" è superficiale viene opportunamente macinata dando origine a veri e propri terreni bianchi ricchissimi di scheletro ma non di calcare attivo. Generalmente sono di medio impasto, profondi, poco soggetti ai ristagni idrici, di reazione tendenzialmente neutra, di buona struttura e con un ottimale franco di coltivazione.

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

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

2 Fattori umani rilevanti per il legame.

La città di Cerignola è posta al centro del Tavoliere, fra le colline del Preappennino Dauno ed il mare. L'antropizzazione del territorio oggetto della DOP già in epoca preistorica dimostra quanto esso fosse vocato alla coltivazione di piante arboree al di là della produzione cerealicola. La storia di Cerignola risulta essere abbastanza incerta, sebbene iscrizioni e reperti archeologici rinvenuti nel suo territorio ne attestino lo sviluppo a partire dalla dominazione romana, durante cui divenne *Municipium*.

La testimonianza cartacea più antica relativa alla città è uno scritto risalente al 1150, tratto dal "Codice diplomatico barese", in cui si fa riferimento ad una "domum Malgerii Cidoniole"; in realtà la presenza della Chiesa Madre, risalente almeno al X secolo, anticiperebbe la datazione di duecento anni. Resti della via Traiana.

Il territorio che circonda l'attuale Cerignola è abitato sin dal Neolitico, come testimoniano le tracce risalenti a tale periodo rinvenute dagli archeologi. L'abbondante selvaggina e gli estesi pascoli verdi portarono alla nascita di numerosi insediamenti tra cui era fitto lo scambio di merci; villaggi sorsero sia nell'entroterra (nella zona di Ripa Alta), che poco distanti dal mare (nell'antica zona di Salapia). Le tracce giunte sino ai giorni nostri, appartenenti all'Età del Bronzo (2000 a.C. circa) o all'Età del Ferro (1000 a.C. circa), ci raccontano di villaggi ad economia agro-pastorale ben organizzati, al punto da disporre di mura e guerrieri.

Nel IV secolo a.C. la civiltà Dauna raggiunse l'apice del proprio splendore arrivando a occupare l'intero Tavoliere; tuttavia nello stesso periodo i Romani sottrassero loro le medesime terre al fine di assegnarle a nobili e veterani di guerra. Fino alla caduta dell'Impero romano nel 476 d.C., la maggioranza dei terreni risultava divisa in appezzamenti di varia estensione, lasciati a pascolo o coltivati a cereali; i campi più vasti erano curati da delegati di ricchi cittadini romani, mentre i terreni più modesti erano lavorati da agricoltori veterani di guerra. Per tale ragione il territorio circostante l'abitato di Cerignola è ricco di ville e fattorie, come ad esempio in località Ripa Alta, Tavoletta e Posta Fara (nella valle dell'Ofanto), San Marco (in direzione di Canosa) e ancora San Vito e Cerina (in prossimità dell'antica Salapia).

Le produzioni agricole e zootecniche, derivanti dal massiccio sfruttamento dell'agro limitrofo alla città, raggiunsero volumi tali per cui si rese necessaria la realizzazione di un'efficiente rete viaria che ne permettesse il trasporto verso i porti sull'Adriatico e verso le principali città, Roma compresa. Il notevole flusso di merci e persone spinse l'imperatore Traiano a far costruire una strada che collegasse Benevento a Brindisi e che porta il suo nome.

In molti fanno risalire la nascita di Cerignola al 500 a.C. circa, in seguito alla distruzione dell'antica Cerina (o Kerina) sul fiume Fortore (dove un tempo passava la via Traiana); la città fu rasa al suolo da Alessandro I d'Epiro, detto il Molosso, durante la guerra greco-romana nel 324 a.C.

Gli abitanti rimasti in vita si insediarono inizialmente nelle campagne circostanti fondando una serie di borghi e successivamente pensarono di unirsi per dar vita a quella che sarebbe diventata la nuova Cerignola; per motivi di sicurezza gli abitanti disposero la nascita del paese a nord del castello del Curatore romano (sito dove attualmente sorge il Borgo Antico, anche chiamato Terra Vecchia), presidiato da una guarnigione di soldati ivi residente. Il Curatore (Curator annonae) era l'affidatario dell'oppidum, ossia un centro di raccolta e conservazione del frumento oggi conosciuto come "Piano delle Fosse". Le fosse granarie, prima diffuse in tutta la Daunia e oggi presenti solo a Cerignola, testimoniano una speciale modalità di conservazione del grano in silos sotterranei. La colonia insediatasi battezzò il luogo Ceriniola (o Keriniola), ovvero: piccola Cerina, in memoria della loro città d'origine.

Il borgo antico di Cerignola mantiene ad oggi quasi inalterata la sua fisionomia di borgo medievale, costituendo quindi un patrimonio storico-culturale da rivalutare.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La DOC "Rosso Cerignola" presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari sia dal punto di vista analitico che organolettico che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.

I vini della zona di produzione tutto il territorio del comune di Cerignola, salvo la parte non idonea a produzioni vinicole con le caratteristiche previste dal presente disciplinare; l'intero territorio dei comuni di Stornara e Stornarella; le isole amministrative del comune di Ascoli Satriano intercluse nel territorio del comune di Cerignola. Le seguenti le caratteristiche organolettiche: Rossi – un colore rosso rubino con riflessi violacei, che tende leggermente al granato con l'invecchiamento; odore: di frutta rossa, principalmente amarene e ciliegie, con sentori di speziato ; sapore asciutto, caldo, secco, giustamente tannico.

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

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

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

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

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia, Via A. Dante n. 27 - 71121 FOGGIA.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia è l'Organismo di controllo autorizzato 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 2).

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "SALICE SALENTINO"**

Approvato con DPR 08.04.1976 GU n. 224 - 25.08.1976

Modificato con DPR 06.12.1990 GU n. 112 - 15.05.1991

Modificato con DM 08.10.2010 GU n. 248 - 22.10.2010

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata "Salice Salentino" è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione:

- Salice Salentino bianco (anche spumante)
- Salice Salentino rosato (anche spumante)
- Salice Salentino rosso (anche con menzione riserva)
- Salice Salentino Negroamaro (anche con menzione riserva)
- Salice Salentino Negroamaro rosato (anche spumante)
- Salice Salentino Pinot bianco (anche spumante)
- Salice Salentino Fiano (anche spumante)
- Salice Salentino Chardonnay (anche spumante)
- Salice Salentino Aleatico (anche riserva, dolce, liquoroso dolce, liquoroso riserva)

**Articolo 2
Base ampelografica**

a) La denominazione di origine controllata "Salice Salentino" rosso e rosato senza alcuna specificazione di vitigno è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Negroamaro per almeno il 75%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 25% della superficie iscritta allo schedario viticolo.

b) La denominazione di origine controllata "Salice Salentino" Aleatico è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Aleatico per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Negroamaro, Malvasia nera e Primitivo, presenti in ambito aziendale, fino a un massimo complessivo del 15%.

c) La denominazione di origine controllata "Salice Salentino" bianco senza alcuna specificazione di vitigno è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Chardonnay per almeno il 70%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare con esclusione del Moscato bianco e Moscatello selvatico b., presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 30% della superficie iscritta allo schedario viticolo.

d) I vini a denominazione di origine controllata "Salice Salentino" bianco con una delle seguenti specificazioni:

- Chardonnay
- Fiano
- Pinot Bianco

devono essere ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno il 85%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" con esclusione del Moscato bianco e Moscatello selvatico b, presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15% della superficie iscritta allo schedario viticolo.

e) I vini a denominazione di origine controllata "Salice Salentino" rosso e rosato con la seguente Specificazione:

Negroamaro o Negro amaro devono essere ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Negroamaro per almeno il 90%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10% della superficie iscritta allo schedario viticolo.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo di Salice Salentino, Veglie e Guagnano della provincia di Lecce e San Pancrazio Salentino e Sandonaci della provincia di Brindisi e inoltre in parte il territorio comunale di Campi Salentina in provincia di Lecce e Cellino San Marco in provincia di Brindisi.

Tale zona è così delimitata: partendo dalla circonvallazione est del centro abitato di Campi Salentina il limite segue verso nord la strada per Cellino San Marco, raggiunto il quale ne attraversa il centro abitato per proseguire verso nord lungo la strada che conduce alla masseria Blasi e un chilometro circa prima di giungervi (quota 58) piega verso nord-ovest per la strada che, passando per le quote 57, 59, 60 e 58, raggiunge il confine tra il comune di Brindisi e Cellino San Marco in località La Gaeta. Segue quindi verso ovest il confine comunale di Cellino San Marco fino ad incrociare quello di Sandonaci e lungo quest'ultimo in direzione ovest raggiunge quello di San Pancrazio Salentino. Segue quindi il confine di tale comune verso ovest prima e sud poi sino ad incrociare quello di Salice Salentino lungo il quale prosegue verso sud e poi in direzione est sino ad incontrare quello di Veglie. Prosegue lungo il confine meridionale di Veglie in direzione est e successivamente verso nord fino a raggiungere quello di Campi Salentina in località Tornatola; lungo il confine di Campi Salentina verso nord-est raggiunge poi la strada statale Salentina in prossimità del chilometro 59 e quindi, lungo questa, verso ovest, si riallaccia alla circonvallazione del centro abitato di Campi Salentina da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'Articolo 1 devono essere quelle della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche. In particolare per la produzione del "Salice Salentino" Aleatico di cui l'Articolo 2, lettera b), sono da considerarsi idonei i terreni di buona esposizione, di natura calcareo - argillosa - silicea anche profondi ma piuttosto asciutti mentre sono da escludere i terreni prevalentemente argillosi o alluvionali eccessivamente umidi.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve o dei vini. Non è consentita la forma di allevamento a pergola o tendone.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione, anche con impianti fissi, solo come intervento di soccorso.

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

Tipologia	Produzione e uva t/ha	Titolo alcol. volum. min. nat. % vol
Aleatico e Aleatico riserva	10	14,00
Rosso	12	11,50
Rosato	12	11,50
Negroamaro rosso o Negro amaro rosso	12	11,50
Negroamaro rosato o Negro amaro rosato	12	11,50
Rosso Riserva	12	12,50
Negroamaro rosso riserva o Negro amaro rosso riserva	12	12,50
Bianco	12	10,50
Chardonnay	12	10,50
Pinot bianco	12	10,50
Fiano	12	10,50

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.

Qualora le uve destinate alla produzione del Salice Salentino bianco e del Salice Salentino rosato, con o senza le specificazioni previste di cui all'articolo 2, lettere a), c), d) ed e), siano unicamente destinate alla produzione del tipo spumante, e siano oggetto di denuncia separata, possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10% vol.

La Regione Puglia, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3.

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

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali può altresì consentire che le suddette operazioni siano effettuate da aziende che, avendo stabilimenti situati nei comuni confinanti alla zona di produzione delle uve e in possesso degli idonei requisiti, ne facciano richiesta.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche, pur tenendo opportunamente conto degli aggiornamenti della ricerca e delle tecnologie di vinificazione, in accordo con la normativa vigente.

La resa massima dell'uva in vino per le tipologie bianco e rosso, con o senza le specificazioni consentite, non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi il limite sopra riportato, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti alla produzione di vini a Indicazione Geografica nell'ambito geografico delimitato.

La resa massima dell'uva in vino per il tipo Rosato, con o senza la specificazione consentita, non deve essere superiore al 50%.

Il vino residuo fino alla resa massima del 75%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata, ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti alla produzione di vini a Indicazione Geografica nell'ambito geografico delimitato.

Per tutte le tipologie previste nel presente disciplinare, qualora la resa dell'uva in vino superi il 75%, l'intera produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata Salice Salentino, ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti alla produzione di vini a Indicazione Geografica nell'ambito geografico delimitato entro i limiti previsti dalla normativa vigente.

Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione del vino "Salice Salentino" rosato, deve attuarsi il tradizionale metodo di vinificazione.

La preparazione del "Salice Salentino" Aleatico del tipo Liquoroso deve avvenire secondo i tradizionali sistemi della zona, seguendo le vigenti disposizioni di legge.

I vini a denominazione di origine controllata "Salice Salentino" Aleatico non possono essere immessi al consumo anteriormente al 1° Marzo successivo all'annata di produzione delle uve.

Per tutte le tipologie, è ammessa la colmatura con un massimo del 5% di altri vini dello stesso colore e varietà, ma non soggetti a invecchiamento obbligatorio, aventi diritto alla denominazione di origine controllata "Salice Salentino".

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.

I vini a denominazione di origine controllata "Salice Salentino" nelle tipologie bianco e rosato, con o senza le specificazioni di vitigno consentite, possono essere prodotti nei tipi spumante per presa di spuma dei corrispondenti vini "tranquilli" mediante rifermentazione naturale in bottiglia o in autoclave, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.

Per la presa di spuma può essere utilizzato:

- Saccarosio;
- mosto o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine;
- mosto concentrato rettificato.

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

Per tutte le tipologie è consentito l'arricchimento, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'apposito schedario viticolo della stessa Denominazione di Origine Controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

E' inoltre consentita la dolcificazione secondo la vigente normativa comunitaria e nazionale. Per la versione Spumante, l'indicazione relativa al contenuto zuccherino, nei limiti della vigente normativa, è obbligatoria.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

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

“Salice Salentino” Rosso:

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole e intenso;
- sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

“Salice Salentino” Rosso con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro:

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, gradevole e intenso con sentore di frutti rossi maturi;
- sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto secco non riduttore minimo: 24,0 g/l
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l

“Salice Salentino” Rosato

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore : delicato e gradevolmente fruttato;
- sapore : secco o abboccato, fresco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,50% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto secco non riduttore minimo: 19,0 g/l
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l

“Salice Salentino” Rosato con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro

- colore: rosato intenso;
- odore: delicato, fruttato con sentori di rosa e ciliegia;
- sapore : secco o abboccato, delicato, fresco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,50% vol;
- acidita' totale minima : 4,5 g/l;
- estratto secco non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l ;

“Salice Salentino” Aleatico Dolce :

- colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
- odore: aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l'invecchiamento;
- sapore: pieno, moderatamente dolce, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolti;
- estratto secco non riduttore minimo: 25,0 g/l;
- acidità totale minima : 4,5 g/l .

“Salice Salentino” Aleatico liquoroso dolce:

- colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei tendente all'arancione con l'invecchiamento;
- odore: aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l'invecchiamento;
- sapore: pieno, caldo, dolce, armonico e gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,50% vol, di cui almeno 16,00% vol svolti;
- estratto secco non riduttore minimo: 25,0 g/l;
- acidità totale minima : 4,5 g/l.

“Salice Salentino“ Bianco

- colore : giallo paglierino più o meno intenso, che può presentare riflessi verdognoli;
- odore: delicato e gradevolmente fruttato se giovane;
- sapore : secco o abboccato, fresco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l ;
- estratto netto non riduttore minimo : 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

“Salice Salentino“ Chardonnay

- colore : giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: intenso e caratteristico;
- sapore: secco o abboccato, gradevole, fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l ;
- estratto netto non riduttore minimo : 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

“Salice Salentino“ Fiano

- colore : giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdognoli;

- odore: delicato, floreale;
- sapore: secco o abboccato, fresco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l ;
- estratto netto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo: 10,0 g/l.

“Salice Salentino“ Pinot Bianco

- colore : giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fine e delicato;
- sapore: secco o abboccato, armonico e fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l ;
- estratto netto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo: 10,0 g/l.

“Salice Salentino “ Rosso Riserva

- colore: rosso rubino più o meno intenso, con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole e intenso, con sentore di frutti rossi maturi;
- sapore : pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto secco non riduttore minimo : 25,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

“Salice Salentino“ Rosso Riserva, con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, gradevole e intenso;
- sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico, con note speziate;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto secco non riduttore minimo : 25,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

“Salice Salentino” Bianco Spumante con o senza le specificazioni previste di cui all'Articolo 2, lettere a), c), d) ed e)

- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso o rosato più o meno intenso;

- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto secco non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Salice Salentino” Rosato Spumante con o senza le specificazioni previste di cui all'Articolo 2, lettere

- a), c), d) ed e)
- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto secco non riduttore minimo: 14,0 g/l.

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

a) Il vino “Salice Salentino” rosso, con o senza la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro dopo un periodo di invecchiamento minimo di ventiquattro mesi, di cui almeno sei mesi in botti di legno, può portare in etichetta la menzione “Riserva”.

b) I vini “Salice Salentino” Aleatico e “Salice Salentino” Aleatico liquoroso possono portare in etichetta la menzione “Riserva” qualora siano sottoposti a un periodo di invecchiamento di almeno ventiquattro mesi.

Per tutte le tipologie con la menzione “Riserva”, il periodo di invecchiamento obbligatorio decorre a partire dal 1 novembre dell'annata di produzione delle uve, e dalla data di alcolizzazione per l'Aleatico “liquoroso”.

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

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

Sui recipienti di confezionamento dei vini “Salice Salentino”, per tutte le tipologie previste dal presente disciplinare, con l'esclusione degli spumanti e dei liquorosi, e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Confezionamento

I vini di cui all'Art.1 non recanti la menzione “Riserva”, ad esclusione della tipologia Aleatico e degli spumanti, possono essere confezionati nei seguenti tipi di contenitori:

a) bottiglie di vetro con capacità da litri 0,250 a litri 15, ad esclusione di dame e damigiane; i sistemi di chiusura consentiti, che devono rispondere ai requisiti della normativa vigente, sono i seguenti:

- tappo di sughero raso bocca
- tappo in polimero sintetico raso bocca
- tappo a vite per i recipienti di capacità non superiore a litri 1,5;

b) contenitori alternativi al vetro tipo “bag in box”, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato idoneo all'uso alimentare, racchiuso in un involucro di cartone o altro materiale rigido, di capacità non superiore a litri 3.

I vini di cui all'Art.1 recanti la menzione “Riserva”, ad esclusione della tipologia Aleatico, devono essere confezionati solo in bottiglie di vetro, ad esclusione di dame e damigiane, della capacità da litri 0,375 a litri 15 e chiuse con tappo di sughero raso bocca .

I vini di cui all'Art.1 nella tipologia Aleatico dolce e Aleatico liquoroso, con o senza menzione “Riserva” devono essere confezionati esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità da litri 0,375 a litri 0,750 e chiuse con tappo in sughero raso bocca.

I vini di cui all'Art.1 nella tipologia spumante, devono essere confezionati solo in bottiglie di vetro della capacità da litri 0,375 a litri 15 e chiuse con tappo di sughero a fungo e gabbietta metallica.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazione sulla zona geografica*

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

L'assetto geologico dell'areale della DOC Salice Salentino non si discosta molto da quello riscontrabile in tutta la Penisola Salentina: sul basamento carbonatico cretaceo, blandamente piegato e dislocato da faglie, giacciono in trasgressione i sedimenti delle formazioni terziarie e quaternarie. Tale configurazione morfostrutturale deriva dagli eventi tettonici e paleogeografici che si sono susseguiti nella regione salentina a partire dal Mesozoico. A partire da tale periodo infatti il basamento carbonatico ha subito numerose emersioni e subsidenze accompagnate da ingressioni marine.

Il quadro risultante è dato dalla presenza di un substrato carbonatico mesozoico su cui giacciono in trasgressione le unità di più recente deposizione: le calcareniti mioceniche ed i sedimenti calcarenitici, argillosi e sabbiosi pliocenici e pleistocenici.

Tutte queste unità, possono essere classificate in quattro gruppi principali, in base ai caratteri di facies e in relazione all'evoluzione geodinamica dell'area dal Cretaceo ai nostri.

Nell'area si rinvencono, dalla più antica alla più recente, le seguenti formazioni geologiche:

1. Calcari di Altamura (Turoniano sup- Maastrichtiano)
2. Pietra Leccese e Calcareniti di Andrano (Burdigaliano – Messiniano)
3. Calcareniti di Gravina (Pliocene medio – Pleistocene inf.)
4. Argille Subappennine (Pleistocene inf.)
5. Depositi Marini Terrazzati (Pleistocene medio e sup).

I suoli del Salento viticolo sono di diverse tipologie. Il più delle volte sono profondi e argillosi –calcarei nell'entroterra del Salento dove appunto ricade il comprensorio della DOC Salice Salentino; nel Basso Salento spesso risultano più superficiali e rossastri con roccia calcarea che di tanto in tanto affiora.

I primi essendo notevolmente profondi, ricchi di sostanza organica, poveri in carbonato di calcio, si prestano molto bene alla coltivazione della vite, specialmente quella innestata su portinnesti americani, che bene si apprestano a questo tipo di terreno.

Le caratteristiche di questi terreni fanno sì che anche in alcune annate più siccitose si riescono comunque a creare delle condizioni ottimali per lo sviluppo della pianta ottenendo un vino qualità.

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 “Salice Salentino”.

L'origine della denominazione DOC del Salice Salentino è da attribuirsi ad alcuni produttori storici presenti nell'areale della DOC Salice Salentino i quali già a partire negli anni 30 producevano vini rossi e rosati base di

Negroamaro (Negro amaro) e Malvasia Nera. Nel 1976, grazie anche all'affermazione di tali vini su mercati Nazionali e Internazionali, è stata istituita la denominazione di Origine Salice Salentino.

Il nome di questo vino deriva dalla omonima cittadina situata a nord di Lecce, zona di vigneti e uliveti, in cui sono sparse masserie e antiche torri di vedetta.

Il Negroamaro è di remota introduzione, le coltivazioni dell'area meridionale della Puglia infatti, sin dal VI secolo a.C., erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno.

Due sono le forme di allevamento dei vigneti della DOC Salice Salentina più utilizzati:

Alberello pugliese; Si tratta di un sistema di allevamento più anticamente diffuso nell'Italia meridionale e insulare e largamente diffuso anche in altre regioni a clima caldo-arido. È concepito per sviluppare una vegetazione di taglia ridotta allo scopo di adattare la produttività del vigneto alle condizioni sfavorevoli della scarsa piovosità del sud Italia. Il sesto d'impianto tradizionale va da 1,60 -1,80 m tra le file a 1,00 – 1,10 m. su la fila. La maggior parte dei vigneti allevati ad alberello hanno in media più di trent'anni, infatti questa forma di allevamento è sempre meno utilizzata nei nuovi impianti di vigneto.

Spalliera; Nell'ultimo ventennio l'allevamento a spalliera in termini di estensione ha soppiantato quello ad alberello infatti l'alberello pugliese rappresenta massimo del 20 % della superficie quando invece fino a gli anni 80' rappresentava il 90% della superficie.

Il sesto d'impianto utilizzando nella spalliera va da 2,00 -2,20 m tra le file a 0,80 – 1,20 m. su la fila con una densità d'impianto che varia da un minimo di 3.800 piante per ettaro fino ad un massimo di 6.250 piante per ettaro, questo sesto d'impianto ha permesso una maggiore meccanizzazione della coltura con un notevole sgravio sui costi della manodopera. Nella spalliera si utilizzano sistemi di potatura corta come il cordone speronato, guyot e ecc.

Il vitigno principe del Salento, soprattutto della DOC Salice Salentino, è il Negroamaro o Negro amaro. Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle provincie di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. Le forme di allevamento, i sestri 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. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

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

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

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

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

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

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

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

Articolo 10**Riferimenti alla struttura di controllo**

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce - V.le Gallipoli, 39 - 73100 Lecce

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brindisi – Via Bastioni Carlo V, 4/6 – 72100 Brindisi

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce e di Brindisi sono gli Organismi di controllo autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettuano la verifiche 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 3)

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “SAN SEVERO”**

Approvato con DPR 19.04.1968

GU n. 138 - 01.06.1968

Modificato con DM 24.05.2010

GU n. 132 - 09.06.2010

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata “San Severo”, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione. Tali vini sono i seguenti:

- San Severo Bianco (anche frizzante e spumante)
- San Severo Bombino bianco (anche frizzante e spumante)
- San Severo Malvasia bianca di Candia
- San Severo Falanghina
- San Severo Trebbiano bianco
- San Severo Rosso (anche novello e riserva)
- San Severo Rosato (anche frizzante)
- San Severo Merlot (anche rosato)
- San Severo Uva di Troia o Nero di Troia (anche rosato e riserva)
- San Severo Sangiovese (anche rosato)

**Articolo 2
Base ampelografica**

I vini a Denominazione di origine controllata “San Severo” devono essere ottenuti da vigneti che nell’ambito aziendale, abbiano la seguente composizione ampelografica:

“San Severo” Bianco:

- Bombino bianco al 40%-60%;
- Trebbiano bianco fino al 40%-60%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

“San Severo” Bombino bianco:

- Bombino minimo 85%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

“San Severo” Malvasia bianca di Candia:

- Malvasia bianca di Candia minimo 85%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

“San Severo” Trebbiano bianco:

- Trebbiano bianco minimo 85%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

“San Severo” Falanghina:

- Falanghina minimo 85%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

“San Severo” Rosso e Rosato:

- Montepulciano minimo 70%
- Sangiovese massimo 30%.

Possono concorrere anche le uve ottenute dai vigneti di Uva di Troia, Merlot e Malvasia Nera ed altri vitigni a bacca nera, presenti in ambito aziendale ed idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia, fino ad un massimo del 15%.

“San Severo” Merlot (anche rosato):

- Merlot minimo 85%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca nera, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

“San Severo” Uva di Troia (o Nero di Troia):

- Uva di Troia (o Nero di Troia) minimo 85%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca nera, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

“San Severo” Sangiovese:

- Sangiovese minimo 85%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca nera, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

I vini San Severo bianco, rosato e rosso, devono essere prodotti nella zona di produzione in cui rientra il territorio già delimitato con D.M. 29 marzo 1932, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'otto aprile 1932, n. 82, e comprende per intero i territori dei comuni di San Severo (comprese le due frazioni denominate Salsola e Vulganello del comune di San Severo ricadenti in territorio di Foggia), Torremaggiore (compresa la frazione di Castelnuovo della Daunia, Masseria Monachelle, inclusa nel territorio di Torremaggiore), San Paolo di Civitate e parte dei territori dei comuni di Apricena, Lucera, Poggio Imperiale e Lesina.

Tale zona è così delimitata: partendo dall'estremo nord in agro di Lesina (caposaldo) segue la strada di bonifica n. 7 San severo- Torre Fortore sino ad innestarsi sulla Provinciale Ripalta-Lesina, entra in agro di Poggio Imperiale, segue il canale La fara risalendo fino alla ferrovia Bologna – Otranto. Segue il tracciato di detta ferrovia fino alla località Coppa franceschiello, costeggia il confine degli agri di Apricena, Poggio Imperiale deviando sul confine degli agri di San Paolo di Civitate-Apricena costeggiando la strada di bonifica n.7 San Severo- Torre fortore fino all'incrocio della strada provinciale Serracapriola – Apricena. Costeggia poi detta strada sino all'abitato di Apricena, s'innesta sulla strada Statale 89 seguendola fino al km 17.

Devia quindi sulla pista a fondo naturale S. Nicandro – Foggia sino ad incrociare la strada di bonifica Apricena – Stazione di S. Marco in Lamis seguendola sino allo scalo ferroviario, segue per un tratto la ferrovia garganica San Severo - Rodi Garganico e devia costeggiando il confine degli agri San Severo – Apricena.

Entra poi in agro di Rignano Garganico seguendo la strada di bonifica pedegarganica sino all'incrocio dei torrenti Candelabro – Triolo. Risale quest'ultimo torrente sino all'incrocio della strada di bonifica n.23, sino ad incrociare la Rignano – scalo ferroviario, sino al confine degli agri San Severo – Rignano, segue i citati confini proseguendo con quelli di Foggia e sino all'incrocio degli agri San severo- Lucera. Devia sul confine dell'agro di Lucera-Foggia sino a congiungersi sulla strada di bonifica n. 11, la segue in agro di Lucera sino alle località Grotticella-petrilli, s'immette su una pista a fondo naturale sino al torrente Salsola, lo costeggia sino ad incrociare la strada di bonifica n.9, la segue sino al bivio della strada di bonifica n. 13 e la segue sino ad incrociare la strada di bonifica n.5.

Segue detta strada sino ad incrociare i confini dell'agro di Torremaggiore. Costeggia i confini degli agri di Torremaggiore-Lucera-Castelnuovo-Casalvecchio-Serracapriola, sino al confine dell'agro di San Paolo di Civitate.

Da qui segue il confine degli agri di Serracapriola-Lesina sino alla località Coppa delle Rose, incrocia la strada di bonifica n.33 in agro di Lesina e la segue sino alla borgata di Ripalta.

Segue la strada Ripalta – stazione sino alla contrada San Colombo, segue una strada vicinale sino alla ferrovia Bologna- Otranto, la segue sino al canale Pontone percorrendolo sino all'incrocio con la strada di bonifica n.7 San Severo- Torre Fortore.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "San Severo" devono essere quelle tradizionali della zona e, in ogni caso, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

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

E' vietata qualsiasi pratica di forzatura. È tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare, dovranno avere le seguenti quantità minime di ceppi per ettaro: Tendone 1600 e 3000 per gli altri sistemi di allevamento.

Le rese uva per ettaro per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata San Severo, di cui all'art. 1, sono quelle di seguito specificate:

Vino	Resa uva t/ha
San Severo Bianco	16,5
San Severo Rosso	16
San Severo Bianco con menzione di vitigno	14,5
San Severo Rosso con menzione di vitigno	14
San Severo Rosso Riserva	12
San Severo Rosso Riserva con menzione di vitigno	12

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi. Qualora tali limiti vengano superati, tutta la produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata San Severo

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto;

La Regione Puglia, sentite le organizzazioni di categoria, con proprio decreto, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione dei vini frizzanti, quelle di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio dei comuni compresi, in tutto o in parte, nella zona di produzione. L'elaborazione dei vini spumanti deve avvenire nell'ambito dell'intero territorio della provincia di Foggia.

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata San Severo i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali totali minimi:

Vino	% vol
San Severo Bianco	10,50
San Severo Bianco spumante	9,00
San Severo Bianco frizzante	9,50
San Severo Bombino bianco Spumante	9,00
San Severo bianco con menzione di vitigno	10,50
San Severo Rosso (anche rosato e novello)	11,00
San Severo Rosso Riserva	12,00
San Severo Rosato Frizzante	9,50
San Severo Merlot (anche rosato)	11,00
San Severo Uva di Troia o Nero di Troia (anche rosato)	11,00
San Severo Uva di Troia o Nero di Troia riserva	12,00
San Severo Sangiovese (anche rosato)	11,00

L'immissione al consumo del vino a denominazione di origine controllata San Severo Rosso Riserva e San Severo Rosso Riserva con la specifica di vitigno non può avvenire prima di 18 mesi a partire dal 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve.

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

Per tutte le tipologie dei vini San Severo è ammessa la correzione con mosti concentrati prodotti da uve della zona di produzione, con mosti concentrati rettificati e con autoarricchimento.

Per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata San Severo è ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini a denominazione di origine controllata "San Severo", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"San Severo" bianco:

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, fruttato, leggermente vinoso;
- sapore: asciutto, fresco, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“San Severo” bianco Frizzante:

- colore: paglierino tenue;
- odore: gradevole, fruttato;
- sapore: secco, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l,
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“San Severo” bianco Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato;
- sapore: asciutto, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“San Severo” Bombino bianco:

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato;
- sapore: asciutto, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“San Severo” Bombino bianco Frizzante:

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato;
- sapore: secco, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“San Severo” Bombino bianco Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso;

- odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato;
- sapore: asciutto, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“San Severo” Malvasia Bianca di Candia:

- colore: giallo più o meno intenso;
- odore: delicato, con profumo caratteristico, con sentori aromatici;
- sapore: asciutto, fresco, gradevole ed aromatico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“San Severo” Falanghina:

- colore: giallo più o meno intenso;
- odore: delicato, con profumo caratteristico, con sentori di fruttato;
- sapore: asciutto, fresco, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“San Severo” Trebbiano bianco:

- colore: paglierino;
- odore: vinoso, con profumo delicato;
- sapore: asciutto, fresco, armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“San Severo” rosso:

- colore: rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, con profumo gradevole caratteristico;
- sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“San Severo” Novello:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;

- sapore: armonico, caratteristico, rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- zuccheri riduttori residui massimi: 10,0 g/l;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“San Severo” Rosso Riserva:

- colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, con profumo gradevole caratteristico;
- sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“San Severo” rosato:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato vinoso, caratteristico, talvolta fruttato;
- sapore: asciutto, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“San Severo” rosato Frizzante:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato vinoso, caratteristico, talvolta fruttato;
- sapore: secco, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“San Severo” Merlot:

- colore: rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, con profumo fruttato caratteristico;
- sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“San Severo” Merlot Rosato:

- colore: rosato più o meno intenso;

- odore: vinoso, con profumo fruttato caratteristico;
- sapore: asciutto, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“San Severo” Sangiovese:

- colore: rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, con profumo gradevole caratteristico;
- sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico, poco tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“San Severo” Sangiovese Rosato:

- colore: rosso rubino talora con riflessi violacei;
- odore: vinoso, con profumo caratteristico delicato;
- sapore: asciutto, armonico, poco tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“San Severo” Uva di Troia o Nero di Troia:

- colore: da rosso rubino al granato;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: vinoso, asciutto, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“San Severo” Uva di Troia Rosato:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: vinoso, asciutto, armonico ;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“San Severo” Uva di Troia Riserva:

- colore: da rosso rubino al granato;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: vinoso, asciutto, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7 Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata San Severo è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione.

Sulle bottiglie contenenti il vino San Severo, deve figurare l'annata di produzione delle uve ad eccezione delle tipologie frizzante e spumante.

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

Articolo 8 Confezionamento

Per i vini San Severo bianco ed il San Severo è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a 2 litri.

Per l'immissione al consumo del vino, San Severo Riserva, sono ammessi soltanto recipienti di vetro della capacità fino a litri 3.

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona sulla zona Geografica.

1. I Fattori Naturali rilevanti

La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione è denominata "Alto Tavoliere" e fa parte della più ampia area della Daunia. Dal punto di vista cartografico la zona è orientata a Nord-Ovest della provincia di Foggia. I comuni rientranti nella zona delimitata sono: San Severo (comprese le due frazioni denominate Salsola e Vulganello del comune di San Severo ricadenti in territorio di Foggia), Torremaggiore (compresa la frazione di Castelnuovo della Daunia, Masseria Monachelle, inclusa nel territorio di Torremaggiore), San Paolo di Civitate e parte dei territori dei comuni di Apricena, Lucera, Poggio Imperiale e Lesina. In particolare San Severo è situata nella parte settentrionale del Tavoliere, su una lieve altura (mt. 86 s.l.m.) tra 41° 40' e 41° 42' di latitudine Nord e tra 2° 55' e 2° 57' di longitudine Est da Monte Mario.

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

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

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

2 Fattori umani rilevanti per il legame.

La città di San Severo è posta al centro dell'Alto Tavoliere, fra le colline del Preappennino Dauno ed il Promontorio del Gargano. Un'intensa frequentazione preistorica riferibile soprattutto alla prima età neolitica è documentata dalla presenza di tracce di villaggi di questo periodo nella periferia Sud del centro abitato di San Severo.

Secondo la leggenda rinascimentale, la città fu fondata dall'eroe greco Diomede col nome di *Castrum Drionis* (Casteldrione), e sarebbe rimasta pagana fino al 536, quando San Lorenzo Maiorano, vescovo di Siponto, avrebbe imposto all'abitato il nome di un fantomatico governatore Severo, da lui convertito al Cristianesimo.

San Severo sorge nell'antica Daunia e nel suo agro sono state rinvenute tracce di vari insediamenti neolitici, le cui testimonianze sono custodite nel Museo Civico di San Severo. In età altomedievale l'area non risulta interessata da abitati stabili e definibili. Tra l'età longobarda e quella bizantina s'irradiò dal monastero di Cassino il monachesimo benedettino e con esso il culto dell'apostolo del Norico, San Severino abate: sul probabile itinerario della via Francigena sorse dunque una primitiva chiesetta dedicata al santo, presso cui si formò nell'XI secolo, grazie al continuo afflusso di pellegrini diretti a Monte Sant'Angelo e agli spostamenti di uomini e merci, l'odierna città di San Severo, originariamente chiamata *Castellum Sancti Severini* (borgo fortificato di San Severino).

I comuni del comprensorio della DOC San Severo tengono testimonianze storiche di elevata portata. Il centro storico di San Severo è costellato di significativi monumenti, per i quali il 2 febbraio 2006, ha ottenuto il riconoscimento di città d'arte. Il comune di Lucera presenta rilevanti testimonianze della cultura Federiciana, tra cui il sito di Castel Fiorentino. Detto sito, racconta la tradizione, pare sia stata, l'ultima dimora dell'Imperatore Federico II°.

Recenti scoperte archeologiche dimostrano quanto sia antica la produzione di vino nella Daunia e le fotografie aeree evidenziano tracce di vigneti di età romana anche nei dintorni di San Severo, come presso la masseria Scoppa, dove le viti risultano impiantate col sistema ad alberello, in file di buche scavate nella "crusta", metodo ancora usato in questo territorio, fino ai primi decenni del '900.

L'imperatore Federico II, nel 1230 a causa della ribellione degli abitanti, fece distruggere le mura corrispondenti all'attuale "giro interno" e con queste riempì il fossato: ciò per punire ed umiliare il paese, che schieratosi con i padri Benedettini, gli si era ribellato e affida la città ai Cavalieri dell'Ordine dei Templari. Molto presumibilmente questo periodo coincide con l'inizio della coltivazione del vitigno Bombino bianco (vitigno base della D.O.C. San Severo), portato dai Templari nel loro rientro dalla Terra Santa. Durante la dominazione Angioina, la coltivazione della vite assume un'attività importante per il territorio. Particolarmente interessante è un documento redatto in San Severo nell'aprile del 1301, nel quale il giudice Roberto de Barrachia e il notaio Guglielmo Fasanellus riportano un lungo elenco di cittadini Sanseveresi, i quali, insieme ad alcuni abitanti dei vicini casali di Torremaggiore e Plantiliano, rivendicano dei crediti verso il figlio di Carlo II d'Angiò, Filippo principe di Taranto, per la fornitura di varie derrate in occasione di un suo soggiorno nella zona. Nella descrizione dei prodotti ceduti e del loro costo, si possono distinguere tre diversi tipi di vino; oltre a quello più comune, denominato *pro tinello*, c'è una qualità definita *de miliori*, mentre più costoso appare il vino *pro militibus*, evidentemente destinato ai soldati di scorta.

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

Da un punto di vista antropologico abbiamo sopra descritto la cultura e la tradizione del vino, valori che affondano le loro radici nei secoli di storia, fatta di lavoro e di attenzione verso il vino come frutto inestimabile che la terra dona.

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

Il territorio interessato dalla produzione dei vini "San Severo" presenta un paesaggio agrario caratterizzato da un'estesa pianura, su cui insistono coltivazioni più o meno intensive, erbacee ed arboree e macchie di vegetazione spontanea mediterranea che costituiva la copertura naturale del territorio prima della presenza dell'uomo. Il paesaggio rurale attualmente è caratterizzato da numerose masserie che testimoniano la storia agricola del territorio. I vigneti sono per la maggior parte di medie e piccole dimensioni, nei quali la scelta dei vitigni predominanti è stata fatta con felice intuizione al fine di sfruttare al massimo le caratteristiche del territorio, per produrre ottimi vini con la denominazione "San Severo". I vitigni a Bacca Bianca preferiscono terreni leggeri, freschi e piuttosto calcarei, con una buona esposizione, mentre quelli a Bacca Rossa prediligono terreni argilloso-calcarei, bene esposti e a clima caldo.

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

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati da sempre nell'area geografica considerata: Bombino Bianco, Trebbiano, Malvasia Bianca, per i vini bianchi; mentre per i vini rossi e rosati: Montepulciano, Uva di Troia, Sangiovese. Inoltre, di ultima introduzione nel territorio, sono i vitigni di Falanghina per i vini bianchi e di Merlot per i vini Rossi e Rosati. Le caratteristiche ampelografiche sono specificate nell'art. 2 del presente disciplinare.

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

115 hl/ha per le tipologie San Severo Bianco, 112 hl/ha rosato e rosso; 101 hl/ha San Severo Bianco con menzione di vitigno; 98 hl/ha San Severo Rosso e Rosato con menzione di vitigno; 84 hl/ha San Severo Rosso Riserva.

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

- I sistemi di potatura adottati sono: per l'allevamento a Spalliera, e Controspalliera la potatura corta (al momento della potatura vengono lasciate 2 speroni con 3-4 gemme per ciascuna delle 2 o 3 branche), o la potatura mista (sperone e capo a frutto con circa 8-10 gemme), per l'allevamento a Tendone, è utilizzata una potatura un po' più lunga con una carica di gemme sul tralcio, compresa tra 8-15. La densità di impianto varia da circa 3000 - 5000 ceppi per la spalliera e controspalliera a circa 1600 - 2200 ceppi per il Tendone.
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia spumante che deve essere ottenuta per rifermentazione naturale. Per la tipologie riserva l'elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento in bottiglia obbligatori.

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

La DOC "San Severo" presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari sia dal punto di vista analitico che organolettico, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.

I vini della zona di produzione hanno le seguenti le caratteristiche organolettiche: Bianchi - un bel colore giallo paglierino tenue talvolta tendente al verdolino; sapore asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo soprattutto nelle tipologie contenenti la varietà Bombino Bianco; odore: fruttato, delicato; Rosati - un colore variabile dal rosa tenue con riflessi violacei al cerasuolo più o meno intenso; sapore asciutto, fresco; odore fruttato delicato; Rossi - un colore rosso rubino con riflessi violacei, che tende leggermente al granato con

l'invecchiamento; odore: di frutta rossa, principalmente amarene e ciliegie, con sentori di speziato soprattutto nella tipologia Nero di Troia; sapore asciutto, caldo, secco, giustamente tannico.

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

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

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

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

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia, Via A. Dante n. 27 - 71121 FOGGIA.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia è l'Organismo di controllo autorizzato 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 2).

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

Approvato con DPR 06.06.1976

GU n. 230 - 31.08.1976

Modificato con DM 29.07.2011

GU n. 189 - 16.08.2011

**Articolo 1
Denominazione E vini**

La denominazione di origine controllata «Squinzano» è riservata ai vini, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, con le tipologie di seguito riportate:

- Rosso, anche Novello e Riserva
- Rosato, anche Spumante
- Bianco, anche Spumante
- Negroamaro, anche Riserva
- Negroamaro Rosato, anche Spumante
- Susumaniello
- Chardonnay, anche Spumante
- Malvasia bianca, anche Spumante
- Piano, anche Spumante
- Sauvignon anche Spumante

**Articolo 2
Base ampelografica**

I vini a denominazione di origine controllata «Squinzano» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Squinzano» Rosso e Rosato, minimo 70% Negroamaro;

possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve provenienti dai vitigni Malvasia nera di Brindisi, Malvasia nera di Lecce, Sangiovese e le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico» - iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare - da sole o congiuntamente, nella misura massima del 30%.

«Squinzano» Negroamaro o Negroamaro Rosso e Rosato, minimo 85% Negroamaro;

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 Ionico», nella misura massima del 15% come sopra identificati.

«Squinzano» Susumaniello, minimo 85% Susumaniello;

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 Ionico», nella misura massima del 15% come sopra identificati.

«Squinzano» Bianco, minimo 50% Chardonnay Malvasia bianca, da sole o congiuntamente; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico», iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare nella misura massima del 20%, come sopra identificati, ad esclusione dei moscati.

«Squinzano» Chardonnay, minimo 90% Chardonnay;

possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico», nella misura massima del 10%, come sopra identificati, ad esclusione dei moscati.

«Squinzano» Malvasia bianca, minimo 90% Malvasia bianca;

possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico», nella misura massima del 10%, come sopra identificati, ad esclusione dei moscati.

«Squinzano» Piano, minimo 90% Piano;

possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico», nella misura massima del 10%, come sopra identificati, ad esclusione dei moscati.

«Squinzano» Sauvignon minimo 90% Sauvignon possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico», nella misura massima del 10%, come sopra identificati, ad esclusione dei moscati.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Squinzano», comprende l'intero territorio dei comuni di Squinzano, San Pietro Vernotico, Torchiarolo e Novoli e parte del territorio dei comuni di: Campi Salentina, Cellino San Marco, Trepuzzi, Surbo e Lecce.

Tale zona è così delimitata: Da Torre Rinalda sulla costa adriatica, il limite segue verso sudo-vest la provinciale per Squinzano, toccando masseria Monacelli, masseria Cernite grande sino a raggiungere la quota 31 sul confine del comune di Squinzano in prossimità di masseria Gagliardi. Da qui prosegue in direzione sud-ovest per la strada che conduce a Trepuzzi, passando per le quote 37, 40,43 (località Case Bianche); raggiunge il centro abitato di Trepuzzi, lo attraversa per seguire poi la strada verso sud che costeggia ad ovest masseria Macchia sino a raggiungere a quota 58 la strada statale Salentina (n. 7 ter) per Campi Salentina, prosegue verso ovest lungo questa fino ad incrociare, in prossimità del km 61, il confine del comune di Novoli che segue prima verso sud poi verso ovest e quindi verso nord (includendo così tutto il territorio comunale) fino ad incontrare nuovamente la strada statale n. 7 ter in prossimità del km 59.

Prosegue lungo quest'ultima in direzione ovest fino a quota 31 sulla circonvallazione di Campi Salentina e quindi verso nord-ovest per la strada che costeggia ad est il centro abitato, fino a raseiumiere la quota 28.

Da quota 28 sulla circonvallazione segue la strada verso nord per masseria Monaci e prima di giungervi incrocia quella per Cellino San Marco.

Segue verso nord-est tale strada passando per masseria la Macchia, la l'adula, attraversa il centro abitato di Cellino San Marco e prosegue per la strada che verso nord conduce a masseria Blasi per circa un chilometro e giunto a quota 58 prosegue verso nord-ovest per la strada che passando per le quote 59, 60, 58 incrocia il confine comunale di Tutturano. Segue tale confine verso est sino ad incrociare quello di San Pietro Vernotico e quindi,

proseguendo lungo quest'ultimo in direzione nord-est. raggiunge la costa per ridiscenderla in direzione sud-est sino ad incontrare Torre Rinalda da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

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

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo di cui all'art. 12 del decreto legislativo n. 61/2010, unicamente i vigneti ubicati su terreno di medio impasto o tendenti allo sciolto, sufficientemente profondi e di buona fertilità.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque ani a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

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

Tipologia	Produzione uva (t/ha)	Titolo alcol, voium. min. nat. (% vol)
Rosso	14	12,00
Rosato anche spumante	11	12,00
Negroamaro rosso	14	12,00
Negroamaro rosato anche spumante	14	12,00
Susumaniello	14	12,00
Novello	14	12,00
Rosso Riserva	14	12.50
Negroamaro rosso Riserva	14	12.50
Bianco anche spumante	13	11,00
Chardonnay anche spumante	13	11,00
Malvasia Bianca anche spumante	13	11,00
Fiano anche spumante	13	11,00
Sauvignon anche spumante	13	11,00

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.

La Regione Puglia, con proprio decreto, sentiti i Consorzi di tutela e le Organizzazioni di categoria interessate, tenuto conto delle condizioni ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente Organismo di controllo.

Le uve unicamente destinate alla produzione delle tipologie Spumante, purché oggetto di denuncia separata, possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 10,00% vol.

I vini «Squinzano» Rosso Riserva e «Squinzano» Negroamaro Riserva devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni a decorrere dal 10 novembre dell'anno di produzione delle uve. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione, anche con impianti fissi, unicamente come mezzo di soccorso.

Articolo 5 Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio e la spumantizzazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

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

I vini «Squinzano» Rosato, Squinzano» Negroamaro Rosato, «Squinzano» Bianco, «Squinzano» Chardonnay, «Squinzano» Malvasia bianca, «Squinzano» Fiano, «Squinzano» Sauvignon, possono essere prodotti nei tipi Spumante ottenuti per presa di spuma dei corrispondenti vini «tranquilli», mediante rifermentazione naturale in bottiglia o in autoclave, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidrite carbonica. Per la presa di spuma può essere utilizzato: saccarosio; mosto o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine: mosto concentrato rettificato.

La resa dell'uva in vino non deve essere superiore al 50% per il tipo rosato e al 70% per tutte le altre tipologie.

Il residuo delle uve destinate alla produzione del rosato non può essere utilizzato per la preparazione del vino «Squinzano» Rosso, bensì può essere utilizzato per la produzione di vini ad Indicazione Geografica Protetta.

Qualora tali rese superino il limite sopra riportato, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Protetta ma potrà essere destinata alla produzione dei corrispondenti vini Bianco e Rosso a Indicazione Geografica nell'ambito geografico delimitato entro i limiti previsti dalla normativa vigente.

Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra riportato l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione del vino «Squinzano» Rosato deve attuarsi il tradizionale metodo di vinificazione che in particolare prevede lo sgrondo statico delle uve pigiate dopo una macerazione variante tra le 12 e 24 ore.

È consentito il ricorso alla pratica del «rimontaggio» per assicurare al vino la voluta tonalità di colore.

Per tutte le tipologie, è ammessa la colmatura con un massimo del 5% di altri vini dello stesso colore e varietà, ma non soggetti a invecchiamento obbligatorio, aventi diritto alla Denominazione di Origine Protetta e comunque prima della certificazione per l'immissione al consumo.

I vini sottoposti a colmatura non possono essere sottoposti a pratiche di taglio.

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

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.

È inoltre consentita la dolcificazione secondo la vigente normativa comunitaria e nazionale.

Articolo 6 Caratteristiche al consumo

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

«Squinzano» rosso:

- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi arancioni se invecchiato;
- odore: etereo, caratteristico, intenso;
- sapore: pieno, vellutato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol, per il Riserva 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» rosato:

- colore: dal rosso rubino chiaro al cerasuolo tenue;
- odore: delicatamente profumato, caratteristico;
- sapore: sapido, fine e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» rosato Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico, da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Squinzano» Negroamaro:

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso mattone con l'invecchiamento;
- odore: etereo caratteristico e intenso;
- sapore: pieno, vellutato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol, per il Riserva 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» Negroamaro

- rosato: colore: rosato più o meno intenso;
- odore: giustamente persistente, fruttato se giovane;
- sapore: armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» Negramaro Rosato Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Squinzano» Susumaniello rosso:

- colore: rosso rubino, con riflessi violacei;
- odore: di frutti di bosco;
- sapore: vellutato, persistente e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» Bianco:

- colore: giallo paglierino tenue anche con riflessi verdolini;
- odore: caratteristico, gradevolmente fruttato;
- sapore: asciutto, vellutato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» Bianco Spumante:

- spuma: fine e persistente;

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabrul a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Squinzano» Chardonnay:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: intenso e caratteristico;
- sapore: sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» Chardonnay Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Squinzano» Fiano:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: intenso e caratteristico;
- sapore: sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» Fiano Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;

- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Squinzano» Malvasia bianca:

- colore: giallo paglierino intenso;
- odore: caratteristico gradevole e intenso;
- sapore: caratteristico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» Malvasia bianca Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Squinzano» Sauvignon:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico e intenso;
- sapore: sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» Sauvignon Spumante:

- spuma: line e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;

- sapore: fresco, armonico: da extrabnit a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol ;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Squinzano» Novello:

- colore: rosso più o meno intenso;
- odore: giustamente persistente, fruttato;
- sapore: vellutato armonico e gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- zuccheri residui 3%.

I vini Spumante di cui al presente art. 6. possono essere prodotti nelle seguenti tipologie di sapore: da extra brut a extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

Ai vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «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 l'acquirente. Sui recipienti di confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «Squinzano», ad esclusione delle tipologie Spumante, deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Confezionamento

I vini di cui all'art. 1 devono essere confezionati in tutti i contenitori previsti dalla normativa vigente, e di capacità non superiore a litri 9. Restano esclusi dame e damigiane in vetro e tutti i recipienti in PET di qualsiasi capacità. Per tutti i vini di cui all'art. 1, i sistemi di chiusura utilizzati devono essere quelli previsti dalla normativa vigente.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

I suoli del Salento viticolo sono di diverse tipologie. Il più delle volte sono profondi e argillosi –calcarei nell'entroterra del Salento dove appunto ricade il comprensorio della DOC Squinzano.

Il terreno agrario, essendo notevolmente profondo, ricco di sostanza organica, povero in carbonato di calcio, si presta molto bene alla coltivazione della vite, specialmente quella innestata su portinnesti americani, che bene si apprestano a questo tipo di terreno.

Le caratteristiche di questi terreni fanno sì che anche in alcune annate più siccitose si riescono comunque a creare le condizioni ottimali per lo sviluppo della pianta, ottenendo un vino qualità.

Le caratteristiche di questi terreni fanno sì che anche in alcune annate più siccitose si riescono comunque a creare delle condizioni ottimali per lo sviluppo della pianta ottenendo un vino qualità.

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 “Squinzano” DOC.

L'origine della denominazione DOC Squinzano è da attribuirsi ad alcuni produttori storici presenti nel comprensorio di produzione, rappresentato dai Comuni di Squinzano, San Pietro Vernotico, Torchiarolo e Novoli per intero e parte dei comuni di Campi Salentina, Cellino San Marco, Trepuzzi, Surbo e Lecce, i quali già a partire dai primi anni del secolo scorso producevano vini rossi e rosati a base di Negroamaro (Negro amaro) e Malvasia Nera. Nel 1976, grazie anche all'affermazione di tali vini su mercati Nazionali e Internazionali, è stata istituita la denominazione di Origine Squinzano.

Il nome di questo vino deriva dalla omonima città del salento, zona di vigneti e uliveti, in cui sono sparse masserie e antiche torri di vedetta.

Lo Squinzano, rosso e rosato, viene prodotto con le uve dei vitigni Negroamaro o Negro amaro, per massima parte, Malvasia nera di Brindisi e Malvasia nera di Lecce.

Il Negromaro è di remota introduzione e le coltivazioni dell'area meridionale della Puglia, infatti, sin dal VI secolo a.C., erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno.

Forme di Allevamento dei vitigni

Le forme di allevamento dei vigneti della DOC Squinzano maggiormente utilizzate sono l'alberello pugliese e la spalliera:

Alberello pugliese; è il sistema di allevamento più anticamente diffuso nell'Italia meridionale e insulare e largamente diffuso anche in altre regioni a clima caldo-arido. È concepito per sviluppare una vegetazione di taglia ridotta allo scopo di adattare la produttività del vigneto alle condizioni sfavorevoli della scarsa piovosità del sud Italia. Il sesto d'impianto tradizionale varia da 1,60 - 1,80 m tra le file a 1,00 - 1,10 m. su la fila. La maggior parte dei vigneti allevati ad alberello hanno in media più di trent'anni, infatti, questa forma di allevamento è sempre meno utilizzata nei nuovi impianti di vigneto.

Spalliera; Nell'ultimo ventennio l'allevamento a spalliera, in termini di estensione ha soppiantato quello ad alberello. Attualmente, infatti, l'alberello pugliese rappresenta al massimo il 20% della superficie, mentre fino a gli anni 80' rappresentava il 90% della superficie.

Il sesto d'impianto utilizzato nella spalliera varia da 2,00 - 2,20 m tra le file a 0,80 - 1,20 m. sulla fila con una densità d'impianto diversificata con un minimo di 3.800 piante per ettaro, fino ad un massimo di 6.250 piante per ettaro. Questo sesto d'impianto ha permesso una maggiore meccanizzazione della coltura con un notevole sgravio sui costi della manodopera. Nella spalliera si utilizzano sistemi di potatura quali il cordone speronato, ed il guyot.

Il vitigno principe del Salento, e soprattutto della DOC Brindisi è il Negroamaro o Negro amaro. Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle provincie di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. Le forme di allevamento, i sestri 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, le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

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

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

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

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

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

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce - V.le Gallipoli, 39 - 73100 Lecce.

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brindisi – Via Bastioni Carlo V, 4/6 – 72100 Brindisi.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce e di Brindisi sono gli Organismi di controllo autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettuano la verifiche 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 3).

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA “TAVOLIERE DELLE PUGLIE” o “TAVOLIERE”**

Approvato con DM 07.10.2011 GU n. 241 - 15.10.2011

**Articolo 1
Denominazione e Vini**

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

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

**Articolo 2
Base ampelografica**

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

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

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

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

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

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

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

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

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

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

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

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

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

vini. Solo per gli impianti preesistenti sono ammesse le forme di allevamento già in uso nella zona, il tendone e la pergola pugliese, con i sestri di impianto adeguati a tali forme di allevamento già esistenti.

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

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

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

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

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

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

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

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

Qualora tale resa superi il limite massimo sopra riportato, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine ma potrà essere destinata, qualora sussistono i requisiti alla produzione di vini ad indicazione geografica nell'ambito geografico delimitato. Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Per tutte le tipologie, è ammessa colmatura con un massimo del 5% di altri vini anche di altre annate, dello stesso colore e varietà, aventi diritto alla denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere".

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

E' inoltre consentita la dolcificazione secondo la vigente normativa comunitaria e nazionale.

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

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

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

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

"Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" Rosso:

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

"Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" Rosato:

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

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

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

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

- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi tendenti al granato;
- odore: caratteristico, intenso, fruttato;
- sapore: secco o abboccato, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l.

“Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” Nero di Troia Riserva:

- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi tendenti al granato, con l'invecchiamento;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco o abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l.

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

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

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

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

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

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

Articolo 8

Confezionamento

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

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

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

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazione sulla zona geografica*

1) Fattori rilevanti per il legame

L'area individuata nel disciplinare, corrispondente all'area occupata dagli antichi dauni, ossia la zona nord della Puglia sino al limite nord della provincia di Bari, è caratterizzata da un suolo argilloso o argilloso/limoso di colore grigio scuro o nerastro profondi almeno 1 metro e poggianti direttamente su banchi di argilla marnosa o argilla azzurra. Sono pertanto ricchi di limo o argilla in parte rigonfiabili. Possiedono una discreta dotazione dei principali elementi nutritivi ed una elevata capacità idrica a cui fa riscontro una bassa velocità di infiltrazione; trattasi pertanto di terreni con media capacità produttiva. Si alternano anche abbastanza diffusamente terreni sabbio-limosi, sabbio-argillosi e sabbio-silicei. Ma la tipologia più diffusa è quella derivata da calcari mesozoici e poggianti su di essi compatti e che costituiscono la quasi totalità del promontorio garganico e della provincia della BAT.

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

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

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

2) Fattori umani rilevanti per il legame

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia, Via Dante n. 27, 71121 Foggia.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 3) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 4)

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA TERRA D'OTRANTO D.O.C**

Approvato con D.P.R. 04.10.2011

GU n. 246 - 21-10-2011

**Articolo 1
(Denominazione dei vini)**

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- Bianco, anche Spumante;
- Rosato, anche Spumante e Frizzante;
- Rosso, anche con menzione Riserva;
- Chardonnay, anche Frizzante;
- Malvasia Bianca, anche Frizzante;
- Fiano, anche Frizzante;
- Verdeca, anche Frizzante;
- Aleatico;
- Malvasia Nera;
- Primitivo.

**Articolo 2
(Base ampelografia)**

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" Bianco, senza specificazione di vitigno, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dalla varietà Chardonnay per almeno il 75%; 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, nella misura massima del 25 % - iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" Rosso, senza specificazione di vitigno, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve, provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dalle varietà Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera, Malvasia Nera di Lecce, Malvasia Nera di Brindisi, Malvasia Nera di Basilicata, da sole o congiuntamente per almeno il 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, nella misura massima del 25 % come sopra identificati, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" Rosato senza specificazione di vitigno è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dal vigneti composti in ambito aziendale dalle varietà Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera, Malvasia Nera di Lecce, Malvasia Nera di Brindisi, Malvasia Nera di Basilicata da sole o congiuntamente, per almeno il 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, nella misura massima del 25 % come sopra identificati, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto", con la specificazione di vitigno Chardonnay, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dal medesimo vitigno per almeno il 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, nella misura massima del 10 %

come sopra identificati.

La denominazione di origine controllata “Terra d’Otranto”, con la specificazione di vitigno Malvasia Bianca, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dai vitigni Malvasia Bianca, Malvasia di Candia, Malvasia Bianca Lunga, da sole o congiuntamente, per almeno il 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, nella misura massima del 10 % come sopra identificati.

La denominazione di origine controllata “Terra d’Otranto”, con la specificazione di vitigno Fiano, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dal medesimo vitigno per almeno il 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, nella misura massima del 10 % come sopra identificati.

La denominazione di origine controllata “Terra d’Otranto”, con la specificazione di vitigno Verdeca, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dal medesimo vitigno per almeno il 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, nella misura massima del 10 % come sopra identificati.

La denominazione di origine controllata “Terra d’Otranto”, con la specificazione di vitigno Aleatico, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dal medesimo vitigno per almeno il 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, nella misura massima del 10 % come sopra identificati.

La denominazione di origine controllata “Terra d’Otranto”, con la specificazione di vitigno Malvasia Nera, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dai vitigni Malvasia Nera, Malvasia Nera di Lecce, Malvasia Nera di Brindisi, Malvasia Nera di Basilicata, da sole o congiuntamente, per almeno il 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, nella misura massima del 10 % come sopra identificati.

La denominazione di origine controllata “Terra d’Otranto”, con la specificazione di vitigno Primitivo, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dal medesimo vitigno, per almeno il 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, nella misura massima del 10 % come sopra identificati.

La denominazione di origine controllata “Terra d’Otranto” Bianco nella tipologia Spumante, senza specificazione di vitigno, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dalla varietà Chardonnay per almeno il 75%; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca bianca e nera, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea “Salento Arco Jonico – Salentino”, presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 25 % come sopra identificati, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

La denominazione di origine controllata “Terra d’Otranto”, con la specificazione di vitigno Fiano, Verdeca, Malvasia Bianca e Chardonnay, anche nella tipologia e Frizzante, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dalla varietà corrispondenti per almeno il 90%. (Per la specificazione del vitigno Malvasia Bianca, la base ampelografica dei vigneti può essere composta dalle varietà Malvasia Bianca, Malvasia di Candia, Malvasia Bianca Lunga; 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, nella misura massima del 10 % come sopra identificati.

La denominazione di origine controllata “Terra d’Otranto” Rosato nella tipologia frizzante, spumante senza

specificazione di vitigno, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dalla varietà Negroamaro, da sole o congiuntamente per almeno il 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, nella misura massima del 30 % come sopra identificati, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3 (Zona di produzione delle uve)

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Brindisi, Lecce e Taranto.

Articolo 4 (Norme per la viticoltura)

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura consentiti sono quelli generalmente usate nella zona. In particolare 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.

La densità di impianto per i nuovi vigneti e per i reimpianti non potrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro in coltura specializzata. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

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

Tipologia	Produzione uva (t/ha)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
Verdeca	11	11,00
Chardonnay	11	11,00
Malvasia Bianca	11	11,00
Fiano	11	11,00
Aleatico	9	14,00
Malvasia Nera	11	12,00
Primitivo	9	13,50
Bianco	11	11,00
Rosato	11	11,50
Rosso	11	11,50

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).

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, i quantitativi di uva da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto", dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti massimi stabiliti, fermo restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi del presente disciplinare di produzione.

Qualora le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" Bianco, siano unicamente destinate alla produzione del tipo Spumante, e siano oggetto di denuncia separata, possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10 % vol.

Qualora le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" Bianco, con specificazione di vitigno previsti all'articolo 1, siano unicamente destinate alla produzione delle tipologie Frizzante e siano oggetto di denuncia separata, possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10% vol..

La regione Puglia, con proprio decreto, sentita la filiera vitivinicola interessata, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Articolo 5 (Norme per la vinificazione)

Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento e l'imbottigliamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui al precedente articolo 3.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2).

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per le tipologie Rosso, Bianco e con indicazione di vitigno.

Per la tipologia Rosato non si deve superare il limite del 50% e il vino residuo sino alla resa massima del 75% non ha diritto alla denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto", ma potrà essere destinato, qualora sussistano i requisiti, alla produzione di vini ad indicazione geografica, nell'ambito geografico delimitato entro i limiti previsti dalla normativa vigente.

Oltre il 75%, per tutte le tipologie, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto che potrà essere destinato, qualora sussistano i requisiti, alla produzione di vini ad indicazione geografica, nell'ambito geografico delimitato entro i limiti previsti dalla normativa vigente.

Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione dei vini "Terra d'Otranto" Rosato deve attuarsi il tradizionale metodo di vinificazione.

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 fruttaio in condizioni di temperatura, umidità e ventilazione controllate.

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

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.

Articolo 6 (Caratteristiche al consumo)

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

"Terra d'Otranto" Bianco:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini;
- odore: caratteristico, delicato, fruttato se giovane;
- sapore: fresco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

"Terra d'Otranto" Rosato anche Frizzante:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo.: 12,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;
- per il tipo Frizzante: spuma fine ed evanescente.

"Terra d'Otranto" Rosso, anche Riserva:

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso granato con l'invecchiamento;
- odore: intenso;
- sapore: pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

"Terra d'Otranto" Chardonnay anche Frizzante:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso,
- odore: intenso e caratteristico;

- sapore: gradevole e fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;
- per il tipo Frizzante: spuma fine ed evanescente.

“Terra d’Otranto” Fiano anche Frizzante:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini;
- odore: delicato floreale;
- sapore: fresco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;
- per il tipo Frizzante: spuma fine ed evanescente.

“Terra d’Otranto” Verdeca anche Frizzante:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: intenso e caratteristico;
- sapore: armonico e delicato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;
- per il tipo Frizzante: spuma fine ed evanescente.

“Terra d’Otranto” Malvasia Bianca anche Frizzante:

- colore: giallo paglierino intenso;
- odore: gradevole e intenso;
- sapore: sapido, aromatico e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;
- per il tipo Frizzante: spuma fine ed evanescente.

“Terra d’Otranto” Bianco Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: fresco, armonico, da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Terra d’Otranto” Rosato Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico, da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Terra d’Otranto” Malvasia Nera:

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso granato;
- con l'invecchiamento;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: pieno, asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

“Terra d’Otranto” Primitivo:

- colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, ampio e complesso;
- sapore: armonico, caldo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 18,0 g/l.

“Terra d’Otranto” Aleatico:

- colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei, tendente;
- al granato con l’invecchiamento;
- odore: caratteristico, delicato, ampio e complesso;
- sapore: pieno, vellutato e moderatamente dolce;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol di cui almeno 13 % vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25;0 g/l.

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

Articolo 7 (Etichettatura e presentazione)

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

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

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

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell’etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salve le norme generali più restrittive.

Per i vini a denominazione di origine controllata “Terra d’Otranto” nelle tipologie “Rosato”, “Chardonnay”, “Malvasia Bianca”, “Fiano”, “Verdeca” è altresì consentita la menzione tradizionale “vivace”.

Nell’etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata “Terra d’Otranto” l’indicazione dell’annata di produzione delle uve è obbligatoria ad esclusione delle tipologie Spumante e Frizzante.

Articolo 8 (Confezionamento)

I vini di cui all’Articolo 1 devono essere confezionati in bottiglie di vetro con capacità da lt. 0,250 a lt. 15, ad esclusione di dame e damigiane.

I sistemi di chiusura consentiti, che devono corrispondere ai requisiti della normativa vigente sono i seguenti:

- tappo di sughero raso bocca per i vini tranquilli e frizzanti ;
- tappo in polimero sintetico raso bocca per i vini tranquilli;
- tappo in sughero con gabbietta per la tipologia spumante;
- tappo a vite, sulle bottiglie di capacità non superiore a litri 1,5, per le tipologie di vini bianco, rosato e rosso e con le varie specificazioni del nome di vitigno, ad eccezione per la tipologia “Terra d’Otranto” Primitivo per la quale è consentito l’utilizzo del tappo a vite esclusivamente per le capacità di 0,250 litri.

Articolo 9 Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti

Il territorio in cui ricade l’areale di produzione della D.O.C. “Terra d’Otranto” è essenzialmente caratterizzato da

due tipologie di paesaggio: l'Arco Jonico e la penisola Salentina.

Il toponimo Terra d'Otranto fu attribuito fin dal Medioevo all'insieme delle province di Lecce, Brindisi e Taranto: un'area omogenea fisicamente e culturalmente, che tuttavia nel corso di travagliate vicende storiche ha espresso fasi di unitarietà.

La morfologia dell'Arco Jonico 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.

La Penisola salentina 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. I 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.

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 "Terra d'Otranto".

Il Negromaro è di remota introduzione, le coltivazioni dell'area meridionale della Puglia infatti, sin dal VI secolo a.C., erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno. Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle province di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. Le forme di allevamento, i sistemi 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. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

Due sono le forme di allevamento dei vigneti della DOC "Terra d'Otranto" più utilizzate:

a. Alberello pugliese; Si tratta di un sistema di allevamento più anticamente diffuso nell'Italia meridionale e insulare e largamente diffuso anche in altre regioni a clima caldo-arido. È concepito per sviluppare una vegetazione di taglia ridotta allo scopo di adattare la produttività del vigneto alle condizioni sfavorevoli della

scarsa piovosità del sud Italia. Il sesto d'impianto tradizionale va da 1,60 -1,80 m tra le file a 1,00 – 1,10 m. su la fila. La maggior parte dei vigneti allevati ad alberello hanno in media più di trent'anni, infatti questa forma di allevamento è sempre meno utilizzata nei nuovi impianti di vigneto.

b. Spalliera; Nell'ultimo ventennio l'allevamento a spalliera in termini di estensione ha soppiantato quello ad alberello infatti l'alberello pugliese rappresenta massimo del 20 % della superficie quando invece fino a gli anni 80' rappresentava il 90% della superficie.

Il sesto d'impianto utilizzando nella spalliera va da 2,00 -2,20 m tra le file a 0,80 – 1,20 m. su la fila con una densità d'impianto che varia da un minimo di 3.800 piante per ettaro fino ad un massimo di 6.250 piante per ettaro, questo sesto d'impianto ha permesso una maggiore meccanizzazione della coltura con un notevole sgravio sui costi della manodopera. Nella spalliera si utilizzano sistemi di potatura corta come il cordone speronato, guyot e ecc.

L'intero territorio è disseminato di testimonianze e reperti di quell'epoca che documentano la presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini ottenuti.

La coltivazione era praticata ancora prima dell'insediamento dei Fenici (2000 a.C). Nuovi vitigni e tecniche di coltivazione, si svilupparono ulteriormente con l'arrivo dei coloni greci. L'occupazione romana trovò vini eccellenti; anche in seguito alla caduta dell'Impero romano, lo sviluppo viticolo della regione non si arrestò, ed ebbe con Federico II (XII sec.) la diffusione di nuovi vitigni; nel '600 diventò la cantina d'Europa; erano i tempi della Compagnia delle Indie che fece base a Brindisi.

Buone testimonianze enologiche e viticole non mancano nelle epoche successive, ma sempre l'attività svolta intorno alla vigna interessa la piccolissima proprietà contadina ed in particolare la colonia e la mezzadria, che trovano in questa coltura occasione di lavoro per tutta la famiglia; attorno alla vigna ci saranno sempre piante fruttifere d'ogni sorta, attraverso cui il sostentamento sarà assicurato quasi in regime autarchico, garantendo preziose riserve di prodotti da barattare. La vigna stessa è concepita con differenti specie che potessero arrivare a maturazione in periodi differenti ed anche per avere qualità diversificate. Il modello plurivarietale si affermerà nelle antiche vigne antiche anticipando il recente sistema di blend atto a migliorare o ammorbidire le asperità monovarietali. Con le moderne metodologie del dopo fillossera questo modello sarà abbandonato e si preferirà il monovitigno intensivo. I primi scambi commerciali, preferenziali per ragioni di dominazione, raggiungeranno Napoli e, subito dopo l'Unità d'Italia, il mercato settentrionale; molti mediatori del nord faranno carico di vini pugliesi; infine i francesi, diverranno i maggiori compratori. Sul finire dell'800 la Puglia diverrà la principale esportatrice di vini d'Italia.

Nella metà dell'ottocento sorsero moderni impianti per la pigiatura delle uve e la vinificazione in prossimità della ferrovia per agevolare gli scambi commerciali.

Come riferito dal Falcone (2010), importanti fonti documentali si ritrovano nell'archivio storico della Direzione Generale dell'Agricoltura riguardanti gli inizi del secolo, in particolare su documentazione relativa alle cantine Sociali di Galatina, Gallipoli e Manduria, per una relazione tecnica della Regia Prefettura di Terra D'Otranto, sulla condizione della viticoltura indirizzata all'On. Ministro. In questo periodo e per le particolari condizioni si richiedeva un incremento della coltivazione della vite e ciò si imponeva a causa della forte richiesta di vini da taglio da parte delle regioni settentrionali costrette a rimediare alla crisi produttiva anche francese causata dalla fillossera. Aglianico, Aleatico, Fiano, Verdeca, Greco, Primitivo, Negroamaro sono i vitigni più rinomati della zona ma bisogna ricordare anche una notevole quantità di altri vitigni a bacca bianca e nera, coltivati da sempre in tutta l'area molto spesso conosciuti solo con nomi locali, che hanno sostenuto per tanto tempo un ruolo importante nella viticoltura locale.

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

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

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

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, 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 "Terra d'Otranto"; ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce - V.le Gallipoli, 39 - 73100 Lecce

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brindisi – Via Bastioni Carlo V, 4/6 – 72100 Brindisi

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

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce, di Brindisi e Taranto sono gli Organismi di controllo autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettuano la verifiche 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 3)

PARTE C) - VINI INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA: n. 6

N.	Denominazione di Origine Protetta Indicazione Geografica Protetta	Menzione Tradizionale (Reg CE n. 1234/07, art. 118 duovicies, par 1, lett a)	
1.	Daunia	IGT	Puglia (FG, BAT)
2.	Murgia	IGT	Puglia (BA, BAT)
3.	Puglia	IGT	Puglia (BA, BAT, BR, FG, LE, TA)
4.	Salento	IGT	Puglia (LE-BR-TA)
5.	Tarantino	IGT	Puglia (TA)
6.	Valle d'Itria	IGT	Puglia (BA, BR, TA)

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

Approvato con DM 12.09.1995	GU n. 237 - 10.10.1995
Modificato con DM 20.07.1996	GU n. 190 - 14.08.1996
Modificato con DM 13.08.1997	GU n. 210 - 09.09.1997
Modificato con DM 27.10.1998	GU n. 258 - 04.11.1998 (S.O. n. 245)
Modificato con DM 25.10.2010	GU n. 264 - 11.11.2010
Modificato con DM 13.01.2011	GU n. 26 - 02.02.2011

Articolo 1

Denominazione

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

Articolo 2

Tipologie vini e relativa base ampelografia

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

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

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

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

- Aglianico n.;
- Aleatico n.;
- Barbera n.,
- Bianco di Alessano b.;
- Biancolella b.;
- Bombino bianco b.;
- Bombino nero n.;
- Cabernet Franc n.
- Cabernet Sauvignon n.;
- Chardonnay b.;
- Coda di volpe b.;
- Falanghina b.;
- Fiano b.;
- Greco b.;

- Greco bianco b.;
- Incrocio Manzoni 6.0.13 b.;
- Lambrusco Maestri n.;
- Lambrusco n.;
- Malbec n.;
- Malvasia bianca b.;
- Malvasia nera di Brindisi n.
- Malvasia nera di Lecce n.;
- Merlot n.;
- Montonico b.;
- Moscatello selvatico b.;
- Moscato bianco b.;
- Negroamaro n.;
- Pampanuto b.;
- Petit Verdot n.;
- Piediroso n.;
- Pinot bianco b.;
- Pinot grigio g.;
- Pinot nero n.;
- Primitivo n.;
- Refosco dal Peduncolo rosso n. ;
- Riesling italico b.;
- Riesling renano b.;
- Sangiovese n.;
- Sauvignon b.;
- Semillon b.;
- Sylvaner verde b.;
- Syrah n.;
- Trebbiano
- Trebbiano giallo b.;
- Uva di Troia n.;
- Verdeca b.;
- Verdicchio b.;
- Vermentino b.;

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

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

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

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

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

Articolo 3

Zona di produzione uve

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

Articolo 4

Norme per la viticoltura

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

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

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

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

- 10,00% vol per i bianchi;
- 10,00% vol per i rosati;
- 10,50% vol per i rossi.

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

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

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

Articolo 5

Norme per la vinificazione

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

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

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

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

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

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

Articolo 6 **Caratteristiche del vino al consumo**

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

"Daunia" Bianco

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, delicato;
- sapore: fresco, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Daunia" Bianco da uve stramature

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

"Daunia" Bianco Frizzante

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

"Daunia" Bianco Passito

- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Daunia” Bianco Spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico, fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l.

“Daunia” Rosso

- colore: dal rosso rubino al granato;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Daunia” Rosso da uve stramature

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

“Daunia” Rosso Frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;

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

“Daunia” Rosso Novello

- colore: rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zuccheri riduttori residui massimi: 10,0 g/l.

“Daunia” Rosso Passito

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

“Daunia” Rosato

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Daunia” Rosato Frizzante

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

“Daunia” Novello Rosato

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Daunia” Rosato Spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l.

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

Articolo 7**Designazione e presentazione**

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

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

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

L'indicazione geografica tipica "Daunia" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti nello schedario viticolo dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8**Legame con l'ambiente geografico****A) Informazione sulla zona geografica****1) Fattori rilevanti per il legame**

L'area individuata nel disciplinare, corrispondente all'area occupata dagli antichi dauni, ossia la zona nord della Puglia sino al limite nord della provincia di Bari, è caratterizzata da un suolo argilloso o argilloso/limoso di colore grigio scuro o nerastro profondi almeno 1 metro e poggianti direttamente su banchi di argilla marnosa o

argilla azzurra. Sono pertanto ricchi di limo o argilla in parte rigonfiabili. Possiedono una discreta dotazione dei principali elementi nutritivi ed una elevata capacità idrica a cui fa riscontro una bassa velocità di infiltrazione; trattasi pertanto di terreni con media capacità produttiva. Si alternano anche abbastanza diffusamente terreni sabbio-limosi, sabbio-argillosi e sabbio-silicei. Ma la tipologia più diffusa è quella derivata da calcari mesozoici e poggianti su di essi compatti e che costituiscono la quasi totalità del promontorio garganico e della provincia della BAT.

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

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

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

2) Fattori umani rilevanti per il legame

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

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

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

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

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

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

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

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

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

In generale tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni. Si tratta di caratteristiche organolettiche ed analitiche diretta conseguenza della tipologia di terreno calcareo/argilloso su cui insistono i vigneti e delle condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli.

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

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

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

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

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

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

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficiari della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI "MURGIA"**

Approvato con DM 12.09.1995	G.U. 237 - 10.10.1995
Modificato con DM 20.07.1996	G.U. 190 - 14.08.1996
Modificato con DM 13.08.1997	G.U. 210-09.09.1997
Modificato con DM 25.10.2010	G.U. 262 - 09.11.2010 (S.O. n.245)
Modificato con DM 13.01.2011	G.U. 26 - 02.02.2011

**Articolo 1
Denominazione**

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

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

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

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

I vini ad indicazione geografica tipica "Murgia", bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti, composti nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione, per la provincia di Bari, a bacca di colore corrispondente iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

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

- Aglianico n.;
- Aleatico n.;
- Barbera n.,
- Bianco di Alessano b.;
- Bombino bianco b.;
- Bombino nero n.;
- Cabernet Franc n.
- Cabernet Sauvignon n.;
- Chardonnay b.;
- Falanghina b.;
- Fiano b.;
- Greco b.;
- Greco bianco b. ;
- Incrocio Manzoni 6.0.13 b.;

- Lacrima n.;
- Lambrusco Maestri n.;
- Malbec n.;
- Malvasia bianca b.;
- Malvasia nera di Brindisi n.
- Malvasia nera di Lecce n.;
- Merlot n.;
- Montonico b.;
- Moscatello selvatico b.;
- Moscato bianco b.;
- Negroamaro n.;
- Negroamaro precoce cannellino n.;
- Notardomenico b.;
- Pampanuto b.;
- Petit Verdot n.;
- Piediroso n.;
- Pinot bianco b.;
- Pinot grigio g.;
- Pinot nero n.;
- Primitivo n.;
- Refosco dal Peduncolo rosso n.;
- Riesling italico b.;
- Riesling renano b.;
- Sangiovese n.;
- Sauvignon b.;
- Semillon b.;
- Susumaniello n.;
- Sylvaner verde b.;
- Syrah n.;
- Uva di Troia n.;
- Verdeca b.;
- Verdicchio b.;
- Vermentino b.;

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

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione, diversi da quello oggetto di specificazione, per le province Bari fino ad un massimo del 15%.

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

Articolo 3

Zona di produzione uve

La zona di produzione geografica tipica delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica "Murgia" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Bari, il territorio della provincia BAT (Barletta-Andria-Trani), limitatamente ai territori amministrativi dei comuni di Barletta, Andria, Trani, Bisceglie, Canosa di Puglia, Minervino Murge.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

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

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per tutte le tipologie dei vini ad indicazione geografica tipica "Murgia" bianco, rosso e rosato, con o senza la specificazione del vitigno, a tonnellate 23, per i vini ad indicazione geografica Murgia con la specificazione dei vitigni Primitivo ed Aleatico a tonnellate 18.

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

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

- 10,00% vol per i bianchi;
- 10,00% vol per i rosati;
- 10,50% vol per i rossi.

Le uve destinate alla produzione della tipologia frizzante e spumante possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% vol.

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

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

Articolo 5

Norme per la vinificazione

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

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

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

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

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

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

Articolo 6 Caratteristiche del vino al consumo

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

“Murgia” Bianco

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, delicato;
- sapore: fresco, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Murgia” Bianco vino da uve stramature

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

“Murgia” Bianco Frizzante

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

“Murgia” Bianco passito

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

“Murgia” Bianco Spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico, fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l.

“Murgia” Rosso

- colore: dal rosso rubino al granato;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Murgia” Rosso vino da uve stramature

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

“Murgia” Rosso Frizzante

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

“Murgia” Rosso Novello

- colore: rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zuccheri riduttori residui massimi: 10,0 g/l.

“Murgia” Rosso Passito

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

“Murgia” Rosato

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Murgia” Rosato Frizzante

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

“Murgia” Novello Rosato

- colore: rosato più o meno intenso;

- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Murgia” Rosato Spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l.

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

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

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

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

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

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

L'indicazione geografica tipica "Murgia" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti nello schedario viticolo a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

- 1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La relazione parte dalla natura dei terreni i quali nella zona interessata presentano innanzitutto un alto tasso di omogeneità, infatti da un punto di vista geologico le Murge nord-occidentali sono formate da calcari compatti dell'unità litologica del calcare di Bari e di Altamura (formazione del cretaceo, risalente a circa 130 milioni di anni fa, il cui spessore raggiunge i 3000 m.). L'altopiano da noi considerato, comprende le cosiddette Murge nord-occidentali dove si notano le quote più elevate dell'intero rilievo (M. Caccia 680 m., Torre Disperata 686 m.) con un'altezza media che difficilmente scende al disotto del 350 m s.l.m.

Dal punto di vista strutturale le Murge corrispondono ad un rilievo tabulare allungato nello stesso senso della Fossa Bradanica, delimitato sul margine sud orientale da una estesa scarpata; verso N-E, procedendo cioè verso l'Adriatico, il rilievo murgiano degrada sino al livello del mare.

La lunghissima azione di erosione da parte dei venti e soprattutto dalle acque piovane ricche di anidride carbonica ha modellato le forme di questo esteso altopiano calcareo, creando un eccezionale patrimonio di fenomeni di origine carsica. Data la costituzione litologica dell'altopiano su di esso mancano corsi d'acqua perenni, a fronte di una falda sotterranea che, nel settore delle Murge Alte, dove il carsismo raggiunge il suo massimo sviluppo, può spingersi fino a 400 metri sotto il livello del mare;

Questa conformazione fa, di questo altipiano, l'habitat ideale per la vigna che affonda le sue radici nello strato calcareo immediatamente sottostante il sottile strato di terreno fertile, con la conseguenza che i vigneti qui impiantati hanno rese per ettaro naturalmente basse ed una grande mineralità sostenuta da una buona acidità in quanto è risaputo che le massime espressioni qualitative della vite si hanno su terreni minerali, con poca sostanza organica e non troppo ricchi di acqua, elemento che la natura carsica del terreno rappresenta in maniera ideale. La buona piovosità dell'area, accompagnata alla pratica dell'irrigazione di sostegno per mezzo di acqua artesiane di cui il sottosuolo profondo è ricco, compensa la relativa aridità del suolo stesso.

L'elemento distintivo, rispetto al comprensorio circostante esterno all'area a IGP e che ne caratterizza ulteriormente l'unicità, è dato dall'altitudine media a cui si trovano i vigneti, in aree naturalmente ventilate costantemente, il che rende particolarmente difficile l'attacco da parte dei più comuni parassiti;

Oltre alla composizione dei terreni, all'andamento pluviometrico ed alla natura collinare dei terreni, estrema importanza ha l'andamento climatico stagionale che, fatti salvi eventi eccezionali, vede temperature medie più basse rispetto al resto della regione durante tutto l'anno, con la conseguenza che le uve che allignano in loco hanno maturazione tardiva rispetto a quelle delle zone limitrofe con la conseguenza che è estremamente facile produrre vini di grande finezza ed eleganza con minore potenza alcolica, rispetto ai vini prodotti nelle parti più meridionali della regione.

Il clima è tipicamente pseudo steppico, con temperature estreme quasi mai nella media. Il processo vegetativo non è molto rigoglioso a causa degli sbalzi climatici, com'è noto questo diventa l'habitat naturale per la vite che, tradizionalmente, per produrre grande qualità ha bisogno di "soffrire"; per questa ragione l'equilibrio vegeto-produttivo in questa zona è ottimale e vede le rese, naturalmente ridotte a quantità che difficilmente superano i 100 quintali per ettaro. La temperatura media annuale è compresa tra i 10 C° ed i 19 C°, con una temperatura media, nei mesi più freddi, compresa tra 0 C° e 4 C°. Le precipitazioni nel periodo aprile-ottobre dell'ultimo decennio ammontano a circa 300mm e cioè circa la metà del totale annuo.

Tutto ciò premesso è evidente che il territorio della DOC GRAVINA è ideale per una viticoltura moderna, di qualità che garantisce l'ideale equilibrio vegeto-produttivo alla vite sia essa a bacca bianca o rossa che allignano in zona e vengono usate da decenni.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

I sistemi di allevamento a pianta bassa e ad alta intensità di individui per superficie favoriscono una produzione per pianta, tale da considerare il prodotto ottenuto con caratteristiche organolettiche più interessanti. Inoltre il sistema di allevamento, la potatura, le coltivazioni influiscono sulla quantità e qualità finale del prodotto. La viticoltura tipica di questa zona prevede un elevato frazionamento essendo, la zona, tradizionalmente derivante dalla Riforma Fondiaria che si basò, appunto sul frazionamento della proprietà onde consentire a più nuclei familiari di trarre il proprio reddito. Oggi questa situazione ha prodotto solo elementi positivi in quanto si sono scelti per l'impianto, solo i terreni migliori, con le migliori esposizioni e limitando fortemente l'unico vero rischio in loco per le produzioni che è costituito dalla grandine che tradizionalmente fa la sua comparsa tra i mesi di luglio ed agosto, ed il cui impatto distruttivo viene fortemente limitato da detta parcellizzazione, dato che è noto che la grandine colpisce fasce del territorio normalmente di ampiezza limitata.

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

L'IGT "Murgia", come regolamentato dal presente disciplinare di produzione, presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

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

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

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

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

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

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

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

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari - Via Quintino Sella, 42 - 00187 ROMA.

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficiari della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).

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

Approvato con DM 12.09.1995 G.U. 237 - 10.10.1995

Modificato con DM 20.07.1996 G.U. 190 - 14.08.1996

Modificato con DM 13.08.1997 G.U. 210 - 09.09.1997

Modificato con DM 03.11.2010 G.U. 264 - 11.11.2010

Modificato con DM 13.01.2011 G.U. 26 - 02.02.2011

**Articolo 1
Denominazione**

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

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

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

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

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

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

- Aglianico n.;
- Aleatico n.;
- Asprinio bianco b.
- Barbera n.,
- Bianco di Alessano b.;
- Biancolella b.
- Bombino bianco b.;
- Bombino nero n.;
- Cabernet Franc n.
- Cabernet Sauvignon n.;
- Chardonnay b.;
- Ciliegiole n.;
- Coda di volpe b.
- Falanghina b.;
- Fiano b.;

- Francavilla
- Greco b.;
- Impigno b.
- Incrocio Manzoni 6.0.13 b.;
- Lacrima n.,
- Lambrusco n. (da Lambrusco Maestri);
- Malbec n.;
- Malvasia b. (da Malvasia bianca e/o Malvasia bianca di Candia);
- Malvasia n. (da Malvasia nera di Brindisi e/o Malvasia nera di Lecce);
- Merlot n.;
- Montonico b.;
- Moscatello selvatico b.;
- Moscato bianco b.;
- Negroamaro n.;
- Negroamaro precoce cannellino n.
- Notardomenico n.;
- Pampanuto b.;
- Petit Verdot n.
- Piediroso n.;
- Pinot bianco b.;
- Pinot grigio g.
- Pinot nero n.;
- Primitivo n.;
- Refosco dal peduncolo rosso n.
- Riesling italico b.;
- Riesling renano b.;
- Sangiovese n.;
- Sauvignon b.;
- Semillon b.;
- Susumaniello n.;
- Sylvaner verde b.;
- Syrah n.
- Trebbiano
- Uva di Troia n.;
- Verdeca b.;
- Verdicchio b.
- Vermentino b.;

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

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

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

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

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

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

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

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

Articolo 3 Zona di produzione uve

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

Articolo 4 Norme per la viticoltura

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

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

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

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

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

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

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

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

Articolo 5

Norme per la vinificazione

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

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

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

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

Articolo 6

Caratteristiche del vino al consumo

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

"Puglia" Bianco

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

"Puglia" Bianco vino da uve stramature

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

"Puglia" Bianco Frizzante:

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

- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Puglia” Bianco Passito

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

“Puglia” Bianco Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico, fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l.

“Puglia” Rosso

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

“Puglia” Rosso vino da uve stramature

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

“Puglia” Rosso Frizzante:

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

“Puglia” Rosso Novello

- colore: rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zuccheri riduttori residui massimi: 10,0 g/l;

“Puglia” Rosso Passito

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

“Puglia” Rosato

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Puglia” Rosato Frizzante:

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

“Puglia” Novello Rosato

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

“Puglia” Rosato Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l;

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

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

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

Articolo 7**Designazione e presentazione**

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

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

L'indicazione geografica tipica "Puglia" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti nello schedario viticolo dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazione sulla zona geografica*

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2) Fattori umani rilevanti per il legame

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

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

Altri autori illustri di quei tempi - come Marziale, Ateneo e Marrone - elogiarono nei loro scritti le qualità dei vini pugliesi. Con la costruzione del porto di Brindisi - nel 244 a.C. - il commercio del vino pugliese conosce un periodo piuttosto fiorente e a Taranto, con lo scopo di facilitare la spedizione e l'imbarco, si conservano enormi quantità di vino in apposite cantine scavate nella roccia lungo la costa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI "SALENTO"**

Approvato con DM 12.09.1995	GU n. 237 - 10.10.1995
Modificato con DM 20.07.1996	GU n. 190 - 14.08.1996
Modificato con DM 13.08.1997	GU n. 210 - 09.09.1997
Modificato con DM 03.11.2010	GU n. 264 - 11.11.2010
Modificato con DM 13.01.2011	GU n. 26 - 02.02.2011

**Articolo 1
Denominazione**

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

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

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

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

I vini ad indicazione geografica tipica "Salento", bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti, composti nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione, per la provincia di Brindisi, Lecce e Taranto, a bacca di colore corrispondente iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

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

- Aglianico n.;
- Aleatico n.;
- Barbera n.,
- Bianco di Alessano b.;
- Bombino bianco b.;
- Bombino nero n.;
- Cabernet Franc n.
- Cabernet Sauvignon n.;
- Chardonnay b.;
- Falangina b.;
- Fiano b.;
- Francavilla;
- Greco b.;
- Greco bianco b.;
- Impigno b.

- Incrocio Manzoni 6.0.13 b.;
- Lacrima n.,
- Lambrusco n.(da Lambrusco Maestri);
- Malbec n.;
- Malvasia b. (dal Malvasia bianca e/o Malvasia bianca di Candia);
- Malvasia n. (da Malvasia nera di Brindisi e/o Malvasia nera di Lecce);
- Merlot n.;
- Moscatello selvatico b.;
- Moscato bianco b.;
- Negroamaro n.;
- Negroamaro precoce cannellino n.;
- Notardomenico n.;
- Pampanuto b.;
- Petit Verdot n.;
- Piedirosso n.;
- Pinot bianco b.;
- Pinot grigio g.;
- Pinot nero n.;
- Primitivo n.;
- Refosco dal Peduncolo rosso n. ;
- Riesling italico b.;
- Riesling renano b.;
- Sangiovese n.;
- Sauvignon b.;
- Semillon b.;
- Susumaniello n.;
- Sylvaner verde b.;
- Syrah n.;
- Uva di Troia n.;
- Verdeca b.;
- Fermentino b.;
- Verdicchio b.;

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

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione, diversi da quello oggetto di specificazione, per le province di Brindisi, Lecce e Taranto fino ad un massimo del 15%.

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

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

Articolo 3 **Zona di produzione uve**

La zona di produzione geografica tipica delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica "Salento" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Brindisi, Lecce e Taranto.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

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

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per tutte le tipologie dei vini ad indicazione geografica tipica "Salento", a tonnellate 17 per la tipologia Rosso Primitivo; a tonnellate 23 per le tipologie derivate da uve a bacca nera; a tonnellate 26 per quelle derivate da uve a bacca bianca; con o senza la specificazione del vitigno.

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

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

- 10,00% vol per i bianchi;
- 11,0% vol per i rosati;
- 11,5% vol per i rossi.
- 12,0% vol. per il Primitivo.

Le uve destinate alla produzione della tipologia frizzante e spumante possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% vol.

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

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

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

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

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

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

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

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

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

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

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

“Salento” Bianco

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, delicato;
- sapore: fresco, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Salento” Bianco vino da uve stramature

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

“Salento” Bianco Frizzante

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

“Salento” bianco passito

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

“Salento” Bianco Spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico, fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l.

“Salento” Rosso

- colore: dal rosso rubino al granato;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Salento” Rosso vino da uve stramature

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

“Salento” Rosso Frizzante

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

“Salento” Rosso novello

- colore: rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zuccheri riduttori residui massimi: 10,0 g/l.

“Salento” Rosso passito

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

“Salento” Rosato

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Salento” Rosato Frizzante

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

“Salento” Novello Rosato

- colore: rosato più o meno intenso;

- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Salento” Rosato Spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l.

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

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

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

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

L'indicazione geografica tipica " Salento " può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti nello schedario viticolo dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Il territorio in cui ricade l'areale di produzione della IGT “Salento” è essenzialmente caratterizzato da due tipologie di paesaggio: l'Arco Jonico e la penisola Salentina.

La morfologia dell'Arco Jonico 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.

La Penisola salentina 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 IGT. 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. I 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.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

I sistemi di allevamento a pianta bassa e ad alta intensità di individui per superficie favoriscono una produzione per pianta, tale da considerare il prodotto ottenuto con caratteristiche organolettiche più interessanti. Inoltre il sistema di allevamento, la potatura, le coltivazioni influiscono sulla quantità e qualità finale del prodotto. La viticoltura tipica di questa zona prevede un elevato frazionamento essendo, la zona, tradizionalmente derivante dalla Riforma Fondiaria che si basò, appunto sul frazionamento della proprietà onde consentire a più nuclei familiari di trarre il proprio reddito. Oggi questa situazione ha prodotto solo elementi positivi in quanto si sono scelti per l'impianto, solo i terreni migliori, con le migliori esposizioni e limitando fortemente l'unico vero rischio in loco per le produzioni che è costituito dalla grandine che tradizionalmente fa la sua comparsa tra i mesi di luglio ed agosto, ed il cui impatto distruttivo viene fortemente limitato da detta parcellizzazione, dato che è noto che la grandine colpisce fasce del territorio normalmente di ampiezza limitata.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI "TARANTINO"**

Approvato con DM 12.09.1995	GU n. 237 - 10.10.1995
Modificato con DM 20.07.1996	GU n. 190 - 14.08.1996
Modificato con DM 13.08.1997	GU n. 210 - 09.09.1997
Modificato con DM 05.11.2010	GU n. 269 - 17.11.2010
Modificato con DM 13.01.2011	GU n. 26 - 02.02.2011

**Articolo 1
Denominazione**

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

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

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

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

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

L'indicazione geografica tipica "Tarantino", con la specificazione di uno dei seguenti vitigni e/o relativi sinonimi:

- Aglianico n.;
- Aleatico n.;
- Asprinio bianco b.;
- Barbera n.,
- Bianco di Alessano b.;
- Bombino bianco b.;
- Bombino nero n.;
- Cabernet Franc n.
- Cabernet Sauvignon n.;
- Chardonnay b.;
- Falanghina b.;
- Fiano b.;
- Francavilla;
- Garganega b.;
- Greco b.;

- Greco bianc
- o b.;
- Grillo b.;
- Impigno b.
- Incrocio Manzoni 6.0.13 b.;
- Lacrima n.,
- Lambrusco n. (da Lambrusco Maestri);
- Malbech n.;
- Malvasia bianca b. (da malvasia bianca e/o Malvasia bianca di Candia);
- Malvasia n. (da Malvasia nera di Brindisi e/o Malvasia nera di Lecce);
- Merlot n.;
- Moscatello selvatico b.;
- Moscato bianco b.;
- Negroamaro n.;
- Negroamaro precoce cannellino n.;
- Notardomenico n.;
- Ottavianello n.;
- Pampanuto b.;
- Petit Verdot n.;
- Piedirosso n.;
- Pinot bianco b.;
- Pinot grigio g.;
- Pinot nero n.;
- Primitivo n.;
- Refosco dal Peduncolo rosso n. ;
- Riesling italico b.;
- Riesling renano b.;
- Sangiovese n.;
- Sauvignon b.;
- Semillon b.;
- Susumaniello n.;
- Sylvaner verde b.;
- Syrah n.;
- Traminer aromatico b.;
- Trebbiano b.;

- Uva di Troia n.;
- Verdeca b.;
- Vermentino b.;
- Verdicchio b.;

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

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

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

Articolo 3

Zona di produzione uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Tarantino" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Taranto.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

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

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore rispettivamente per i vini ad indicazione geografica tipica "Tarantino" Bianchi a tonnellate 26; per i vini ad indicazione geografica tipica "Tarantino" Rossi o rosati a tonnellate 23; per i vini ad indicazione geografica tipica "Tarantino" con la specificazione del vitigno, a tonnellate 22.

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

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

- 10,00 % vol per i bianchi;
- 10,50 % vol per i rosati;
- 11,50 % vol per i rossi.

Le uve destinate alla produzione della tipologia frizzante possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% vol.

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

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,50 % vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

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

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

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

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

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

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

Articolo 6 **Caratteristiche del vino al consumo**

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

"Tarantino" Bianco

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

"Tarantino" Bianco da uve stramature

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

"Tarantino" Bianco Frizzante

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

"Tarantino" Bianco passito

- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol di cui almeno 11,00 % vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Tarantino” Rosso

- colore: dal rosso rubino al granato;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Tarantino” Rosso da uve stramature

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

“Tarantino” Rosso Frizzante

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

“Tarantino” Rosso Novello

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

- zuccheri riduttori residui massimi: 10,0 g/l.

“Tarantino” Rosso Passito

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

“Tarantino” Rosato

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Tarantino” Rosato Frizzante

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

“Tarantino” rosato novello

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

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

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

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

L'indicazione geografica tipica "Tarantino" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti nello schedario viticolo dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti

Al territorio possono essere attribuite caratteristiche pedogeomorfologiche e climatiche abbastanza uniformi e diverse dai territori circostanti, anche se, essendo il territorio delle IGT Tarantino abbastanza esteso e comprendendo diverse situazioni geopedomorfologiche al suo interno si possono riscontrare ed individuare una serie di sottozone che caratterizzano anche le produzioni vitivinicole.

Il territorio in esame non ha monti veri e propri ed è rappresentato da un arco collinare, infatti i terreni destinati alla coltivazione della vite hanno giacitura prevalentemente collinare (circa il 90 % del totale) con un'altitudine media di 190-200 m slm. L'idrografia del territorio è condizionata dal carsismo e dalla piovosità.

La zona è povera di acque sotterranee, perché, per la sua struttura calcarea, assorbe e disperde, per il noto fenomeno carsico, l'acqua che riceve.

E', però, una zona salubre, sia perché al riparo dai venti del mare, sia perché l'acqua non ristagna.

Il territorio specifico è caratterizzato da un clima tipicamente mediterraneo caratterizzato da precipitazioni piovose medie concentrate nel periodo che va da ottobre ad aprile, cui fa seguito in genere un lungo periodo di siccità che arresta la vegetazione. Gli inverni sono miti (probabili gelate tardive) e le estati calde e secche.

Nei mesi invernali è frequente il verificarsi di gelate e può verificarsi la comparsa della neve che è generalmente di breve durata, mentre in primavera ed in particolare nel mese di aprile, si registrano repentini abbassamenti di temperatura (ritorni di freddo). La combinazione di tali situazioni genera un clima caldo-arido che è uno dei maggiori fattori di selezione della vegetazione naturale.

In tale periodo l'umidità relativa dell'aria si attesta su valori alquanto bassi del 50-55%, accentuando il fenomeno dell'evapotraspirazione soprattutto nelle piante a foglia larga (latifoglie).

Studi di periodi climatici mettono in evidenza un periodo di deficit idrico con inizio dal mese di aprile fino a tutto settembre.

I venti predominanti hanno direzione Nord-Ovest e sono molto freddi; seguono i venti con direzione Sud-Ovest, caldi e aridi quali il "favonio" la cui presenza ha conseguenze negative ormai note sulle colture. I filari dei vigneti nell'area della IGT Tarantino hanno in genere un orientamento Nord-Sud in modo da ottenere una maggiore esposizione della superficie fotosintetica e dei grappoli ai raggi solari nell'arco della giornata.

Queste caratteristiche climatiche ed idrografiche condizionano l'agricoltura dell'areale, infatti il territorio di produzione della IGT Tarantino è contraddistinta da foreste, viti da vino e cereali.

La zona delle IGT Tarantino presenta diverse tipologie di terreno, dai suoli argillo-limosi che si riscontrano nel comune di Laterza e a ridosso di Taranto ai suoli calcarei compatti tipici della zona centrale in agro di Massafra, Mottola e Crispiano, dai suoli calcarei sciolti che si riscontrano nella parte alta dell'area considerata in agro di

Massafra, Palagianello, Mottola, Crispiano e Castellaneta ai suoli sabbio-limo-argillosi presenti soprattutto in agro di Ginosa e Palagianello.

2. Fattori umani rilevanti

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, infatti il fattore antropico nella zona è intervenuto in maniera significativa a modificare le tecniche colturali e di produzione e ad esaltare le caratteristiche pedologiche, climatiche ed agronomiche dei territori; così, ad esempio, i viticoltori nelle operazioni agronomiche hanno effettuato operazioni di scasso e frantumazione sul crostone roccioso, andando a trovare il terreno di ottima qualità e freschezza che si trova al di sotto di esso; in alcune sottozone i viticoltori hanno utilizzato la presenza di pietre per la costruzione dei famosi “muretti a secco” e, in tutta l’area il clima, con forti escursioni termiche ed il terreno ricco di scheletro ha favorito il riaffermarsi delle produzioni vitivinicole nel rispetto della tradizione del territorio Tarantino. Infatti l’introduzione delle pratiche vitivinicole nel Tarantino si deve, probabilmente, ai coloni spartani che fondarono la città greca. Della viticoltura di epoca coloniale sappiamo molto poco, ma è molto probabile che essa rivestisse un ruolo molto importante all’interno delle aziende medio-piccole proliferate all’interno della *chora* nei secoli V-III a.C.. Questa specificità la si riscontra in parte anche oggi e non è un caso se fin dal ‘700 il sistema della masseria, personificazione della grande proprietà (feudale, laica o ecclesiastica) si contrapponeva a quello del semplice vigneto, espressione invece del piccolo possesso contadino; non è un caso, quindi, che ben di rado il peso economico del vigneto all’interno della masseria risultasse consistente, nonostante il suo pur articolato corredo di funzioni produttive.

Fu nell’800, a seguito della nascita di una nuova forma insediativa delle élite borghesi, che prese le mosse dalla trasformazione delle strutture produttive deputate alla vite (*i palmenti*, con gli ambienti che ospitavano il custode del vigneto) in *casini* di campagna, dove le antiche funzioni convivevano con le nuove, residenziali e di rappresentanza insieme, che si realizzò uno sviluppo importante della viticoltura anche per il fatto che la popolazione contadina, per emulazione, cominciò a risiedere in campagna per periodi prolungati favorendo così la nascita di veri villaggi rurali. Sorsero così una miriade di microaziende viticole che giunsero a colonizzare finanche la duna costiera, mentre i moltissimi trulli eretti nelle campagne divennero un inequivocabile segno di nuovo, seppure stagionale, modello di popolamento rurale.

Comunque, anche in tale contesto, il vigneto continuava a costituire il nucleo della pur grama proprietà contadina, fermo restando la condizione di esigua produzione commercializzabile. Contemporaneamente i grossi proprietari terrieri, grazie a finalmente importanti investimenti, impiantarono estesi vigneti la cui produzione poteva finalmente essere destinata ad un mercato più ampio; iniziava così una pratica: l’impiego del vino pugliese per migliorare le prestazioni delle più celebrate produzioni del Centro e Nord italiane.

La viticoltura ha sempre rappresentato la pratica agricola più redditizia e, al tempo stesso, però quella più onerosa ed il binomio vite-vino, sebbene racchiuda gran parte della storia della viticoltura tarantina, non lo esaurisce, infatti nella zona pianeggiante dell’arco jonico si è sviluppata la coltura della vite da tavola e nell’area denominata “Colline Joniche” si è consolidata, con alti e bassi, quella da vino. Tutto ciò può trovare una spiegazione sia nella tipologia pedoclimatiche dell’area che nella tradizione. Infatti alcune varietà di vite (come il *moscatellone* e la *duraca*) erano considerate di elevato pregio, per cui si preferiva allevarle all’interno dei giardini, mentre la vite destinata alla produzione di vino era allevata senza sostegni (*ad alberello*), le pregiate varietà di uva da tavola necessitavano di irrigazioni e di sostegni. Tale funzione avevano, all’interno dei giardini, gli scenografici *pergolati*, costituiti da colonnati, gli antesignani dei moderni *tendoni*, come pure nelle aree orticole (come le *Paludi del Tara*), dalla abbondante disponibilità idrica, veniva coltivata, invece, l’uva *in impalata*: si trattava in genere di una varietà da tavola (l’uva *lunga* o *cornola*) allevata con sostegni fatti di canna.

Anche la vinificazione delle uve, sia nei metodi che nelle procedure e tecnologie, ha radice consolidate nella tradizione. Il ciclo lavorativo annuale prevedeva due o tre zappature (o *conce*:autunnale, primaverile e estiva), la mondatura e la *probagnatura* (con la quale si sostituivano, con il sistema delle *propaggini*, cioè della margotta, le piante venute meno per varie cause).

La tipica azienda viticola medio-grande includeva anche gli edifici deputati alla trasformazione delle uve in mosti.

Tipicamente essi consistevano in una *casa di custodia* che ospitava il conduttore della vigna (il *vignaiolo*, abitata in genere per il periodo della vendemmia e delle lavorazioni), in una *rimessa*, in alcuni pozzi per la fornitura della molta acqua necessaria, nelle vasche (*pile*) e nell’impianto di trasformazione vero e proprio, comprendente il palmento e le strutture annesse (*caricature*, *palaci* e *palmentelli*).

Verso i *palmenti* venivano indirizzate anche le uve dei piccoli viticoltori circostanti, che in genere non avevano sui propri terreni tali strutture.

Il mosto che si ricavava dalla pigiatura e dalla torchiatura veniva caricato su carri adeguatamente attrezzati per il trasporto di liquidi (le *carrizze*) e trasferito nelle cantine in città o in paese, ove veniva imbottato per essere poi sottoposto ai successivi travasi.

Ed oggi, nel rispetto della tradizione, nell'areale interessato, tanti piccoli produttori conferiscono a sistemi cooperativi che hanno il compito di valorizzare e commercializzare il prodotto ed alcuni hanno cominciato a diversificare la loro attività completando la filiera e commercializzando direttamente le proprie produzioni di qualità.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso degli ultimi anni, in particolare riferita alla puntuale definizione degli aspetti tecnico produttivi ha modificato questo trend indirizzando le produzioni verso altri mercati che hanno saputo premiare gli sforzi, le caratteristiche e le specificità dell'intero territorio.

Scelte produttive che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione è il primitivo, il cabernet e il verdea, inoltre possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei suddetti vini, le uve dei vitigni a bacca nera o bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella provincia di Taranto;
- le forme di allevamento, i sistemi 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; è evidente in questi ultimi anni la trasformazione dei tendoni in impianti a filare proponendosi, così, sul mercato con obiettivi di valorizzazione della qualità e non della quantità;
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona sia per la vinificazione dei bianchi e dei rosati che per la vinificazione in rosso dei vini, adeguatamente differenziate per la tipologia di base che la tipologia superiore, 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 IGT Tarantino è riferita a diverse tipologie di vino, bianco, rosato e rosso che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata alla varietà e caratteristiche dell'ambiente pedoclimatico e geografico.

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

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

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, 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 e fino ai giorni nostri è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino IGT "Tarantino"; 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 vini.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI "VALLE D'ITRIA"**

Approvato con DM 12.09.1995	GU n. 237 - 10.10.1995
Modificato con DM 20.07.1996	GU n. 190 - 14.08.1996
Modificato con DM 13.08.1997	GU n. 210 - 09.09.1997
Modificato con DM 03.11.2010	GU n. 267 - 15.11.2010
Modificato con DM 13.01.2011	GU n. 26 - 02.02.2011

**Articolo 1
Denominazione**

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

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

L'indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" è riservata ai seguenti vini:

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

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

L'indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni e/o relativi sinonimi:

- Aglianico n.;
- Aleatico n.;
- Barbera n.,
- Bianco di Alessano b.;
- Bombino bianco b.;
- Bombino nero n.;
- Cabernet Franc n.
- Cabernet Sauvignon n.;
- Chardonnay b.;
- Falanghina b.;
- Fiano b.;
- Greco b.;
- Greco bianco b. ;
- Incrocio Manzoni 6.0.13 b.;
- Lambrusco n. (da Lambrusco Maestri);

- Malbech n.;
- Malvasia bianca b. (da Malvasia bianca e/o Malvasia bianca di Candia);
- Malvasia n. (da Malvasia nera di Brindisi e/o Malvasia nera di Lecce);
- Merlot n.;
- Montonico b.;
- Moscatello selvatico b.;
- Moscato bianco b.;
- Negroamaro n.;
- Pampanuto b.;
- Negroamaro precoce cannellino n.;
- Notardomenico b.;
- Pampanuto b.:
- Petit Verdot n.;
- Pinot bianco b.;
- Pinot grigio g.;
- Pinot nero n.;
- Primitivo n.;
- Refosco dal Peduncolo rosso n.;
- Riesling italico b.;
- Riesling renano b.;
- Sangiovese n.;
- Sauvignon b.;
- Semillon b.;
- Susumaniello n.;
- Sylvaner verde b.;
- Syrah n.;
- Uva di Troia n.;
- Verdeca b.;
- Verdicchio b.;
- Vermentino b.;

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

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione, diversi da quello oggetto di specificazione, per le province Bari, Brindisi e Taranto fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica “Valle d’Itria” con la specificazione di vitigno, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante, spumante limitatamente alla specificazione di vitigno a bacca bianca, passito, e novello.

Detti vini possono essere prodotti anche nella tipologia “vino da uve stramature” rivenienti da vendemmia tardiva.

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

Articolo 3 **Zona di produzione uve**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Alberobello e Locorotondo in provincia di Bari; Ceglie Messapico, Cisternino, Fasano e Ostuni in provincia di Brindisi; Crispiano e Martina Franca in provincia di Taranto.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

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

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per tutte le tipologie dei vini ad indicazione geografica tipica "Valle d'Itria", con o senza la specificazione del vitigno, a tonnellate 22.

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

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

- 10,00% vol per i bianchi;
- 10,50% vol per i rosati;
- 11,00% vol per i rossi.

Le uve destinate alla produzione della tipologia frizzante e spumante possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% vol.

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

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

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

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

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

Per le uve destinate alla produzione della indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" passito e uve stramature è consentito un leggero appassimento anche sulla pianta.

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

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

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

Articolo 6 Caratteristiche del vino al consumo

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

“Valle d'Itria” Bianco

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, delicato;
- sapore: fresco, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Valle d'Itria” Bianco vino da uve stramature

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

“Valle d'Itria” Bianco Frizzante:

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

“Valle d'Itria” Bianco passito

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

“Valle d’Itria” Bianco Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico, fino all’amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l.

“Valle d’Itria” Rosso

- colore: dal rosso rubino al granato;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Valle d’Itria” Rosso vino da uve stramature

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

“Valle d’Itria” Rosso Frizzante:

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

“Valle d’Itria” Rosso novello

- colore: rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zuccheri riduttori residui massimi: 10,0 g/l;

“Valle d’Itria” Rosso passito

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

“Valle d’Itria” Rosato

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Valle d’Itria” Rosato Frizzante:

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

“Valle d’Itria” Novello Rosato

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;

- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni indicati nel presente articolo, a condizione che il vino prodotto derivi al 100% dai vitigni indicati e che il vitigno che concorra in quantità minore rispetto all'altro, sia presente in percentuale superiore al 15%.

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

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

L'indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" 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.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione è denominata "Valle d'Itria" e fa parte della più ampia area della Murgia, cosiddetta "dei Trulli". Dal punto di vista cartografico la zona è orientata a sud-est della provincia di Bari.

La pedologia del suolo presenta le classiche terre rosse derivate dalla dissoluzione delle rocce calcaree, delle quali rappresentano i residui insolubili composti da ossidi e idrossidi di ferro e di alluminio. Sono terreni che per la loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini bianchi di pregio. I terreni, argillosi, argillosi-limosi, hanno elevata presenza di scheletro che raggiunge circa il 60% dei costituenti totali.

L'altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 280 e i 418 metri sul livello del mare e con un' escursione altimetrica, quindi, di 138 metri. Le pendenze sono lievi e le esposizioni prevalenti sono orientate sud-est.

Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 800 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale. Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 300 mm. di pioggia. Non sono rare estati senza alcuna precipitazione. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30 C° e scendono sotto 0 c°. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18° C.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Elementi determinanti per imprimere le peculiarità di un vino sono il vitigno e l'ambiente, quest'ultimo inteso sia dal punto di vista fisico (clima e terreno) sia sotto l'aspetto antropologico (tradizioni, tecnica, professionalità). Di fondamentale importanza sono quindi i fattori umani presenti nel territorio di produzione che hanno inciso sulle caratteristiche del vino.

Il territorio interessato dalla produzione dei vini "Locorotondo" presenta un paesaggio agrario caratterizzato da residui boschi di querceti e leccio misti a vegetazione spontanea mediterranea che costituiva la copertura naturale del territorio prima della presenza dell'uomo. Con i primi insediamenti umani, risalenti in epoca storica alle popolazioni messa piche e peucetiche, il territorio nel corso dei secoli ha subito profonde trasformazioni. Il paesaggio rurale attualmente è caratterizzato da tipici, eleganti e lineari muretti a secco che delimitano e sostengono il terreno agrario lentamente accumulatosi nel tempo e sul quale l'uomo ha impiantato i vigneti che danno i vini interessati dal presente disciplinare. La pietra, in simbiosi con la vite, è parte integrante della Valle d'Itria e ne costituisce l'immagine visiva con i famosi "Trulli".

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

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati da sempre nell'area geografica considerata.
- le forme di allevamento, i sistemi d'impianto e i sistemi di potatura: anche questi elementi sono quelli tradizionali e comunque sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare. In particolare le forme di allevamento prevalentemente utilizzate nella zona sono l'Alberello, l'Alberello modificato a Spalliera e la Controspalliera: la prima forma rappresenta il 20%, la seconda il 50% e la terza il 30% del totale.

I sistemi di potatura adottati sono: per l'allevamento ad Alberello la potatura corta (al momento della potatura vengono lasciate 2 speroni con 3-4 gemme per ciascuna delle 2 o 3 branche), per l'allevamento ad Alberello modificato e per quello a Controspalliera la potatura mista (sperone e capo a frutto con circa 8-10 gemme).

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia spumante che deve essere ottenuta per rifermentazione naturale.

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

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

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

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

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

L'orografia collinare e l'esposizione a sud-est concorrono a determinare un ambiente aerato e luminoso, con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti idonei a produrre i vini a IGT "Valle d'Itria".

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la fisiologia della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini "Valle d'Itria". In particolare trattasi di terre che presentano un limitato contenuto di elementi nutritivi e che mal si prestano ad un'utilizzazione intensiva delle altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità.

Il clima dell'areale di produzione, come già detto, è del tipo caldo-arido, caratterizzato da precipitazioni non abbondanti, con scarse piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto. L'ancora ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Valle d'Itria".

L'intensa attività delle popolazioni rurali ha interagito in maniera determinante sulla formazione delle caratteristiche vitivinicole della zona. Al tempo della Magna Grecia i vini pugliesi godevano di una fama commerciale ben al di sopra di quanta ne avesse fino a qualche decennio addietro. In particolare nell'area centrale della Puglia attorno all'insediamento greco, e poi romano di Egnazia, che comprendeva anche il territorio della Valle d'Itria, vi era una viticoltura con una propria autonomia dove era diffuso il vitigno Bianco d'Alessano. Ricerche archeologiche hanno identificato in vari porti della regione cisterne destinate a contenere vino che poi era caricato in anfore con destinazione su tutte le rotte mediterranee.

Tuttavia alcuni studiosi sostengono che far coincidere l'inizio della storia del vino in Puglia con la colonizzazione greca dell'VIII-VI secolo a.C. significa non tener conto di altri mille anni di storia di storia precedente. La diffusione della viticoltura nell'Italia meridionale ad opera dei greci con il vitigno "Aglanico" (deformazione del termine "Ellenico"), interessò marginalmente la Puglia per il semplice fatto che in questa regione era già insediata una propria viticoltura con il "Bianco d'Alessano" vitigno di origine messapica, introdotto nel periodo delle civiltà micenee e cretesi del XII-XI secolo a.C. attraverso le leggendarie migrazioni dall'Illiria (le moderne Albania-Kosovo- Macedonia) tra le due sponde del mare Adriatico meridionale.

Di una preesistente civiltà viticola è segno l'uso, esclusivamente in Puglia, del vocabolo dialettale "mir", tradotto dai latini in "merum" per indicare un vino schietto, vero e sincero, mentre gli stessi latini riservavano il termine "vinum" ad altri tipi di vino che per contrapposizione non apparivano tali. Ebbene il termine "mir" era già usato dall'antica popolazione Apula dei Iapigi e dei Messapi insediatisi nella Puglia meridionale nell'XI secolo a.C.

La plurimillennaria storia vitivinicola della Puglia, riferita alla zona considerata, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e le tipiche caratteristiche qualitative del "Valle d'Itria".

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 i rinomati vini "Valle d'Itria".

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO ECOLOGIA 12 dicembre 2011, n. 294

Riapertura dei termini del bando per la presentazione delle domande di accesso ai finanziamenti di cui al DM Ambiente n. 229 del 21 maggio 2001 (Carbon Tax), in attuazione del programma per il contenimento di gas serra - Protocollo di Kyoto. APPROVAZIONE GRADUATORIA PROVVISORIA

L'anno 2011, addì 12 del mese di Dicembre in Modugno, presso la sede del Servizio Ecologia, sulla base dell'istruttoria espletata dal funzionario responsabile della struttura dell'Autorità Ambientale;

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

VISTI gli articoli 4, 5 e 6 della Legge Regionale 4 febbraio 1997 n.7 e ss.mm.ii.;

VISTA la Legge Regionale 16 novembre 2001 n. 28 e ss.mm.ii.;

VISTI gli articoli 4 e 16 del D.Lgs 30 marzo 2001 n. 165 e ss.mm.ii.

VISTO il D.P.G.R. 22/02/2008 n. 161;

VISTO l'art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

VISTO l'art. 18 del Dlgs 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali" in merito ai principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

VISTA la determinazione del dirigente del Servizio Ecologia n. 170 del 8.08.2011, pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 126 del 11.08.2011, con la quale erano riaperti i termini del bando per la presentazione delle domande di accesso ai finanziamenti di cui al DM Ambiente n. 229 del 21 maggio 2001 (Carbon Tax), in attuazione del programma per il contenimento di gas serra - Protocollo di Kyoto;

VISTA la determinazione del dirigente del Servizio Ecologia n. 269 del 18.11.2011 con la quale si è dato atto delle risultanze della verifica preliminare effettuata dall'Ufficio ed è stata nominata la commissione di selezione;

VISTI gli esiti delle valutazioni effettuata dalla Commissione di selezione, giusto verbale trasmesso con nota prot. N. 10956 del 5.12.2011, riportati nella tabella riassuntiva seguente:

criteri		Proponenti		
definizione	punteggio max	Lega Navale – Sezione di Vieste	Università di Foggia	Fondazione H2U The Hydrogen University
a) validità educativa e formativa del progetto in relazione all'utilizzo di fonti rinnovabili diversificate e agli strumenti e alle modalità di divulgazione = max 40 punti;	40	5	30	38
b) validità tecnica e scientifica del progetto in relazione all'utilizzo di fonti rinnovabili diversificate: = max 20 punti	20	5	15	18
c) realizzazione ex novo di strutture da utilizzare a fini educativi e formativi coerenti con le finalità del progetto: = max 10 punti;	10	2	8	10
d) livello di dettaglio e di qualità della proposta tecnica = max 20 punti	20	5	15	10
totali	90	17	68	76

VISTO il paragrafo 3 dell'allegato A alla determinazione del dirigente del Servizio Ecologia n. 170 del 8.08.2011 che prevede, a valle della selezione operata dalla Commissione, la adozione e approvazione della graduatoria provvisoria nonché la sua pubblicazione sul BURP affinché i soggetti interessati possano presentare eventuali osservazioni/controdeduzioni nei trenta giorni successivi a tale pubblicazione;

RITENUTO, alla luce di tutto quanto sopra esposto, di dover provvedere, con il presente atto, alla adozione e approvazione della graduatoria provvisoria determinata dai punteggi assegnati dalla commissione di selezione;

Adempimenti contabili di cui alla Legge Regionale 16 novembre 2001 n. 28 e ss.mm.ii.

posizione	Proponenti	punteggio
1	Fondazione H2U The Hydrogen University	76 / 90
2	Università di Foggia	68 / 90
3	Lega Navale – Sezione di Vieste	17 / 90

- di trasmettere il presente provvedimento:
 - all'Ufficio del Bollettino Ufficiale della Regione Puglia, per la sua pubblicazione integrale sul BURP, oltre che sul portale web della Regione Puglia (www.regione.puglia.it), nell'apposita sezione dedicata alla trasparenza;
- di pubblicare il presente atto:
 - a) all'Albo istituito presso il Servizio Ecologia - Via delle Magnolie 6/8, Z.I. Modugno (BA), dove resterà affisso per dieci (10) giorni consecutivi lavorativi;
 - b) all'Albo Telematico Unico Regionale delle Determinazioni Dirigenziali, nell'apposita sezione realizzata nel portale istituzionale www.regione.puglia.it;
 - c) sul portale ambientale (<http://ecologia.regione.puglia.it>).
- di dichiarare il presente atto immediatamente esecutivo.

Il sottoscritto attesta che il procedimento istruttorio è stato espletato nel rispetto della normativa

Il presente atto non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata che di spesa e dallo stesso non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale

DETERMINA

- di dichiarare le premesse, che qui si intendono interamente riportate, parte integrante delle presente provvedimento;
- di adottare e approvare la seguente graduatoria delle istanze presentate in risposta al bando in oggetto, tutte a valere sulla Misura 3 - *Promozione della produzione di energia da fonti rinnovabili attraverso la realizzazione di un centro dimostrativo educativo orientato alla diffusione delle conoscenze in materia:*

nazionale e regionale e che il presente schema di provvedimento, predisposto ai fini dell'adozione da parte del Dirigente del Servizio Ecologia, è conforme alle risultanze istruttorie.

Il funzionario istruttore
Ing. Giuseppe Angelini

Il Dirigente di Servizio
Ing. Antonello Antonicelli

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO FORMAZIONE PROFESSIONALE 30 novembre 2011, n. 2053

P.O. Puglia FSE 2007 - 2013, Asse VII Capacità Istituzionale, Secondo Avviso di manifestazione di interesse alla Rete dei Nodi per l'animazione del Piano del Lavoro. Approvazione 1° elenco candidature.

Il giorno 30/11/2011, in Bari, nella sede del Servizio Formazione Professionale

LA DIRIGENTE DELLA STRUTTURA

Visti gli articoli 4 e 5 della L.R. n. 7/97;

Vista la Deliberazione G.R. n. 3261 del 28/7/98;

Visti gli artt. 4 e 16 del D. Lgs. 165/01;

Visto l'art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

Visto l'art. 18 del Dlgs 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali" in merito ai Principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

Ritenuto di dover provvedere in merito, con l'adozione della presente decisione finale, in quanto trattasi di materia ricadente in quella di cui all'art. 5, comma 1, della richiamata L.R. n. 7/1997;

Sulla base dell'istruttoria espletata dal funzionario istruttore, responsabile del procedimento amministrativo, emerge quanto segue:

In data 11/01/2011 la Regione Puglia ha presentato il Piano Straordinario per il Lavoro 2011, che prevede interventi mirati a favorire, da una parte, l'innalzamento dei livelli occupazionali di quella parte della forza lavoro che presenta percentuali o prospettive di occupazione più basse e, dall'altra, salvaguardare l'occupazione attraverso la valorizzazione del capitale umano, inteso come strumento per migliorare la competitività del sistema delle imprese;

Con D.D. n. 1628 del 13/09/2011 è stato pubblicato sul BURP n. 143 del 15/09/2011 il "Secondo avviso di manifestazione di interesse alla rete dei nodi per l'animazione del Piano del Lavoro".

L'avviso è volto a raccogliere le manifestazioni di interesse all'adesione alla Rete dei Nodi per l'animazione del piano del lavoro da parte di soggetti rientranti in una delle due tipologie previste dall'Avviso e così delineate:

I TIPOLOGIA (Nodi informativi e di orientamento): Organizzazioni pubbliche e private con o senza scopo di lucro, con esperienza comprovata in attività informativa sulle iniziative delle PA, o strut-

turate per fornire assistenza in orientamento, formazione, attivazione di percorsi di crescita e sviluppo della cittadinanza;

II TIPOLOGIA (Nodi per l'assistenza): Strutture previste dalla L.152/2001 "Nuova disciplina per gli istituti di patronato e di assistenza sociale", ovvero soggetti di rappresentanza o di assistenza nel mondo del lavoro, i quali all'interno del Piano del lavoro e sulla base di un'apposita procedura di accreditamento, possono fornire assistenza ai destinatari degli interventi.

Al punto 5 "Modalità di presentazione della domanda" del suddetto Avviso è specificato che: *"La Regione provvederà mensilmente a pubblicare l'elenco dei soggetti ammessi alla Rete pugliese dei nodi per l'animazione del Piano per il Lavoro.*

La Regione si riserva la facoltà di escludere i soggetti che non risulteranno in possesso dei requisiti ovvero che non utilizzeranno la scheda di cui all'allegato 2 della presente manifestazione ovvero che la compileranno solo in parte.

La Regione Puglia si riserva, altresì, la facoltà di promuovere ulteriori iniziative per l'acquisizione di candidature".

Al punto 6 "Effetti della Manifestazione di Interesse" del suddetto Avviso è specificato che: *"Con il presente Avviso non viene messa in atto alcuna procedura concorsuale. L'Amministrazione si riserva l'insindacabile facoltà di valutare le istanze pervenute al fine della realizzazione delle attività di progetto.*

Il presente Avviso e le manifestazioni ricevute non comportano per la Regione Puglia l'assunzione di alcun obbligo nei confronti dei soggetti interessati né per questi ultimi l'aver maturato alcun diritto a qualsivoglia prestazione e/o impegno da parte della Regione Puglia".

Il Servizio Formazione Professionale ha pertanto proceduto all'esame delle candidature che sono pervenute sino al 18/11/2011 e che sono risultate complessivamente 93, considerando sedi legali e nodi operativi.

Vista la necessità di garantire la capillarizzazione della Rete dei Nodi al fine di amplificare ed illustrare il Piano Straordinario per il Lavoro 2011 in tutto il territorio pugliese, il Servizio Formazione Professionale ha preso atto della necessità di coinvolgere il maggior numero possibile di soggetti proponenti.

La numerosità delle azioni programmate e degli attori coinvolti, infatti, secondo quanto asserito nell'Avviso, costituiscono una variabile determinante per la piena efficacia del Piano: la rete dei servizi appare il modello più rispondente all'attuazione degli interventi programmati.

Per le motivazioni sopra espresse, l'amministrazione ha deciso di accettare tutte le candidature pervenute, includendo anche quelle non aventi tutti i requisiti richiesti dall'Avviso per entrambe le tipologie di soggetti.

Per quanto sopra riportato si approva l'elenco, allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale (**allegato "A"**) delle 93 candidature pervenute

VERIFICA AI SENSI DEL D.Lgs. n. 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Dlgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n.5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

ADEMPIMENTI CONTABILI AI SENSI DELLA L.R. n.28/2001

Non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli enti per i cui

debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione.

Ritenuto di dover provvedere in merito

DETERMINA

- di **approvare** l'elenco delle candidature pervenute per l'adesione alla Rete dei Nodi (Allegato A);
- di **disporre** la pubblicazione sul BURP del presente provvedimento con il relativo allegato, ai sensi della L.R. n. 13/94, art. 6.

Il provvedimento viene redatto in forma integrale.

Il presente provvedimento redatto in originale, composto da n. 5 pagine e un allegato di n. 4 pagine, per un numero complessivo di 9 pagine:

- è immediatamente esecutivo;
- sarà trasmesso in copia conforme all'originale al Segretario Generale della Giunta Regionale;
- sarà trasmesso in copia all'Assessore alla Formazione Professionale;
- il presente atto, composto da n. 4 facciate, è adottato in originale;
- sarà trasmesso ai competenti uffici del Servizio, per la dovuta notifica agli interessati e per gli adempimenti di competenza.

La Dirigente del Servizio
Dott.ssa Anna Lobosco

1° ELENCO CANDIDATURE AMMESSE ALLA RETE DEI NODI SECONDO AVVISO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

Denominazione	Sede Legale	Tipologia	Esito	Sede Operativa	Provincia	Comune
A.D.T.M. S.r.l. -	Via G.Mandara, n. 28 Foggia 71122		Positivo			
A.D.T.M. S.r.l. - Foggia	Via G.Mandara, n. 28 Foggia 71122	II-Nodo per l'assistenza	Positivo	Via G.Mandara, n. 28 Foggia 71122	Foggia	Foggia
Ass. Cristiana Cultura Evangelizzazione Formazione Arti Lavoro -	Via Beltrami, 9 Trani (BAT) 70059		Positivo			
Ass. Cristiana Cultura Evangelizzazione Formazione Arti Lavoro - Corato	Via Beltrami, 9 Trani (BAT) 70059	I-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Via Castel del Monte, Km. 3, Corato (BA) 70033	Bari	Corato
ASSIFORM -	Via Romagna 14, Casarano (LE) 73042		Positivo			
ASSIFORM - Casarano	Via Romagna 14, Casarano (LE) 73042	I-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Via Romagna 14, Casarano (LE) 73042	Lecce	Casarano
Associazione BLUESEA -	Via Giovanni XXIII 9, Veglie (LE)		Positivo			
Associazione BLUESEA - Veglie	Via Giovanni XXIII 9, Veglie (LE)	I-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Via Giovanni XXIII, 9 Veglie (LE) 73010	Lecce	Veglie
Associazione culturale "AZIONE CIVILE" -	Via N.Sauro n. 51, Lecce (LE)		Positivo			
Associazione culturale "AZIONE CIVILE" - Lecce	Via N.Sauro n. 51, Lecce (LE)	I-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Via N.Sauro, 51, Lecce (LE) 73100	Lecce	Lecce
ASSOCIAZIONE DI PROMOZIONE CULTURALE SOCIALE E TURISTICA PROLOCO MARCIANA -	VIA MACHIAVELLI 18/B SAN MARZANO DI SAN GIUSEPPE (TA)		Positivo			
ASSOCIAZIONE DI PROMOZIONE CULTURALE SOCIALE E TURISTICA PROLOCO MARCIANA - San Marzano Di San Giuseppe	VIA MACHIAVELLI 18/B SAN MARZANO DI SAN GIUSEPPE (TA)	I,I-Nodo informativo, di orientamento e per l'assistenza	Positivo	Via Cavour n. 8 san Marzano di San Giuseppe (TA)	Taranto	San Marzano Di San Giuseppe
C.A.O.S. -	Piazza San Nicola, 2 Squinzano (LE) 73018		Positivo			
C.A.O.S. - Squinzano	Piazza San Nicola, 2 Squinzano (LE) 73018	I-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Piazza San Nicola, 2	Lecce	Squinzano
CED Studio ROSSETTI Rag. Gaetano Rossetti -	Via Carlo Poerio, 44 Sava (TA) 74028		Positivo			
CED Studio ROSSETTI Rag. Gaetano Rossetti - Sava	Via Carlo Poerio, 44 Sava (TA) 74028	I,I-Nodo informativo, di orientamento e per l'assistenza	Positivo	Via Carlo Poerio 44, Sava (TA) 74028	Taranto	Sava
Centro di Formazione ed Orientamento Professionale "Don Tonino Bello" -	Via Bruno Buozzi, Andria (BAT) 76123		Positivo			
Centro di Formazione ed Orientamento Professionale "Don Tonino Bello" - Andria	Via Bruno Buozzi, Andria (BAT) 76123	I-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Via Bruno Buozzi Andria (BAT) 76123	Barletta-Andria-Trani	Andria
C.I.F.I.R. -	Piazza Giulio Cesare 13, Bari (BA) 70124		Positivo			
C.I.F.I.R. - Bari	Piazza Giulio Cesare 13, Bari (BA) 70124	I,I-Nodo informativo, di orientamento e per l'assistenza	Positivo	Piazza Giulio Cesare n. 13 Bari (BA) 70124	Bari	Bari
Comitato "Salviamo le Periferie" -	Via dei Pini n. 56 Barletta (BT)		Positivo			
Comitato "Salviamo le Periferie" - Barletta	Via dei Pini n. 56 Barletta (BT)	I,I-Nodo informativo, di orientamento e per l'assistenza	Positivo	Via dei Pini n. 56 Barletta (BT)	Barletta-Andria-Trani	Barletta
Comune di Canosa di Puglia -	Piazza Martiri XXIII Maggio, 15 Canosa di Puglia (BA)		Positivo			
Comune di Canosa di Puglia - Canosa Di Puglia	Piazza Martiri XXIII Maggio, 15 Canosa di Puglia (BA)	I-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Piazza Martiri XXIII Maggio, 15 Canosa di Puglia, BAT	Barletta-Andria-Trani	Canosa Di Puglia
Comune di Maglie -			Positivo			
Comune di Maglie - Maglie		I-Nodo informativo e di orientamento	Positivo		Lecce	Maglie
Confartigianato federimpresa -	Viale Manfredi 16, Foggia 71121 (FG)		Positivo			
Confartigianato federimpresa - Foggia	Viale Manfredi 16, Foggia 71121 (FG)	I,I-Nodo informativo, di orientamento e per l'assistenza	Positivo	Viale Manfredi 16, Foggia (FG) 71121	Foggia	Foggia
Confesercenti Provinciale Barletta Andria e Trani -	Via Vittorio Veneto 15 Trani (BAT)		Positivo			
Confesercenti Provinciale Barletta Andria e Trani - Trani	Via Vittorio Veneto 15 Trani (BAT)	II-Nodo per l'assistenza	Positivo	Via Vittorio Veneto 15 Trani (BAT) 76125	Barletta-Andria-Trani	Trani
Ente Scuola Edile della Provincia Di Brindisi -	Via Pace Brindisina, 65 Brindisi (BR) 72100		Positivo			
Ente Scuola Edile della Provincia Di Brindisi - Brindisi	Via Pace Brindisina, 65 Brindisi (BR) 72100	I-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Via Pace Brindisina, 65 Brindisi (BR)	Brindisi	Brindisi
EURO FORM Lavoro -	Viale San Pietro n. 19, Vico del gargano (FG) 71018		Positivo			
EURO FORM Lavoro - Vico Del Gargano	Viale San Pietro n. 19, Vico del gargano (FG) 71018	I,I-Nodo informativo, di orientamento e per l'assistenza	Positivo	Viale San Pietro n. 19, Vico del gargano (FG) 71018	Foggia	Vico Del Gargano
Formedi - Bari -	Traversa al 364 di Via Napoli 2, Bari (BA) 70123		Positivo			

Formedil - Bari - Bari	Traversa al 364 di Via Napoli 2, Bari (BA) 70123	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Traversa al 364 di Via Napoli 2 Bari (BA)	Bari	Bari
GAL Alto Salento S.C.R.L. - GAL Alto Salento S.C.R.L. - Ostuni	Via Cattedrale, 11 Ostuni (BR)	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Via Cattedrale, 11 Ostuni (BR)	Brindisi	Ostuni
GAL Serre Salentine S.r.l. - Racale	Via Zara, 1 Racale (LE)	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Via Zara, 1 Racale (LE)	Lecce	Racale
Ginnasio Liceo S. Cuore - Foggia	Via Napoli Km. 2500, Foggia (FG) 71100	Il-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Via Napoli Km. 2500 Foggia (FG) 71100	Foggia	Foggia
I.R.F.I.P. - Pietramontecorvino	Via Arco Ducale Pietramontecorvino (FG) 71038	Il-Nodo informativo, di orientamento e per l'assistenza	Positivo	Via Arco Ducale Pietramontecorvino (FG) 71038	Foggia	Pietramontecorvino
Lecca città universitaria Soc. Coop. - Lecce città universitaria Soc. Coop. - Lecce	Viale De Pietro snc 73100	Il-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Viale de Pietro snc, Lecce (LE) 73100	Lecce	Lecce
Legga Consumatori Foggia - Lega Consumatori Foggia - Foggia	Via Taranto, 25 Foggia 71121	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Via Taranto, 25 Foggia 71121	Foggia	Foggia
Opera Formazione - Lecce	Via Michelangelo Buonarroti, 56 Lecce (LE)	Il-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Via Umbria, Lecce (LE)	Lecce	Lecce
Patronato S.I.A.S. - M.C.L. - Andria	Via Luzzatti 13/A Roma 00185	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Via Bovio n. 85 (BAT) 70031	Barletta-Andria-Trani	Andria
Patronato S.I.A.S. - M.C.L. - Avetrana	Via Luzzatti 13/A Roma 00185	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Via Magenta n. 11 (TA) Avetrana 74020	Taranto	Avetrana
Patronato S.I.A.S. - M.C.L. - Bari	Via Luzzatti 13/A Roma 00185	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Via Caposcardicchio n. 2/E (BA) 70123	Bari	Bari
Patronato S.I.A.S. - M.C.L. - Bari	Via Luzzatti 13/A Roma 00185	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Via Bottalico n. 40/C	Bari	Bari
Patronato S.I.A.S. - M.C.L. - Barletta	Via Luzzatti 13/A Roma 00185	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Via Carlo Pisacane n. 26/C (BAT) 70051	Barletta-Andria-Trani	Barletta
Patronato S.I.A.S. - M.C.L. - Bisceglie	Via Luzzatti 13/A Roma 00185	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Via Montecuoco n. 14 (BA) 70052	Barletta-Andria-Trani	Bisceglie
Patronato S.I.A.S. - M.C.L. - Bitonto	Via Luzzatti 13/A Roma 00185	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Via Francesco Petrarca n. 55/57 (BA)	Bari	Bitonto
Patronato S.I.A.S. - M.C.L. - Brindisi	Via Luzzatti 13/A Roma 00185	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Via Cesare Braico n. 32 (BR) 72100	Brindisi	Brindisi
Patronato S.I.A.S. - M.C.L. - Casarano	Via Luzzatti 13/A Roma 00185	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Via Solferino n. 9 (LE) 73042	Lecce	Casarano
Patronato S.I.A.S. - M.C.L. - Copertino	Via Luzzatti 13/A Roma 00185	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Piazza della Resistenza n. 4 (LE) 73043	Lecce	Copertino
Patronato S.I.A.S. - M.C.L. - Corato	Via Luzzatti 13/A Roma 00185	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Piazza Vittorio Emanuele n. 60 (BA) 70033	Bari	Corato
Patronato S.I.A.S. - M.C.L. - Corato	Via Luzzatti 13/A Roma 00185	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Piazza San Francesco n. 1 - PAL. INGIS. (FG) 71100	Bari	Corato
Patronato S.I.A.S. - M.C.L. - Foggia	Via Luzzatti 13/A Roma 00185	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Via Abruzzo n. 29 (LE) 73013	Foggia	Foggia
Patronato S.I.A.S. - M.C.L. - Galatina	Via Luzzatti 13/A Roma 00185	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Via A. Manzoni n. 32/D (LE) 73100	Lecce	Galatina
Patronato S.I.A.S. - M.C.L. - Lecce	Via Luzzatti 13/A Roma 00185	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Via D'Auria n. 7 (FG) 71036	Lecce	Lecce
Patronato S.I.A.S. - M.C.L. - Lucera	Via Luzzatti 13/A Roma 00185	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Via Muro leccese n. 46, (LE) 73024	Foggia	Lucera
Patronato S.I.A.S. - M.C.L. - Maglie	Via Luzzatti 13/A Roma 00185	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Via Commenda n. 21 Massafra (TA) 74016	Lecce	Maglie
Patronato S.I.A.S. - M.C.L. - Massafra	Via Luzzatti 13/A Roma 00185	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Via Regina Elena n. 13 (LE) 73015	Taranto	Massafra
Patronato S.I.A.S. - M.C.L. - Salice Salentino	Via Luzzatti 13/A Roma 00185	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Via Acclavio n. 135 (TA) 74123	Lecce	Salice Salentino
Patronato S.I.A.S. - M.C.L. - Taranto	Via Luzzatti 13/A Roma 00185	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Via De Robertis n. 74 (BAT) 70059	Taranto	Taranto
Patronato S.I.A.S. - M.C.L. - Trani	Via Luzzatti 13/A Roma 00185	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo	Via Amendola, 162/1 Bari, 70126	Barletta-Andria-Trani	Trani
Programma Sviluppo - Bari	Via Ugo de Carolis, 18 Taranto (TA) 74121	Il-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Via Sorcinelli 48, Taranto (TA) 74121	Bari	Bari
Programma Sviluppo - Taranto	Via Ugo de Carolis, 18 Taranto (TA) 74121	Il-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	IV Novembre 63, Lucera (FG) 71036	Taranto	Taranto
Prospettiva Subappennino Scpa - Lucera	VI Novembre n. 63, Lucera (FG) 71036	Il-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	IV Novembre 63, Lucera (FG) 71036	Foggia	Lucera
Prospettiva Subappennino Scpa - Lucera	VI Novembre n. 63, Lucera (FG) 71036	Il-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	IV Novembre 63, Lucera (FG) 71036	Foggia	Lucera
SAN GIOVANNI BATTISTA Società Cooperativa Sociale -	Via C. Poerio n. 149, Sava (TA)	Il-Nodo per l'assistenza	Positivo			

SAN GIOVANNI BATTISTA Società Cooperativa Sociale - Sava	Via C. Poerio n. 149, Sava (TA)	I-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Via C. Poerio n. 149, Sava (TA) 74028	Taranto	Sava
SAN GIOVANNI BATTISTA Società Cooperativa Sociale - Sava	Via C. Poerio n. 149, Sava (TA)	I-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Via C. Poerio n. 149, Sava (TA) 74028	Taranto	Sava
San Riccardo Pampuri s.c.s. -	Via Mandara, 34 Foggia (FG) 71122	I-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Via Mandara, 34 Foggia (FG) 71122	Foggia	Foggia
San Riccardo Pampuri s.c.s. - Foggia	Via Mandara, 34 Foggia (FG) 71122	I-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Via Mandara, 34 Foggia (FG) 71122	Foggia	Foggia
Scuola Edile della Provincia di Lecce -	Via Belgio, Z.I. Lecce (LE) 73100	I-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Via Belgio, Z.I. Lecce (LE) 73100	Lecce	Lecce
Scuola Edile della Provincia di Lecce - Lecce	Via Belgio, Z.I. Lecce (LE) 73100	I-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Via Belgio, Z.I. Lecce (LE) 73100	Lecce	Lecce
Social Clan Destino ARCI Manfredonia -	Via Tribuna 126, Manfredonia (FG) 71043	I-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Via Tribuna, 126 Manfredonia, Foggia (FG)	Foggia	Manfredonia
Social Clan Destino ARCI Manfredonia - Manfredonia	Via Tribuna 126, Manfredonia (FG) 71043	I-Nodo informativo e di orientamento e per l'assistenza	Positivo	Via Tribuna, 126 Manfredonia, Foggia (FG)	Foggia	Manfredonia
Ufficio della Consiglieria di Parità della Provincia di Taranto -	Via Anfiteatro, 4 Taranto (TA)	I-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Via Anfiteatro 4, Taranto (TA)	Taranto	Taranto
Ufficio della Consiglieria di Parità della Provincia di Taranto - Taranto	Via Anfiteatro, 4 Taranto (TA)	I-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Via Anfiteatro 4, Taranto (TA)	Taranto	Taranto
Ufficio della Consiglieria di parità Provincia di Lecce -	Via Umberto I, 13 Lecce (LE) 73100	I-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Via Umberto I, 13 Lecce (LE) 73100	Lecce	Lecce
Ufficio della Consiglieria di parità Provincia di Lecce - Lecce	Via Umberto I, 13 Lecce (LE) 73100	I-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Via Umberto I, 13 Lecce (LE) 73100	Lecce	Lecce
Unione Generale del Lavoro (U.G.L.) -	Via G. Zanardelli, 60 Lecce (LE) 73100	I-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Via G. Zanardelli, 60 Lecce (LE) 73100	Lecce	Lecce
Unione Generale del Lavoro (U.G.L.) - Lecce	Via G. Zanardelli, 60 Lecce (LE) 73100	I-Nodo informativo e di orientamento	Positivo	Via G. Zanardelli, 60 Lecce (LE) 73100	Lecce	Lecce

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO FORMAZIONE PROFESSIONALE 15 dicembre 2011, n. 2222

D.G.R. n. 2693 del 28/11/2011 - P.O. PUGLIA - F.S.E. 2007/2013 - Ob. 1 Convergenza approvato con Decisione C(2007)5767 del 21/11/2007 (2007IT051PO005) Asse IV - Capitale Umano - Avviso n. 7/2011 - "DOTTORATI DI RICERCA": ADOZIONE AVVISO e IMPEGNO di SPESA

Il giorno 15 Dicembre 2011, in Bari, nella sede del Servizio Formazione Professionale

LA DIRIGENTE DELLA STRUTTURA

Visti gli articoli 4 e 5 della L.R. n. 7/1997;

Vista la Deliberazione G.R. n. 3261 del 28/07/1998;

Visti gli articoli 4 e 16 del D. Lgs. n. 165/2001;

Visto l'art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

Visto l'art. 18 del D. Lgs n. 196/2003 "*Codice in materia di protezione dei dati personali*" in merito ai Principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

Ritenuto di dover provvedere in merito, con l'adozione della presente decisione finale, in quanto trattasi di materia ricadente in quella di cui all'art. 5, comma 1, della richiamata L.R. n. 7/1997;

Sulla base dell'istruttoria espletata dal funzionario istruttore, responsabile del procedimento amministrativo, emerge quanto segue:

Con Decisione C(2007)5767 del 21/11/2007 (2007IT051PO005) la Commissione Europea ha approvato il **P.O. PUGLIA per il Fondo Sociale Europeo 2007/2013 - Obiettivo 1 Convergenza.**

Il *Comitato di Sorveglianza* nella sedute del 24/01/2008 e del 08/07/2008 ha approvato i "*Criteri di selezione delle operazioni da ammettere al cofinanziamento del Fondo Sociale Europeo*" del Programma Operativo Regionale PUGLIA per il Fondo Sociale Europeo 2007/2013.

Con Deliberazione n. **2693** del **28/11/2011** la Giunta Regionale ha approvato il "*Protocollo d'intesa tra Regione Puglia e le Università della Puglia e schema di avviso*" per la realizzazione del programma regionale "Puglia 2020 - Potenziamento del sistema universitario", che prevede, tra l'altro, il finanziamento di borse di ricerca per la frequenza di percorsi post lauream.

Tanto premesso, con il presente provvedimento si procede, dunque, all'approvazione dell'**Avviso pubblico n. 7/2011**, con il quale l'Amministrazione regionale prosegue lungo la direttrice già efficacemente seguita volta al sostegno delle azioni a favore di giovani che intendono sviluppare le competenze necessarie per intraprendere l'attività di ricerca. Si finanziano, pertanto, col presente Avviso, i percorsi al termine dei quali si consegue il titolo di dottore di ricerca.

L'Avviso, in particolare, è volto a finanziare progetti di ricerca presentati da Università pugliesi, anche consorziate con sede amministrativa presso la Regione Puglia, che al 28 novembre 2011 - data della D.G.R. di approvazione del Protocollo d'Intesa, sottoscritto dalle stesse Università con la Regione Puglia - non abbiano ancora provveduto a bandire le selezioni per l'ammissione ai corsi per il conseguimento del titolo di dottore di ricerca (ciclo XXVII) oppure non abbiano concluso le operazioni di selezione e assegnazione delle borse di studio di dottorato.

In particolare, i predetti progetti sono diretti a finanziare un numero di borse triennali di dottorato, in misura equivalente al numero di borse, finanziate dagli Atenei proponenti, necessarie all'attivazione di ogni singola Scuola o dottorato di ricerca.

L'indennità/borsa omnicomprensiva da riservare al dottorando dovrà essere pari a quanto previsto dalla normativa nazionale vigente (Decreto Ministeriale 18 giugno 2008 e s.m.i.).

Potranno proporre progetti le Università con sede in Regione Puglia, in forma singola o consociata.

I progetti presentati dovranno essere coerenti con le disposizioni previste dai Regolamenti comunitari. Le borse triennali, oggetto delle proposte presentate ai sensi del presente Avviso, dovranno essere aggiuntive rispetto al numero minimo di borse di dottorato che consente, secondo i regolamenti delle Università proponenti, l'istituzione di ogni singola Scuola di riferimento.

Ciascuna Università dovrà presentare un'unica istanza comprensiva di uno o più progetti per le diverse scuole di dottorato.

Gli interventi perseguono l'obiettivo strategico di migliorare le condizioni per la crescita e l'occupazione in Regione Puglia tramite l'aumento e il miglioramento della qualità degli investimenti in capitale umano.

Tale scelta viene delineata nel P.O. Puglia per il Fondo Sociale Europeo 2007-2013, che individua nella diffusione dell'innovazione e della conoscenza i fattori essenziali per guidare i cambiamenti e sostenere i processi di miglioramento della competitività dei sistemi di impresa e dei contesti produttivi.

L'Avviso n. 7/2011 prevede interventi relativi a:

Asse	IV - Capitale Umano
Obiettivo specifico	
P.O. 2007-2013	Creazione di reti tra Università, centri tecnologici di ricerca, mondo produttivo e istituzionale con particolare riferimento alla promozione della ricerca e lo sviluppo dell'innovazione.
Obiettivo operativo	
P.O. 2007-2013	Rafforzare la filiera formativa tecnico-scientifica e i percorsi post laurea in collegamento con le esigenze di competitività e di innovazione del sistema produttivo
Categoria di spesa	74
Tipologie di azione	Borse di studio e di ricerca post laurea per attività di specializzazione a supporto del sistema regionale dell'innovazione e della ricerca

Obiettivo specifico

QSN 2007-2013

A) 2.1.1

B) Qualificare in senso innovativo l'offerta di ricerca, favorendo la creazione di reti fra Università, centri di ricerca e tecnologia e il mondo della produzione sviluppando meccanismi a un tempo concorrenziali e cooperativi, in grado di assicurare fondi ai ricercatori più promettenti

L'Avviso n. 7/2011 - "**DOTTORATI DI RICERCA**", nel quale viene descritta l'intera operazione, è allegato al presente atto, sub lettera "A", quale parte integrante e sostanziale dello stesso.

Il finanziamento complessivamente disponibile per gli interventi di cui al presente avviso pubblico è pari a **euro 6.059.572,22**.

Si dà atto che il presente provvedimento, con i relativi allegati, sarà pubblicato sul BURP a cura del Servizio Formazione Professionale.

VERIFICA AI SENSI DEL D. Lgs. n. 196/2003

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla Legge n. 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal D.lgs n. 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente Regolamento regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

ADEMPIMENTI CONTABILI DI CUI ALLA L.R. N. 28/01 E S.M.I.

- **Documento di programmazione:** P.O. Puglia FSE 2007/2013 - Asse IV - Cat. 74;
- **U.P.B. 2.4.2.** impegna sul bilancio regionale vincolato, esercizio 2011;
- **Capitoli di entrata:** 2052800 e 2053000;
- **Viene impegnato** il complessivo importo di **euro 6.059.572,22** a valere sulle disponibilità finanziarie dell'Asse IV - "**Capitale Umano**" del **P.O. PUGLIA FSE 2007/2013**, giusta D.G.R. n.

2693 del 28/11/2011, con imputazione sui capitoli così come segue:

- cap. 1154500 / Competenza 2011 - euro 5.453.615,00 (quota FSE e Stato, pari al 90%)
- cap. 1154510 / Competenza 2011 - euro 605.957,22 (quota Regione, pari al 10%)
- Esiste disponibilità finanziaria sui capitoli di spesa innanzi indicati;
- Ai sensi dell' art. 9, comma 1 lett. A) L. 102/09 si attesta la compatibilità della predetta programmazione con i vincoli di finanza pubblica cui è assoggettata la Regione Puglia;
- Si attesta che l'erogazione della predetta somma sarà effettuata nel corso dell'esercizio 2012 e successivi.

VISTO di attestazione disponibilità finanziaria

Dott.ssa A. Vincenti

La Dirigente del Servizio
Dott.ssa A. Lobosco

Ritenuto di dover provvedere in merito:

DETERMINA

Per quanto in premessa citato e che qui s'intende integralmente riportato:

- di approvare, per le motivazioni esposte in narrativa che qui si intendono integralmente riportate, l'**Avviso n. 7/2011 - "DOTTORATI DI RICERCA"**, per la presentazione di attività cofinanziate dal FSE, dallo Stato e dalla Regione Puglia nell'ambito del **P.O. PUGLIA per il Fondo Sociale Europeo 2007/2013 - Obiettivo 1 Convergenza**, approvato con Decisione C(2007)5767 del 21/11/2007 (2007IT051PO005), allegato al presente atto, sub lettera "A", quale parte integrante e sostanziale, composto da n. 19 pagine;
- di dare atto che gli interventi finanziabili nell'ambito del suddetto avviso sono relativi a:
 - **Asse: IV - Capitale Umano**
 - **Obiettivo specifico P.O. Puglia FSE 2007/2013: Creazione di reti tra Università, centri tecnologici di ricerca, mondo produttivo**

e istituzionale con particolare riferimento alla promozione della ricerca e lo sviluppo dell'innovazione

- **Obiettivo operativo P.O. Puglia FSE 2007/2013:** Rafforzare la filiera formativa tecnico-scientifica e i percorsi post laurea in collegamento con le esigenze di competitività e di innovazione del sistema produttivo
- **Categoria di spesa:** 74
- **Tipologie di azione:** Borse di studio e di ricerca post laurea per attività di specializzazione a supporto del sistema regionale dell'innovazione e della ricerca;
- di impegnare sul bilancio regionale 2011 la complessiva somma di **euro 6.059.572,22**, nelle modalità e nei termini descritti nella sezione contabile;
- di disporre la pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia del presente provvedimento, con i relativi allegati, a cura del Servizio Formazione Professionale, ai sensi dell' art.6, della L.R. n.13/94.

Il presente provvedimento, composto da n. 6 pagine, e da un **Allegato "A"** composto di n. 19 pagine per complessive n. 25 pagine, è **adottato in originale:**

- diventa esecutivo con l'apposizione del visto di regolarità contabile della ragioneria che ne attesta la copertura finanziaria;
- sarà disponibile sul portale del Servizio Formazione Professionale <http://formazione.regione.puglia.it>;
- sarà reso pubblico, ai sensi del 3° comma art. 16, del D.P.G.R. n. 161 del 22/02/2008, mediante affissione all'Albo del Servizio Formazione Professionale, ove resterà affisso per n. 10 giorni consecutivi;
- sarà trasmesso in copia conforme all'originale al Segretariato Generale della Giunta Regionale, ai sensi dell'art. 6, comma quinto, della L.R. n. 7/97 ed in copia all'Assessore alla Formazione Professionale.

L'Autorità di Gestione del
P.O. Puglia F.S.E. 2007/2013
Dott.ssa Giulia Campaniello

La Dirigene del Servizio
Formazione Professionale
Dott.ssa Anna Lobosco

A



Unione europea
Fondo sociale europeo



Regione Puglia

AVVISO PUBBLICO

n. 7/2011

POR PUGLIA 2007 – 2013

Fondo Sociale Europeo

2007IT051PO005

approvato con Decisione C(2007)5767 del 21/11/2007

ASSE IV – CAPITALE UMANO

DOTTORATI di RICERCA

Indice

A) Riferimenti legislativi e normativi.....	
B) Obiettivi generali e finalità dell'Avviso	
C) Azioni finanziabili	
D) Beneficiari	
E) Risorse disponibili	
F) Modalità di erogazione del contributo	
G) Risorse disponibili e vincoli finanziari.....	
H) Modalità e termini per la presentazione delle istanze	
I) Procedure e criteri di ammissibilità	
L) Procedure e criteri della valutazione di merito	
M) Tempi ed esiti delle istruttorie.....	
N) Documentazione richiesta per l'erogazione del contributo	
O) Obblighi del soggetto attuatore	
P) Indicazioni del foro competente	
Q) Indicazione del responsabile del procedimento ai sensi della Legge 241/1990 e s.m.i.....	
R) Ulteriori informazioni	
S) Tutela della Privacy.....	
Allegato A	
Allegato B	
Allegato C	

A) Riferimenti legislativi e normativi
--

Richiamati:

- il Regolamento (CE) n. 1081/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 5 luglio 2006, relativo al Fondo Sociale Europeo e recante abrogazione del Regolamento (CE) n. 1784/1999;
- il Regolamento (CE) n. 1083/2006 del Consiglio dell' 11 luglio 2006, recante le disposizioni generali sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo Sociale Europeo e sul Fondo di Coesione, e che abroga il Regolamento (CE) n. 1260/1999 e successive modificazioni ed integrazioni;
- il Regolamento (CE) n. 1828/2006 della Commissione dell' 8 dicembre 2006 che stabilisce modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 1083/2006 del Consiglio recante disposizioni generali sul Fondo Europeo di Sviluppo Regionale, sul Fondo Sociale Europeo e sul Fondo di Coesione e del Regolamento (CE) n. 1080/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo al Fondo Europeo di Sviluppo regionale;
- la Deliberazione del C.I.P.E. n. 36 del 15/06/2007 (pubblicata sulla GU n. 241 del 16-10-2007) concernente "Definizione dei criteri di cofinanziamento nazionale degli interventi socio strutturali comunitari per il periodo di programmazione 2007/2013";
- la Decisione Comunitaria di approvazione del Quadro Strategico Nazionale n. C(2007) 3329 del 13/07/2007;
- la Decisione Comunitaria di approvazione C(2007)5767 del 21/11/2007 del "Programma Operativo Regionale PUGLIA per il Fondo Sociale Europeo 2007/2013 – Ob. 1 Convergenza";
- la Deliberazione di Giunta Regionale n. 2282 del 29/12/2007 avente ad oggetto "Presa d'atto della Decisione C/2007/5767 della Commissione Europea del 21/11/2007 che ha approvato il POR Puglia FSE 2007/2013";
- la nota del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali "*Programmazione 2007 – 2013. Modalità di accesso al FSE. Scheda Università*" Prot. 17/VII/0023326, approvata il 9 settembre 2009;
- la Deliberazione di Giunta Regionale n. 2693 del 28/11/2011 avente ad oggetto "*Approvazione Protocollo d'intesa tra Regione Puglia e le Università della Puglia e schema di avviso*".

B) Obiettivi generali e finalità dell'Avviso

L'avanzamento della conoscenza, della ricerca e dell'innovazione rappresenta il presupposto strategico per migliorare le condizioni di vita dei cittadini, generare occupazione di qualità, assicurare alle imprese competitività sui mercati nel rispetto dell'ambiente e delle condizioni di lavoro.

L'ampia disponibilità di ricercatori altamente qualificati costituisce una condizione necessaria per far progredire la scienza e sostenere l'innovazione, e rappresenta altresì un fattore importante per attirare e sostenere gli investimenti nella ricerca da parte di organismi pubblici e privati.

Il P.O. Puglia FSE 2007–2013 prevede l'Asse IV "*Capitale Umano*" con la finalità di favorire il rafforzamento e lo sviluppo del capitale umano.

In particolare, le priorità che la Regione Puglia intende attuare nell'ambito di questo Asse si inquadrano in obiettivi specifici tra cui aumentare l'accesso all'istruzione e alla formazione iniziale, professionale ed universitaria, migliorandone la qualità e creare reti tra università, centri tecnologici di ricerca, mondo produttivo e istituzionale con particolare attenzione alla promozione della ricerca e dell'innovazione.

Gli obiettivi specifici si declinano nei seguenti obiettivi operativi che tengono conto del contesto di riferimento in cui l'Asse si inquadra e delle priorità regionali, tra cui aumentare la qualificazione del sistema regionale dell'istruzione, della formazione e del lavoro e rafforzare la filiera formativa tecnico-scientifica e i percorsi post-laurea in collegamento con le esigenze di competitività e di innovazione dei sistemi produttivi locali.

Con il presente avviso, la Regione Puglia intende realizzare e sostenere un circuito virtuoso che veda l'innovazione alimentata dalla ricerca, dalla disponibilità di capitale umano qualificato e dalla capacità di assimilare nuove conoscenze come fattore determinante per lo sviluppo.

Ai sensi della normativa vigente, la formazione del dottore di ricerca è finalizzata all'acquisizione delle competenze necessarie per esercitare attività di ricerca di alta qualificazione.

Lo sviluppo di un progetto di percorsi universitari del tipo "dottorati di ricerca" ha l'obiettivo di:

- promuove la ricerca e l'innovazione sul territorio regionale attraverso lo sviluppo delle competenze tecnico specialistiche e la qualificazione delle risorse umane;
- favorisce l'approccio alla Ricerca e Sviluppo di giovani laureati anche in relazione allo sviluppo del territorio;

- propone e sostiene una varietà di opportunità di specializzazione finalizzate all'occupabilità e alla crescita professionale di soggetti impegnati in attività di studio, di ricerca e lavorative in contesti particolarmente innovativi e ad elevato livello tecnologico;
- sostiene il sistema delle imprese nel reperire sul mercato regionale risorse umane qualificate
- nei processi di innovazione e di ricerca e sviluppo tecnologico;
- favorisce i rapporti tra Università, centri di ricerca e imprese attraverso la formazione delle risorse umane impegnate nell'ideazione e nella realizzazione congiunta e sinergica di progetti di ricerca e di innovazione a beneficio della competitività delle imprese e dello sviluppo del territorio.

Lo sviluppo di un progetto di percorsi universitari del tipo "dottorati di ricerca" è coerente con l'obiettivo operativo *"Rafforzare la filiera formativa tecnico-scientifica e i percorsi post-laurea in collegamento con le esigenze di competitività e di innovazione dei sistemi produttivi locali"*, con le finalità fissate nella *"Strategia regionale per la ricerca e l'innovazione"* approvata con D.G.R. n.507 del 23 febbraio 2010 e nel Piano straordinario per il lavoro in Puglia anno 2011 – Linea di intervento *"Lavoro per lo sviluppo e l'innovazione"* – azione specifica *"Dottorati di ricerca"* nonché con quanto previsto nella nota del Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche Sociali "Programmazione 2007–2013. Modalità di accesso al FSE. Scheda Università – prot. 17/VII/0023326" approvata dal Comitato Nazionale Q.S.N. dedicato alle risorse umane in data 9 luglio 2009.

Infatti, tramite il finanziamento di percorsi universitari finalizzati alla incentivazione della ricerca scientifica, dell'innovazione e del trasferimento tecnologico modalità progettuale: dottorati di ricerca, la Regione Puglia intende rafforzare quantitativamente e qualitativamente il potenziale umano nella ricerca e nella tecnologia nel territorio pugliese, nonché contribuire al rafforzamento di una Università di qualità nella quale si possano acquisire le competenze necessarie ad innescare processi virtuosi di sviluppo territoriale.

Per la finanziabilità degli interventi, si richiede che per ciascun progetto sia:

- chiaramente visibile e riscontrabile nei suoi elementi formativi e professionalizzanti;
- redatto su apposito formulario.

Nella descrizione degli interventi si provvederà ad esporre le motivazioni scientifiche del corso di dottorato, la metodologia che il proponente intende sviluppare per favorire i processi cognitivi e l'acquisizione di competenze dei partecipanti, nonché il carattere innovativo e/o sperimentale del corso di dottorato e il collegamento con il contesto sociale ed economico locale.

C) Azioni finanziabili

<i>Asse</i>	IV – Capitale Umano
<i>Obiettivo specifico</i> <i>P.O. Puglia FSE 2007-2013</i>	Creare reti tra università, centri tecnologici di ricerca, mondo produttivo e istituzionale con particolare attenzione alla promozione della ricerca e dell'innovazione.
<i>Obiettivo operativo</i> <i>P.O. Puglia FSE 2007-2013</i>	Rafforzare la filiera formativa tecnico-scientifica e i percorsi post-laurea in collegamento con le esigenze di competitività e di innovazione dei sistemi produttivi locali.
<i>Categoria di spesa</i>	74
<i>Tipologie di azione</i>	Dottorati di ricerca

Il presente avviso è volto a finanziare progetti di ricerca presentati da Università pugliesi, anche consorziate con sede amministrativa presso la Regione Puglia, che al 28 novembre 2011, data della D.G.R. di approvazione del Protocollo d'Intesa, sottoscritto dalle stesse Università con la Regione Puglia, non abbiano ancora provveduto a bandire le selezioni per l'ammissione ai corsi per il conseguimento del titolo di dottore di ricerca (ciclo XXVII) oppure non abbiano concluso le operazioni di selezione e assegnazione delle borse di studio di dottorato.

In particolare, i predetti progetti sono diretti a finanziare un numero di borse triennali di dottorato, in misura equivalente al numero di borse, finanziate dagli Atenei proponenti, necessarie all'attivazione di ogni singola Scuola o dottorato di ricerca.

L'indennità/borsa omnicomprensiva da riservare al dottorando dovrà essere pari a quanto previsto dalla normativa nazionale vigente (Decreto Ministeriale 18 giugno 2008 e s.m.i.).

D) Beneficiari

Potranno proporre progetti le Università con sede in Regione Puglia, in forma singola o consociata.

I progetti presentati dovranno essere coerenti con le disposizioni previste dai Regolamenti comunitari.

Le borse triennali, oggetto delle proposte presentate ai sensi del presente Avviso, devono essere aggiuntive rispetto al numero minimo di borse di dottorato che consente, secondo i regolamenti degli Atenei proponenti, l'istituzione di ogni singola Scuola di riferimento.

Ciascuna Università deve presentare un'unica istanza comprensiva di uno o più progetti per le diverse scuole di dottorato.

Gli interventi perseguono l'obiettivo strategico di migliorare le condizioni per la crescita e l'occupazione in Regione Puglia tramite l'aumento e il miglioramento della qualità degli investimenti in capitale umano.

E) Risorse disponibili

Il finanziamento disponibile per gli interventi di cui al presente avviso pubblico è pari ad euro 6.059.572,22 a valere sul P.O. Puglia FSE 2007-2013, Asse IV " *Capitale Umano* " .

F) Modalità di erogazione del contributo

L'erogazione agli enti beneficiari avviene mediante:

- anticipo, pari all'80% del contributo
- saldo, nella misura del restante 20% del contributo

nelle modalità previste al paragrafo N) del presente avviso.

G) Risorse disponibili e vincoli finanziari

Il finanziamento di cui al paragrafo F) è ripartito secondo le seguenti percentuali:

50% a carico del F.S.E.

40% a carico del Fondo di Rotazione di cui all'art. 5 della Legge n. 183/87, quale contributo pubblico nazionale.

10% a carico del bilancio regionale.

La Regione riconosce un importo di euro 48.476,58 (al lordo delle ritenute fiscali e contributive) per ogni borsa triennale oggetto delle proposte presentate dalle Università ai sensi del presente Avviso come da prospetto di seguito allegato:

IMPORTO						
	A	totale INPS 27,72%	1/3 INPS 27,72%	2/3 INPS 27,72%	Netto a pag con aliquota 27,72%	Lordo con aliquota 27,72%
		B	C	D	E= A-C	F= A+D
ANNUO	€13.638,47	€3.780,58	€1.260,19	€2.520,39	€12.378,28	€16.158,86
BIENNALE	€27.276,94	€7.561,17	€2.520,39	€5.040,78	€24.756,55	€32.317,72
TRIENNALE	€40.915,41	€11.341,75	€3.780,58	€7.561,17	€37.134,83	€48.476,58

H) Modalità e termini per la presentazione delle istanze
--

Il plico, contenente l'istanza di candidatura e la documentazione prescritta e di seguito indicata, deve essere consegnato, a pena di esclusione, entro le ore 12.00 di Martedì 03 Gennaio 2012.

L'anzidetto plico deve essere trasmesso esclusivamente, pena l'inammissibilità dell'istanza di candidatura, secondo le modalità di seguito riportate:

- a mano presso gli uffici del Servizio Formazione Professionale;
- oppure tramite corriere espresso (*farà fede la data di spedizione*) al seguente indirizzo:

REGIONE PUGLIA
Servizio Formazione Professionale
Via Corigliano 1 - Zona Industriale
70132 - BARI

Non saranno prese in considerazione le candidature inviate con altri mezzi di spedizione (raccomandata a/r, posta prioritaria, etc...)

La consegna del plico oltre il termine previsto e sopra indicato comporta la "dichiarazione di irricevibilità" dello stesso ai fini della graduatoria.

Il plico deve riportare, esternamente, i seguenti riferimenti:

- UNIVERSITA' DEGLI STUDI di
- *DICITURA:*
P.O. PUGLIA F.S.E. 2007/2013
Obiettivo 1 – Convergenza - Asse IV - Capitale Umano
Avviso n. 7/2011 - DOTTORATI DI RICERCA

L'anzidetto plico deve contenere la seguente documentazione:

- domanda di candidatura *esente da bollo ai sensi dell'art. 11 comma 2, dell'Allegato B al D.P.R. 26/10/1972, n. 642, conforme all'Allegato A, firmata per esteso dal Legale Rappresentante dell'Università o suo delegato;*
- formulario, conforme all'Allegato B, *firmato per esteso dal Legale Rappresentante dell'Università o suo delegato;*
- prospetto riepilogativo, conforme all'Allegato C, *firmato per esteso dal Legale Rappresentante dell'Università o suo delegato;*
- documento di identità in corso di validità del Legale Rappresentante dell'Università o suo delegato.

I) Procedure e criteri di ammissibilità

La fase di valutazione di ammissibilità dei progetti è a cura del Servizio Formazione Professionale della Regione Puglia.

Le condizioni per l'ammissibilità delle candidature sono:

- a. la presentazione nei modi e nei tempi indicati stabiliti al precedente paragrafo, della documentazione prevista;
- b. la rispondenza ai requisiti di cui ai precedenti paragrafi.

Non sono ammissibili le istanze:

- non conformi alle prescrizioni indicate nel paragrafo C) dell'Avviso;
- presentate da soggetti diversi da quelli indicati al paragrafo D) dell'Avviso;
- presentate oltre i termini di scadenza stabiliti;
- prive di firma;
- prive della documentazione obbligatoria richiesta nei modi e nei termini sopra indicati.

Si precisa che, come previsto dalla normativa vigente, in caso di mancanza anche di un singolo documento richiesto per l'ammissibilità, l'Amministrazione procederà alla declaratoria di inammissibilità dell'istanza proposta. Diversamente, solo nel caso di non perfetta conformità e/o chiarezza e/o imprecisione della documentazione prodotta, l'Amministrazione procederà a richiesta di integrazione, prima della formale esclusione dell'istanza.

In tale caso, l'Amministrazione richiederà il perfezionamento della documentazione carente.

In caso di mancato perfezionamento della domanda entro il termine perentoriamente fissato nella richiesta di integrazione, l'Amministrazione procederà a dichiarare inammissibile l'istanza.

Laddove la documentazione integrativa richiesta dovesse pervenire incompleta, la domanda verrà parimenti dichiarata inammissibile.

L) Procedure e criteri della valutazione di merito

Le richieste che supereranno la fase di ammissibilità verranno ammesse alla valutazione di merito che verrà effettuata presso il Servizio Formazione Professionale.

Il Nucleo di valutazione sarà composto da n. 2 funzionari appartenenti al Servizio Formazione Professionale e n. 1 funzionario appartenente al Servizio Ricerca e Competitività.

Le proposte formative, per essere prese in considerazione e valutate, dovranno possedere i seguenti requisiti di ammissibilità:

- essere coerenti con le caratteristiche programmatiche di durata e di utenza previste nei precedenti paragrafi;
- essere attività istituzionali aggiuntive nel rispetto del principio di addizionalità di cui al Regolamento (CE) n. 1083/2006 del Consiglio dell'11 luglio 2006, art. 15;
- essere borse di dottorato aggiuntive rispetto al numero minimo di borse di dottorato che consente, secondo i regolamenti degli Atenei proponenti, l'istituzione di ogni singola Scuola di riferimento;
- avere carattere innovativo e/o sperimentale ovvero i cui contenuti siano strettamente collegati con il contesto sociale ed economico locale¹;
- essere conformi alla normativa comunitaria, nazionale e regionali;
- rispettare i parametri di costo previsti per le borse triennali di dottorato.

I progetti saranno ammessi alla valutazione di merito previa verifica dell'esistenza di tutti gli elementi previsti nei punti precedenti.

Le istanze pervenute saranno esaminate con la procedura prevista nel documento approvato dal Comitato di Sorveglianza nelle sedute del 24/01/2008 e 08/07/2008 del Programma Operativo Regionale PUGLIA per il Fondo Sociale Europeo 2007/2013 dal titolo "*Criteri di selezione delle operazioni da ammettere al cofinanziamento del Fondo Sociale Europeo*".

L'istruttoria e la valutazione di merito si concretizzerà nell'attribuzione di un punteggio complessivo derivante dalla somma dei punteggi analitici, assegnati secondo i criteri indicati di seguito.

La valutazione di merito sarà effettuata tenendo conto degli elementi esposti nella griglia di valutazione; in corrispondenza di ciascuno di essi verrà assegnato un punteggio con i seguenti pesi variabili:

N.	Indicatore	Punteggio
1	FINALIZZAZIONE DELL'ATTIVITA'	0 - 40
1.1	Grado di coerenza del progetto con le esigenze socio-economico-formative specifiche del territorio regionale, nonché capacità di assicurare il coinvolgimento del sistema di imprese [associazioni, distretti, etc.], documentato anche attraverso forme di cofinanziamento e/o manifestazioni di interesse	0 - 30
1.2	Rispetto dei principi previsti dalla Carta Europea dei Ricercatori in ordine al rispetto dei codici etici, delle regole di merito e di trasparenza	0 - 10
2	QUALITA' PROGETTUALE	0 - 40
2.1	Completezza ed univocità delle informazioni fornite	0 - 10
2.2	Efficacia progettuale in ordine alla rispondenza e misurabilità dei target attesi – verificata anche attraverso gli indicatori per il monitoraggio e la valutazione dei risultati dell'attuazione dei programmi delle Università utilizzati dal MIUR – e le corrispondenti azioni di accompagnamento ed indirizzo	0 - 20
2.3	Collaborazioni degli Atenei con soggetti particolarmente qualificati del sistema produttivo/della ricerca/ del tessuto sociale che consentano ai dottorandi lo svolgimento di esperienze in contesti di attività lavorative e di ricerca	0 - 10
3	RISPONDEZZA ALLE PRIORITA'	0 - 20
3.1	Grado di coerenza con le tematiche previste dalla Strategia regionale per la ricerca e l'innovazione, pur	0 - 10

¹ Cfr : Scheda Università proposta dal Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche Sociali approvata dalla Commissione Europea DG Occupazione affari sociali e pari opportunità nota protocollo n. 13748 del 30/07/2008 e dal Comitato nazionale del QSN dedicato alle risorse umane in data 09/07/2009.

	nell'apporto multidisciplinare di ambiti e competenze	
3.2	Capacità dei percorsi di dottorato di incidere positivamente in via diretta e indiretta sugli indicatori di realizzazione, di risultato e di impatto del POR Puglia FSE 2007 – 2013	0 – 10
	Totale punteggio	0 - 100

La soglia minima per l' ammissibilità a finanziamento sarà pari al 60% del punteggio massimo.

M) Tempi ed esiti delle istruttorie

Sulla base dei punteggi assegnati, il Dirigente del Servizio, con propria determinazione, approverà la graduatoria indicando i soggetti ammessi a finanziamento.

La graduatoria sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia. Tale pubblicazione costituirà notifica a tutti gli interessati.

La valutazione si concluderà, di norma, entro 30 giorni dalla data di scadenza dell'avviso a meno che il numero e la complessità delle istanze pervenute non giustifichi tempi più lunghi.

La data di pubblicazione delle graduatorie costituisce termine iniziale per la presentazione di ricorsi amministrativi, da inoltrare entro il termine perentorio di 30 (trenta) giorni.

La definizione dei ricorsi avverrà entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento formale degli stessi.

N) Documentazione richiesta per l'erogazione del contributo

Il contributo previsto sarà erogato in due *tranches*, previa sottoscrizione di apposita convenzione, secondo le seguenti modalità:

- anticipo, pari all'80% del contributo;
- saldo, nella misura del restante 20% del contributo.

L'anticipo sarà erogato ad avvenuta richiesta del Soggetto Attuatore corredata dalla comunicazione dell'elenco degli assegnatari di borse di studio di dottorato – ciclo XXVII.

Il saldo sarà erogato ad avvenuta richiesta del Soggetto Attuatore corredata dalle attestazioni di conseguimento dei titoli di dottore di ricerca degli assegnatari.

O) Obblighi del soggetto attuatore

Il soggetto attuatore è tenuto alla nomina di un referente unico del progetto, che garantisca l'assolvimento degli obblighi degli assegnatari della borsa di dottorato, presieda al corretto svolgimento di tutte le operazioni inerenti la gestione dell'iniziativa finanziata, coordini le attività relative agli aspetti relazionali e di comunicazione con l'Amministrazione Regionale

conformemente a quanto regolamentato dalla Convenzione che il Soggetto Attuatore sottoscriverà successivamente alla pubblicazione della graduatoria.

In particolare, il referente dovrà provvedere alla certificazione delle spese effettivamente sostenute, secondo quanto indicato in Convenzione, attraverso il Sistema Informativo Regionale di Certificazione (MIR).

Per ciascun anno di svolgimento del corso per il conseguimento del titolo di dottore di ricerca il borsista non dovrà percepire un reddito personale complessivo lordo superiore ad € 12.000,00.

Si precisa che nella determinazione dell'anzidetto reddito concorrono anche i redditi di origine patrimoniale, nonché emolumenti di qualsiasi altra natura aventi carattere ricorrente, ad esclusione dei redditi derivanti da lavoro occasionale.

In caso di superamento del limite reddituale annuo sopra menzionato, si provvederà alla rimodulazione del finanziamento nella misura di € 13.638,47 per ogni annualità in cui tale limite risulti superato.

Il borsista ha l'obbligo di conseguire il titolo di dottore di ricerca.

In caso di non ammissione ad annualità successiva, di dimissioni o di non ammissione all'esame finale, si provvederà alla rimodulazione del finanziamento nella misura di € 13.638,47 per ogni relativa annualità.

Per tutta la durata del progetto non sarà possibile cumulare altri finanziamenti erogati da istituti pubblici o privati per la frequenza al corso di dottorato per il quale si è ottenuto il contributo regionale.

E' parimenti vietato il cumulo dell'anzidetto finanziamento con eventuali altri contributi erogati a valere sul POR FSE 2007-2013.

P) Indicazioni del foro competente

Per eventuali controversie in esito al presente avviso si dichiara competente il Foro di Bari.

Q) Indicazione del responsabile del procedimento ai sensi della Legge 241/1990 e s.m.i.

Ai sensi della Legge n. 241/1990 e s.m.i., l'unità organizzativa cui è attribuito il procedimento è:

REGIONE PUGLIA - Servizio Formazione Professionale

Viale Corigliano 1 - Zona Industriale - 70132 Bari

Responsabile del Procedimento fino alla pubblicazione della graduatoria: dott.ssa Iolanda Mei
(Responsabile dell'Asse IV);

Successivamente a tale fase: dott. Gaetano D'Innocenzo

R) Ulteriori informazioni

La Regione Puglia si riserva la facoltà di effettuare controlli relativi sia alle dichiarazioni rese sia sulle attività in svolgimento anche attraverso accertamenti diretti.

La presenza di dichiarazioni false e mendaci comporterà la segnalazione all'Autorità Giudiziaria per i provvedimenti di competenza, nonché la revoca dei contributi ed il conseguente recupero delle somme erogate.

S) Tutela della privacy

Tutti i dati personali di cui l'Amministrazione venga in possesso in occasione dell'espletamento del presente procedimento verranno trattati nel rispetto del D. Lgs. n. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali". La relativa "Informativa" è parte integrante del presente atto.

1. Premessa

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" (di seguito denominato "Codice"), la Regione Puglia in qualità di "Titolare" del trattamento, è tenuta a fornirle informazioni in merito all'utilizzo dei suoi dati personali.

Il trattamento dei suoi dati per lo svolgimento di funzioni istituzionali da parte della Regione Puglia, in quanto soggetto pubblico non economico, non necessita del suo consenso.

2. Fonte dei dati personali

La raccolta dei suoi dati personali viene effettuata registrando i dati da lei stesso forniti, in qualità di interessato, al momento della presentazione alla Regione Puglia, della proposta di operazione e durante tutte le fasi successive di comunicazione.

3. Finalità del trattamento

I dati personali sono trattati per le seguenti finalità:

- a) registrare i dati relativi ai Soggetti titolari e attuatori che intendono presentare richieste di finanziamento alla Amministrazione Regionale per la realizzazione di attività;
- b) realizzare attività di istruttoria e valutazione sulle proposte di operazione pervenute;

- c) realizzare attività di verifica e controllo previste dalle normative vigenti in materia;
- d) inviare comunicazioni agli interessati da parte dell'Amministrazione Regionale;
- e) realizzare indagini dirette a verificare il grado di soddisfazione degli utenti sui servizi offerti o richiesti;

Per garantire l'efficienza del servizio, la informiamo inoltre che i dati potrebbero essere utilizzati per effettuare prove tecniche e di verifica.

4. Modalità di trattamento dei dati

In relazione alle finalità descritte, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici con logiche strettamente correlate alle finalità sopra evidenziate e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

Adempite le finalità prefissate, i dati verranno cancellati o trasformati in forma anonima.

5. Facoltatività del conferimento dei dati

Il conferimento dei dati è facoltativo, ma in mancanza non sarà possibile adempiere alle finalità descritte al punto 3 ("Finalità del trattamento").

6. Categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di Responsabili o Incaricati

I suoi dati personali potranno essere conosciuti esclusivamente dagli operatori della Regione Puglia individuati quali Incaricati del trattamento.

Esclusivamente per le finalità previste al paragrafo 3 (Finalità del trattamento), possono venire a conoscenza dei dati personali società terze fornitrici di servizi per la Regione Puglia previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e garantendo il medesimo livello di protezione.

7. Diritti dell'Interessato

La informiamo, infine, che la normativa in materia di protezione dei dati personali conferisce agli Interessati la possibilità di esercitare specifici diritti, in base a quanto indicato all'art. 7 del "Codice" che qui si riporta:

1. L'interessato ha diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile.
2. L'interessato ha diritto di ottenere l'indicazione:
 - a) dell'origine dei dati personali;
 - b) delle finalità e modalità del trattamento;
 - c) della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici;

- d) degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante designato ai sensi dell'art. 5, comma 2;
- e) dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati.

3. L'interessato ha diritto di ottenere:

- a) l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
- b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;
- c) l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato.

4. L'interessato ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:

- a) per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;
- b) al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale.

8. Titolare e Responsabili del trattamento

Il Titolare del trattamento dei dati personali di cui alla presente Informativa è la Regione Puglia.

Allegato A



Regione Puglia

P.O. PUGLIA per il F.S.E. 2007/2013

Obiettivo 1 – Convergenza - Asse IV - Capitale Umano

Avviso n. 7/2011 – DOTTORATI di RICERCA

Al Servizio Formazione Professionale
Regione Puglia

Domanda di ammissione

Il/la sottoscritto/a,

Cognome _____ Nome _____

nato a _____ Prov. _____ il _____

codice fiscale _____

residente a _____ Prov. _____ CAP _____

domiciliato presso _____

indirizzo _____ Prov. _____ CAP _____

telefono _____ fax _____

e-mail _____

nella qualità di _____

CHIEDE

relativamente al bando in oggetto indicato, l'ammissione dei progetti di seguito elencati ed allegati alla presente istanza:

Compilare le righe in base al numero dei corsi di dottorato presentati :

N. Prog.	Titolo corso di dottorato	Numero di borse richieste	Tot. preventivo
<i>Totale</i>			

In relazione alle disposizioni sulla tutela della *privacy* – D. Lgs. n. 196 del 30/06/03 - il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza che la Regione Puglia si riserva di raccogliere, trattare, comunicare, diffondere, per finalità istituzionali, tutti i dati personali derivanti dalla gestione dei corsi in questione, nei limiti e secondo le disposizioni di legge, di regolamento o atto amministrativo. Conseguentemente la comunicazione alla Regione Puglia dei dati personali riguardanti i corsisti, i docenti, il personale amministrativo, etc., avverrà sotto la responsabilità dello scrivente, il quale è tenuto ad acquisire agli atti della struttura la preventiva autorizzazione all'uso di tali dati personali. Dichiara, altresì, che le informazioni, i dati ed i risultati riportati sul formulario cartaceo corrispondono al vero.

(luogo e data)

(timbro e firma)

Allegato B



Regione Puglia
P.O. PUGLIA per il F.S.E. 2007/2013
Obiettivo 1 – Convergenza - Asse IV - Capitale Umano
Avviso n. 7/2011 – DOTTORATI di RICERCA

FORMULARIO

(compilare il presente allegato per ogni corso di dottorato parte del progetto presentato dall'Università, per il quale si chiede il finanziamento di borse di dottorato)

SCHEDA RIEPILOGATIVA DELL'INTERVENTO

Denominazione Soggetto presentatore:

Area tematica

Titolo del corso:

Università consociate

Costo complessivo del corso

Importo richiesto alla Regione

Numero minimo di borse di dottorato necessarie per tenere aperta la scuola di dottorato

Numero di borse di dottorato programmate

Numero di borse di dottorato per le quali si chiede il finanziamento regionale

STRUTTURA DEL CORSO

Descrizione e obiettivi della ricerca

(luogo e data)

(firma)

Allegato C



Regione Puglia
P.O. PUGLIA per il F.S.E. 2007/2013
Obiettivo 1 – Convergenza - Asse IV - Capitale Umano
Avviso n. 7/2011 – DOTTORATI di RICERCA

PROSPETTO RIEPILOGATIVO

Titolo corso di dottorato	N° minimo di borse per l'attivazione del corso	N° totale di borse di dottorato programmate	N° di borse di dottorato chieste alla Regione	Importo complessivo del corso di dottorato	Importo totale delle borse di dottorato chieste alla Regione

 (luogo e data)

 (firma)

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO FORMAZIONE PROFESSIONALE 15 dicembre 2011, n. 2223

P.O. PUGLIA - F.S.E. 2007/2013 - Ob. Convergenza approvato con Decisione C(2007)5767 del 21/11/2007 (2007IT051PO005)

Asse I - Adattabilità - Avviso n. 8/2011 - "FORMAZIONE FORMATORI": ADOZIONE AVVISO e IMPEGNO di SPESA

Il giorno **19** dicembre **2011**, in Bari, nella sede del Servizio Formazione Professionale

LA DIRIGENTE DELLA STRUTTURA

Visti gli articoli 4 e 5 della L.R. n. 7/1997;

Vista la Deliberazione G.R. n. 3261 del 28/07/1998;

Visti gli articoli 4 e 16 del D. Lgs. n. 165/2001;

Visto l'art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

Visto l'art. 18 del D. Lgs n. 196/2003 "*Codice in materia di protezione dei dati personali*" in merito ai Principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

Ritenuto di dover provvedere in merito, con l'adozione della presente decisione finale, in quanto trattasi di materia ricadente in quella di cui all'art. 5, comma 1, della richiamata L.R. n. 7/1997;

Sulla base dell'istruttoria espletata dal funzionario istruttore, responsabile del procedimento amministrativo, emerge quanto segue:

Con Decisione C(2007)5767 del 21/11/2007 (2007IT051PO005) la Commissione Europea ha approvato il **P.O. PUGLIA per il Fondo Sociale Europeo 2007/2013 - Obiettivo Convergenza.**

Il *Comitato di Sorveglianza* nella sedute del 24/01/2008 e del 08/07/2008 ha approvato i "*Criteri di selezione delle operazioni da ammettere al cofinanziamento del Fondo Sociale Europeo*" del Programma Operativo Regionale PUGLIA per il Fondo Sociale Europeo 2007/2013.

La prospettiva della società della conoscenza e dell'innovazione rappresenta una sfida di rilevante importanza, un obiettivo strategico motivato da grandi ambizioni perché centrato sulla coesione sociale, sulla competitività e sulla crescita economica.

Per tale finalità risulta indispensabile che le politiche educative, formative e del lavoro, condividano strategie comuni che pongano la crescita individuale quale fine ultimo dei rispettivi ambiti di competenze anche attraverso azioni finalizzate a:

- rafforzare i sistemi nazionali di istruzione e formazione professionale e aumentare il numero dei diplomati e/o dei qualificati;
- promuovere l'educazione e la formazione lungo tutto l'arco della vita;
- promuovere la centralità dell'esperienza reale nei processi di apprendimento;
- elevare la qualità complessiva dei percorsi di istruzione e formazione professionale e dei servizi loro correlati.

Pertanto risulta imprescindibile riqualificare e/o riconvertire il personale amministrativo attualmente impegnato degli organismi di formazione professionale accreditati presso la Regione Puglia.

A tal fine la Regione Puglia intende promuovere percorsi formativi di riqualificazione/riconversione del personale degli enti attraverso:

- **piani formativi aziendali** rivolti alla formazione degli occupati di un singolo ente;
- **piani formativi interaziendali territoriali** rivolti alla formazione degli occupati di più enti ubicati nello stesso territorio provinciale.

Tanto premesso, con il presente provvedimento si procede all'approvazione dell'**Avviso pubblico n.8/2011 "Formazione Formatori"**.

Asse

I- Adattabilità

Obiettivo specifico

POR 2007-2013

Sviluppare sistemi di forma-

zione continua e sostenere l'adattabilità dei lavoratori

Obiettivo operativo

POR 2007-2013 Consolidare la qualificazione dei lavoratori con priorità per donne, over 45/50, soggetti con basso titolo di studio

Categoria di spesa 62

Tipologie di azione Attività di formazione continua aziendale, con priorità ai temi dell'innovazione e della ricerca, alla riqualificazione e aggiornamento professionale di donne, persone con più di 45 anni e soggetti con basso titolo di studio

Obiettivo specifico

QSN 2007-2013 1.4.2 = Indirizzare il sistema di formazione continua a sostegno della capacità di adattamento dei lavoratori.

L'Avviso n. 8/2011 - "**FORMAZIONE FORMATORI**", nel quale viene descritta l'intera operazione, è allegato al presente atto, lettera "A", quale parte integrante e sostanziale dello stesso.

Il finanziamento complessivamente disponibile per gli interventi di cui al presente avviso pubblico è pari a **euro 3.000.000,00**.

Si dà atto che il presente provvedimento, con i relativi allegati, sarà pubblicato sul BURP a cura del Servizio Formazione Professionale.

VERIFICA AI SENSI DEL D. Lgs. n. 196/2003

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla Legge n. 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal D.lgs n. 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente Regolamento regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

ADEMPIMENTI CONTABILI DI CUI ALLA L.R. N. 28/01 E S.M.I.

- **Documento di programmazione:** P.O. Puglia FSE 2007/2013
- **U.P.B. 2.4.2.**
- **Capitoli di entrata: 2052800**
- **Capitoli di entrata: 2053000**
- **Viene impegnato** il complessivo importo di **euro 3.000.000,00** a valere sulle disponibilità finanziarie dell'Asse I - "**Adattabilità**" del **P.O. PUGLIA FSE 2007/2013**, con imputazione sui capitoli così come segue:
 - cap. 1151500 Competenza 2011 - euro 2.700.000,00 (quota FSE e Stato, pari al 90%)
 - cap. 1151510 Competenza 2011 - euro 300.000,00 (quota Regione, pari al 10%)
- Le somme che si impegnano con il presente atto sono state accertate sui capitoli di entrata
- Esiste disponibilità finanziaria sui capitoli di spesa innanzi indicati
- Si attesta la compatibilità della predetta programmazione con i vincoli di finanza pubblica cui è assoggettata la Regione Puglia
- Si attesta che l'erogazione della predetta somma sarà effettuata nel corso dell'esercizio finanziario 2012 e successivi.

VISTO di attestazione disponibilità finanziaria

Dott.ssa A. Vincenti

La Dirigente del Servizio
Dott.ssa A. Lobosco

DETERMINA

Per quanto in premessa citato e che qui s'intende integralmente riportato:

- di approvare, per le motivazioni esposte in narrativa che qui si intendono integralmente riportate, l'Avviso n. 8/2011 - "**FORMAZIONE FORMATORI**", per la presentazione di attività cofinanziate dal FSE, dallo Stato e dalla Regione Puglia nell'ambito del **P.O. PUGLIA per il Fondo Sociale Europeo 2007/2013** - **Obiettivo Convergenza**, approvato con Decisione C(2007)5767 del 21/11/2007 (2007IT051PO005), allegato al presente atto, lettera "A", quale parte integrante e sostanziale, composto da n. 65 pagine;

- di dare atto che gli interventi finanziabili nell'ambito del suddetto avviso sono relativi a:
 - **Asse:** I - Adattabilità;
 - **Obiettivo specifico:** Sviluppare sistemi di formazione continua e sostenere l'adattabilità dei lavoratori
 - **Obiettivo operativo:** Consolidare la qualificazione dei lavoratori con priorità per donne, over 45/50, soggetti con basso titolo di studio
 - **Categoria di spesa:** 62
 - **Tipologie di azione:** Attività di formazione continua aziendale, con priorità ai temi dell'innovazione e della ricerca, alla riqualificazione e aggiornamento professionale di donne, persone con più di 45 anni e soggetti con basso titolo di studio;
- di impegnare sul bilancio regionale 2011 la complessiva somma di **euro 3.000.000,00**, con le modalità e nei termini descritti nella sezione contabile;
- di disporre la pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia del presente provvedimento, con i relativi allegati, a cura del Servizio Formazione Professionale, ai sensi dell' art.6, della L.R. n.13/94.

Il presente provvedimento, composto da n. 6 pagine, e dall' **Allegato "A"** composto di n 64 pagine per complessive n. 70 pagine, **è adottato in originale:**

- diventa esecutivo con l'apposizione del visto di regolarità contabile della ragioneria che ne attesta la copertura finanziaria;
- sarà disponibile sul portale del Servizio Formazione Professionale
<http://formazione.regione.puglia.it>;
- sarà reso pubblico, ai sensi del 3° comma art. 16, del D.P.G.R. n. 161 del 22/02/2008, mediante affissione all'Albo del Servizio Formazione Professionale, ove resterà affisso per n. 10 giorni consecutivi;
- sarà trasmesso in copia conforme all'originale al Segretariato Generale della Giunta Regionale, ai sensi dell'art. 6, comma quinto, della L.R. n. 7/97 ed in copia all'Assessore alla Formazione Professionale.

L'Autorità di Gestione del
P.O. Puglia F.S.E. 2007/2013
Dott.ssa Giulia Campaniello

La Dirigente del Servizio
Formazione Professionale
Dott.ssa Anna Lobosco



Allegato A

AVVISO PUBBLICO
n. 8/2011

P.O. PUGLIA 2007 – 2013
Fondo Sociale Europeo
2007IT051P0005

approvato con Decisione C(2007)5767 del 21/11/2007

ASSE I – ADATTABILITA'

Formazione Formatori

Indice

- A) Riferimenti legislativi e normativi
- B) Obiettivi generali e finalità dell'avviso
- C) Priorità trasversali
- D) Azioni finanziabili e soggetti attuatori
- E) Destinatari
- F) Risorse disponibili e vincoli finanziari
- G) Applicazione delle norme comunitarie in materia di aiuti di stato
- H) Modalità e termini per la presentazione dei piani
- I) Procedure e criteri di valutazione
- L) Tempi ed esiti delle istruttorie
- M) Obblighi del soggetto attuatore
- N) Spese ammissibili e norme di ammissibilità della spesa
- O) Indicazione del foro competente
- P) Indicazione del responsabile del procedimento ai sensi della L. n. 241/1990 e s.m.i.
- Q) Tutela della privacy
- R) Informazioni e pubblicità

Allegati

A) Riferimenti legislativi e normativi
--

- Regolamento (CE) n. 1081/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio, relativo al Fondo sociale europeo e recante abrogazione del Regolamento (CE) n. 1784/1999;
- Regolamento (CE) n. 1083/2006 del Consiglio, recante disposizioni generali sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo e sul Fondo di coesione e che abroga il Regolamento (CE) n. 1260/1999 e *successive modifiche ed integrazioni*;
- Regolamento (CE) n. 1828/2006 della Commissione, dell'8 dicembre 2006, che stabilisce modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 1083/2006 del Consiglio recante disposizioni generali sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo e sul Fondo di coesione e del Regolamento (CE) n. 1080/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo al Fondo europeo di sviluppo regionale;
- Regolamento (CE) n. 1998/06 del 15 dicembre 2006 (GUUE L 379 del 28.12.2006), relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del Trattato agli aiuti di importanza minore ("de minimis");
- Regolamento (CE) n. 800/2008 del 06/08/08, Regolamento Generale di Esenzione per Categoria, relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del Trattato (GUUE L 214 del 09/08/2008);
- Regolamento (CE) n. 396/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 6 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1081/2006 relativo al Fondo sociale europeo per estendere i tipi di costi ammissibili a un contributo del FSE;
- Regolamento (CE) n. 284/2009 del Consiglio che modifica il Regolamento n. 1083/2006 e s.m.i.;
- la Decisione Comunitaria di approvazione del Quadro Strategico Nazionale n. C(2007) 3329 del 13/07/2007;
- PO PUGLIA per il Fondo Sociale Europeo 2007/2013 – Obiettivo 1 Convergenza, approvato dalla Commissione Europea con Decisione n. C(2007)5767 del 21/11/2007 (2007IT051PO005);
- Deliberazione n. 2282 del 29/12/2007, pubblicata sul BURP n. 19 del 01/02/2008, con la quale la Giunta Regionale ha preso atto della Decisione della Commissione Europea n. C/2007/5767 del 21/11/2007 sopra richiamata;
- la Deliberazione del C.I.P.E. n. 36 del 15/06/2007 (pubblicata sulla GU n. 241 del 16-10-2007) concernente "Definizione dei criteri di cofinanziamento nazionale degli interventi socio strutturali comunitari per il periodo di programmazione 2007/2013";

- D. Lgs. n. 163/2006: "*Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle Direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE*", e s.m.i.;
- D.P.R. 3 ottobre 2008, n. 196: "*Regolamento di esecuzione del Regolamento (CE) n. 1083/2006 recante disposizioni generali sul fondo europeo di sviluppo regionale, sul fondo sociale europeo e sul fondo di coesione*", pubblicato in G.U. n. 294 del 17.12.2008 e successive modificazioni ed integrazioni;
- Vademecum delle spese ammissibili al P.O. FSE 2007/2013, approvato dal Coordinamento Tecnico della Commissione XI della Conferenza Stato Regioni;
- Legge n. 845 del 21/12/1978 "Legge Quadro in materia di formazione professionale";
- Circolare Ministeriale n. 2 febbraio 2009 pubblicata su G.U. 117 del 22 maggio 2009;
- Legge Regionale del 07/08/2002, n. 15, "*Riforma della formazione professionale*" e s.m.i.;
- Legge Regionale del 02/11/2006, n. 32, "*Misure urgenti in materia di formazione professionale*" come modificata dalla Legge Regionale n.32 del 05/12/2011;
- Regolamento regionale n. 2/2009 "Regolamento generale dei regimi di aiuto in esenzione". Bollettino Ufficiale della Regione Puglia - n. 24 suppl. del 11/02/09;
- Deliberazione della Giunta Regionale n. 281 del 15/03/2004 recante criteri e procedure per l'accreditamento delle sedi formative;
- Deliberazioni di Giunta Regionale n. 2023 del 29/12/2004, pubblicata in BURP n. 9 del 18/01/2005, e n. 1503 del 28/10/2005, pubblicata in BURP n. 138 del 09/11/2005 e successive modificazioni ed integrazioni;
- Determinazione del Dirigente del Servizio Formazione Professionale n. 6 del 15/01/2009, pubblicata sul BURP n. 13 del 22/01/2009, in tema di informazione e pubblicità degli interventi finanziati con Fondi Strutturali;

B) Obiettivi generali e finalità dell'avviso

La prospettiva della società della conoscenza e dell'innovazione rappresenta una sfida di rilevante importanza, un obiettivo strategico motivato da grandi ambizioni perché centrato sulla coesione sociale, sulla competitività e sulla crescita economica.

Per tale finalità risulta indispensabile che le politiche educative, formative e del lavoro, condividano strategie comuni che pongano la crescita individuale quale fine ultimo dei rispettivi ambiti di competenze anche attraverso azioni finalizzate a:

- rafforzare i sistemi nazionali di istruzione e formazione professionale e aumentare il numero dei diplomati e/o dei qualificati;
- promuovere l'educazione e la formazione lungo tutto l'arco della vita;
- promuovere la centralità dell'esperienza reale nei processi di apprendimento;
- elevare la qualità complessiva dei percorsi di istruzione e formazione professionale e dei servizi loro correlati.

Tanto premesso, risulta imprescindibile riqualificare e/o riconvertire il personale amministrativo attualmente impegnato negli organismi di formazione professionale accreditati dalla Regione Puglia.

A tal fine la Regione Puglia intende promuovere percorsi formativi di riqualificazione/riconversione del personale degli enti attraverso:

- piani formativi aziendali rivolti alla formazione degli occupati di un singolo ente;
- piani formativi interaziendali territoriali rivolti alla formazione degli occupati di più enti ubicati nello stesso territorio provinciale;

II PIANO FORMATIVO

La formazione dei formatori deve mirare a trasferire ai partecipanti le conoscenze, le abilità e i comportamenti, osservabili e misurabili, da correlare con le prestazioni professionali richieste nella realizzazione di processi formativi. Dovrà consentire ai beneficiari di sviluppare competenze necessarie a svolgere la funzione strategica di "Formatore" preposto a capitalizzare e diffondere le proprie competenze, generando un collegamento tra individuo e gruppo.

Per "piano formativo" si intende un programma organico di azioni formative e non formative concordato tra le parti sociali interessate, rispondente alle esigenze di uno o più enti.

Il piano formativo si compone:

- dell'accordo sottoscritto dalle parti sociali¹, parte integrante del piano stesso, in cui sono motivati gli obiettivi e le finalità del piano;
- di un elaborato tecnico-progettuale, parte integrante del piano formativo, nel quale sono descritte e sviluppate le azioni formative e non formative;
- del piano finanziario relativo alla realizzazione dell'intervento complessivo;
- di altri eventuali documenti a sostegno del piano che gli enti potranno presentare.

Nell'accordo sottoscritto con le Parti sociali devono essere indicati:

- Denominazione del piano;
- Obiettivi e finalità;
- moduli formativi previsti con relativa indicazione del numero di ore e numero di partecipanti;
- ente e/o enti aderenti;
- anagrafica dei lavoratori destinatari degli interventi per ciascun ente con indicazione del rispettivo profilo professionale e inquadramento;

Si specifica altresì che:

- l'accordo deve essere sottoscritto dalle Parti Sociali regionali firmatarie il C.C.N.L. di riferimento;
- nel caso di piani aziendali è necessario che l'accordo sia sottoscritto tra ente e r.s.a./r.s.u.;
- nel caso i piani formativi riguardino più enti, occorrerà un accordo fra le parti sociali firmatarie del C.C.N.L. rappresentative a livello regionale, ovvero fra le parti rappresentative della provincia di appartenenza;
- in tutti i casi, non saranno ritenuti ammissibili e saranno esclusi i piani formativi accompagnati o solo dal parere positivo di un'organizzazione datoriale o solo dal parere positivo di una organizzazione sindacale, presupponendo l'accordo l'adesione di soggetti diversi ed appartenenti ad entrambe le parti.

C) Priorità trasversali

Costituiranno elementi di valutazione il riferimento e l'illustrazione di specifiche modalità attuative che tengano conto delle seguenti priorità:

- Pari opportunità e non discriminazione: il principio di pari opportunità sarà perseguito con una logica di intervento fondata sul mainstreaming garantendo, ove possibile,

¹Accordo sottoscritto dalle OO.SS. regionali, firmatarie del CCNL di riferimento.

Nell'accordo firmato congiuntamente dai rappresentanti delle Parti sociali, devono essere riportate le generalità dei sottoscrittori ed essere debitamente timbrato da ciascuna organizzazione

una presenza femminile che orientativamente rifletta la situazione del mercato del lavoro e al tempo stesso promuovendo azioni specifiche;

- Sviluppo sostenibile: gli obiettivi dell'intervento dovranno essere perseguiti nel quadro dello sviluppo sostenibile, della promozione, della tutela e del miglioramento dell'ambiente;
- Integrazione tra strumenti: la promozione di iniziative correlate ad operazioni affini per ambito e/o finalità finanziate con diverse fonti al fine di garantire il migliore impatto possibile sul territorio di riferimento;
- Complementarietà con gli obiettivi/azioni previste da altri documenti programmatori: le proposte dovranno dimostrare coerenza con gli indirizzi/strategie/obiettivi dei documenti regionali di programmazione in materia di sviluppo socio-economico complessivo del territorio;
- Buone prassi: saranno valutate positivamente le proposte che conterranno elementi di replicabilità e trasferibilità in altri contesti aziendali;
- Qualità del partenariato: in termini di valore aggiunto garantito all'iniziativa dall'articolazione e dalla qualificazione del Soggetto proponente in coerenza con le azioni proposte;

D) Azioni finanziabili e soggetti attuatori

Asse	Asse I - Adattabilità
Obiettivo specifico POR 2007-2013	Sviluppare sistemi di formazione continua e sostenere l'adattabilità dei lavoratori
Obiettivo operativo POR 2007-2013	Consolidare la qualificazione dei lavoratori con priorità per donne, over 45/50, soggetti con basso titolo di studio
Categoria di spesa	62
Tipologie di azione	Attività di formazione continua aziendale, con priorità ai temi dell'innovazione e della ricerca, alla riqualificazione e aggiornamento professionale di donne, persone con più di 45 anni e soggetti con basso titolo di studio
Obiettivo specifico QSN 2007-2013	1.4.2 = Indirizzare il sistema di formazione continua a sostegno della capacità di adattamento dei lavoratori.

Gli interventi finanziabili:

- bilancio di competenze dei destinatari dei percorsi formativi di riqualificazione, riconversione;
- formazione mirata allo sviluppo di competenze per l'orientamento e la tutorship anche con riferimento all'utilizzo e allo sviluppo applicativo nel campo della didattica, in presenza e a distanza, degli strumenti dell'information technology;
- formazione mirata allo sviluppo di competenze afferenti la comunicative, la didattica, nuove metodologie ecc.;
- formazione mirata allo sviluppo di competenze per la predisposizione di interventi formativi diretti ad occupati delle piccole e medie imprese;
- formazione mirata allo sviluppo di competenze orientate all'accompagnamento al lavoro;
- formazione mirata allo sviluppo di competenze orientate al genere, anche sulla base di analisi di fabbisogni specifici per aree territoriali;
- formazione mirata allo sviluppo di competenze per la valutazione, il monitoraggio ed il controllo della qualità delle iniziative formative;
- formazione mirata allo sviluppo di servizi per la formazione di base, permanente e per l'educazione degli adulti.

Il piano dovrà contenere un'analisi dettagliata dei fabbisogni formativi e professionali dei dipendenti dell'ente. Tale analisi, parte integrante e sostanziale del piano, dovrà individuare il personale da riqualificare e/o riconvertire esplicitandone il profilo professionale, con riferimento all'area funzionale-operativa di appartenenza e relativa qualifica, ed evidenziare la necessità di formazione specifica e/o di formazione generale.

Al fine di garantire il buon esito degli interventi, i piani formativi dovranno prevedere la costituzione di apposito Comitato di pilotaggio costituito da un rappresentante del corpo docente, da un rappresentante di parte datoriale e di parte sindacale e da un formatore destinatario dell'intervento.

In considerazione della struttura modulare degli interventi formativi si specifica che:

- il numero minimo di lavoratori da porre in formazione non potrà essere inferiore a 8 e superiore a 25 unità per ciascuna edizione modulare;
- le attività formative di riqualificazione e/o riconversione non potranno avere durata superiore a 350 ore pro capite;
- le eventuali ore di orientamento e bilancio delle competenze devono essere obbligatoriamente incluse nel tetto massimo pro capite suindicato.

I percorsi formativi di cui al punto precedente si svolgeranno durante l'orario di lavoro. Potranno comunque essere svolti anche fuori dell'orario di lavoro qualora nell'Accordo

sottoscritto con le parti sociali siano stati definiti le modalità di svolgimento e gli aspetti retributivi.

Tutti gli interventi approvati dovranno essere avviati entro e non oltre 60 giorni dalla firma dell'atto unilaterale e dovranno concludersi entro 12 mesi dalla data di avvio dell'attività didattica.

La data di avvio dei corsi sarà quella comunicata dal Legale Rappresentante del soggetto attuatore entro e non oltre il giorno d'inizio:

- a mezzo raccomandata A/R da inoltrare, all'Ufficio *"Programmazione ed Attuazione dell'Attività Finanziarie – Asse I Adattabilità*;
- a mezzo posta elettronica certificata all'indirizzo monitoraggio.vigilanza.controlloattivita@pec.rupar.puglia.it all'Ufficio *"Monitoraggio, Vigilanza e Controllo delle attività formative – ex funzione A.T.V.C. regionale"* (di seguito denominato *"Ufficio MVC – ATVC"*). I soggetti attuatori non forniti di posta certificata, oltre alla e-mail, dovranno procedere all'invio della raccomandata A/R all'Ufficio MVC - ATVC competente per territorio.

Soggetti attuatori:

I piani formativi possono essere presentati solo ed esclusivamente da Enti di formazione accreditati presso la Regione Puglia per la formazione dei propri dipendenti a tempo indeterminato e/o determinato ovvero da Raggruppamenti temporanei di enti i cui dipendenti siano destinatari delle iniziative.

L'accreditamento degli enti di formazione sarà verificato d'ufficio.

In riferimento ai Piani interaziendali, i soggetti partecipanti al RTI e/o RTS dovranno indicare l'intenzione a costituirsi in raggruppamento indicando all'interno del formulario i ruoli, le competenze, la suddivisione finanziaria tra i singoli soggetti partecipanti alla realizzazione del piano presentato e la sede di svolgimento dell'attività teorica che dovrà svolgersi solo ed esclusivamente presso una sede accreditata degli enti componenti il raggruppamento.

Gli Enti partecipanti non devono trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo o in qualsiasi altra situazione equivalente, né essere sottoposti a procedimenti in corso per la dichiarazione di una di tali situazioni, né in stato di sospensione dell'attività.

Ogni Ente può presentare o partecipare ad un solo piano formativo aziendale o interaziendale.

Nel caso in cui uno stesso ente dovesse risultare compresente in più piani saranno esclusi dalla valutazione tutte le proposte formative in cui esso è presente.

Gli enti di formazione non potranno delegare ad altri enti accreditati la presentazione e l'attuazione degli interventi formativi rivolti ai propri dipendenti.

Tutti i soggetti candidati devono essere in regola in materia di disciplina del diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della Legge n. 68/1999 e in regola con l'assolvimento degli obblighi legislativi e contrattuali in materia di contribuzione, nonché ai sensi dell'art. 2 Legge Regionale n. 28/2006 e Regolamento Regionale n. 31/2009, in materia di contrasto al lavoro non regolare che prevede come clausola: *«È condizione essenziale per l'erogazione del beneficio economico l'applicazione integrale, da parte del beneficiario, del contratto collettivo nazionale per il settore di appartenenza e, se esistente, anche del contratto collettivo territoriale, che siano stati stipulati dalle organizzazioni sindacali dei lavoratori e dalle associazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale. Tale applicazione deve interessare tutti i lavoratori dipendenti dal beneficiario e deve aver luogo quanto meno per l'intero periodo nel quale si articola l'attività incentivata e sino all'approvazione della rendicontazione oppure per l'anno, solare o legale, al quale il beneficio si riferisce e in relazione al quale è accordato.*

Il beneficio è in ogni momento revocabile, totalmente o parzialmente, da parte del concedente allorché la violazione della clausola che precede (d'ora in poi clausola sociale) da parte del beneficiario sia stata definitivamente accertata:

- a) dal soggetto concedente;
- b) dagli uffici regionali;
- c) dal giudice con sentenza;
- d) a seguito di conciliazione giudiziale o stragiudiziale;
- e) dalle pubbliche amministrazioni istituzionalmente competenti a vigilare sul rispetto della legislazione sul lavoro o che si siano impegnate a svolgere tale attività per conto della Regione.

Il beneficio sarà revocato parzialmente, in misura pari alla percentuale di lavoratori ai quali non è stato applicato il contratto collettivo rispetto al totale dei lavoratori dipendenti dal datore di lavoro occupati nell'unità produttiva in cui è stato accertato l'inadempimento.

Il beneficio sarà revocato totalmente qualora l'inadempimento della clausola sociale riguardi un numero di lavoratori pari o superiore al 50% degli occupati dal datore di lavoro nell'unità produttiva in cui è stato accertato l'inadempimento, nonché in caso di recidiva in inadempimenti sanzionati con la revoca parziale.

In caso di recidiva di inadempimenti sanzionati con la revoca parziale, il datore di lavoro sarà anche escluso da qualsiasi ulteriore concessione di benefici per un periodo di 1 anno dal momento dell'adozione del secondo provvedimento.

Qualora l'inadempimento della clausola sociale riguardi un numero di lavoratori pari o superiore all'80% degli occupati dal datore di lavoro nell'unità produttiva in cui è stato accertato l'inadempimento, il soggetto concedente emetterà anche un provvedimento di esclusione da qualsiasi ulteriore concessione di benefici per un periodo di 2 anni dal momento in cui è stato accertato l'inadempimento.

In caso di revoca parziale, qualora alla data della revoca stessa le erogazioni siano ancora in corso, l'ammontare da recuperare può essere detratto a valere sull'erogazione ancora da effettuare. Qualora le erogazioni ancora da effettuare risultino invece complessivamente di ammontare inferiore a quello da recuperare ovvero si sia già provveduto all'erogazione a saldo e il beneficiario non provveda all'esatta e completa restituzione nei termini fissati dal provvedimento di revoca, la Regione avvierà la procedura di recupero coattivo.

Analogamente si procederà nei casi di revoca totale, qualora il beneficiario non provveda all'esatta e completa restituzione nei termini concessi.

In casi di recupero delle somme erogate per effetto di revoca parziale o totale, ovvero di detrazione di parte delle stesse dalle erogazioni successive, le medesime somme saranno *maggiorate degli interessi legali e rivalutate sulla base dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati*.

A norma dell' art. 23, punto 5 della L.R. n. 15/2002 il soggetto attuatore non potrà delegare le attività affidate.

Non costituiscono fattispecie di delega gli incarichi professionali a persone fisiche. Pertanto non si considera apporto esterno l'affidamento di incarichi di consulenza a singole persone o l'intervento di "esperti" (intendendosi per "esperto" colui che interviene in maniera specialistica e occasionale, con l'obiettivo specifico di supportare l'attività formativa con l'esperienza maturata nell'attività professionale).

Non si configura delega tra partner di RTI/RTS. Nel caso di consorzi (associazioni o imprese parte di gruppo/consorzio/associazione) non configura altresì delega il coinvolgimento di consorziati (associati o altre imprese collegate) indicati nel piano.

Le variazioni riguardanti il personale docente e non docente incaricato dall'ente di formazione (nel computo viene escluso il personale dipendente con contratto a tempo determinato o a tempo indeterminato), così come indicato al paragrafo 2.5 del formulario, non saranno ritenute ammissibili oltre il limite del 50% del corrispondente numero complessivo di risorse umane indicato in piano. Si intendono variazioni le sostituzioni, gli aumenti, le riduzioni del personale indicato al paragrafo 2.5 del formulario.

In caso di mancato rispetto del limite suddetto, l'ente incorrerà nel disconoscimento delle relative spese in fase di rendicontazione.

Sarà inoltre necessario, pena l'esclusione, inserire nell'apposito riquadro del succitato paragrafo 2.5 del formulario ulteriori informazioni relative al personale dell'ente di formazione da coinvolgere (nome e cognome, funzione, tipologia di contratto, caratteristiche professionali, riferimenti all'accREDITamento o al curriculum allegato).

E) Destinatari

Destinatari degli interventi di formazione sono *esclusivamente i lavoratori dipendenti assunti con contratto a tempo indeterminato e/o determinato in servizio e/o sospesi*, alla data di pubblicazione del bando, dagli organismi di formazione professionale accreditati presso la Regione Puglia, che prestano servizio presso le sedi accreditate o le sedi di coordinamento.

I destinatari degli interventi di riqualificazione e/o riconversione sono esclusivamente i lavoratori con funzioni amministrative.

Sono esclusi i lavoratori dipendenti, con qualsiasi tipologia contrattuale, delle amministrazioni pubbliche, ex art. 1 D.Lgs. n. 165/2001 (enti locali, istituti scolastici, università, ecc.) anche se accreditate.

Sono esclusi, ovviamente, tutti i lavoratori dipendenti che alla data di presentazione dei piani abbiano presentato domanda di esodo ai sensi della L.R. n. 14 del 06/07/2011 e relativa D.G.R. n.2830 del 12/12/2011.
Sono esclusi altresì i lavoratori dipendenti richiedenti i voucher formativi per la partecipazione ai corsi approvati con il Catalogo dell'Alta Formazione.

F) Risorse disponibili e vincoli finanziari

Gli interventi di cui al presente avviso, sono finanziati con le risorse del *Programma Operativo PUGLIA Fondo Sociale Europeo 2007/2013 – Obiettivo Convergenza*, Asse I - Adattabilità per un importo complessivo di € 3.000.000,00

La Regione Puglia si riserva la facoltà di incrementare con ulteriori risorse la disponibilità finanziaria del presente avviso.

Il finanziamento è ripartito secondo le seguenti percentuali:

- | | |
|-----|--|
| 50% | a carico del F.S.E. |
| 40% | a carico del Fondo di Rotazione di cui all'art. 5 della Legge n. 183/87, quale contributo pubblico nazionale |
| 10% | a carico del bilancio regionale |

Il contributo pubblico concesso per ogni singolo *piano formativo aziendale* non può superare l'importo di € 250.000,00.

Il contributo pubblico concesso per ogni singolo *piano formativo interaziendale* non può superare l'importo di € 400.000,00.

Il finanziamento prevede una copertura del 100% della spesa pubblica, con un parametro massimo di costo di € 15,00 per ora/formatore, al netto del contributo privato.

Gli enti devono garantire il cofinanziamento di almeno il 20% del costo totale del piano, pena la revoca del finanziamento.

Tale cofinanziamento può essere costituito in tutto o in parte dal costo del lavoro se l'attività consuale coincide con l'orario di lavoro ordinario e/o straordinario.

In caso di RTS-RTI ciascun ente coinvolto dovrà garantire la propria quota di cofinanziamento.

Il reddito dei lavoratori, temporaneamente sospesi e percettori di ammortizzatori sociali, qualora sia a totale carico dell'INPS o partecipato con altri fondi, non concorre alla composizione della quota di cofinanziamento posta a carico del proponente.

A tutti i lavoratori in CIGO, CIGS e CIG in deroga dovrà essere riconosciuta una indennità lorda pari a € 2,00 per ogni ora di effettiva frequenza.

I finanziamenti previsti saranno erogati, a sottoscrizione dell'atto, secondo le seguenti modalità:

- acconto del 50% dell'importo assegnato ad ogni singolo piano, ad avvenuta comunicazione di avvio dell'attività;
- un pagamento intermedio, da richiedere entro i 2/3 di durata dell'arco temporale di realizzazione del piano definito nell'atto di adesione, a rimborso delle spese sostenute e certificate dal soggetto attuatore pari al 90% dell'acconto erogato, a presentazione di apposita domanda di pagamento redatta secondo il modello diffuso dalla Regione, con la quale si attesta di aver effettivamente sostenuto le spese di cui si richiede il rimborso e che le stesse sono riferibili a spese ammissibili; è fatto obbligo ai soggetti attuatori di richiedere, prima della presentazione del rendiconto finale, il pagamento intermedio fino alla concorrenza massima dell'ulteriore 45% dell'importo dell'operazione ammessa a finanziamento;
- saldo nella misura del 5%, a chiusura delle attività, a presentazione di domanda di pagamento e previa verifica ed approvazione della rendicontazione esibita dal soggetto attuatore.

La richiesta di primo acconto, pari al 50% del finanziamento, e la successiva domanda di pagamento intermedio, fino alla concorrenza dell'ulteriore 45% dell'importo dell'operazione ammessa a finanziamento, dovranno essere accompagnati dal Documento Unico Regolarità Contributiva (DURC) e da fideiussione a garanzia dell'importo richiesto, rilasciata da:

- banche o istituti di credito iscritte all'Albo delle banche presso la Banca d'Italia;
- società di assicurazione iscritte all'elenco delle imprese autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni presso l'ISVAP;
- società finanziarie iscritte all'elenco speciale, ex art. 107 del Decreto Legislativo n. 385/1993 presso la Banca d'Italia.

Gli intermediari finanziari autorizzati devono risultare iscritti nell'elenco tenuto presso la Banca d'Italia. Si informa che l'elenco degli intermediari finanziari cancellati dal suddetto elenco su disposizione del Ministro dell'Economia e Finanze per il mancato rispetto delle disposizioni di legge è reperibile sul sito web della Banca di Italia <http://uif.bancaditalia.it/UICFEWebroot/> utilizzando il seguente percorso: Antiriciclaggio – Albi e Elenchi – Intermediari Finanziari [scorrere fino a "*Consultazione elenco*" e cliccare su Società cancellate con Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze].

All'atto di richiesta delle erogazioni dei finanziamenti, il soggetto attuatore e/o i partner del Raggruppamento dovranno risultare in regola con i versamenti dei diversi contributi fiscali, previdenziali ed assicurativi obbligatori, non trovarsi in stato di fallimento, liquidazione, amministrazione controllata, concordato preventivo o in qualsiasi altra situazione equivalente, né nel corso di un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, né versare in stato di sospensione dell'attività commerciale; non devono, inoltre, esistere provvedimenti esecutivi e/o pignoramenti disposti dall'autorità giudiziaria a carico del soggetto attuatore, né azioni di pignoramento per il recupero delle somme in questione.

La garanzia dovrà contenere espressamente l'impegno della banca/società garante di rimborsare, in caso di escussione da parte della Regione, il capitale maggiorato degli interessi legali, decorrenti nel periodo compreso tra la data di erogazione dell'anticipazione stessa e quella del rimborso.

La polizza fideiussoria dovrà essere redatta secondo lo schema approvato con DD n. 863/11 pubblicata sul BURP n. 83 del 26/05/2011 e la sua validità non sarà condizionata alla restituzione di copia controfirmata da parte del beneficiario.

G) Applicazione delle norme comunitarie in materia di aiuti di stato
--

I finanziamenti del presente Avviso rientrano nella disciplina degli "Aiuti di Stato" così come definita dai Regolamenti della Commissione Europea.

Gli enti, presso cui i lavoratori destinatari degli interventi sono impiegati, si devono impegnare a garantire il cofinanziamento nella misura necessaria ad assicurare il non superamento delle intensità di aiuto fissati dal Regolamento Generale di Esenzione per categoria (CE) n. 800 del 09/08/2008, recepito dal Regolamento Regionale n. 2/2009 pubblicato sul BURP n. 24 suppl. del 11/02/09:

	Formazione Generale		formazione specifica	
	<u>Intensità di aiuto</u>	cofinanziamento	<u>Intensità di aiuto</u>	cofinanziamento
Grandi Imprese	60 %	40%	25 %	75%
Medie imprese	70 %	30%	35 %	65%
Piccole imprese	80 %	20%	45 %	55%

L'intensità di aiuto può essere aumentata, a concorrenza di una intensità massima dell'80% dei costi ammissibili, di 10 punti percentuali se la formazione è destinata a lavoratori svantaggiati o disabili².

Nel caso di piani che prevedono la presenza contemporanea di lavoratori svantaggiati e di occupati che non rientrano in tale categorie, dovranno essere applicate percentuali differenziate di contributo.

La quota di contribuzione degli enti può essere rappresentata dal cosiddetto "reddito allievi" (costi di personale per i partecipanti al progetto formativo, relativi alle ore effettive di formazione) che, insieme ai costi indiretti (macrovoce C), non possono superare il 50% dei costi ammessi.

Effetto di incentivazione: l'articolo 8, comma 3, del Reg. (CE) n. 800/2008 condiziona la concessione di aiuti alle grandi imprese alla verifica di una specifica documentazione da queste prodotta che dimostri la soddisfazione di uno o più dei seguenti criteri (allegato 4.2):

² Per tali definizioni si rimanda all'art.2 del Regolamento CE 800/08.

- un aumento significativo, per effetto dell'aiuto, delle dimensioni del progetto o dell'attività;
- un aumento significativo, per effetto dell'aiuto, della portata del progetto o dell'attività;
- un aumento significativo, per effetto dell'aiuto, dell'importo totale speso dal beneficiario per il progetto o l'attività;
- una riduzione significativa dei tempi per il completamento del progetto o dell'attività interessati.

Ai fini della determinazione delle intensità di aiuti applicabili, si definisce:

formazione specifica: quella che comporta insegnamenti direttamente e prevalentemente applicabili alla posizione, attuale o futura, occupata dal dipendente presso l'ente beneficiario e che fornisca qualifiche che non siano trasferibili ad altre imprese o settori di occupazione, o lo siano solo limitatamente.

formazione generale: quella che comporta insegnamenti non applicabili esclusivamente o prevalentemente alla posizione, attuale o futura, occupata dal dipendente presso l'ente beneficiaria, ma che fornisca qualifiche ampiamente trasferibili ad altre imprese o settori di occupazione.

Si precisa che è ritenuta *formazione generale*:

- la *formazione interaziendale*, cioè la formazione organizzata congiuntamente da diverse imprese indipendenti (ai sensi della normativa comunitaria che definisce le PMI, sopra citata) ovvero di cui possono beneficiare i dipendenti di diverse imprese;
- la *formazione riconosciuta*, certificata e convalidata da autorità o enti pubblici o da altri enti o istituzioni ai quali gli Stati membri o la Comunità abbiano attribuito competenza in materia;
- la formazione in materia di gestione dell'ambiente, innovazione in campo ambientale e responsabilità sociale delle imprese, in materia di sicurezza sul lavoro, la formazione linguistica, la formazione relativa ad alfabetizzazione informatica con riferimento ad applicativi per office automation, fogli elettronici, videoscrittura, database software di presentazione, linguaggi di programmazione;
- la *formazione di base* per l'impresa, relativa a elementi di marketing, contabilità, normativa fiscale, management, organizzazione ed economia aziendale, responsabilità sociale delle imprese, tecnica di comunicazione, qualità, sicurezza, normativa ambientale (gestione dell'ambiente), innovazione in campo ambientale, normativa del lavoro e contrattualistica.

Nel caso in cui il progetto preveda elementi di formazione specifica e di formazione generale, che non possano essere distinti ai fini del calcolo dell'intensità dell'aiuto e nei casi in cui non

sia possibile stabilire se il progetto abbia carattere specifico o generale, si applicano le intensità relative alla formazione specifica.

Per la definizione comunitaria di PMI si rinvia a quanto indicato nell'allegato 1 del Regolamento CE 800/08. Si riporta in sintesi quanto contenuto nel suddetto allegato:

- la categoria delle microimprese, delle piccole imprese e delle medie imprese (PMI) è costituita da imprese che occupano meno di 250 persone, il cui fatturato annuo non supera i 50 milioni di Euro oppure il cui totale di bilancio annuo non supera i 43 milioni di Euro;
- nella categoria delle PMI si definisce piccola impresa un'impresa che occupa meno di 50 persone e realizza un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiori a 10 milioni di Euro;
- nella categoria delle PMI si definisce microimpresa un'impresa che occupa meno di 10 persone e realizza un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di Euro.

Risultano inammissibili al regime di aiuti alla formazione:

- *progetti di formazione o riqualificazione dei lavoratori di imprese in difficoltà.*
 - Si considerano in difficoltà:
 - per le imprese di grandi dimensioni, un'impresa in difficoltà ai sensi del punto 2.1 degli Orientamenti comunitari sugli aiuti di Stato per il salvataggio e la ristrutturazione delle imprese in difficoltà;
 - per le PMI, un'impresa in difficoltà ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 7, del Regolamento di esenzione 800/2008;
- *importo dell'aiuto relativo ad un'impresa per un singolo progetto che sia superiore ad 2 milioni di euro;*
- *aiuti alla formazione a favore di attività connesse alla produzione primaria di prodotti agricoli già disciplinati dal regolamento (CE) 1857/2006 sull'esenzione degli aiuti di Stato a favore delle PMI attive nel settore agricolo, in particolare corsi di formazione per promuovere la produzione di prodotti agricoli di qualità³ e aiuti per i corsi di istruzione generale e formazione degli agricoltori e dei loro collaboratori nell'ambito delle attività connesse alle prestazioni di assistenza tecnica nel settore agricolo⁴;*
- *progetti di piccola, media o grande impresa iniziati prima di presentare la domanda di aiuto;*

³ Art. 14, paragrafo 2, lettera c del Regolamento (CE) 1857/2006.

⁴ Art. 15, paragrafo 2 del Regolamento (CE) 1857/2006 .

- *progetti di grande impresa, che, pur avendo presentato la domanda di aiuto prima dell'inizio del corso di formazione, non abbia anche dimostrato che l'aiuto alla formazione di cui al presente regime contribuisce ad aumentare la spesa prevista, in assenza di aiuto, per il corso di formazione o la sua portata in termini di corsi, ore o lavoratori coinvolti oppure dei tempi di realizzazione del progetto di formazione per il quale si richiede il contributo;*
- *progetti di imprese che abbiano ricevuto un ordine di recupero di aiuti dichiarati illegali e incompatibili dalla Commissione Europea e che, successivamente, non li abbiano restituiti o depositati in un conto bloccato.*

Clausola DEGGENDORF

La Commissione Europea ha chiesto agli Stati membri di assumere l'impegno di subordinare la concessione di aiuti di Stato alla preventiva verifica che i potenziali beneficiari non rientrino fra coloro che hanno ricevuto e successivamente non restituito o depositato in un conto bloccato determinati aiuti, dalla Commissione stessa dichiarati incompatibili e dei quali la medesima ha ordinato il recupero. Per dare attuazione alle richieste della Commissione europea l'Italia ha emanato il Decreto Presidenza del Consiglio dei Ministri del 23 maggio 2007, pubblicato sulla GURI del 12 luglio 2007, n. 160.

Pertanto, in applicazione del D.P.C.M. 23/05/2007, è condizione necessaria ai fini della concessione dell'aiuto la presentazione della dichiarazione sostitutiva (allegato 4.1) di cui all'art. 8 del predetto D.P.C.M..

H) Modalità e termini per la presentazione dei piani

Al fine della partecipazione al presente avviso i soggetti attuatori dovranno presentare un plico che dovrà essere composto, pena l'inammissibilità dell'istanza di candidatura, da due diverse buste chiuse e sigillate di cui:

1. una busta contraddistinta dalla dicitura "Ragione sociale soggetto attuttore - Documentazione di ammissibilità – "P.O. Puglia F.S.E. 2007-2013 - ASSE I Adattabilità - Avviso n. 8/2011 – Formazione Formatori" contenente:
 - la domanda di partecipazione conforme all' Allegato 1 sottoscritta dal legale rappresentante ed autenticata nei termini di legge;

- la documentazione di ammissibilità di cui al successivo paragrafo I);
- l'Allegato 2 e Allegato 2 bis (elenchi da produrre anche su supporto magnetico (CD) in formato *excel* versione *office* 2003 per sistema operativo *windows* XP;
- accordo sottoscritto dalle parti sociali così come definito al paragrafo B).

Tutta la documentazione cartacea suindicata dovrà essere debitamente fascicolata e rilegata, le pagine dovranno essere progressivamente numerate e siglate dal legale rappresentante e l'ultimo foglio dovrà riportare sul retro la dicitura, sottoscritta dal legale rappresentante: *"il presente fascicolo si compone di n pagine"*;

2. una busta contraddistinta dalla dicitura " Ragione sociale soggetto attuatore..... - Documentazione per la valutazione di merito – "P.O. Puglia F.S.E. 2007-2013 - ASSE I Adattabilità - Avviso n. 8/2011 – Formazione Formatori" contenente:

- il formulario (un originale e una copia) del piano presentato e relativo *Piano Finanziario (Allegato 8)*, le cui pagine, dovranno essere progressivamente numerate e siglate dal legale rappresentante; l'ultimo foglio dovrà riportare sul retro la dicitura, sottoscritta dal legale rappresentante: *"il presente fascicolo si compone di n pagine"*; il formulario dovrà essere inviato, anche su n. 4 supporti magnetici (CD in formato leggibile dal sistema operativo *windows* XP - versione *office* 2003) riportanti il piano presentato, editato conformemente al formulario.

Si precisa che il formulario e il relativo *"Piano Finanziario"* andranno compilati in ogni riquadro, ovvero apponendo la dicitura *"non pertinente"* negli spazi ritenuti tali dal soggetto attuatore.

Le due buste dovranno essere chiuse in un plico debitamente sigillato che, dovrà riportare l'indicazione della *"ragione sociale"* del soggetto attuatore e la dicitura *"P.O. Puglia F.S.E. 2007-2013 - ASSE I Adattabilità - Avviso n. 8/2011 – Formazione Formatori"*.

Il plico dovrà essere consegnato, pena l'esclusione, esclusivamente a mano o tramite servizio di corriere espresso, al seguente indirizzo:

REGIONE PUGLIA

Servizio Formazione Professionale

Via Corigliano 1 - Zona Industriale

70132 - B A R I

Il plico dovrà pervenire, pena l'esclusione, entro e non oltre le ore 13,00 del 29/02/2012.

La consegna del plico sarà comprovata da apposita ricevuta rilasciata dal Servizio Formazione Professionale.

La consegna del plico oltre il termine previsto e sopra indicato comporta la irricevibilità dello stesso ai fini della graduatoria.

I) Procedure e criteri di valutazione

Alla domanda, devono essere allegati i seguenti documenti:

- a. Certificato di vigenza, recante ove previsto, dicitura antimafia di cui al D.P.R. 252/1998, rilasciato dalla competente CCIAA, non anteriore a 15 giorni dalla pubblicazione del presente avviso, da cui risulti la composizione degli organi statutari (Presidente, Consiglio di amministrazione, Comitato Direttivo, Consiglio Direttivo, Collegio dei Revisori, ecc.) ed i relativi poteri.

Per i consorzi, nella documentazione da presentare dovranno essere allegati anche atto costitutivo ed elenco delle consorziate.

Per i soggetti non iscritti alla C.C.I.A.A. autocertificazione sottoscritta dal legale rappresentante resa ai sensi di legge e copia del verbale degli atti di nomina (Allegato 3)

- b. dichiarazioni sostitutive di certificazione, conformi agli *Allegati 3.1 e 3.2*, sottoscritte rispettivamente dal legale rappresentante e da ciascun amministratore dell'ente, con allegati documenti di identità di ciascun dichiarante in corso di validità, rese ai sensi dell'art. 46 del DPR n. 445/2000 e nella consapevolezza del disposto di cui agli artt. 75 e 76 del citato DPR, dalle quali risulti che gli stessi:

- non abbiano riportato condanne penali e non siano destinatari di provvedimenti che riguardino l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale, ai sensi della vigente normativa;
- non siano a conoscenza di essere sottoposti a procedimenti penali;

- c. dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante del ente completa in ogni sua parte, resa ai sensi dell'art. 46 del DPR n. 445/2000 e nella consapevolezza del disposto di cui agli artt. 75 e 76 del citato DPR come da *Allegato 4*, attestante:

- 1) la qualifica di piccola/media oppure grande impresa, ai sensi della definizione comunitaria, il regime di aiuto prescelto, l'impegno a cofinanziare l'intervento formativo per almeno il 20%;
- 2) Dichiarazione sostitutiva di certificazione in base a quanto disposto dal DPCM del 23/05/07 (*Allegato 4.1 se pertinente pena l'esclusione*);

- 3) Dichiarazione ex art.8 Regolamento (CE) n.800/2008 (Allegato 4.2 *se pertinente pena l'esclusione*);
- d. Dichiarazione afferente la corretta applicazione ai propri dipendenti del CCNL di riferimento; il rispetto delle prescrizioni dell'art. 17 della Legge n. 68/1999 in materia di disciplina del diritto al lavoro dei disabili e l'assolvimento degli obblighi legislativi e contrattuali in materia di contribuzione (Allegato 5);
- e. Dichiarazione di non avere avanzato, a valere su altri fondi, richiesta di contributo per il/i progetto/i presentato/i; di non aver ottenuto altre agevolazioni pubbliche per le spese oggetto della domanda presentata (Allegato 6);
- f. Dichiarazione di intenti a costituirsi in R.T.S./R.T.I. (Allegato 7 *se pertinente*).

In caso di Raggruppamenti Temporanei i documenti (e/o le sottoscrizioni) dovranno essere riferiti a tutti i soggetti coinvolti.

Le dichiarazioni sostitutive dovranno essere accompagnate, per ogni soggetto dichiarante, dalla fotocopia del documento d' identità o da un documento di riconoscimento equipollente in corso di validità.

Esame di ammissibilità

La fase di ammissibilità dei piani sarà effettuata da un apposito nucleo istituito presso il Servizio Formazione Professionale.

Costituiscono motivi di esclusione dalla successiva valutazione di merito (inammissibilità) le proposte progettuali:

- pervenute oltre la data di scadenza;
- presentati da soggetto non ammissibile;
- pervenuti in forme diverse da quelle indicate al paragrafo H), in riferimento al confezionamento del plico e alle modalità di consegna;
- non corredati dei documenti di cui ai paragrafi H) e I);
- prive dell'accordo sottoscritto dalle parti sociali come previsto al paragrafo B).

Si precisa che, come previsto dalla normativa vigente, in caso di mancanza anche di un singolo documento richiesto per l'ammissibilità, l'Amministrazione procederà alla declaratoria di inammissibilità dell'istanza proposta. Diversamente, solo nel caso di non perfetta conformità e/o chiarezza e/o imprecisione della documentazione prodotta, l'Amministrazione procederà a richiesta di integrazione, prima della formale esclusione dell'istanza. In tale caso, l'Amministrazione richiederà il perfezionamento della

documentazione carente.

In caso di mancato perfezionamento della domanda entro il termine stabilito dall'Amministrazione, si procederà alla declaratoria di inammissibilità.

Laddove la documentazione integrativa richiesta dovesse pervenire incompleta, la candidatura verrà parimenti dichiarata inammissibile.

Valutazione di merito

La valutazione di merito dei piani sarà effettuata, in base alla normativa vigente, da un apposito nucleo di valutazione istituito presso il Servizio Formazione Professionale e composto da funzionari interni individuati dal Dirigente del Servizio Formazione Professionale.

Il nucleo di valutazione procederà all'esame dei piani applicando i criteri indicati nel paragrafo seguente.

La valutazione di merito si concretizzerà nella attribuzione di un punteggio max di 1.000 punti, derivante da:

1. <u>Finalizzazione dell'attività</u>	max 200 punti
--	---------------

- coerenza con gli obiettivi generali e specifici definiti nel presente avviso

2. <u>Qualità progettuale</u>	max 300 punti
-------------------------------	---------------

- contestualizzazione degli interventi formativi di riqualificazione/riconversione (max 50)
- coerenza e qualità complessiva della struttura progettuale, in termini di azioni, contenuti e destinatari (max 100)
- Utilizzo di personale docente altamente qualificato (max 100)
- accordi e/o partenariati con strutture pubbliche o private (max 50)

3. <u>Economicità</u>	max 200 punti
-----------------------	---------------

- congruenza dei costi specifici indicati in relazione alle azioni previste (max 100)
- economicità della proposta progettuale (max 100)

4. <u>Elementi di premialità</u>	max 300 punti
----------------------------------	---------------

- progettazione finalizzata a promuovere la partecipazione femminile e numero di donne coinvolte (100)
- lavoratori con età superiore ai 50 anni e numero di lavoratori coinvolti (max 100)

- soggetti con basso titolo di studio e numero di lavoratori coinvolti (max 50)
- lavoratori in Cig/Cigs/ in deroga e numero di lavoratori coinvolti (allegare piano di rientro) (max 50)

Motivi di esclusione dei piani formativi in fase di valutazione di merito

In fase di valutazione di merito saranno esclusi:

- compilati su modulistica difforme da quella allegata all'avviso;
- che presentino incompletezza dei dati necessari per l'identificazione e la valutazione della proposta;
- rivolti a tipologie di Destinatari non previsti al paragrafo E) e con un numero minimo inferiore o superiore, per edizione modulare, a quanto riportato al paragrafo D);
- che superino il massimo stabilito in termini di ore di formazione pro capite erogabili come previsto al paragrafo D);
- privi del piano finanziario;
- che non garantiscano il cofinanziamento obbligatorio previsto in base al Reg.CE 800/08;
- che non rispettino il parametro di costo ora/allievo;
- che non rispettino l'importo massimo erogabile;
- che manifestino palese incongruenza tra caratteristiche dei destinatari e contenuto dei piani;
- tutte le proposte formative in cui dovesse risultare essere compresente lo stesso ente;

Non saranno ammessi a finanziamento i piani cui risulterà attribuito un punteggio complessivo al di sotto della "soglia" minima pari al 70% del punteggio massimo attribuibile con riferimento ai soli criteri di cui ai punti 1-2-3.

Vale a dire che saranno finanziabili i piani che avranno raggiunto almeno un punteggio pari a 490 in riferimento ai seguenti criteri : Finalizzazione dell'attività; Qualità progettuale; Economicità.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla rimodulazione dei costi dei singoli piani sulla base dell'analisi del piano finanziario effettuata dal nucleo di valutazione.

L) Tempi ed esiti delle istruttorie

Sulla base della valutazione effettuata, il Dirigente del Servizio, con propria determinazione, approverà la graduatoria per ciascuna tipologia di piano:

- 1) piani formativi aziendali;
- 2) piani formativi interaziendale;

Saranno indicati i piani ammessi a finanziamento, fino alla concorrenza delle risorse disponibili.

L'approvazione dei piani avviene, nell'ordine decrescente di punteggio in essa definito, fino a copertura totale delle risorse assegnate, con arrotondamento per difetto all'ultimo corso integralmente finanziabile.

Eventuali economie su una singola graduatoria potranno essere ridistribuite.

In caso di ex aequo, si provvederà ad effettuare sorteggio alla presenza del Dirigente del Servizio Formazione Professionale e del nucleo di valutazione.

Le graduatorie saranno pubblicate sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia e sul sito <http://formazione.regione.puglia.it>.

Tale pubblicazione costituirà notifica a tutti gli interessati.

La data di pubblicazione delle graduatorie costituisce termine iniziale per la presentazione di ricorsi amministrativi, da inoltrare entro il termine perentorio di trenta giorni.

La definizione dei ricorsi avverrà entro trenta giorni dal ricevimento formale degli stessi.

M) Obblighi del soggetto attuatore

Gli obblighi del soggetto attuatore saranno precisati nell'atto unilaterale che sarà sottoscritto a seguito dell'ammissione a finanziamento, e previa presentazione della sotto elencata documentazione:

- a) atto di nomina del legale rappresentante, ovvero credenziali della persona autorizzata con procura speciale alla stipula, ovvero, per gli enti iscritti alla C.C.I.A.A, persona con poteri di rappresentanza e di firma con la P.A. indicata nel certificato camerale;
- b) certificato di vigenza degli organi statutari, qualora modificatosi rispetto a quello esibito tra i documenti di ammissibilità, ovvero autocertificazione, sottoscritta dal legale rappresentante, nella quale si dichiara che non sono intervenute variazioni rispetto alla certificazione di vigenza esibita tra i documenti di ammissibilità;
- c) codice fiscale e/o partita IVA;
- d) certificazione antimafia in base alla legislazione vigente, ove prevista;
- e) piano finanziario rimodulato (se richiesto dall'amministrazione);
- f) atto di costituzione del Raggruppamento Temporaneo.

I Raggruppamenti Temporanei dovranno essere costituiti tramite scrittura privata fra gli associati, con autentica delle firme da parte di un notaio, ai sensi del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 specificando i ruoli, le competenze e la suddivisione finanziaria tra i singoli

soggetti nell'ambito della realizzazione del piano presentato.

Il soggetto attuatore dovrà far pervenire la documentazione richiesta per la sottoscrizione dell'atto unilaterale entro 30 giorni dalla pubblicazione della graduatoria sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

Contestualmente alla richiesta del 1° anticipo, gli enti attuatori presenteranno gli estremi del conto corrente dedicato e/o di tesoreria per l'espletamento del servizio di cassa (e delle relative coordinate bancarie), appositamente acceso presso il proprio istituto di credito, denominato "*P.O. Puglia FSE 2007/2013 - ASSE I ADATTABILITA' – Avviso n. 8/2011 – Formazione Formatori*", sul quale affluiranno tutti i fondi previsti per le attività affidate, e polizza fideiussoria a garanzia dell'importo richiesto.

N) Spese ammissibili e norme di ammissibilità della spesa

Per l'ammissibilità delle spese si rimanda a:

- D.P.R. 3 ottobre 2008 , n. 196: "*Regolamento di esecuzione del Regolamento (CE) n. 1083/2006 recante disposizioni generali sul fondo europeo di sviluppo regionale, sul fondo sociale europeo e sul fondo di coesione*", pubblicato in G.U. n. 294 del 17.12.2008, e successive modifiche ed integrazioni;
- Vademecum delle spese ammissibili al P.O. FSE 2007/2013, approvato dal Coordinamento Tecnico della Commissione XI della Conferenza Stato Regioni;
- Circolare Ministeriale n. 2 del 02/02/2009 del Ministero del Lavoro, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 117 del 22/05/2009.

O) Indicazione del foro competente

Per eventuali controversie in esito al presente avviso si dichiara competente il Foro di Bari.

P) Indicazione del responsabile del procedimento ai sensi della Legge n. 241/1990 e s.m.i.

Ai sensi della Legge n. 241/1990 e s.m.i., l'unità organizzativa cui è attribuito il procedimento è:

REGIONE PUGLIA - Servizio Formazione Professionale

Via Corigliano 1 - Zona Industriale - 70132 BARI

Dirigente del Servizio F.P.: Dott.ssa Anna Lobosco

Responsabile del Procedimento SINO ALLA PUBBLICAZIONE DELLA GRADUATORIA: Rosa Anna SQUICCIARINI (Responsabile Asse I).

Responsabile del Procedimento SUCCESSIVAMENTE ALLA PUBBLICAZIONE DELLA GRADUATORIA: Francesco Rella (Responsabile di Gestione).

Q) Tutela della privacy

I dati personali conferiti ai fini della partecipazione all'avviso dai concorrenti saranno raccolti e trattati nell'ambito del procedimento di gara e dell'eventuale atto unilaterale secondo le modalità di cui al D.Lgs. 30/06/2003, n. 196 e successive modifiche e integrazioni.

R) Informazioni e pubblicità

I soggetti finanziati devono attenersi al Regolamento (CE) n. 1083/2006 e alla Determinazione Dirigenziale n. 6 del 15/01/2009, pubblicata sul BURP n. 13 del 22/01/2009, in tema di informazione e pubblicità degli interventi finanziati con Fondi Strutturali.

Le informazioni in ordine al bando potranno essere richieste:

- al Servizio Formazione Professionale, Via Corigliano 1 Zona Industriale – Bari, il martedì e il giovedì dalle ore 10,00 alle ore 13,00
- al seguente numero telefonico : 080/5405409; 080/5405401
- al seguente indirizzo email: f.leuci@regione.puglia.it;

L'avviso, unitamente ai suoi allegati, è prelevabile ai seguenti indirizzi Internet:

- www.regione.puglia.it
- <http://formazione.regione.puglia.it>

ALLEGATI

Allegato 1

Alla REGIONE PUGLIA
 Servizio Formazione Professionale
 Via Corigliano, 1 - Zona Industriale
 70132 - B A R I

Il sottoscritto, in qualità di legale rappresentante dell'ente....., in riferimento all'avviso n. approvato con atto del Servizio Formazione Professionale n. del e pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. del, relativo al P.O. Puglia FSE 2007/2013 - Asse I Adattabilità – Avviso n.8/2011 " *Formazione Formatori*", chiede di poter accedere ai finanziamenti pubblici messi a disposizione, per la realizzazione delle attività di seguito specificate:

Denominazione Piano	Sede di svolgimento	Prov	Contributo Pubblico richiesto	Contributo privato	Costo totale

<i>Eventuali edizioni dello stesso piano</i>	Sede di svolgimento	Prov	Contributo Pubblico richiesto	Contributo privato	Costo totale

A tal fine allega la seguente documentazione, prevista dall'avviso:

.....

(menzionare ciascuno dei documenti allegati)

Luogo e data _____

IL LEGALE RAPPRESENTANTE
 (timbro e firma)

In caso di più edizioni dello stesso piano, la denominazione dello stesso va ripetuta tante volte quante sono le edizioni previste (con indicazione della sede e dell'importo relativo a ciascuna edizione) e, per ciascuna sede, va presentato il formulario, in originale e una copia. L'edizione dello stesso piano è ammissibile pertanto solo per realtà aziendali con più unità produttive dislocate sul territorio regionale.

Informativa ai sensi dell'art.7, D.Lgs 196/03: i dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti, ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e saranno utilizzati esclusivamente a tale scopo.

Allegato 2bis

P.O. Puglia FSE 2007/2013 - ASSE I ADATTABILITA' - Avviso n. 8/2011 - Formazione Formatori**																				
ELENCO ENTI PARTECIPANTI AL PIANO DENOMINATO....																				
C01	C02	C03	C04	C05	C06	C07	C08	C09	C10	C11	C12	C13	C14	C15	C16	C17	C18	C19	C20	
Denominazione e ragione sociale	Codice fiscale	Partita IVA	Natura giuridica	Indirizzo sede legale	CAP	Comune	Prov.	Settore di attività economica	Codice Ateco 2007 *	CCNL	Dimensione Impresa **	Totale addetti	Totale dipendenti in formazione	Tot.le ore di formazione (Somatoria delle ore di ciascun dipendente)	Contributo pubblico	cofinanziamento privato	Totale costo per ente	Form generale	Form. specifica	
Per una corretta visualizzazione del codice fiscale, partita iva, codice Ateco le celle devono essere in formato testo.																				
* Riportare il codice Ateco 2007 a 6 cifre. EX: Produzione di calce 23.52.10 - Per l'individuazione del codice si rimanda al sito www.istat.it/strumenti/definizioni/ateco/ Accertare dopo la digitazione che il codice visualizzato sia corrispondente al codice Ateco inserito																				
** indicare la classe di appartenenza conformemente a quanto dichiarato nella dichiarazione sostitutiva MICRO = MICROIMPRESA (1-9) PICCOLA = PICCOLA IMPRESA (10-49) MEDIA = MEDIA IMPRESA (50-249) GRANDE (250-499) MACROIMPRESA (500 e oltre)																				
Per le caselle C20 e C21 l'indicazione è in riferimento al Regolamento comunitario n.800/08(Aiuti alla formazione) in caso di tale opzione .																				
Nota la difformità di quanto riportato in allegato 2 e 2bis rispetto a quanto dichiarato nella documentazione di ammissibilità o nel formulario inciderà negativamente in fase di valutazione di merito																				

Allegato 3

da utilizzare per gli enti non iscritti alla C.C.I.A.A.
a cura sia del legale rappresentante che da ogni membro del consiglio di amministrazione

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTI DI NOTORIETA'

(resa ai sensi degli articoli 38 e 47 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa approvate con D.P.R. 28 dicembre 2000 n.445)

Il sottoscritto _____ nato a _____ il

e residente in _____ (prov. _____)
via _____ n. _____
in qualità di legale rappresentante/consigliere del _____
CF _____ p. IVA _____

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITA'

ai sensi dell'art. 47 del DPR n. 445 del 28/12/2000 e consapevole delle responsabilità e delle sanzioni penali stabilite, per false attestazioni e mendaci dichiarazioni, dall'art. 76 del citato DPR

Che nei suoi confronti non sussistono le cause di divieto, decadenza o sospensione previste dall'art.10 della Legge 31/05/1965, n.575 ed indicate nell'allegato 1 al D. Lgs 08/08/1994, n.490 e successive modifiche e/o integrazioni.

Dichiara all'uopo:

- 1) di essere a conoscenza che, nel caso in cui l'informazione antimafia dovesse rilevare l'esistenza di cause ostative dalla legge, la Regione Puglia non darà luogo all'erogazione del contributo e che, di conseguenza, in tal caso l'Ente gestore si assumerà ogni onere conseguente all'avvio dei corsi;**
- 2) che l'Ente gestore si assume le responsabilità connesse all'attività formativa, precisando che l'assolvimento degli obblighi previsti, l'esercizio dei compiti di vigilanza e controllo da parte degli obblighi previsti, l'esercizio dei compiti di vigilanza e controllo da parte degli organi regionali, nonché la vidimazione di registri o fogli mobili non costituiranno alcuna legittima aspettativa di finanziamento dell'attività in questione.**

Il Legale Rappresentante/ Consigliere

(luogo e data)

(Timbro e firma)

Allegato 3.1

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE

*resa ai sensi dell'art. 46 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari
in materia di documentazione amministrativa approvate con D.P.R. 28 dicembre
2000 n. 445*

Il / la sottoscritto / a _____

nato a _____ prov. _____ il _____

residente a _____ prov. _____

via _____ telefono _____

nella qualità di legale rappresentante dell'ente _____

*consapevole delle responsabilità e delle sanzioni penali stabilite dall'art.76 del succitato T.U. per le false
attestazioni e le mendaci dichiarazioni e della decadenza dei benefici conseguenti al provvedimento emanato
sulla base di dichiarazione non veritiera, ai sensi e per gli effetti dell'art.75 del medesimo T.U.*

D I C H I A R A

- di non aver riportato condanne penali e di non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale, ai sensi della vigente normativa;
- di non essere a conoscenza di essere sottoposto a procedimenti penali.

(luogo e data)_____
(firma)

Informativa ai sensi dell'art.7, D.Lgs 196/03: i dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti, ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e saranno utilizzati esclusivamente a tale scopo.

*** allegare documento di identità, in corso di validità, del dichiarante**

La dichiarazione sarà considerata non valida qualora priva del documento di identità del dichiarante. Il documento di identità non potrà essere oggetto di integrazione; l'assenza dello stesso costituisce motivo di esclusione dalla valutazione di merito.

Allegato 3.2

*(da compilarsi a cura di ogni singolo amministratore)***DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE**

*resa ai sensi dell'art. 46 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari
in materia di documentazione amministrativa approvate con D.P.R. 28 dicembre
2000 n. 445*

Il/la sottoscritto/a _____

nato a _____ prov. _____ il _____

residente a _____ prov. _____

via _____ telefono _____

nella qualità di _____

*consapevole delle responsabilità e delle sanzioni penali stabilite dall'art.76 del succitato T.U. per le false
attestazioni e le mendaci dichiarazioni e della decadenza dei benefici conseguenti al provvedimento emanato
sulla base di dichiarazione non veritiera, ai sensi e per gli effetti dell'art.75 del medesimo T.U..*

D I C H I A R A

- di non aver riportato condanne penali e di non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale, ai sensi della vigente normativa;
- di non essere a conoscenza di essere sottoposto a procedimenti penali.

(luogo e data)_____
(firma)

Informativa ai sensi dell'art.7, D.Lgs 196/03: i dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti, ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e saranno utilizzati esclusivamente a tale scopo.

****allegare documento di identità, in corso di validità, del dichiarante***

La dichiarazione sarà considerata non valida qualora priva del documento di identità del dichiarante. Il documento di identità non potrà essere oggetto di integrazione; l'assenza dello stesso costituisce motivo di esclusione dalla valutazione di merito.

Allegato 4

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE

resa ai sensi dell'art. 46 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa approvate con D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445

Il/ la sottoscritto/a _____
nato a _____ prov. _____ il _____
residente a _____ prov. _____
via _____ telefono _____ nella
qualità di _____

consapevole delle responsabilità e delle sanzioni penali stabilite dall'art.76 del succitato T.U. per le false attestazioni e le mendaci dichiarazioni e della decadenza dei benefici conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazione non veritiera, ai sensi e per gli effetti dell'art.75 del medesimo T.U..

DICHIARA

- di impegnarsi a cofinanziare l'intervento formativo per almeno il 20%;
- che l'impresa rappresentata, in base alla definizione comunitaria di PMI, è

(barrare solo la definizione interessata)

- MICROIMPRESA (1-9)
- PICCOLA (10-49)
- MEDIA (50-249)
- GRANDE (250-499)
- MACROIMPRESA (500 e oltre)

che l'impresa rappresentata in base alla definizione comunitaria è

- Autonoma
- Collegata
- Associata

che l'impresa rappresentata non è in difficoltà così come definito dalla normativa comunitaria.

Regime di aiuti alla formazione (Reg. 800/08)

Tipo di formazione: Generale Specifica

(compilare obbligatoriamente l'allegato 4.2 – e se pertinente allegato 4.3)

(luogo e data)

Timbro e firma

Informativa ai sensi dell'art.7, D.Lgs 196/03: i dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti, ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e saranno utilizzati esclusivamente a tale scopo. ***allegare documento di identità, in corso di validità, del dichiarante**

Allegato 4.1

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE

resa ai sensi dell'art. 46 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa approvate con D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445

Dichiarazione per l'applicazione della giurisprudenza Deggendorf

Il sottoscritto [dati relativi al soggetto che rende la dichiarazione]

Cognome e nome

Codice fiscale

nella qualità di:

1. Titolare di impresa individuale [dati relativi all'impresa]

Denominazione

Sede

[oppure]

2. Rappresentante legale della Società [dati relativi alla Società]

Denominazione

Codice fiscale

Sede

al fine di usufruire dell'agevolazione, qualificabile come aiuto di Stato ai sensi dell'art. 87 del Trattato istitutivo delle comunità europee, prevista dall'Avviso n10/2010 "**Piani Formativi**" relativo al **P.O. Puglia FSE 2007/2013 - Asse I Adattabilità** -

Dichiara

[barrare una delle due caselle]

- di non aver ricevuto un ordine di recupero a seguito di una precedente decisione della Commissione Europea che dichiara un aiuto illegale e incompatibile con il mercato comune oppure
- di aver ricevuto un ordine di recupero a seguito di una precedente decisione della Commissione Europea che dichiara un aiuto illegale e incompatibile con il mercato comune e di aver restituito tale aiuto o di averlo depositato in un conto bloccato.

Il sottoscritto dichiara di essere consapevole delle responsabilità anche penali derivanti dal rilascio di dichiarazioni mendaci e della conseguente decadenza dai benefici concessi sulla base di una dichiarazione non veritiera, ai sensi degli articoli 75 e 76 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445.

Luogo e data

Nome e cognome

Informativa ai sensi dell'art.7, D.Lgs 196/03: i dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti, ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e saranno utilizzati esclusivamente a tale scopo.
***allegare documento di identità, in corso di validità, del dichiarante**

Allegato 4.2

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE
EX ART. 8 REGOLAMENTO (CE) n. 800/2008
Effetto di incentivazione
(solo per le grandi imprese)

Il/la sottoscritto/a _____ nato/a a _____ il _____, legale rappresentante dell'impresa _____ avente sede legale in _____, Codice fiscale: _____

al fine di dimostrare che la concessione dell'aiuto richiesto con la domanda presentata in risposta all'Avviso n.10/2010 Piani Formativi relativo al P.O. Puglia FSE 2007/2013 - Asse I Adattabilità - soddisfa il/i seguente/i criterio/criteri previsto/i all'art. 8, comma 3, del Reg. (CE) n. 800/2008 [selezionare nell'apposita casella uno o più criteri] :

- vi è un aumento significativo, per effetto dell'aiuto, delle dimensioni del progetto o dell'attività;
- vi è un aumento significativo, per effetto dell'aiuto, della portata del progetto o dell'attività;
- vi è un aumento significativo, per effetto dell'aiuto, dell'importo totale speso dal beneficiario per il progetto o l'attività;
- vi è una riduzione significativa dei tempi per il completamento del progetto o dell'attività interessati.

FORNISCE LA SEGUENTE ANALISI

Luogo e data

Nome e cognome

Informativa ai sensi dell'art.7, D.Lgs 196/03: i dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti, ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e saranno utilizzati esclusivamente a tale scopo.

****allegare documento di identità, in corso di validità, del dichiarante***

Allegato 5

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE

resa ai sensi dell'art. 46 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa approvate con D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445

Il/la sottoscritto/a _____ nato a _____
 _____ prov. _____ il _____ residente a _____
 _____ prov. _____ via _____
 _____ telefono _____ nella qualità di
 legale rappresentante dell'ente _____

consapevole delle responsabilità e delle sanzioni penali stabilite dall'art.76 del succitato T.U. per le false attestazioni e le mendaci dichiarazioni e della decadenza dei benefici conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazione non veritiera, ai sensi e per gli effetti dell'art.75 del medesimo T.U.

D I C H I A R A

che l'ente/impresa applica correttamente ai propri dipendenti le norme e gli istituti del CCNL di _____ (specificare quale);

- di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e sociali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione vigente e di avere i seguenti dati di posizione assicurativa:

INPS _____ matricola _____ sede di _____
 INAIL _____ matricola _____ sede di _____

- di essere in regola con gli obblighi concernenti le dichiarazioni in materia di imposte e tasse e con i conseguenti adempimenti, secondo la legislazione vigente;
- di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività o di concordato preventivo e in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione del proprio stato, ovvero di non avere in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni e che tali circostanze non si sono verificate nell'ultimo quinquennio.

Che in riferimento agli obblighi previsti dalla legge 68/99 in materia di inserimento al lavoro dei disabili (scegliere una delle seguenti tre opzioni):

- di non essere soggetto in quanto ha un numero di dipendenti inferiore a 15;
- di non essere soggetto in quanto pur avendo un numero di dipendenti compreso fra 15 e 35, non ha effettuato nuove assunzioni dal 18.1.2000 o, se anche le ha effettuate, rientra nel periodo di esenzione dalla presentazione della certificazione
- di essere tenuto all'applicazione delle norme che disciplinano l'inserimento dei disabili e di essere in regola con le stesse.

 (luogo e data)

 (Timbro e firma)

Informativa ai sensi dell'art.7, D.Lgs 196/03: i dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti, ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e saranno utilizzati esclusivamente a tale scopo.

*allegare documento di identità, in corso di validità, del dichiarante

Allegato 6

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE

resa ai sensi dell'art. 46 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa approvate con D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445

Il/ la sottoscritto / a _____
nato a _____ prov. _____ il
_____ residente a _____
prov. _____ via _____ telefono
_____ nella qualità di legale rappresentante dell'ente

D I C H I A R A

- di avere avanzato, a valere su altri fondi regionali, nazionali, comunitari richiesta di contributo per il/i piano/i presentato/i;
- di non avere avanzato, a valere su altri fondi regionali, nazionali, comunitari richiesta di contributo per il/i piano/i presentato/i;
- di non aver ottenuto altre agevolazioni pubbliche per le spese oggetto della domanda presentata.

(luogo e data)_____
(timbro e firma)

Informativa ai sensi dell'art.7, D.Lgs 196/03: i dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti, ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e saranno utilizzati esclusivamente a tale scopo.
***allegare documento di identità, in corso di validità, del dichiarante**

Allegato 7

DICHIARAZIONE

Il / la sottoscritto / a _____
 nato a _____ prov. _____ il _____
 residente a _____ prov. _____
 via _____ telefono _____
 nella qualità di legale rappresentante dell'ente

DICHIARA

di impegnarsi a costituirsi in R.T.S.

A tal fine indica come soggetto capofila: _____

Apporre la sottoscrizione di tutti i soggetti che si impegnano a costituirsi in R.T.S. compreso il capofila

1. _____

 (Data e Firma)

2. _____

 (Data e Firma)

.....
 n. _____

 (Data e Firma)

Riportare il nome di ciascun soggetto che si impegna a costituirsi in RTS

 (luogo e data)

 (firma)

DICHIARAZIONE

Il / la sottoscritto / a _____

nato a _____ prov. _____ il _____

residente a _____ prov. _____

via _____ telefono _____

nella qualità di legale rappresentante del

DICHIARA

che la persona autorizzata a rappresentare l'ente gestore presso i servizi regionali ha le seguenti

generalità:

con la seguente posizione giuridica:

(luogo e data)

(firma)

Allegato 8

REGIONE PUGLIA
Servizio Formazione Professionale
 Via Corigliano 1 - Zona Industriale - BARI

Formulario per la presentazione di piani

Avviso n. 8/2011

Denominazione Piano					

Piano Formativo					
<i>(indicare la tipologia di piano presentato monoaziendale - interaziendale)</i>					
Soggetto attuatore					
Sede di svolgimento (indirizzo completo)					
Città		Provincia		cap	

Riservato all'ufficio

Protocollo d'arrivo: _____ data _____

Codice n.	POR	0713	I	1	1	F	F				
-----------	-----	------	---	---	---	---	---	--	--	--	--

Il funzionario

1. SOGGETTO ATTUATORE

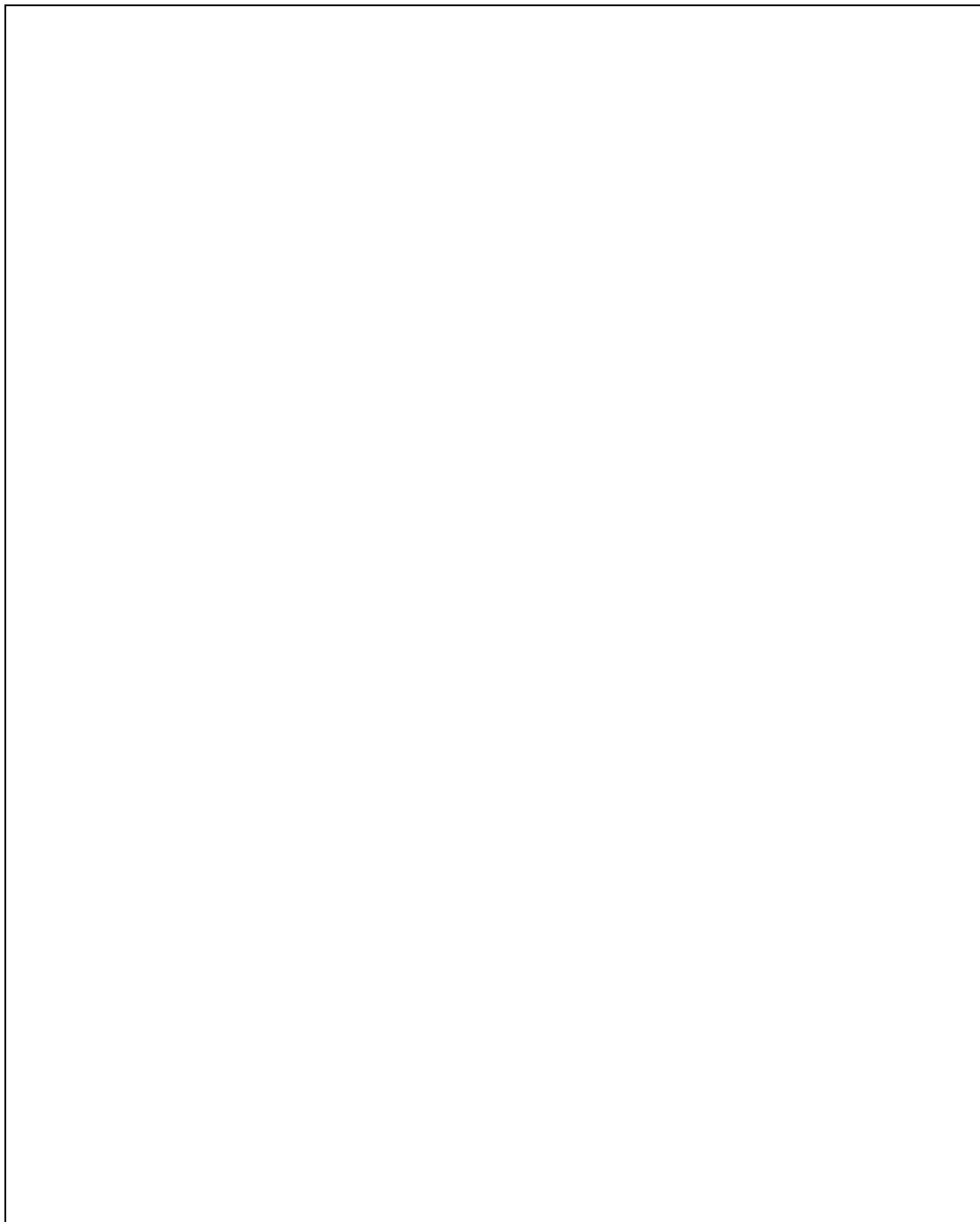
1.1	Denominazione o Ragione Sociale			
Sede Legale: indirizzo				
CAP		Città		Provincia
Tel		Fax	Posta elettronica	
Natura giuridica				
Rappresentante legale				
Referente per il piano				
Indirizzo				
CAP		Città		Provincia
Tel		Fax	Posta elettronica	
1.2	Tipologia	<input type="checkbox"/> Organismo di formazione		
		<input type="checkbox"/> Impresa		
		<input type="checkbox"/> Consorzio di imprese		
1.3	Compiti istituzionali	<input type="checkbox"/> Formazione professionale/Orientamento		
		<input type="checkbox"/> Altro (<i>specificare</i>)		

1a. SOGGETTO PARTNER (*in caso RTS ripetere per ogni soggetto coinvolto*)

1a.1	Denominazione o Ragione Sociale			
Sede legale: Indirizzo				
CAP		Città		Provincia
Tel		Fax	Posta elettronica	
Natura giuridica				
Rappresentante legale				
Referente per il piano				
Indirizzo				
CAP		Città		Provincia
Tel		Fax	Posta elettronica	
1a.2	Tipologia	<input type="checkbox"/> Organismo di formazione		
		<input type="checkbox"/> Impresa		
		<input type="checkbox"/> Consorzio di imprese		
1a.3	Compiti istituzionali	<input type="checkbox"/> Formazione professionale/Orientamento		
		<input type="checkbox"/> Altro (<i>specificare</i>)		

RUOLI, COMPETENZE E SUDDIVISIONE FINANZIARIA

(solo in caso di Raggruppamenti Temporanei, specificare rispetto all'articolazione e alla struttura del percorso/programma formativo, i ruoli, le competenze e la suddivisione finanziaria. Non è consentita la sovrapposizione di ruoli)

A large empty rectangular box with a thin black border, occupying the central portion of the page. It is intended for the user to provide details regarding roles, competencies, and financial division for temporary groupings, as specified in the text above.

2. SCHEDA PIANO

2.1	DENOMINAZIONE PIANO	
		<input type="checkbox"/> FORMAZIONE GENERALE <input type="checkbox"/> FORMAZIONE SPECIFICA
		Tipologia Formativa: <input type="checkbox"/> Riqualificazione <input type="checkbox"/> Riconversione
		<input type="checkbox"/> [] altro (<i>specificare</i>)
		Attestazioni (<i>specificare</i>)

2.2 ENTI E DESTINATARI (<i>ripetere per ogni ENTE coinvolto</i>)				
<i>Numero destinatari per ente e tipologia di lavoratori</i>				
<i>Denominazione ente:</i>	<i>Addetti: N. _____</i>	<i>Destinatari intervento di cui:</i>		<i>Tot. Destinatari formazione: _____</i>
	<i>di cui dip.: N. _____</i>	<i>Dip. in servizio a tempo interminato</i>	<i>N.</i>	<i>di cui donne : _____</i>
		<i>Dip. in servizio a tempo determinato</i>	<i>N.</i>	<i>di cui donne : _____</i>
		<i>CIG</i>	<i>N.</i>	
		<i>CIGS</i>	<i>N.</i>	
		<i>CIG in deroga</i>	<i>N.</i>	
		Totale	N.	

2.3 TOTALE ENTI E DESTINATARI	
ENTE : n.	
DESTINATARI : n.	<i>DI CUI DONNE:</i>
DESTINATARI <i>per tipologia di lavoratori di cui:</i>	
DIPENDENTI IN SERVIZIO T.I	N.
DIPENDENTI IN SERVIZIO T.D	N.
CIG	N.
CIGS	N.
<i>CIG in deroga</i>	N.

2.4 Durata	
Durata complessiva dell'intervento:	Mesi: _____ ore: _____

2.5 Risorse umane da utilizzare (Caratteristiche professionali del personale)

Nel caso si tratti di persone dipendenti dall'ente, indicare il nominativo e la funzione, unitamente al livello di inquadramento, del personale di direzione, del personale docente (docente, codocente, esperti, ecc.), del personale adibito alle funzioni strategiche (tutor, progettista, orientatore, ecc), del personale amministrativo (segretario, magazziniere, custode, addetto alle pulizie ecc.).

Nel caso si tratti di personale esterno, già indicato nella procedura di accreditamento (o altro con professionalità equivalenti), indicare il nome, la funzione da affidare e le caratteristiche professionali possedute, sinteticamente descritte.

In caso di collaboratori esterni non inclusi nella procedura di accreditamento, (e che non dovrebbe essere nella norma) è necessario anche allegare al formulario il curriculum vitae, firmato dall'interessato e riportante in calce la stessa dicitura indicata nell'avviso per la presentazione delle richieste di accreditamento.

Per caratteristiche professionali si intende professione esercitata, titolo di studio, altri titoli (corsi di specializzazione, di perfezionamento ecc.), esperienza nel settore della formazione professionale nella specifica funzione da svolgere, altre esperienze lavorative ed ogni altra indicazione utile a definire le professionalità della persona da utilizzare.

Si rammenta che nel caso vengano utilizzati "esperti" nell'attività di docenza (per "esperto" si intende colui che interviene in maniera specialistica e occasionale, con l'obiettivo specifico di supportare l'attività formativa con l'esperienza maturata nell'attività professionale) vale quanto prescritto al punto C ("Competenze professionali") delle schede tecniche allegata alla DGR n. 281/04, recante criteri e procedure per l'accreditamento delle sedi formative, pubblicata sul BUR Puglia n. 42 del 07/04/2004.

Considerata la necessità di valutare la immediata cantierabilità del corso, deve essere obbligatoriamente indicato, nel riquadro sottostante, tutto il personale da impegnare nell'attività, pena l'esclusione del progetto proposto. Non è quindi consentito il rinvio a personale "da designare".

N°	COGNOME, NOME e FUNZIONE	TIPOLOGIA DI CONTRATTO	CARATTERISTICHE PROFESSIONALI
1			<input type="checkbox"/> cfr. curriculum allegato alla domanda di accreditamento (se pertinente) <input type="checkbox"/> cfr. curriculum integrato alla domanda di accreditamento e già trasmesso alla Regione Puglia con nota n. del (se pertinente) <input type="checkbox"/> cfr. curriculum allegato al formulario
.....			<input type="checkbox"/> cfr. curriculum allegato alla domanda di accreditamento <input type="checkbox"/> cfr. curriculum integrato alla domanda di accreditamento e già trasmesso alla Regione Puglia con nota n. del <input type="checkbox"/> cfr. curriculum allegato al formulario
n			<input type="checkbox"/> cfr. curriculum allegato alla domanda di accreditamento <input type="checkbox"/> cfr. curriculum integrato alla domanda di accreditamento e già trasmesso alla Regione Puglia con nota n. del <input type="checkbox"/> cfr. curriculum allegato al formulario

(In caso di necessità aumentare il numero di caselle)

Si rammenta che per l'utilizzo di personale che riveste cariche sociali, l'ente attuatore è comunque tenuto a richiedere all'Amministrazione Regionale la preventiva autorizzazione. Pertanto, in caso di approvazione del piano, pur se inserito nell'elenco di cui sopra, l'impiego di detto personale è comunque subordinato all'autorizzazione rilasciata dall'Amministrazione regionale.

4. Qualità Progettuale

*4.1 Contesto dell'intervento
(descrivere il contesto aziendale)*

4.2 Caratteristiche dei destinatari

(descrizione dei lavoratori destinatari dell'intervento in termini di età, sesso, titolo di studio, inquadramento professionale, funzioni e mansioni lavorative, fabbisogni formativi e professionali specifici ecc.)

1. Struttura progettuale in termini di azioni, contenuti e tipologie di destinatari

<i>5.1 Percorso formativo:</i>	
Azioni	Ore
Bilancio delle competenze	
Formazione	
Totale ore formative	
(sommatoria di tutte le ore di formazione da erogare incluse le ore delle eventuali diverse edizioni)	

<i>5.2 Azioni di accompagnamento e/o di supporto</i>	
Azioni	Ore
Altra azione (<i>indicare:</i>)	
Totale azioni di accompagnamento e/o di supporto	

<i>5.3 Ripartizione teoria/pratica/</i>			
Ore di teoria	Ore di pratica/esercitazioni		Ore totali

5.4 Descrizione complessiva dell'intervento formativo con riferimento specifico alle azioni finanziabili previste al paragrafo D) dell'avviso

--

6. SCHEDE DESCRIZIONE MODULO

(ripetere la scheda per ciascun modulo previsto seguendo la numerazione del box es. 6.1 – 6.1.1 – 6.1.2 - ecc)

6.1 - Titolo del modulo:	
Obiettivi e contenuti	
Temi/Argomenti:	
Modalità formative:	ore
Lezioni, conferenze, seminari	
Esercitazioni / dimostrazioni	
Visite guidate	
Project work	
Verifiche	
Totale ore modulo	
descrizione dei destinatari del modulo in termini di fabbisogni formativi e professionali	
Gruppi destinatari partecipanti al modulo (3)	
Totale edizioni:	Totale destinatari:

Note

(3) Suddividere gli addetti in formazione in gruppi omogenei, inserendo in uno stesso gruppo tutti gli allievi che seguiranno un identico percorso formativo individuale, ovvero includere tutti i destinatari della formazione che parteciperanno agli stessi moduli.

Ogni allievo in formazione potrà essere incluso esclusivamente in un gruppo omogeneo in modo che sia possibile, in modo univoco, conoscere il percorso formativo individuale di ciascun addetto in formazione ed il numero di ore totali che frequenterà ogni gruppo omogeneo, ovvero ogni singolo partecipante al corso.

Saranno definiti tanti gruppi omogenei quante sono le diverse tipologie di percorsi individuali; ogni tipologia di percorso individuata si differenzierà dalle altre per almeno un modulo formativo.

I diversi gruppi omogenei possono essere definiti secondo criteri significativi rispetto al progetto formativo e/o alla realtà aziendale o altri ancora che si ritengono opportuni.

La scelta dei criteri per l'individuazione dei diversi gruppi di destinatari, funzionale al piano formativo prescelto, è del tutto libera per il soggetto attuatore, purché in ogni gruppo definito tutti i destinatari frequentino tutti gli stessi moduli ed ogni gruppo individuato si differenzi da tutti gli altri gruppi per almeno un modulo formativo. Tali criteri possono essere ricondotti, a puro titolo esemplificativo, a diverse mansioni e/o funzioni aziendali (ad esempio, produzione, amministrazione, commerciale ecc.); appartenenza ad una stessa impresa tra quelle partecipanti all'eventuale raggruppamento d'impresa; inquadramento contrattuale (ad esempio, dirigenti quadri, esecutivi), aree disciplinari del corso (ad esempio, area tecnica, area applicativa, o, ancora, area sicurezza, area applicazioni nuove tecnologie introdotte) ecc.

Se un piano formativo, sempre a titolo solo esemplificativo, prevede un Modulo *Introduzione alle innovazioni introdotte in azienda* (detto *Uno*), un Modulo sui *Nuovi software introdotti per la gestione degli ordinativi e dei fornitori* (detto *Due*) ed un Modulo sulle *Varianti introdotte nelle procedure delle linee produttive* (detto *Tre*) e tutti gli addetti destinati alla formazione seguiranno il Modulo *Uno*, mentre gli addetti dell'area amministrativa seguiranno anche il Modulo *Due* (ma non il *Tre*) e, infine, gli addetti alla produzione seguiranno anche il Modulo *Tre* (ma non il *Due*), vi saranno due gruppi omogenei: il primo, detto gruppo *A* composto da tutti e solo i destinatari che seguiranno sia il Modulo *Uno* che il Modulo *Due* ed un secondo gruppo, detto Gruppo *B*, composto da tutti i destinatari che seguiranno tutti e solo i Moduli *Uno* e *Tre*.

Nello schema al precedente punto 5.4.1, nell'ultima colonna, in corrispondenza del titolo del Modulo *Uno* saranno indicati il Gruppo *A* e *B*; in corrispondenza del titolo del Modulo *Due* sarà indicato solo il Gruppo *A*; in corrispondenza del titolo del Modulo *Tre* sarà indicato solo il Gruppo *B*.

6.2 SCHEMA RIEPILOGATIVO PER ENTI, DESTINATARI, MODULI

P.O. Puglia FSE 2007/2013 - ASSE I - ADATTABILITA' - Avviso n.8/2010 - Formazione Formatori"																
Denominazione enti aderenti (1)		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	Tot. partecipanti	Monte ore allievi (5)
N° dipendenti in formaz. Per ente															0	
Titolo modulo (2)	Ore modulo	Ed. mod. (3)														
A		1													0	0
		2													0	0
		3													0	0
		4													0	0
		5													0	0
Totali A (4)		5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
B		1													0	0
		2													0	0
		3													0	0
		4													0	0
		5													0	0
Totali B (4)		5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
C		1													0	0
		2													0	0
		3													0	0
		4													0	0
		5													0	0
Totali C (4)		5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
D		1													0	0
		2													0	0
		3													0	0
		4													0	0
		5													0	0
Totali D (4)		5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E		1													0	0
		2													0	0
		3													0	0
		4													0	0
		5													0	0
Totali E (4)		5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E		1													0	0
		2													0	0
		3													0	0
		4													0	0
		5													0	0
Totali E (4)		5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
F		1													0	0
		2													0	0
		3													0	0
		4													0	0
		5													0	0
Totali F (4)		5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALI INTERVENTO (6)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Note

(1) Indicare accanto a ciascun numero la denominazione di ogni impresa aderente al piano formativo. In corrispondenza di ciascun impresa, nelle celle sottostanti, specificare il numero dei relativi partecipanti alla formazione, rispettivamente, nel complesso nella prima riga, quindi per modulo e per edizione nelle righe successive.

(2) Specificare accanto a ciascuna lettera il titolo di tutti i moduli formativi.

(3) Indicare il numero relativo di ciascuna edizione dei moduli che sono replicati in diverse edizioni; cancellare i numeri successivi al numero 1 nel caso di moduli svolti in un'unica edizione.

(4) I totali si riferiscono, rispettivamente, al numero di edizioni per modulo, al numero di dipendenti in formazione per impresa aderente e per modulo; al totale di partecipanti per modulo.

(5) Il monte ore allievi è dato dal prodotto delle ore di formazione per il numero dei partecipanti, rispettivamente, per edizione modulare e per modulo.

(6) I totali di questa riga si riferiscono all'intero intervento formativo. Si sottolinea che il totale dei partecipanti di questa riga deve essere uguale al totale indicato alla prima riga in corrispondenza delle imprese partecipanti. Il totale del monte ore allievi di questa riga è il "Monte ore corso allievi" che deve coincidere con quello indicato al precedente punto 5.4.1 del formulario.

7. Accordi e/o partenariati con strutture pubbliche o private

8. Rispondenza del piano alle priorità indicate nell'avviso

Allegato 8

ANALISI DEI COSTI

Numero allievi	
Monte ore corso allievi del piano	
Contributo pubblico	
Contributo privato	
Costo TOTALE	

	RIASSUNTO DEI COSTI	Pubblico	privato	Importo totale	%
A	TOTALE RICAVI parametro ora/allievo x n° allievi x n° ore corso				
B	<i>COSTI DELL'OPERAZIONE O DEL PROGETTO</i>				min 84 %
B1	Preparazione				max 2 %
B2	Realizzazione				min 72 %
B4	Direzione e controllo interno				max 10 %
C	COSTI INDIRECTI				max 16 %
TOTALE					100%

Le % delle voci B1-B2-B4 sono da riferire al costo totale del piano

In caso di mancato rispetto dei limiti massimi indicati l'Amministrazione regionale procederà alla rideterminazione degli stessi

B2		Realizzazione						min 72%		
B2.1	Docenza/Orientamento/ Tutoraggio	PERSONALE: DOCENTI								
		INTERNO	Ore impiego		X	Costo orario				
		ESTERNO	Ore impiego		X	Costo orario				
		PERSONALE: CODOCENTI								
		INTERNO	Ore impiego		X	Costo orario				
		ESTERNO	Ore impiego		X	Costo orario				
		PERSONALE: TUTOR								
		INTERNO	Ore impiego		X	Costo orario				
		ESTERNO	Ore impiego		X	Costo orario				
		PERSONALE: ORIENTATORI								
Spese di Alloggio, Vitto e Viaggi										
Spese per erogazioni del servizio										
B2.2	Erogazione del servizio									
B2.3	Attività di sostegno all'utenza svantaggiata: docenza di supporto, ecc.	EQUIPE SOCIO-PSICO-PEDAGOGICA								
		INTERNO	Ore impiego		X	Costo orario				
		ESTERNO	Ore impiego		X	Costo orario				
		ALTRE SPESE per sostegno dell'utenza svantaggiata								
B2.4	Attività di sostegno all'utenza (indennità partecipanti, trasporto, vitto, alloggio)	Indennità di frequenza								
		Totale Ore impiego		X						
		Indumenti protettivi								
		Assicurazioni obbligatorie								
		Stage in regione								
		Spese di viaggio e soggiorno allievi								
		Spese per viaggi giornalieri								
		Spese di viaggio, vitto e alloggio per corsi esterni								
		ALTRE SPESE per attività di sostegno all'utenza								
		REDDITO ALLIEVI								
ore complessive di presenza previste										
B2.5	Azioni di sostegno agli utenti del servizio (mobilità geografica, esiti assunzione, creazione d'impresa, ecc.)	Mobilità geografica: stage fuori regione								
		Mobilità geografica: moduli transnazionali								
		ALTRE SPESE per azioni di sostegno agli utenti del servizio								
B2.6	Esami	Spese per gettone di presenza								
		Spese per indennità di missione								
		ALTRE SPESE per esami								
B2.7	Altre funzioni tecniche	Spese per misure di accompagnamento e affiancamento consulenziale								
		PERSONALE								
		INTERNO	Ore impiego		X	Costo orario				
		ESTERNO	Ore impiego		X	Costo orario				
		Spese per il sistema qualità								
		PERSONALE								
		INTERNO	Ore impiego		X	Costo orario				
		ESTERNO	Ore impiego		X	Costo orario				
ALTRE SPESE per funzioni tecniche										
B2.8	- Utilizzo locali e attrezzature per l'attività programmata	Affitto e/o leasing attrezzature didattiche								
		Ammortamento attrezzature didattiche								
		Manutenzione ordinaria attrezzature didattiche								
		Affitto locali								
		Ammortamento locali								
Manutenzione ordinaria e pulizia locali										
ALTRE SPESE per utilizzo locali e attrezzature per l'attività										
B2.9	Utilizzo materiali di consumo per l'attività programmata	Materiale di consumo collettivo per esercitazioni								
		Materiale didattico individuale								
		ALTRE SPESE per utilizzo materiali di consumo per l'attività								
B2.10	Costi per servizi	Fidejussione								
		ALTRE SPESE per costi per servizi								

B4		Direzione e controllo interno					max 10%		
B4.1	Direzione e valutazione finale dell'operazione o del progetto	PERSONALE: DIREZIONE							
		INTERNO	Ore impiego		X	Costo orario			
		ESTERNO	Ore impiego		X	Costo orario			
		PERSONALE: VALUTAZIONE							
		INTERNO	Ore impiego		X	Costo orario			
		ESTERNO	Ore impiego		X	Costo orario			
		COMITATO TECNICO SCIENTIFICO							
ALTRE SPESE per direzione e valutazioni finale del progetto									
B4.2	Coordinamento e segreteria tecnica organizzativa	PERSONALE: COORDINAMENTO							
		INTERNO	Ore impiego		X	Costo orario			
		ESTERNO	Ore impiego		X	Costo orario			
		PERSONALE: NON DOCENTE							
		INTERNO	Ore impiego		X	Costo orario			
		ESTERNO	Ore impiego		X	Costo orario			
		ALTRE SPESE per coordinamento e segreteria tecnica e organizza.							
Spese di alloggio, vitto e viaggi									
B4.3	Monitoraggio fisico-finanziario, rendicontazione	PERSONALE: MONITORAGGIO FISICO-FINANZIARIO							
		INTERNO	Ore impiego		X	Costo orario			
		ESTERNO	Ore impiego		X	Costo orario			
		PERSONALE: RENDICONTAZIONE							
		INTERNO	Ore impiego		X	Costo orario			
		ESTERNO	Ore impiego		X	Costo orario			
		ALTRE SPESE per monitoraggio fisico-finanziario, rendicontazione							
C - COSTI INDIRETTI									max 16%
C1	Contabilità generale (civiltico, fiscale)	Spese per contabilità generale (civiltico, fiscale)							
C2	Servizi ausiliari (centralino, portineria, comparto, ecc.)	PERSONALE: UFFICIO DI COORDINAMENTO							
		INTERNO	Ore impiego		X	Costo orario			
		ESTERNO	Ore impiego		X	Costo orario			
		SPESE DI:							
		Assicurazioni							
		Illuminazione e forza motrice							
		Riscaldamento e condizionamento							
		Spese telefoniche							
		Spese postali							
		Collegamenti telematici							
Custodia e vigilanza									
ALTRE SPESE per servizi ausiliari									
C3	Pubblicità istituzionale	Spese per pubblicità istituzionale							
C4	Forniture per ufficio	Spese per forniture per uffici							
TOTALE COSTO DELL'OPERAZIONE (B+C)						€	€	€	100

Note esplicative "ANALISI DEI COSTI"

Il nuovo schema di rendiconto mutua i principi di redazione del bilancio di esercizio e, nello specifico, del conto economico del Codice Civile.

Si precisa, infatti, che il nuovo PIANO FINANZIARIO, da utilizzare nelle previsioni di spesa, prevede 3 (tre) MACROVOCE, A, B e C, rispettivamente riferite a:

A - RICAVI (FINANZIAMENTO PARI AL CONTRIBUTO COMPLESSIVO)

B - COSTI DELL'OPERAZIONE O DEL PROGETTO

C - COSTI INDIRECTI

- La prima macrovoce, A, dedicata ai RICAVI, accoglie il contributo pubblico locale.
- La seconda macrovoce, B, riporta i costi diretti dell'azione formativa, suddivisi per macrocategorie di spesa che fanno riferimento ad una classificazione logica e/o cronologica dei costi sostenuti in fase di ideazione, avvio, realizzazione e conclusione.
- La terza macrovoce C, è poi dedicata all'indicazione dei costi indiretti sostenuti dal soggetto beneficiario nel periodo di durata dell'operazione.

Ciascuna MACROVOCE è articolata in MACROCATEGORIE DI SPESA (es, MACROVOCE B si suddivide in Macrocategorie di spesa B1, B2, B3...)

Ogni macrocategoria di spesa, infine, si suddivide in MICROVOCE analitiche di spesa (es. B11, B23...).

A - TOTALE RICAVI

Tale voce è destinata a riepilogare il valore dell'importo richiesto pari al contributo pubblico concesso = parametro ora/allievo x n° allievi x n° ore corso.

B - COSTI DELL'OPERAZIONE O DEL PROGETTO

Macrovoce B1 - PREPARAZIONE

La macrovoce B1 - Preparazione riguarda tutti i costi relativi alle attività preliminari alla realizzazione (ad es.: *progettazione, pubblicizzazione e promozione del progetto, selezione e orientamento partecipanti, elaborazione del materiale didattico, formazione personale docente, spese di costituzione RTI/RTS, ...*)

Macrovoce B2 - REALIZZAZIONE

La macrovoce B2 - Realizzazione riguarda tutti i costi connessi alla realizzazione delle azioni formative. Sono riconducibili a tale macrovoce categorie di spesa, quali ad es.:

- *Docenza / Orientamento / Tutoraggio*

- *Attività di sostegno all'utenza svantaggiata (ad es. sostegno per portatori di handicap, équipe socio-psico-pedagogica)*
- *Attività di sostegno all'utenza (ad es. spese per i partecipanti, assicurazioni allievi, eventuali spese di vitto e alloggio, viaggi allievi, ...)*
- *Esami (ad es. costi relativi a membri di commissioni d'esame/i finale/i, in termini di gettoni di presenza e di eventuali rimborsi spese per viaggi, vitto e alloggio, ...)*
- *Utilizzo locali e attrezzature per l'attività programmata (ad es. noleggio, manutenzione, ammortamento, leasing di attrezzature che si prevede di utilizzare esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal progetto)*
- *Utilizzo materiale di consumo per l'attività programmata (ad es. costi per i materiali: materiale didattico collettivo, individuale, materiale di consumo, libri e pubblicazioni, riferiti esclusivamente alle attività previste dal progetto e con questo pertinenti)*
- *Costi per servizi connessi all'acquisizione di servizi forniti da soggetti esterni specializzati (ad es. costi finanziari, garanzie fideiussorie, ...)*

Macrovoce B3 - DIFFUSIONE DEI RISULTATI

La macrovoce riguarda i costi relativi alle attività del soggetto attuatore per divulgare le azioni e disseminare i risultati del progetto.

A questa macro-voce sono riconducibili gli oneri connessi a:

- *Incontri e seminari*
- *Elaborazione report e studi*
- *Pubblicazioni finali*

Macrovoce B4 - DIREZIONE E CONTROLLO INTERNO

La macrovoce riguarda i costi connessi alle attività di governo e di valutazione delle azioni formative previste: trattasi, pertanto, dei costi connessi a personale, interno o esterno, cui sono affidati compiti di direzione, coordinamento, valutazione e segreteria dell'azione formativa, ivi comprese le eventuali spese per viaggi, vitto e alloggio.

Si riconducono a tale macrovoce le categorie di spesa:

- *Direzione e valutazione finale dell'operazione o del progetto*
- *Coordinamento e segreteria tecnica organizzativa*
- *Monitoraggio fisico-finanziario, rendicontazione*

C - COSTI INDIRECTI (DI STRUTTURA)

Questa componente è costituita da un'unica voce in cui il soggetto attuatore espone il valore dei costi di funzionamento della struttura imputati pro quota al progetto sulla base di criteri omogenei e trasparenti definiti dallo stesso attuatore.

Rientrano generalmente in questa componente i costi pro-quota relativi a:

- *Costi per la tenuta e gestione della contabilità (ai fini civilistici e fiscali)*
- *Servizi ausiliari (ad es. pulizie, energia elettrica, telefono, collegamenti telematici, posta, riscaldamento e condizionamento, assicurazioni - specificando che tali costi sono ammissibili purché rapportati alla effettiva durata del progetto; licenze d'uso di software non direttamente riferibili all'azione formativa; locazione, ammortamento e manutenzione di immobili - non ad uso esclusivo per lo svolgimento del progetto -, risorse professionali indirettamente riferibili all'azione formativa, ...)*
- *Uffici di Coordinamento (cosiddetti "comparti"): con esclusivo riferimento ai progetti presentati da organismi per i quali è consentita l'organizzazione centralizzata della gestione amministrativa e contabile. Le spese relative a detta struttura (personale con rapporto di lavoro subordinato, affitto locali, amministrazione, ecc.) potranno essere imputate - in quota proporzionale sui singoli progetti - nella misura massima del 15% del finanziamento complessivo dell'azione formativa finanziata*
- *Forniture per ufficio (ad es. cancelleria e stampati, materiale di consumo uffici, ...)*
- *Pubblicità istituzionale*

Possono verificarsi, delle VARIAZIONI nel numero degli allievi frequentanti, ma va fatto il dovuto distinguo fra avvio e conclusione di un progetto/corso con un numero inferiore a quello previsto (CASO A) e progetto/corso relativamente al quale il numero degli allievi frequentanti è variato *in itinere* (CASO B).

CASO A

Nel caso di avvio e conclusione di un corso con un numero inferiore a quello previsto nel progetto approvato il finanziamento verrà rideterminato applicando la seguente formula:

parametro ora/allievo x n. allievi effettivamente frequentanti x ore complessive corso x 80%

A titolo esemplificativo si riporta quanto segue:

Approvato progetto per 20 allievi, parametro ora/allievo € 10, durata corso n. 1.000 ore.

Il finanziamento approvato è pari, quindi, a € 200.000 (MACROVOCE A) calcolato nel seguente modo:

$$n. 20 \text{ allievi} \times \text{€}10 \times n. 1.000 \text{ ore}$$

Nell'ipotesi presentata, si verifica un avvio e conclusione del corso con un numero di partecipanti inferiore al numero previsto, e, precisamente, pari a n. 18 allievi (anziché 20).

La decurtazione applicata sarà pari a € 16.000 così calcolata:

$$n. \text{ allievi non frequentanti} \times \text{parametro ora/allievo} \times n. \text{ h corso complessive} \times 80\% \\ n. 2 \times \text{€} 10 \times n. 1.000 \text{ ore} \times 80\% = \text{€} 16.000$$

Si precisa che, comunque, gli allievi dimessi e non sostituiti entro il primo quarto verranno considerati come mai iscritti ai fini della rideterminazione di cui al CASO A sopra illustrato.

CASO B

In caso di variazione del numero di allievi durante il corso, tale da risultare inferiore a quello previsto a causa di ritiri o dimissioni di allievi, si avrà una riduzione del finanziamento approvato.

La decurtazione del finanziamento, in questa ipotesi, sarà calcolata facendo riferimento, esclusivamente, alle voci di spesa contenute, nell'ambito della MACROVOCE B (COSTI DELL'OPERAZIONE DEL PROGETTO), nella macrocategoria di spesa B2 (REALIZZAZIONE) e, precisamente:

B24 *Attività di sostegno all'utenza*

B25 *Azioni di sostegno agli utenti del servizio*

B29 *Utilizzo materiali di consumo per l'attività programmata*

In particolare, ognuna delle voci di spesa indicate subirà una decurtazione in misura rapportata al coefficiente calcolato nel modo seguente:

$$\frac{\text{n. ore non realizzate dagli allievi dimissionari}}{\text{monte ore complessivo corso}}$$

Si precisa al riguardo che per monte ore complessivo corso si intende il risultato del prodotto fra numero ore corso previste e n. allievi previsti.

A titolo esemplificativo si riporta quanto segue:

Approvato progetto per 20 allievi, parametro ora/allievo €10, durata corso n. 1.000 ore.

Il finanziamento approvato è pari a € 200.000 (MACROVOCE A) calcolato nel seguente modo:

$$\text{n. 20 allievi} \times \text{€10} \times \text{n. 1.000 ore}$$

Nell'ipotesi presentata, si verifica un calo di complessivi 3 allievi, di cui 2 frequentanti 800 ore (su 1000 previste) e uno 850 (sempre su 1000 previste). Le ore di assenza sono, rispetto ai primi due, pari a 200 ciascuno e, rispetto al terzo, equivalgono a 150.

Si applica, quindi, la seguente formula:

$$\frac{\text{n. h assenza 200} \times \text{n. 2 allievi} + \text{n. h assenza 150} \times \text{n. 1 allievo}}{1000 \times 20}$$

Il coefficiente, così calcolato in questo esempio, è pari a 0,0275 e sarà applicato, quale percentuale di decurtazione, sulle voci di spesa indicate (B24, B25 e B29).

Es. nel piano finanziario del progetto approvato le voci di spesa indicate, sulle quali va effettuato il calcolo del coefficiente, presentano i seguenti importi:

B24	€ 12.000,00
B25	€ 0,00
B29	€ 7.500,00

$$\text{€ 12.000} \times 0,0275 + \text{€ 7.500} \times 0,0275 = \text{€ 330} + \text{€ 206,5} = \text{€ 536,25}$$

L'importo di € 536,25 sarà decurtato dal totale previsto, in sede di presentazione del rendiconto.

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO FORMAZIONE PROFESSIONALE 20 dicembre 2011, n. 2224

P.O. PUGLIA - F.S.E. 2007/2013 - Ob. 1 Convergenza approvato con Decisione C(2007)5767 del 21/11/2007 (2007IT051PO005) Asse IV - Capitale Umano - Avviso n. 5/2011 - "DIRITTI A SCUOLA": RETTIFICA GRADUATORIE

L'anno **2011** addì **20** del mese di **Dicembre** in Bari, presso il Servizio Formazione Professionale

LA DIRIGENTE DELLA STRUTTURA

Visti gli articoli 4 e 5 della L.R. n. 7/1997;

Vista la Deliberazione G.R. n. 3261 del 28/07/1998;

Visti gli articoli 4 e 16 del D. Lgs. n. 165/2001;

Visto l'art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

Visto l'art. 18 del D. Lgs n. 196/2003 "*Codice in materia di protezione dei dati personali*" in merito ai Principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

Ritenuto di dover provvedere in merito, con l'adozione della presente decisione finale, in quanto trattasi di materia ricadente in quella di cui all'art. 5, comma 1, della richiamata L.R. n. 7/1997;

Sulla base dell'istruttoria espletata dal funzionario istruttore, responsabile del procedimento amministrativo, emerge quanto segue:

In data **31/08/2011** è stato stipulato uno specifico **Accordo tra il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e la Regione Puglia** per "*La realizzazione di interventi finalizzati al miglioramento dei livelli di apprendimento della popolazione scolastica pugliese, da realizzarsi attraverso azioni di recupero e/o di rafforzamento delle conoscenze per l'anno scolastico 2011-2012*".

Con **D.G.R. n. 2157 del 23/09/2011**, pubblicata sul BURP n. **157 del 10/10/2011** si è provveduto alla ratifica di tale Accordo.

Pertanto, in data **14/10/2011** è stata pubblicata sul BURP n. **161** la D.D. n. **1786 del 11/10/2011** relativa all'**Avviso n. 5/2011 - DIRITTI A SCUOLA** per la presentazione di progetti finanziati a valere sul **P.O. Puglia FSE 2007-2013**, Asse IV "*Capitale Umano*".

In esito al suddetto avviso sono pervenute al Servizio Formazione Professionale richieste da parte di n. **300** Istituzioni Scolastiche.

Si è quindi proceduto alla valutazione delle proposte, effettuata da un apposito nucleo di valutazione istituito presso il Servizio Formazione Professionale giuste D.D. nn. 1912-1913 del 10/11/2011 articolata, ai sensi del paragrafo H) dell'Avviso n.5/2011, nelle seguenti fasi:

1. valutazione di ammissibilità;
2. valutazione di merito.

A seguito della verifica di ammissibilità e di merito di cui ai precedenti punti **1 - 2**, è stato redatto e sottoscritto un apposito verbale dal quale risulta che dei n. **300** soggetti che hanno presentato proposte progettuali:

- n. **286** sono stati dichiarati ammessi alla valutazione di merito;
- n. **14** sono stati dichiarati non ammessi alla valutazione di merito.
- n. **9** istanze dichiarate **IRRICEVIBILI** in quanto pervenute oltre i termini stabiliti.

I n. **286** soggetti proponenti dichiarati ammessi hanno presentato complessivamente n. **618** progetti giudicati ammissibili alla valutazione di merito, tutti valutati e risultati idonei vengono finanziati per un importo complessivo pari ad **euro 25.972.447,08**.

In base ai punteggi assegnati dal nucleo di valutazione sono state compilate le n. **12 graduatorie** dei progetti, con il relativo punteggio, **suddivise per Provincia, distinte tra scuole primarie e scuole secondarie di primo grado e scuole secondarie di secondo grado** così come stabilito al paragrafo I) dell'Avviso n. 5/2011.

Le graduatorie sono state approvate con D.D. n. **2035 del 28/11/2011**, pubblicata sul BURP n. **187 del 01/12/2011**.

Successivamente alla pubblicazione della suddetta D.D. n. 2035/2011 sono stati rilevati, cronologicamente, i seguenti n. 23 errori materiali che, con il presente provvedimento, si intende rettificare:

- 1 - I.C. "Polo 2" di Galatina (LE), bisogna assegnare l'Assistente Amministrativo aggiuntivo con una variazione di costo di + euro 11.638,68 (+ euro 5.819,34, per ognuno dei 2 progetti)
- 2 - Direzione Didattica VII° circolo "Giusti" di Taranto (TA), bisogna assegnare n. 2 Collaboratori Scolastici, anziché n. 2 Assistenti Amministrativi
- 3 - Istituto Statale d'Arte "Pino Pascali" di Bari (BA), bisogna assegnare docenti di classe di concorso A050 anziché A051
- 4 - I.T.I.S. "Galilei" di Gioia del Colle (BA), bisogna assegnare docenti di classe di concorso A050 anziché A051
- 5 - I.C. "Dante Alighieri" di Taranto (TA), il quale ha avuto finanziati 3 corsi. Al primo, di tipo A, bisogna assegnare n. 2 docenti EE anziché A043. Per entrambi i progetti di tipo A, bisogna assegnare n. 2 Collaboratori Scolastici anziché n. 2 Assistenti Amministrativi
- 6 - I.P.S.S.A.R. di Castellana Grotte (BA). Al progetto di tipologia B bisogna assegnare ad entrambi i moduli il docente della classe di concorso A047
- 7 - I.C. di Novoli (LE). Al progetto di tipologia B va assegnato ad un modulo n. 1 docente EE e all'altro modulo n. 1 docente classe di concorso A059, anziché n. 2 docenti A059
- 8 - Scuola Secondaria di I° grado "T. Fiore" di Bari (BA). Vanno assegnati n. 2 collaboratori scolastici anziché n. 2 Assistenti Amministrativi
- 9 - I.C. "Don Milani - Azzarita - Ungaretti - De Filippo" di Bari (BA). Ai progetti 3/1 e 3/2 di tipologia A, vanno assegnati n. 2 collaboratori scolastici anziché n. 2 Assistenti Amministrativi
- 10 - I.C. "Benedetto XIII" di Gravina in Puglia (BA). Al progetto di tipologia B, a fronte di n. 2 docenti di classe di concorso A059, bisogna assegnare n. 1 docente EE + n. 1 docente A059
- 11 - I.S. "Mediterraneo" di Leporano (TA). Vanno assegnati per entrambi i moduli di tipo A n. 2 docenti con classe di concorso A050
- 12 - I.C. "Leone" di Marina di Ginosa (TA). Al progetto di tipologia A va assegnato n. 1 docente EE e n. 1 docente di classe di concorso A043 anziché n. 2 docenti EE
- 13 - I.C. di Collepasso (LE). Al progetto di tipologia A va assegnato n. 1 docente EE e n. 1 docente di classe di concorso e n. 1 un docente di classe di concorso A059
- 14 - I.I.S.S. "Notarangelo - Rosati" di Foggia (FG). Al progetto di tipologia A va assegnato il Collaboratore Scolastico, anziché l'Assistente Amministrativo
- 15 - I.C. "Mazzini" di Cellino San Marco (BR). Al progetto di tipologia A va assegnato n. 1 docente EE e n. 1 docente di classe di concorso A043 e al progetto di tipologia B va assegnato n. 1 docente EE e n. 1 docente di classe di concorso A059
- 16 - I.C. "Deledda" di Ginosa (TA). Al progetto di tipologia A va assegnato n. 1 docente EE e n. 1 docente di classe di concorso A043 e al progetto di tipologia B va assegnato n. 1 docente EE e n. 1 docente di classe di concorso A059
- 17 - Liceo "Poerio" di Foggia (FG). Al progetto di tipologia A va assegnato n. 1 docente di classe di concorso A050 anziché A052 e al progetto di tipologia B vanno assegnati n. 2 docenti di classe di concorso A049
- 18 - I.C. "Don Milani - Azzarita - Ungaretti - De Filippo" di Bari (BA). Al progetto di tipologia B va assegnato n. 1 docente EE e n. 1 docente di classe di concorso A059
- 19 - Liceo Scientifico "Fermi" di Brindisi (BR). Al progetto di tipologia A vanno assegnati n. 2 docenti di classe di concorso A051 anziché A050
- 20 - Scuola Statale "Pende" di Noicattaro (BA), si attribuisce un Collaboratore Scolastico in luogo dell'Assistente Amministrativo al progetto 2 di 1
- 21 - I.T.C. "Romanazzi" di Bari (BA), bisogna assegnare al progetto 2 di 1 il Collaboratore Scolastico in luogo dell'Assistente Amministrativo
- 22 - I.I.S.S. "Majorana" di Bari (BA), bisogna assegnare l'Assistente Amministrativo aggiuntivo con una variazione di costo di + euro 11.638,68 (+ euro 5.819,34, per ognuno dei 2 progetti)

23 - I.P.S.S..S “De Lilla” di Bari (BA). Al progetto di tipologia A va assegnato il Collaboratore Scolastico, anziché l’Assistente Amministrativo

Inoltre, a seguito di Istanza di riesame presentata da n. **2** dei n. 14 Istituti Scolastici dichiarati inammissibili con la D.D. n. 2035/2011, il Gruppo di lavoro per l’ammissibilità, su convocazione effettuata il 5 dicembre 2011 dal Responsabile del procedimento Paolo Difonzo, si è riunito in data 19 dicembre 2011 ed ha riesaminato la documentazione presentata dalle Istituzioni scolastiche ricorrenti.

Con riferimento al ricorso del **Circolo Didattico “San Domenico Savio” di Gravina in Puglia (BA)** (nota prot. n. 3110-B17 del 01/12/2011), il Gruppo ha deciso di procedere alla richiesta di precisazioni sulla documentazione presentata in sede di partecipazione, così come previsto al punto H) paragrafo “*Valutazione di ammissibilità*” dell’Avviso n. 5/2011; il Gruppo ha inoltre, deciso di estendere tale richiesta di integrazioni anche ai seguenti progetti, dichiarati inammissibili con la D.D. n. 2035/2011, **per motivazioni analoghe** attinenti alla documentazione non perfettamente conforme:

1. S.S. I gr. “Pascoli” - Galatina (LE) - Prot. 47
2. I.C. “Polo 1” - Carmiano (LE) - Prot. 74
3. I.C. “Vanini” - Taurisano (LE) - Prot. 123
4. I.C. - Porto Cesareo (LE) - Prot. 249
5. Sc. P. “Cappuccini” - Noci (BA) - Prot. 252

Con riferimento al ricorso dell’**Istituto Istituito Comprensivo Statale “Giannone” di Pulsano (LE)** (con nota prot. n. 2961/A22 del 01/12/2011), il Gruppo di lavoro non ha accolto le motivazioni poste alla base dell’istanza di riesame, in quanto i dati ufficiali registrati al Sistema Informativo dell’Istruzione (SIDI), risultano, per l’organico di diritto, pari a n. 490 unità (Scuola primaria e Scuola secondaria di I grado) alla data del 28.07.2011; per l’organico di fatto, pari a n. 489 unità (Scuola primaria e Scuola secondaria di I grado), alla data del 27.10.2011, solo 8 giorni prima dell’invio della proposta progettuale a valere sull’avviso in parola. Non risulta fondata, pertanto, la dichiarazione, resa dal DS, secondo la quale “al momento della presentazione delle richieste progettuali il numero degli alunni iscritti alla scuola primaria e secondaria dell’istituto Giannone era superiore a 500 e che sol-

tanto successivamente si è registrata una diminuzione degli iscritti a seguito di trasferimento per nulla osta tale da portare il numero al di sotto dei 500”. Parimenti inammissibile risulta la richiesta di ammettere, in subordine, “di n. 2 progetti di cui n. 1 di tipo A per la Scuola Secondaria di I Grado e n. 1 di tipo A per la scuola primaria”, in quanto difforme dalla prescrizione di cui al punto D dell’Avviso, nella parte i cui si specifica che “la presentazione di progetti in modo difforme (...) annulla tutte le proposte dell’Istituzione Scolastica”.

In data **20 Dicembre 2011**, a seguito di ricevimento delle integrazioni richieste per le Istituzioni scolastiche interessate, il Nucleo di Valutazione si è riunito ed ha proceduto alla valutazione dei progetti, ad esclusione del **Sc. P. “Cappuccini” - Noci (BA) - Prot. 252** che non ha prodotto alcuna integrazione, come segue:

1. C. D. “San D. Savio” di Gravina in Puglia (BA) - Prot. 35
2. S.S.I gr. “Pascoli” - Galatina (LE) - Prot. 47
3. I.C. “Polo 1” - Carmiano (LE) - Prot. 74
4. I.C. “Vanini” - Taurisano (LE) - Prot. 123
5. I.C. - Porto Cesareo (LE) - Prot. 249

Chiusi i lavori, il Nucleo comunica che **sono state riammesse a finanziamento** le proposte presentate da n. **5** Istituti Scolastici, così come riportato nell’**Allegato “A”**, *parte integrante e sostanziale del presente provvedimento*.

Viene invece confermata l’esclusione di tutti gli altri n. **9** Istituti Scolastici per le motivazioni riportate nella D.D. n. 2035/2011.

Per effetto delle variazioni del costo dei progetti conseguente alla rettifica di errori (nello specifico relative alle rettifiche contrassegnate nell’elenco precedente dai numeri 1 e 22, per complessivi euro 23.277,36 = 11.638,68 x 2) e per effetto del reinserimento dei progetti (come da Allegato “A”, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento) su cui è stata prodotta la documentazione integrativa, per complessivi euro 533.326,04, il finanziamento totale disponibile per gli interventi di cui all’Avviso n. 5/2011 è pari a euro 26.529.050,48 e non a euro 25.972.447,08 come riportato nella D.D. n. 2035/2011.

Si dà atto che il presente provvedimento, con i relativi allegati, sarà pubblicato sul BURP a cura del Servizio Formazione Professionale.

VERIFICA AI SENSI DEL D. Lgs. n. 196/2003**Garanzie alla riservatezza**

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla Legge n. 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal D.lgs n. 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente Regolamento regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

ADEMPIMENTI CONTABILI DI CUI ALLA L.R. N. 28/01 E S.M.I.

- **Documento di programmazione:** P.O. Puglia FSE 2007/2013
- **U.P.B. 2.4.2.** bilancio regionale vincolato, esercizio 2011
- **Capitoli di entrata:** 2052800 e 2053000
- La spesa di cui al presente atto, pari ad **euro 556.603,40 (=533.326,04 +23.277,36)**, trova copertura nel maggiore impegno di spesa di **euro 30.000.000,00** assunto con D.D. n. **1786** del **11/10/2011**.

VISTO di attestazione disponibilità finanziaria

Dott.ssa A. Vincenti
La Dirigente del Servizio
Dott.ssa A. Lobosco

Ritenuto di dover provvedere in merito:

DETERMINA

per quanto in premessa citato, che qui s'intende integralmente riportato:

- di dare atto che in data **31/08/2011** è stato stipulato uno specifico **Accordo tra il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e la Regione Puglia** per "*La realizzazione di interventi finalizzati al miglioramento dei livelli di apprendimento della popolazione scolastica pugliese, da realizzarsi attraverso azioni di recupero e/o di rafforzamento delle conoscenze per l'anno scolastico 2011-2012*";

- di dare atto che con **D.G.R. n. 2157** del **23/09/2011**, pubblicata sul BURP n. **157** del **10/10/2011** si è provveduto alla ratifica di tale Accordo;
- di dare atto che in data **14/10/2010** è stata pubblicata sul BURP n. **161** la D.D. n. **1786** del **11/10/2011** relativa all'**Avviso n. 5/2011 - DIRITTI A SCUOLA** per la presentazione di progetti finanziati a valere sul P.O. Puglia FSE 2007-2013, Asse IV "**Capitale Umano**", con risorse complessivamente disponibili pari a **euro 30.000.000,00**, somma impegnata con la stessa determinazione dirigenziale;
- di dare atto che le graduatorie relative al suddetto Avviso n. 5/2011 sono state approvate con D.D. n. **2035** del **28/11/2011**, pubblicata sul BURP n. **187** del **01/12/2011**.
- di dare atto che successivamente alla pubblicazione della suddetta D.D. n. 2035/2011 sono stati rilevati, cronologicamente, i n. **23** errori materiali riportati in narrativa che, con il presente provvedimento, si intende rettificare;
- di dare atto che, a seguito di apposita istanza di riesame presentate da n. **2** dei n. 14 Istituti Scolastici dichiarati inammissibili con la D.D. n. 2035/2011, viste le motivazioni riportate e considerato quanto era già stato previsto al paragrafo H) dell'Avviso n. 5/2011 ("*L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere precisazioni sulla documentazione e sulle dichiarazioni presentate che risultassero non perfettamente conformi a quanto richiesto nel presente avviso*"), il nucleo di valutazione, appositamente riconvocato, **ha riammesso** e valutato le proposte presentate da n. 6 Istituti Scolastici, **ammettendone quindi a finanziamento n. 5**, così come riportato nell'**Allegato "A"**, *parte integrante e sostanziale del presente provvedimento*;
- **di confermare l'esclusione** per tutti gli altri n. **9** Istituti Scolastici per le motivazioni riportate nella D.D. n. 2035/2011.
- **di dare atto che per effetto delle variazioni del costo dei progetti conseguenti alla rettifica di**

errori (nello specifico relative alle rettifiche contrassegnate nell'elenco precedente dai numeri 1 e 22, per complessivi euro 23.277,36 = 11.638,68 x 2) e per effetto del riesame di n. 5 Istituti Scolastici riportati nell'Allegato "A", per complessivi euro 556.603,40, il finanziamento totale disponibile per gli interventi di cui all'Avviso n. 5/2011 è pari a euro 26.529.050,48 e non a euro 25.972.447,08 come riportato nella D.D. n. 2035/2011;

- di dare atto che la spesa complessiva di **euro 533.326,04** derivante dall'approvazione delle graduatorie di cui al presente atto, **TROVA COPERTURA** così come riportato nella sezione contabile, che qui si intende integralmente riportata;
- di disporre la pubblicazione sul BURP del presente provvedimento con i relativi allegati, ai sensi della L.R. n. 13/94, art. 6.

Il presente provvedimento, composto da n. 8 pagine + l'**Allegato "A"** di n. 1 pagina per complessive n. 9 pagine, è **adottato in originale:**

- è immediatamente esecutivo;
- sarà disponibile sul portale del Servizio Formazione Professionale
<http://formazione.regione.puglia.it>;
- sarà reso pubblico, ai sensi del 3° comma art. 16, del D.P.G.R. n. 161 del 22/02/2008, mediante affissione all'Albo del Servizio Formazione Professionale, ove resterà affisso per n. 10 giorni consecutivi;
- sarà trasmesso in copia conforme all'originale al Segretariato Generale della Giunta Regionale, ai sensi dell'art. 6, comma quinto, della L.R. n. 7/97 ed in copia all'Assessore alla Formazione Professionale.

L'Autorità di Gestione
P.O. Puglia F.S.E. 2007/2013
Dott.ssa Giulia Campaniello

La Dirigente del Servizio
Formazione Professionale
Dott.ssa Anna Lobosco



REGIONE PUGLIA
Area politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'innovazione
Servizio Formazione Professionale
Ufficio Programmazione e Attuazione Attività Finanziarie
P.O. PUGLIA – FSE 2007-2013 - ASSE IV Capitale Umano
Aviso n. 5/2011 – “DIRITTA SCUOLA”



ALLEGATO A

D.D. n. 1786 del 11/10/11 pubblicata sul BURP n. 161 del 14/10/2011

Cod. Mecc	Prov	Tipo Ist	Denominazione	Sede	Allievi			N. Pr. Richiesti	N. Prog. Progr. per la scuola	Tipologia Progetto	Classe di concorso Docenti	Personale ATA	Valutazione di merito			Ammissibile	Importo Progetto	Importo Pre-quota AA extra	Totale da Finanziare	CODICE POR	
					98	0	497						AA	70	140						252
LEIC8600A	Lecce	IC	I.C. Polo I	CARMIANO	399	0	497	2	1	A	EE	CS	AA	70	140	252	462	€43.435,00	€5.819,34	€49.254,34	PORDS11LE107
LEIC8600A	Lecce	IC	I.C. Polo I	CARMIANO	399	0	497	2	2	A	EE	CS	AA	70	140	252	462	€43.435,00	€5.819,34	€49.254,34	PORDS11LE108
LEM102004	Lecce	MM	S.M. G. PASCOLI - GALATINA	GALATINA	0	684	0	684	2	1	A043	A043	CS	70	140	265	475	€43.435,00		€43.435,00	PORDS11LE109
LEM102004	Lecce	MM	S.M. G. PASCOLI - GALATINA	GALATINA	0	684	0	684	2	2	A059	A059	CS	70	140	265	475	€32.030,00		€32.030,00	PORDS11LE110
LEIC81006	Lecce	IC	I.C. Porto Cesareo	PORTO CESAREO	312	186	0	498	2	1	EE	CS	AA	70	140	281	491	€43.435,00	€5.819,34	€49.254,34	PORDS11LE111
LEIC81006	Lecce	IC	I.C. Porto Cesareo	PORTO CESAREO	312	186	0	498	2	2	A043	A043	CS	70	140	281	491	€43.435,00	€5.819,34	€49.254,34	PORDS11LE112
LEIC8900T	Lecce	IC	TAURISANO POLO I	TAURISANO	481	145	0	626	3	1	EE	CS	AA	70	140	215	415	€43.435,00	€3.879,56	€47.314,56	PORDS11LE113
LEIC8900T	Lecce	IC	TAURISANO POLO I	TAURISANO	481	145	0	626	3	2	A043	A043	CS	70	140	215	415	€43.435,00	€3.879,56	€47.314,56	PORDS11LE114
LEIC8900T	Lecce	IC	TAURISANO POLO I	TAURISANO	481	145	0	626	3	3	EE	A059	AA	70	140	215	415	€32.030,00	€3.879,56	€35.909,56	PORDS11LE115
BAEE11005	Bari	EE	³ CD. S.DOMENICO SAVIO GRAVINA	GRAVINA IN PUGLIA	784	0	0	784	3	1	EE	CS		80	180	152	512	€43.435,00		€43.435,00	PORDS11BA225
BAEE11005	Bari	EE	³ CD. S.DOMENICO SAVIO GRAVINA	GRAVINA IN PUGLIA	0	0	970	970	3	2	EE	CS		80	180	152	512	€43.435,00		€43.435,00	PORDS11BA226
BAEE11005	Bari	EE	³ CD. S.DOMENICO SAVIO GRAVINA	GRAVINA IN PUGLIA	0	0	970	970	3	3	EE	CS		80	180	152	512	€43.435,00		€43.435,00	PORDS11BA227

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO INNOVAZIONE 13 dicembre 2011, n. 44

PO FESR 2007-2013, Asse I, Linea di Intervento 1.5, Azione 1.5.2, Programma Stralcio di Area Vasta: Approvazione del progetto preliminare “Sviluppo del sistema di E-government regionale nell’Area Vasta Lecce” presentato dall’Area Vasta Lecce

Il giorno 13 dicembre 2011 in Bari, nella sede

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Visti:

- gli artt. 4, 5 e 6 della Legge Regionale n. 7/97;
- la Deliberazione di Giunta Regionale n. 3261/98;
- gli artt. 4 e 16 del D.Lgs. n. 165/2001 e succ. modificazioni;
- l’art. 32 della legge 18 giugno 2009, n.69, che prevede l’obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all’Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;
- l’art. 18 del Dlgs 196/03 “Codice in materia di protezione dei dati personali” in merito ai Principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;
- la DGR n. 1238 del 30.08.2005, con cui è stato istituito il “Settore Cittadinanza Attiva ed E-Government”;
- il DPGR n. 161 del 22.02.2008, con cui è stato adottato l’atto di Alta Organizzazione della Presidenza e della Giunta della Regione Puglia che ha provveduto a ridefinire le strutture amministrative susseguenti al processo riorganizzativo “Gaia” - Aree di Coordinamento - Servizi - Uffici;
- la DGR n. 1444 del 30.07.2008, con cui sono stati nominati i Direttori di Area;
- la DGR n. 1351 del 28.07.2009, con cui è stata definita la nuova organizzazione delle Aree di Coordinamento, in attuazione del modello “Gaia”, prevedendo, tra gli altri, il Servizio Innovazione;
- il DPGR n. 787 del 30.07.2009, con cui sono stati istituiti i Servizi ricadenti nelle otto Aree di Coordinamento della Presidenza e della Giunta della Regione Puglia;
- la DGR n. 1451 del 04.08.2009 e la DGR n. 1992 del 20.09.2010, con cui si è provveduto al conferimento dell’incarico di dirigente del Servizio Innovazione;
- la DGR n. 1474 del 22.06.2010, con cui è stata modificata la DGR 1351/2010, prevedendo, tra l’altro, la ricollocazione del Servizio Innovazione presso l’Area Politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l’Innovazione;
- il DPGR n. 772 del 05.07.2010, con cui il Servizio Innovazione è stato ricollocato presso l’Area Politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l’Innovazione;
- la DGR n. 1112 del 19.05.2011 con cui, tra l’altro, viene revocata la DGR 1351 del 28.07.2009 e s.m.i. e vengono confermati gli incarichi dirigenziali;
- il DPGR n. 675 del 17.06.2011 con cui si è modificato l’assetto organizzativo della Presidenza e della Giunta Regionale, modificando, altresì, il DPGR n. 161 del 22 febbraio 2008 e ss.mm.ii. e sostituendo il DPGR 787 del 30/07/2009 e ss.mm.ii;
- la DGR n. 146 del 12.02.2008 con la quale si è preso atto della decisione della Commissione Europea C(2007) 5725 del 20.11.2007 con cui è stato approvato il PO FESR 2007-2013 della Regione Puglia;
- il DPGR n. 886 del 24.09.2008 con cui è stato emanato l’Atto di Organizzazione per l’Attuazione del P.O. FESR 2007-2013;
- la DGR n. 1849 del 30.09.2008 con la quale sono stati nominati l’Autorità di Gestione del P.O. FESR 2007-2013, nonché i Responsabili degli Assi di cui al medesimo programma;
- la DGR n. 185 del 17.02.2009 con la quale sono stati nominati i Responsabili delle Linee di Intervento del P.O. FESR 2007-2013, modificata dalla DGR n. 2157 del 17.11.2009;
- la DGR n. 2157 del 17.11.2009 con la quale sono stati adeguati gli atti di nomina dei Responsabili delle Linee di Intervento del P.O. FESR 2007-2013 al modello organizzativo “Gaia”, nominando responsabile della Linea di intervento 1.5 il Dirigente del Servizio Innovazione;
- la DGR n.2424 del 08.11.2011 con la quale si sono adeguati al nuovo assetto organizzativo, ai sensi del DPGR 675 del 17 giugno 2011, gli incarichi di Responsabile di Linea di Intervento del P.O. FESR 2007-2013;

- la DD n.1 del 28.01.2010 della Dirigente del Servizio Innovazione, con cui è stato conferito l'incarico di Responsabile delle Azioni 1.5.1 - 1.5.2;
- la DD n. 16 del 24.06.2011 del Dirigente del Servizio Innovazione con cui è stato conferito l'incarico al nuovo responsabile delle Azioni 1.5.1, 1.5.2 e 1.5.3;
- la DD n. 17 del 26.06.011 del Dirigente del Servizio Innovazione con cui è stato revocato l'incarico al nuovo responsabile delle Azioni 1.5.1, 1.5.2 e 1.5.3;
- la DGR n. 165 del 17.02.2009 con la quale si è preso atto dei Criteri di selezione delle operazioni definite in sede di Comitato di Sorveglianza;
- la DGR n. 748 del 07.05.2009 con la quale si è preso atto, in prima lettura, del documento "PO 2007-2013. Strategia Regionale per la Società dell'Informazione", successivamente approvato con DGR n. 508 del 23.02.2010;
- la DGR n. 749 del 07.05.2009 con la quale è stato approvato il Programma Pluriennale dell'Asse I del P.O. FESR 2007-2013 ed autorizzato il responsabile della Linea di Intervento 1.5, nominato con DGR 185 del 17.02.2009, ad adottare atti di impegni e spese sui Capitoli di cui alla citata DGR nei limiti delle dotazioni finanziarie del PPA;
- la DD n. 7 del 30.06.2009 del Direttore dell'Area Politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione con cui sono state adottate le linee di indirizzo per la Linea 1.5, PPA DGR 749 del 07.05.2009;
- la DGR n. 2301 del 30.11.2009 con la quale è stato approvato il rifinanziamento del PO Fesr 2007-2013, Asse I, Linea di Intervento 1.5 - Legge Regionale n. 11 del 30 aprile 2009, recante "Bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2009 e pluriennale 2009-2011";
- la DGR n. 656 del 05.04.2011 con la quale è stato riapprovato il Programma Pluriennale dell'Asse I del P.O. FESR 2007-2013, periodo 2007-2010;
- la DGR n.1779 del 02.08.2011 con la quale sono state approvate le modifiche al Programma Pluriennale di Attuazione 2007-2013 dell'Asse I del P.O. FESR 2007-2013, periodo 2007-2013.

Premesso che:

- la Linea di Intervento 1.5 del PPA Asse I, PO FESR 2007-2013, promuove l'offerta di servizi

digitali innovativi da parte della Pubblica Amministrazione nei confronti dei cittadini, delle imprese e della stessa PA;

- l'Azione 1.5.2 della Linea di Intervento 1.5, PPA Asse I, PO FESR 2007-2013, (di seguito "Azione 1.5.2") ha l'obiettivo di costituire una rete regionale di servizi finalizzata allo sviluppo del sistema di E-government e della Società dell'Informazione nelle Amministrazioni locali;
- l'"Azione 1.5.2" prevede che parte di essa possa essere attivata previa programmazione negoziata con le Aree Vaste, nonchè "il pieno utilizzo e valorizzazione della rete Rupar Puglia che, essendo ormai parte integrante di SPC, rappresenta lo strumento basilare, secondo quanto previsto dall'Art. 76 del Decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 e s.m.i. ("Codice dell'amministrazione digitale"), dell'integrazione in rete delle Pubbliche Amministrazioni";
- con Determinazione n. 34 del 05.08.2009 della Dirigente del Servizio E-government, E-Democracy e Cittadinanza Attiva (oggi Servizio Innovazione) è stata stabilita l'ammissibilità delle spese relative alla continuità d'uso della Rupar per il periodo 01.11.2008 - 31.12.2009, nell'ambito dell'"Azione 1.5.2", indicando l'importo massimo rendicontabile nell'importo già finanziato per ciascun Ente locale nella precedente programmazione e confermando le relative modalità rendicontative;
- con Determinazione n. 41 del 28.06.2010 della Dirigente del Servizio Innovazione si è provveduto ad approvare la "Spesa Rupar massima rendicontabile per il periodo 01.11.2008-31.12.2009 da parte dei Comuni pugliesi aggregati per Area Vasta" e si è subordinata, tra l'altro, la rendicontabilità della stessa alla "sottoscrizione del disciplinare relativo all'intervento 1.5-Programma Stralcio, in cui rientra il Comune, da parte dell'Ente beneficiario individuato";
- la dotazione finanziaria dell'"Azione 1.5.2" a seguito dell'approvazione della DGR n. 1779 del 02.08.2011, è pari a euro 52.872.925,27;
- con DGR n. 917 del 26.05.2009 sono stati individuati gli adempimenti per la definizione del Programma Stralcio di interventi di Area Vasta, prenotando la cifra di euro 15.000.000,00 per la Linea di Intervento 1.5;

- con DGR nn. 2683, 2684, 2685, 2686, 2687, 2688, 2689, 2690, 2691, 2692 del 28.12.2009, successivamente modificate con DGR n. 9 dell'11.01.2010, sono stati approvati i Programmi Stralcio degli Interventi delle Aree Vaste individuando per ciascuna Area Vasta l'importo per la realizzazione dell'intervento relativo alla Linea di Intervento 1.5;
- con Determinazione n. 34 del 05.08.2009 della Dirigente del Servizio E-Government, E-Democracy e Cittadinanza Attiva (oggi Servizio Innovazione) si è provveduto ad impegnare complessivi euro 5.250.000,00 per la spesa Rupar degli enti locali per il periodo 01.11.2008 - 31.12.2009;
- con Determinazione n. 41 del 28.06.2010 della Dirigente del Servizio Innovazione si è provveduto ad impegnare l'ulteriore somma di euro 111.882,33 necessaria per la totale copertura della Spesa Rupar massima rendicontabile per il periodo 01.11.2008-31.12.2009 da parte dei Comuni pugliesi aggregati per Area Vasta;
- con DGR n. 1304 del 27.05.2010 si è stabilito per gli interventi a rete afferenti alla Linea di Intervento 1.5 che i cronogrammi definiti in sede di sottoscrizione di Disciplinare costituiscono i termini temporali di riferimento per l'assegnazione delle economie ai fini della loro utilizzazione;
- con DGR n. 165 del 17.02.2009 sono state approvate, tra l'altro, le Direttive concernenti le procedure di gestione del PO FESR 2007-2013, successivamente modificate, integrate e specificate con DGR n. 651 del 09.03.2010;
- con Determinazione n. 47 del 12.07.2010 della Dirigente del Servizio Innovazione si è provveduto ad approvare lo schema di disciplinare regolante i rapporti tra la Regione Puglia e i Soggetti Beneficiari per gli interventi relativi alla Linea 1.5 a valere sul Programma Stralcio di cui alle DGR nn. 2683, 2684, 2685, 2686, 2687, 2688, 2689, 2690, 2691, 2692 del 28.12.2009 e alla DGR n. 9 dell'11.01.2010, e l'allegato indice (format) di progetto definitivo;
- con Determinazione n. 41 del 7.12.2011 del Dirigente del Servizio Innovazione si è provveduto a modificare ed integrare lo schema di disciplinare e il relativo allegato di cui alla Determinazione n. 47 del 12.07.2010.

Rilevato che:

- l'Azione 1.3.6, Linea di Intervento 1.3, PPA Asse

I, PO FESR 2007-2013, prevede la costituzione del Cripal (Centro Regionale per l'Innovazione della PA Locale) quale Centro di governo regionale per l'E-government che fornisce indicazioni, rilascia standard e certifica l'aderenza a questi ultimi al fine di realizzare e far evolvere un insieme di servizi e un insieme di modalità avanzate per la fruizione degli stessi;

- con Determinazione n. 5 del 11.06.2009 del Direttore dell'Area Politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione è stato istituito formalmente il CRIPAL;
- con Determinazione n.6 del 30.06.2009 del Direttore dell'Area Politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione si è preso atto ed è stato adottato il documento predisposto dal CRIPAL "Servizi pubblici della PAL prioritariamente informatizzabili";
- con Determinazione n. 31 del 23.12.2009 del Direttore dell'Area Politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione si è preso atto ed è stato adottato il documento predisposto dal CRIPAL "Linee Guida Tecniche standard e specifiche tecniche Azione 1.5.2 PO FESR 2007-2013, Versione del 23.10.2009";
- l'"Azione 1.5.2" prevede che il CRIPAL fornisca indicazioni, rilasci standard e certifichi l'aderenza a questi ultimi al fine di realizzare e far evolvere un insieme di servizi e un insieme di modalità avanzate per la fruizione degli stessi.

Considerato che:

- con Convenzione sottoscritta in data 09.10.2008, i Comuni dell'Area Vasta Lecce hanno costituito la forma associativa ai sensi dell'art. 30 del T.U.E.L., finalizzata, tra l'altro, all'elaborazione, implementazione e avvio operativo del Piano Strategico ed hanno individuato il Comune di Lecce quale capofila;
- con DGR n. 2685 del 28.12.2009, successivamente modificata con DGR n. 9 dell'11.01.2010, è stato approvato il Programma Stralcio degli Interventi dell'Area Vasta Lecce, individuando in euro 1.517.661,00 l'importo per la realizzazione dell'intervento relativo alla Linea di Intervento 1.5;
- a seguito di tale DGR, l'Area Vasta Lecce ha presentato, con nota prot. 12765 del 26.01.2010 (prot. ingresso Regione Puglia AOO_144/09 /

- 02/2010/87), la propria proposta di atto tecnico relativo agli interventi programmati per lo Sviluppo del sistema di E-government regionale nella propria Area;
- il suddetto atto tecnico è stato istruito dal Servizio Innovazione, con relazione istruttoria n.9 del 07.06.2010, producendo delle osservazioni comunicate all'Area Vasta con nota prot. AOO_144/22/03/2010-257;
 - in data 02.04.2010 si è svolto un incontro formale di approfondimento e chiarimento, per l'integrazione ed il perfezionamento dell'atto tecnico, tra rappresentanti dell'Area Vasta Lecce e rappresentanti del Servizio Innovazione della Regione Puglia, avviando un processo di condivisione e negoziazione, che ha portato alla stesura del progetto preliminare;
 - in data 19.10.2010 l'Assemblea Interistituzionale del Piano Strategico di Area ha provveduto a:
 - approvare lo schema di Convenzione ai sensi dell'art. 30 del T.U.E.L. avente ad oggetto l'attuazione del Piano Strategico di Area Vasta Lecce 2005 - 2015, finalizzata, tra l'altro, alla costituzione dell'Ufficio Unico di Area Vasta;
 - dare atto che, così come disposto dall'art.15, comma 5, dello schema di Convenzione oggetto di approvazione del medesimo ordine del giorno, ai fini dell'attuazione dell'intervento a rete in oggetto, la funzione di ente attuatore viene conferita al Comune di Lecce, confermando in ciò quanto già deliberato dalla Cabina di Regia con Verbale n.14 del 15.04.10);
 - approvare la versione finale del progetto preliminare;
 - con Convenzione sottoscritta in Assemblea Interistituzionale in data 27.04.2011, i Comuni dell'Area Vasta Lecce hanno costituito la forma associativa ai sensi dell'art. 30 del T.U.E.L., finalizzata, tra l'altro, all'attuazione del Piano Strategico ed hanno individuato il Comune di Lecce quale capofila;
 - il Comune di Lecce con nota prot. 86210 del 23.06.2011 (prot. ingresso Regione Puglia AOO_144/27/06/2011/466) ha inviato la Convenzione sottoscritta ai sensi dell'art. 30 del T.U.E.L e il progetto preliminare;
 - il Comune di Lecce ha trasmesso in data 08.09.2011 (protocollo ingresso Regione Puglia

AOO_144/08/09/2011/578) e in data 09.09.2011 (protocollo ingresso Regione Puglia AOO_144/09/09/2011/579) documentazione integrativa;

- il progetto preliminare presentato dall'Area Vasta prevede un contributo finanziario totale pari a euro 2.109.747,54 di cui euro 1.517.661,00 relativamente al Programma Stralcio di Area Vasta e euro 592.086,54 per la spesa RUPAR relativo al periodo 1/11/2008 - 31/12/2009;
- il progetto preliminare è stato sottoposto, con esito positivo, ad istruttoria tecnico-finanziaria dal Servizio Innovazione, con relazione istruttoria n.2011/8 del 12.12.2011.

VERIFICA AI SENSI DEL DLGS 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal DLGS 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n.5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

ADEMPIMENTI CONTABILI AI SENSI DELLA L.R. N. 28/01 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI

Si dichiara che il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione e che è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

Ritenuto di dover provvedere in merito

DETERMINA

- di prendere atto delle premesse che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto;
- di approvare il progetto preliminare "Sviluppo del sistema di E-government regionale nell'Area Vasta Lecce", presentato dall'Area Vasta Lecce.

- Il presente provvedimento:
- è immediatamente esecutivo;
 - sarà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia;
 - sarà notificato al Responsabile dell'Asse I del P.O. FESR 2007-2013;
 - sarà notificato all'Autorità di Gestione del P.O. FESR 2007-2013;
 - sarà notificato al Comune di Lecce ed all'Area Vasta Lecce;
 - composto da n. 6 facciate è prodotto in un unico originale.

Il Dirigente del Servizio Innovazione
Davide F. Pellegrino

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO POLITICHE PER IL LAVORO 18 novembre 2011, n. 698

CIG in deroga. Concessione trattamento e autorizzazione all'INPS al pagamento

Il giorno 18/11/11, in Bari, nella sede del Servizio Politiche per il Lavoro, Via Corigliano, 1 - Z.I. è stata adottata la seguente Determinazione

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

sulla base dell'istruttoria espletata dal sig. Emidio Smaltino, confermata dalla responsabile PO, Maria Luisa Monfreda preso atto che:

Visto l'art.19, comma 9, del Decreto-legge 29 Novembre 2008, n.185, convertito con modificazioni, con legge 28 Gennaio 2009, n.2, così come modificato dall'art.7-ter,comma 5, della legge 9 aprile 2009 n. 33

Visto l'art. 2, comma 36, della legge 22 dicembre 2008, n. 203 (legge finanziaria 2009);

Visto l'art. 2, commi 138 e 140, della legge 23/12/09, n. 191 (legge finanziaria 2010);

Visto l'art. 1, commi da 29 a 34, legge 13/12/2010 n.220 (legge finanziaria 2011);

Visto l'accordo in sede di conferenza Stato-Regioni del 12/2/09 e del 20/4/11

Visti i Decreti n. 45080 del 19/2/09 e n. 46449 del 7/7/09 con i quali vengono destinati rispettivamente 10 milioni e 49 milioni di euro per la concessione o per la proroga della CIG e della Mobilità in deroga;

Visto decreto interministeriale n. 62514/2011 con il quale vengono destinati 100 milioni di euro a valere sui fondi nazionali per la concessione o per la proroga in deroga alla vigente normativa della CIG, ordinaria e/o straordinaria, di mobilità e della disoccupazione speciale ai lavoratori subordinati a tempo determinato ed indeterminato, con inclusione degli apprendisti e dei lavoratori somministrati;

Visto il verbale di accordo 29/6/2011 tra la Regione Puglia e le Parti Sociali;

Esaminate le domande di CIG in deroga presentate dalle aziende;

Vagliata la documentazione prodotta a corredo delle precitate istanze;

Rilevato che, sulla base degli atti prodotti dagli istanti, sussistono i presupposti di legge per beneficiare del trattamento di cassa integrazione in deroga;

Esaminati i verbali di consultazione sindacale, ex art. 2 D.P.R. 10 giugno 2000, n.218, sottoscritti presso le sedi delle Province o presso la Regione Puglia;

VERIFICA AI SENSI DEL DLGs 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal DLgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n.5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la

diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili; qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

ADEMPIMENTI CONTABILI AI SENSI DELLA L.R. n.28/2001

Essendo un atto autorizzativo, il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione e che è escluso ogni onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

Ritenuto di dover provvedere in merito

DETERMINA

1. Di concedere il trattamento di CIG in deroga alle imprese di cui all'allegato A parte integrante e sostanziale della presente determinazione. Complessivamente le aziende potranno ricorrere alla sospensione e/o riduzione di uno o più dipendenti, secondo quanto indicato nell'allegato A, per il periodo, le ore massime, il numero di lavoratori, l'importo massimo autorizzato e secondo la modalità di pagamento diretto;
2. di autorizzare la sede regionale INPS ad erogare il trattamento di cassa integrazione guadagni in deroga in favore delle aziende indicate nell'Allegato A al presente provvedimento, fatto salvo l'accertamento da parte dell'Istituto di eventuali preclusioni, incompatibilità o cause di decadenza, sulla base di quanto richiesto dalle suddette imprese all'atto della richiesta di erogazione dei trattamenti autorizzati;
3. Il costo totale stimato per l'erogazione del trattamento di integrazione salariale in deroga autorizzato, con riguardo al numero complessivo di ore **1.907.854** di sospensione dell'attività dei lavoratori interessati, previsto dagli istanti, ammonta a complessivi **euro 18.696.969,20**. La quota FSE a carico della Regione Puglia, secondo quanto stabilito dall'Accordo Stato-Regioni del 20 aprile 2011 sarà del 40%;
4. Il provvedimento viene redatto in forma integrale e "per estratto", con parti oscurate non necessarie ai fini di pubblicità legale, nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Dlgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali e ss.mm. e ii;
5. La presente autorizzazione viene concessa nel limite delle risorse finanziarie disponibili ed è subordinata alla condizione che sussistano, da parte delle imprese e dei lavoratori interessati, i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia, che consentano la fruizione della CIG per i periodi autorizzati e che non sia stato richiesto alcun altro trattamento previdenziale o assistenziale connesso alla sospensione dell'attività lavorativa;
6. Le imprese autorizzate a beneficiare dei suddetti trattamenti in deroga dovranno provvedere tempestivamente alla trasmissione dei modelli SR41 all'INPS, e in particolare dovranno inviare gli stessi modelli SR41 entro sessanta giorni all'adozione della presente determina, giuste disposizioni ministeriali del 14/6/10 prot. N. 14/15340. In mancanza di tale adempimento si provvederà al recupero delle risorse impegnate le quali saranno destinate a diverso impiego;
7. il presente provvedimento:
 - a) è immediatamente esecutivo
 - b) sarà pubblicato (per estratto) all'albo on line nelle pagine del sito www.regione.puglia.it;
 - c) sarà pubblicato (per estratto) nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia;
 - d) sarà trasmesso in copia conforme all'originale alla Segreteria della Giunta Regionale;
 - e) sarà disponibile (per estratto) nel sito ufficiale della Regione Puglia: www.regione.puglia.it;
 - f) sarà trasmesso in copia (per estratto) all'Assessore al Welfare;

Il presente atto, composto da n° 14 facciate, compreso l'allegato "A", è adottato in originale.

Il Dirigente
del Servizio Politiche per il Lavoro
Dott.ssa Luisa Anna Fiore

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

N.	RIF.	DATA ARRIVO	Prot. Istanza	Partita Iva o C.F.	Matricola INPS	TIPOLOGIA	Denominazione Azienda	Sede Operativa	C.A.P.	Indirizzo	PR	N. Lav.	Totale Ore	Data Inizio CIG	Data Fine CIG	Importo Autorizzato
1	F031/21	06/09/11	29576	03499060717	3105475124	ARTIGIANA	"CARTON FOGGIA" DI TARTAGLIA LUCA	FOGGIA	71121	VIA DI TRESSANTI 6/8	FG	3	1.560	01/07/11	30/09/11	15.288,00
2	F032/01	14/09/11	29862	03350530725	906193943	SERVIZI	ACCADUEO SRL	BARLETTA	76011	C/O CASERMA STELLA	BA	12	1.684	20/07/11	31/12/11	16.503,20
3	F031/36	08/09/11	29680	03350530725	4106486641	SERVIZI	ACCADUEO SRL	LECCE	73100	VIA PROVINCIALE PER ARNESANO	LE	58	26.128	06/09/11	31/12/11	256.054,40
4	F031/55	13/09/11	29861	00059410746	1600161032	IND.OLTRE 15 DIP	ADRIATICA LEGNAMI SRL	FASANO	72015	S.S. 16 KM 855+500	BR	30	14.520	05/09/11	31/12/11	142.296,00
5	F001/19	15/07/11	22232	05849090724	0911604616	COMMERCIO	AL SAVOIA SRL	BARI	70100	VIA CALEFATI 61/B	BA	5	5.220	01/07/11	31/12/11	51.156,00
6	F029/33	30/08/11	28498	02605840731	7804848339	SERVIZI	ALLEVAMENTO SCARANO SRL	LEPORANO	74020	VIA PER SATURO 1241	TA	1	60	01/07/11	11/07/11	588,00
7	F030/05	31/08/11	28593	05266220721	0910026172	ARTIGIANA	AM.PIA. SNC DI CASCARANO GIACOMO & FASANO FILIPPO	ACQUAVIVA DELLE FONTI	70021	VIA CORIOLANO 47	BA	2	2.096	01/07/11	31/12/11	20.540,80
8	F032/04	14/09/11	29867	01770350743	1603725233	SERVIZI	ARCHE' SRL	BRINDISI	72100	VIA APPIA 2	BR	4	3.520	01/08/11	31/12/11	34.496,00
9	F031/42	09/09/11	29682	02391160732	7804612053	IND.FINO 15 DIP	ARCHIFOR CASA SRL	GROTTAGLIE	74023	VIA ATENE 14	TA	3	422	01/08/11	31/08/11	4.135,60
10	F018/25	04/08/11	27156	02155320720	0907862800	SERVIZI	ARIETE SOC. COOP	BARI	70100	VARIE SEDI ARCHIVIO DI STATO	BA	8	1.148	01/08/11	31/12/11	11.250,40
11	F029/32	30/08/11	28501	02611930757	4104850060	COMMERCIO	ARSENI SERGIO (STAZ. SERV. AGIP)	CAVALLINO	73010	VIA SS 16 KM 958+450	LE	5	5.400	01/07/11	31/12/11	52.920,00
12	F017/27	04/08/11	27059	01334740725	0908296581	SERVIZI	ASSOCIAZIONE LAICALE SAN SILVESTRO ONLUS	BISCEGLIE	76011	VIA SANT'ANDREA 48	BT	48	16.860	18/07/11	31/12/11	165.228,00
13	F029/25	30/08/11	28552	BNCGN64L14HO965	0907699550	COMMERCIO	B.D.B. INFORMATICA DI BIANCO GIOVANNI	PUTTIGIANO	70017	VIA ROMANAZZI CARDUCCI 36	BA	16	10.480	01/07/11	31/12/11	102.704,00
14	F006/04	21/07/11	23130	00266390723	0901753904	IND.FINO 15 DIP	BALICE SRL	VALENZANO	70010	S.P. CEGLIE - ADELFA KM 3	BA	7	7.280	01/07/11	31/12/11	71.344,00
15	F030/27	31/08/11	28635	02105560730	7803284332	IND.OLTRE 15 DIP	BELLELI OFF SHORE IN CONC. PREV. E IN LIQUIDAZIONE	TARANO	74121	VIA PRINCIPE AMEDEO 26	TA	136	146.880	01/07/11	31/12/11	1.439.424,00
16	F029/37	30/08/11	28484	04550940722	0908598238	COMMERCIO	BENINI SUD SRL	MODUGNO	70026	S.P. BARI-MODUGNO KM 0,800	BA	2	1.360	01/09/11	31/12/11	13.328,00

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

17	F006/46	21/07/11	23180	TDRNGL55R67F262 E	0905372455	COMMERCIO	BIANCO CORREDI DI TODARO ANGELA	MODUGNO	70026	VIA ROMA 14	BA	1	652	01/07/11	31/12/11	6.193,60
18	F032/30	20/09/11	29952	02653040739	7805120984	SERVIZI	BLU MARINE SERVICES SRL	TARANTO	74123	MOLO POLISETTORIALE S.S. 106	TA	16	4.335	01/08/11	31/12/11	42.483,00
19	F030/32	31/08/11	28640	01738900743	1601805744	ARTIGIANA	CAMICERIA CARUCCI SRL	FRANCAVILLA FONTANA	72021	V.LE DELL'INDUSTRIA Z.I. SN	BR	36	37.073	01/07/11	31/12/11	363.315,40
20	F031/02	05/09/11	29518	00061410742	1600335291	IND.FINO 15 DIP	CANTINA COOP. DELLA RIFORMA FONDARIA	LATIANO	72022	VIA BRINDISI 18	BR	1	1.025	01/07/11	31/12/11	10.045,00
21	F029/22	25/08/11	28559	04738990722	0908991107	COMMERCIO	CAR SERVICE SRL	BARI	70017	VIA NAPOLI 353	BA	6	8.640	01/07/11	31/12/11	84.672,00
22	F029/22 BIS	25/08/11	28559	04738990722	0913032035	COMMERCIO	CAR SERVICE SRL	BARI	70017	VIA NAPOLI 353	BA	6	8.640	01/07/11	31/12/11	84.672,00
23	F033/03	21/09/11	30304	CGLFNC39A08L425 J	0901745226	ARTIGIANA	CEGLIE FRANCESCO	TRIGGIANO	70019	VIA MICHELANGELO INTERESSE 82	BA	7	4.505	06/09/11	31/12/11	44.149,00
24	F031/18	06/09/11	29560	03208850754	4105099439	SERVIZI	CENTRO ANALISI AMBIENTALI SRL	CASARANO	73042	VIA F.LLI BANDIERA ANGOLO VIA G. TELL	LE	6	1.397	01/07/11	31/12/11	13.690,60
25	F029/28	30/08/11	28534	04363200728	3103281264	SERVIZI	CENTRO DI RICERCHE CLINICHE ED ORMONALI SRL	FOGGIA	71121	VIA G. ROSATI 137	FG	5	1.088	01/07/11	31/12/11	10.662,40
26	F012/12	18/07/11	22261	03662080757	4106154890	IND.OLTRE 15 DIP	CENTRO RICERCHE CAZATURE CRC SRL	TRICASE	73039	ZONA INDUSTRIALE	LE	335	351.080	01/07/11	31/12/11	3.440.584,00
27	F031/04	05/09/11	29521	02189690718	3103800317	COMMERCIO	CIAVARELLA ANTONIO PIO	SAN MARCO IN LAMIS	71014	VIA CARLO ALBERTO DALLA CHIESA CN	FG	2	2.046	01/07/11	31/12/11	20.050,80
28	F031/05	05/09/11	29523	03192390718	3104893741	COMMERCIO	CIAVARELLA ARREDAMENTI	SAN MARCO IN LAMIS	71014	PIAZZA ERNESTO DE MARTINO 17	FG	2	2.060	01/07/11	31/12/11	20.188,00
29	F030/09	31/08/11	28616	CVRMHL70S42H98 5F	3104327936	COMMERCIO	CIAVARELLA MICHELINA	SAN MARCO IN LAMIS	71014	C.SO MATTEOTTI 134	FG	1	693	01/07/11	31/12/11	6.791,40
30	F030/24	31/08/11	28632	01793900711	3102344391	SERVIZI	CITTA' FUTURA SOC. COOPERATIVA ARL	SAN GIOVANNI ROTONDO	71013	VIA FOGGIA 252	FG	6	2.874	01/07/11	31/12/11	28.165,20
31	F030/13	31/08/11	28620	02751010733	7805244330	IND.OLTRE 15 DIP	CO.GE. SRL	TARANTO	74123	VIA GALESO 40	TA	8	8.384	01/07/11	31/12/11	82.163,20
32	F031/12	05/09/11	29545	02287030759	1601770781	COMMERCIO	COMPAGNIA MERIDIONALE CEMENTI (C.M.C.) SRL	BRINDISI	72100	COSTA MORENA- BRINDISI PORTO	BR	3	1.296	01/07/11	31/12/11	12.700,80
33	F021/03	11/08/11	27618	8000807034	7801301413	SERVIZI	CONSORZIO DI DIFESA DELLE PRODUZIONI INTENSIVE DELLA PROVINCIA DI TARANTO	TARANTO	74121	VIA G. MESSINA 68	TA	3	327	01/07/11	20/07/11	3.204,60

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

34	F006/61	21/07/11	23196	05122770729	0909692380 0911443680	IND.OLTRE 15 DIP	CONSORZIO SIGI ARL	BARI	70123	VIA DEI LILIIUM 2	BA	28	29.120	01/07/11	31/12/11	285.376,00
35	F032/28	19/09/11	29929	05690730725	0912336208	ARTIGIANA	CURCI VINCENZO	RUVO DI PUGLIA	70037	VIA N. BOCCUZZI 4	BA	3	3.240	01/07/11	31/12/11	31.752,00
36	F014/28	01/08/11	26441	01088700735	7803072381	IND.FINO 15 DIP	D.D.M. SRL	STATTE	74010	VIA NICOLA VACCAI 3	TA	8	7.207	01/07/11	31/12/11	70.628,60
37	F021/10	11/08/11	27633	03026090716	3104237727	COMMERCIO	DAUNIA SPA	FOGGIA	71121	S.S. 16 KM 678+850	FG	8	7.712	01/07/11	30/09/11	75.577,60
38	F031/56	02/09/11	36982	DCLDNC49A05A88 3A	902608849	ARTIGIANA	DE CILLIS DOMENICO	RUVO DI PUGLIA	70037	VIA ALDO MORO 118	BA	4	3.797	01/07/11	31/12/11	37.210,60
39	F014/59	01/08/11	26474	02541420739	7804567098	COMMERCIO	DIGITAL SYSTEM SRL	MARTINA FRANCA	74015	VIA P. LEONE PAL. D/2	TA	2	704	01/07/11	31/08/11	6.899,20
40	F031/46	13/09/11	29846	08932841003	0913475302	COMMERCIO	DISTRIBUZIONE FILM SRL IN LIQUIDAZIONE	BARI	70100	VIA LATTANZIO 86/98	BA	1	288	12/09/11	31/10/11	2.822,40
41	F032/33	20/09/11	29949	02884580750	4104590195	COMMERCIO	DOLLY SRL	GALATINA	73013	P.ZZA FORTUNATO CESARI 30	LE	7	2.478	29/08/11	31/12/11	24.284,40
42	F029/20	30/08/11	28561	02081730711	3104346221	COMMERCIO	DONATACCI ANNA	SAN MARCO IN LAMIS	71014	VIA DAMIANO CHIESA 40	FG	2	1.018	01/07/11	31/12/11	9.976,40
43	F004/12	21/07/11	23016	01519860744	1602213968	IND.FINO 15 DIP	D'ORIANO MARIA EDELMA SRL	BRINDISI	72100	VIA G. FERRARIS 4	BR	12	9.423	01/07/11	31/12/11	92.345,40
44	F033/11	22/09/11	30383	00124140211	1201321550	SERVIZI	DUSSMANN SERVICE SRL	FOGGIA TARANTO	71100	VIA FORTORE 2	FG	44	9.000	01/09/11	31/12/11	88.200,00
45	F029/35	30/08/11	28486	00977210731	7802188068	ARTIGIANA	ELETTROMECCANICA BONUCCI & C. SNC	TARANTO	74121	V.LE UNITA' D'ITALIA 45	TA	17	17.392	01/07/11	31/12/11	170.441,60
46	F033/25	23/09/11	30416	0239440739	7804115639	IND.FINO 15 DIP	EMMECIELLE APPALTI SRL	TARANTO	74121	VIA MINNITI 73	TA	2	1.680	08/08/11	31/12/11	16.464,00
47	F030/31	31/08/11	28639	0913046470	0913046470	SERVIZI	ESDRA SOC. COOP.	ALBEROBELLO	70011	VIA AMMIRAGLIO MILLO	BA	55	26.637	01/07/11	31/12/11	261.042,60
48	F004/08	21/07/11	23012	02673690752	4104559181	COMMERCIO	ETA CONS SRL	LECCE	73100	PIAZZETTA SAN GIOVANNI DEI FIORENTINI 1	LE	4	2.970	01/07/11	31/12/11	29.106,00
49	F020/25	09/08/11	27454	04478010723	0908322857	COMMERCIO	EUROPA GET SRL	ALTAMURA	70022	VIA VITTORIO VENETO 89	BA	5	5.200	01/07/11	31/12/11	50.960,00
50	F020/19	09/08/11	27438	06853700729	0915455009	ARTIGIANA	F.D. INFISSI SAS DI AMATULLI FILIPPO & C.	SANTERAMO IN COLLE	70029	VIA GIOIA ZONA PIP LOTTO S/7	BA	4	3.668	01/07/11	31/12/11	35.946,40

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

51	F005/19	21/07/11	23105	00840070734	7804026933	ARTIGIANA	F.LLI ANTONIO E LEONARDO MATERA S.N.C.	LATERZA	74014	VIA M.L. KING 38	TA	2	1.952	01/07/11	31/12/11	19.129,60
52	F014/46	01/08/11	26460	00386790729	0901142337	ARTIGIANA	F.LLI BASSI SNC	TRANI	76125	VIA ANDRIA C.DA PETRARILO	BT	2	2.096	01/07/11	31/12/11	20.540,80
53	F006/30	21/07/11	23158	02158550729	0907878760	COMMERCIO	F.LLI MURGOLO SNC	BITONTO	70032	VIA R. COMES 41	BA	2	1.684	01/07/11	31/12/11	16.503,20
54	F031/14	06/09/11	29550	STNNTN62R26L049 C	7805033501	COMMERCIO	FIN. AN.SA. DI SANT'ARCAANGELO ANTONIO	TARANTO	74121	VIA EMILIA 18	TA	1	524	01/07/11	31/12/11	5.135,20
55	F033/06	22/09/11	30319	03436930717	3105298237	SERVIZI	FOGGIA SERVIZI SRL	FOGGIA	71121	VIA GEN. A. TORELLI 4	FG	78	61.268	01/08/11	31/12/11	600.426,40
56	F020/35	10/08/11	27477	FRNNTM51B10A662 C	0906715420	IND.FINO 15 DIP	FRANZETTI ANTONIO	BARI	70100	VIALE LOVRI Z.I. 18	BA	10	9.120	15/07/11	31/12/11	89.376,00
57	F030/12	31/08/11	28619	02673050734	7804972988	SERVIZI	GEMME DI LUCE	GROTTAGLIE	74023	VIA GARIBALDI 92	TA	3	1.404	01/07/11	31/12/11	13.759,20
58	F032/19	19/09/11	29942	05180110727	0909677035	SERVIZI	GENERAL SERVIZI SRL	MODUGNO	70026	S.P. BARI-MODUGNO KM 0,800 COMPARTO G CAPANNONE 8	BA	2	368	01/08/11	31/08/11	3.606,40
59	F001/10	15/07/11	22201	03826530721	09066532371	COMMERCIO	GI.PI. ELLE PUGLIA	BARI	70126	VIA AMENDOLA 170/5	BA	9	2.600	01/07/11	30/09/11	25.480,00
60	F030/19	31/08/11	28626	047668210728	0908754113	COMMERCIO	GIACOVELLI NATALE	LOCOROTONDO	70010	VIA ALBEROBELLO 91/B	BA	1	1.016	01/07/11	31/12/11	9.956,80
61	F030/23	31/08/11	28631	03088740711	3105555839	COMMERCIO	GIOIELLERIA F.LLI TORELLI SNC	SAN MARCO IN LAMIS	71014	VIA POZZO GRANDE 70	FG	1	1.021	01/07/11	31/12/11	10.005,80
62	F030/14	31/08/11	28621	01826450734	7803468693	IND.OLTRE 15 DIP	GIPI APPALTI SRL	TARANTO	74123	VIA ANFITEATRO 63	TA	10	10.480	01/07/11	31/12/11	102.704,00
63	F030/25	31/08/11	28633	01267560710	3105480670	SERVIZI	GIULIANI ROSA	SAN MARCO IN LAMIS	71014	P.ZZA GRAMSCI 25	FG	1	1.008	01/07/11	31/12/11	9.878,40
64	F033/04	21/09/11	30305	02806890733	7805521035	COMMERCIO	GPOINT SRL	TARANTO	74121	VIA ALTO ADIGE 15/B	TA	2	1.680	08/08/11	31/12/11	16.464,00
65	F003/06	20/07/11	23199	05190400720	909816443	ARTIGIANA	GRAFICHE DEL COLLE DI PROCINO & C. SAS	GIOIA DEL COLLE	70023	VIA ROSATI 1	BA	5	3.246	01/07/11	31/12/11	31.810,80
66	F030/30	31/08/11	28638	05765450720	0913329337	ARTIGIANA	GRANDEGASTRONOMIA SRL	MOLFETTA	70056	VIA A. OLIVETTI 42	BA	5	5.080	01/07/11	31/12/11	49.784,00
67	F034/01	27/09/11	12672DRDL	02132000734	7803386635	IND.OLTRE 15 DIP	GRUPPO MODA PIERRE SRL	TARANTO	74015	VIA MOTTOLA Z.I. KM 2,200	TA	1	680	07/09/11	31/12/11	6.664,00

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

68	F002/13	18/07/11	22262	03848340752	4106679892	IND.OLTRE 15 DIP	GSC PLAST SRL	TRICASE	73039	ZONA INDUSTRIALE	LE	75	78.600	01/07/11	31/12/11	770.280,00
69	F022/15	16/08/11	27831	04062421005	1602290532	IND.OLTRE 15 DIP	GSE INDUSTRIA AERONAUTICA SRL	BRINDISI	72100	VIA VECCHIA TORCHIAROLO SN	BR	35	36.400	01/07/11	31/12/11	356.720,00
70	F014/72	14/11/11	38347	01580930715	3102635945	SERVIZI	H.G.V ADVERTISING SRL UNIPERSONALE	SAN SEVERO	71016	VIA LEGNANO 32	FG	5	4.212	01/07/11	31/12/11	41.277,60
71	F026/13	25/08/11	28289	02108770740	02108770740	IND.OLTRE 15 DIP	HELIANTHUS	LATIANO	72022	PIAZZA BARTOLO LONGO 17	BR	1	1.048	01/07/11	31/12/11	10.270,40
72	F030/16	31/08/11	28623	02645420734	7804857623	SERVIZI	HOTEL SALA RICEVIMENTI VILLA MARIA CRISPANO DI CONSERVA ANGELO E F.LLI	CRISPANO	74012	VIA PER MARTINA FRANCA 181	TA	7	5.888	01/07/11	30/11/11	57.702,40
73	F025/16	24/08/11	28092	01021140726	0907882408/0 908710674	IND.OLTRE 15 DIP	I. CON. SPA	NOICATTARO/ACO UAVIVA DELLE FONTI	70021	S.P. ACQUAVIVA - CASAMASSIMA KM 2,5	BA	20	19.840	12/07/11	31/12/11	194.432,00
74	F030/21	31/08/11	28629	04716200722	0908999187	SERVIZI	IL BORGO DI TERESA SALERNO & C. SAS	LOCOROTONDO	70010	VIA MONFALCONE 18	BA	3	3.991	01/07/11	31/12/11	39.111,80
75	F031/26	07/09/11	29675	06704620720	0914615529	IND. FINO 15 DIP	IMPRESA EDILE LABARILE SRL	SANTERAMO IN COLLE	70029	VIA PIETRO MASCAGNI	BA	6	4.192	01/07/11	31/12/11	41.081,60
76	F022/40	17/08/11	27803	02328080714	3104108227	SERVIZI	INEDITO SRL	FOGGIA	71122	VIA SAN SEVERO KM.02	FG	12	12.480	01/07/11	31/12/11	122.304,00
77	F032/16	19/09/11	29946	02424850739	7804268179	IND.OLTRE 15 DIP	ING. MAGGI COSTRUZIONI SRL	SAVA	74028	C.SO UMBERTO I	TA	17	14.960	01/08/11	31/12/11	146.608,00
78	F008/03	22/07/11	23048	01005520729	0903279817	IND. FINO 15 DIP	JEANNOT'S SRL	MOLFETTA	70056	VIA DEI CALZATURIERI 11	BA	69	71.733	01/07/11	31/12/11	702.983,40
79	F031/49	13/09/11	29854	01798020739	1603458731	IND. FINO 15 DIP	JET SRL	BRINDISI	72100	VIA CAIROLI 28/A	BR	7	6.104	02/08/11	31/07/11	59.819,20
80	F032/12	15/09/11	29901	02308520747	1604213667	SERVIZI	LA FIDARESERVICE SRL	SAN DONACI	72025	VIA GALILEO FERRARIS 12	BR	28	27.328	08/08/11	31/12/11	267.814,40
81	F029/31	30/08/11	28507	03334630716	3105161850	ARTIGIANA	LA GARGANICA FRIGOR DI VINCIGUERRA ANGELO	RIGNANO GARGANICO	71010	VIA UGO FOSCOLO 9	FG	2	1.018	01/07/11	31/12/11	9.976,40
82	F002/20	18/07/11	22273	02215770757	4102849017	IND.OLTRE 15 DIP	LA NUOVA ADELCHI SPA	TRICASE	73039	VIA PROVINCIALE MONTESANO-TRICASE	LE	120	125.760	01/07/11	31/12/11	1.232.448,00
83	F031/54	13/09/11	29660	02727860724	0908998571	COMMERCIO	LA ZARZUELA COOP. SOCIALE A R.L.	CONVERSANO	70014	VIA GOBETTI 3	BA	1	511	01/09/11	13/12/11	5.007,80
84	F030/29	31/08/11	28637	06363960722	0913324185	SERVIZI	LABING SRL	LOCOROTONDO	70010	VIA FASANO 105	BA	1	1.048	01/07/11	31/12/11	10.270,40

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

85	F029/27	30/08/11	28538	01145990758	4101859310	SERVIZI	LABORATORIO ANALISI CLINICHE DOTT. G. ROMANO DI M. RUNCIO & C. SAS	LECCE	73100	VIA SAN DOMENICO SAVIO 77	LE	11	3.120	01/07/11	31/12/11	30.576,00
86	F032/13	16/09/11	29902	04643920723	0908405592 0908405593	IND. FINO 15 DIP	LAMA MARMI SRL	TRANI	76125	C/DA FONTANELLE 4/L	BT	4	3.040	21/08/11	31/12/11	29.792,00
87	F031/24	07/09/11	29678	LMMNLS76C57E0380	0913650976	ARTIGIANA	LEMMA ANNA LISA	SANTERAMO IN COLLE	70029	VIA ANNA FRANK 15	BA	15	13.100	01/07/11	31/12/11	128.380,00
88	F030/18	31/08/11	28625	06834850726	09151118207	COMMERCIO	LOGISTICA INTERMODALE SRL	BARI	70123	VIA M AESTRI DEL LAVORO C/DA LAMASINATA	BA	2	1.976	01/07/11	31/12/11	19.364,80
89	F029/23	30/08/11	28557	LVC5FN53P01H096V	0902892202	ARTIGIANA	LOVECE STEFANO	PUTIGIANO	70017	VIA TRIPOLI 7	BA	2	1.788	01/07/11	31/12/11	17.522,40
90	F030/11	31/08/11	28618	02434070757	1601850991	COMMERCIO	LUX AUTO SRL	BRINDISI	72100	VIALE PROV. LE PER LECCE	BR	5	4.568	01/07/11	31/12/11	44.766,40
91	F032/32	20/09/11	29950	04233500752	4108088128	SERVIZI	MA.DE.MA SRL	GALATINA	73013	VIA VIRGILIO 20	LE	5	1.584	29/08/11	31/12/11	15.523,20
92	F030/03	31/08/11	28582	04176150722	0908234161	IND.OLTRE 15 DIP	MAGLIFICIO DUE SRL	BARLETTA	76121	VIA DEL MARE 4/6/8/10	BT	23	1.436	01/07/11	31/08/11	14.072,80
93	F033/13	22/09/11	30381	DPLNTN77L18A669A	0911042337	ARTIGIANA	MAGLIFICIO GRACE DI DIPALMA ANTONIO	BARLETTA	76121	VIA TRANI113 - INTERNO I	BT	2	1.140	22/08/11	31/12/11	11.172,00
94	F033/08	22/09/11	30406	CCNRGR79R19A669S	0914596628	ARTIGIANA	MAGLIFICIO IDEA DI ACCONCIAIOCO RUGGIERO	BARLETTA	76121	VIA FOGGIA 55	BT	1	760	22/08/11	31/12/11	7.448,00
95	F031/41	09/09/11	29684	MRNGDE60D10H882	7802019667	ARTIGIANA	MARINELLI EGIDIO	CAROSINO	74021	VIA MONTEGRAPPA 58/B	TA	1	160	01/08/11	31/08/11	1.568,00
96	F031/47	13/09/11	29850	06151300727	0915654019	COMMERCIO	MASELLI SAS	BARI	70100	VIA GIULIO PETRONI 85/O	BA	3	2.640	01/08/11	31/12/11	25.872,00
97	F031/03	05/09/11	29520	MSTLNE60SH096V14	0906266283	ARTIGIANA	MASTROMARINO LEONE	CASTELLANA GROTTE	70013	STRADA STATALE 377 PER PUTIGNANO KM 14	BA	4	3.520	01/08/11	31/12/11	34.496,00
98	F032/31	20/09/11	29951	03507530750	4105595146	ARTIGIANA	MECCANICA MASCIULLO DI MASCIULLO ANGELO	GALATINA	73013	VIA CORIGLIANO D'OTRANTO C/O STABILIMENTO COLACEM SPA	LE	6	4.320	29/08/11	31/12/11	42.336,00
99	F004/19	21/07/11	23032	01962920748	1603079602	IND. FINO 15 DIP	MED.COST SRL	BRINDISI	72100	VIA MAZZINI 22	BR	2	2.056	01/07/11	31/12/11	20.148,80
100	F006/55	21/07/11	23189	04479050728	0908476004 0908499036	SERVIZI	MEDITERRANEA SOC. COOP. ARL	GIOVINAZZO	70054	VIA PETRARCA 5	BA	3	1.924	01/07/11	31/12/11	18.855,20
101	F033/14	22/09/11	30380	06564950720	0913984646	COMMERCIO	MULTING ITALY SRL	CAPURSO	70010	VIA EPIFANIA 153	BA	6	1.224	08/08/11	31/12/11	11.995,20

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

102	F010/20	26/07/11	24449	M/SCRF73P08L328 H	0911762905	ARTIGIANA	MUSICCO RAFFAELE	TRANI	76125	VIA TORRENTE ANTICO 4	BT	4	4.192	01/07/11	31/12/11	41.081,60
103	F029/36	30/08/11	28485	02420760734	7804142309	IND. FINO 15 DIP	NAVITECH SRL	TARANTO	74100	C/O ARSENALE MILITARE	TA	11	11.528	01/07/11	31/12/11	112.974,40
104	F033/24	23/09/11	30417	02655720734	7805059765	ARTIGIANA	NUOVA SANTOVITO DI DE LEO ANTONIO & C. SNC	MASSAFRA	74016	VIA DEGLI ARTIGIANI 11	TA	4	696	01/08/11	31/08/11	6.820,80
105	F017/21	04/08/11	27046	02655720734	7805059765	ARTIGIANA	NUOVA SANTOVITO DI DE LEO ANTONIO & C. SNC	MASSAFRA	74016	VIA DEGLI ARTIGIANI 11	TA	4	696	01/07/11	31/07/11	6.820,80
106	F032/05	14/09/11	29883	02565010739	7804664371	IND. FINO 15 DIP	NUOVA TECNAS SUD SRL	MASSAFRA	74016	S.S. APPIA KM 636,300	TA	5	2.997	09/09/11	31/12/11	29.370,60
107	F013/04	29/07/11	26296	LMPNTN56M09H50 1H	7803850652	ARTIGIANA	OLIMPIO ANTONIO	TARANTO	74100	VIA SOCRATE 13	TA	3	1.680	01/07/11	31/12/11	16.464,00
108	F013/03	29/07/11	26295	05086070728	0910838870	IND.OLTRE 15 DIP	P.R.I.A.M.O SRL	BITONTO	70032	TRAV. TORRE D'AGERA N.C.	BA	28	29.120	01/07/11	31/12/11	285.376,00
109	F029/21	30/08/11	28560	PNTRCC63P23F915 V	0913323771	ARTIGIANA	PENTIMELLA ROCCO	PUTIGNANO	70017	VIA DERNA 20	BA	2	2.112	01/07/11	31/12/11	20.697,60
110	F029/26	30/08/11	28510	06266420725	0913241248	SERVIZI	PIEFTE NUOVA SRL	LOCOROTONDO	70010	VIA A. DE GASPERI 2	BA	2	1.575	01/07/11	31/12/11	15.435,00
111	F004/01	21/07/11	22961	02618410753	4107332394	ARTIGIANA	POSABLOK SAS	RUFFANO	73049	VIA FALCONE SNC	LE	6	6.096	01/07/11	31/12/11	59.740,80
112	F001/14	15/07/11	22209	05582390729	912316901	SERVIZI	PRESIDENTE COOP. SOCIALE SPHERA REHACARE ARL ONLUS	GIOVINAZZO	70054	VIA LECCE 24	BA	5	3.172	01/07/11	31/12/11	31.085,60
113	F032/20	19/09/11	29941	04469290722	0910406918	COMMERCIO	PRIME REND SRL	BARLETTA	76121	VIA ANDRIA S.S. 170 KM 24,500	BT	1	696	05/09/11	31/12/11	6.820,80
114	F029/38	30/08/11	28483	VIEMCL69M14L049 O	7804167351	IND. FINO 15 DIP	PROGETTO SOFTWARE DI IEVA MARCELLO	TARANTO	74122	VIA FAUSTO PIRANDELLO 13/E	TA	2	2.096	01/07/11	31/12/11	20.540,80
115	F033/05	21/09/11	30307	01970560718	3104538563 3104538765 3104538664 3105073669	SERVIZI	PROMOSERVICE SRL	MANFREDONIA	71043	VIA MARCHIANO 7	FG	15	6.247	01/08/11	31/12/11	61.220,60
116	F029/34	30/08/11	28495	02370730737	7804315952	IND. FINO 15 DIP	RADICCHIO SRL	SAN GIORGIO JONICO	74027	S.S. APPIA-Z.I.	TA	5	2.002	01/07/11	31/12/11	19.619,60
117	F029/34 BIS	30/08/11	28495	02370730737	7804842177	COMMERCIO	RADICCHIO SRL	SAN GIORGIO JONICO	74027	S.S. APPIA-Z.I.	TA	1	843	01/07/11	31/12/11	8.261,40
118	F030/06	31/08/11	28596	02159810742	1603609584	ARTIGIANA	RESTAURA COSTRUZIONI SRL	BRINDISI OSTUNI	72100	VIA CARMINE ANG. VIA SAN LORENZO	BR	4	4.064	01/07/11	31/12/11	39.827,20

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

119	F023/12	19/08/11	28002	0447140724	0907728755	SERVIZI	RICERCHE RADIOLOGICHE SRL	MOLFETTA	70056	VIA P.L. DA PALESTRINA 1	BA	27	6.902	01/07/11	30/09/11	67.639,60
120	F033/23	22/09/11	30323	0215267054	4103033572	IND.OLTRE 15 DIP	ROMANO SPA	MATINO	73046	ZONA INDUSTRIALE	LE	180	125.280	01/09/11	31/12/11	1.227.744,00
121	F028/01	26/08/11	28427	00470670738	7801875703	SERVIZI	S. RITA SRL	TARANTO	74121	V.LE MAGNA GRECIA 191	TA	70	19.522	04/09/11	31/12/11	191.315,60
122	F018/31	04/08/11	27647	06520950723	914073343	COMMERCIO	S.I.C. SRL	BARLETTA	76121	CONTRADA LA BIANCA	BT	1	1.000	11/07/11	31/12/11	9.800,00
123	F033/10	22/09/11	30401	01782970741	1602891805	SERVIZI	S.I.TEC SOC. COOPERATIVA ARL	BRINDISI	72100	VIA DALMAZIA 31/C	BR	2	943	01/09/11	31/12/11	9.241,40
124	F031/23	06/09/11	29580	043455820726	0907862103	IND.OLTRE 15 DIP	SANIROLL SRL	BITETTO	70020	VIA GIUSEPPE ABBRUZZESE 61	BA	18	14.700	09/08/11	31/12/11	144.060,00
125	F031/31 BIS	07/09/11	29655	06853290721	0915204175	IND.OLTRE 15 DIP	SANTORO GROUP SRL	BARI	70100	VIALE DE BLASIO 1	BA	10	10.400	01/07/11	31/12/11	101.920,00
126	F012/12	28/07/11	24735	02975100724	0906301540 0905321844	SERVIZI	SCA SOC. COOPERATIVA AZZURRA ARL	MONOPOLI	70043	VIA G. DI VITTORIO 15	BA	25	25.428	01/07/11	31/12/11	249.194,40
127	F002/09	18/07/11	22073	04931810727	0914884930	COMMERCIO	SCANDIPIUGLIA	ANDRIA	76123	STRADA PROV. 231 KM 42,600	BT	6	5.895	01/07/11	31/12/11	57.771,00
128	F010/07	26/07/11	24435	SCLPQL55L62LO4P Q	7804142208	COMMERCIO	SCIALPI PASQUALINA	TARANTO	74121	VIA CARLO CATTANEO 17	TA	1	524	01/07/11	31/12/11	5.135,20
129	F032/21	19/09/11	29939	02202460743	1603848578	IND.FINO 15 DIP	SECURITY SYSTEM SRL	BRINDISI	72100	PIAZZA SAPRI 7	BR	4	3.780	01/07/11	31/12/11	37.044,00
130	F031/50	13/09/11	29855	04054800752	4107459871	IND.OLTRE 15 DIP	SERGIO'S SRL	SPECCHIA	73040	CONTRADA RIVOLA	LE	90	71.280	16/08/11	31/12/11	698.544,00
131	F033/16	22/09/11	30378	02416780712	3104156202	SERVIZI	SAN SEVERO TORREMAGIORE IMANFREDONI	TARANTO	71016	VIA MARTE 82	FG	8	2.585	01/09/11	31/12/11	25.333,00
132	F031/11	05/09/11	29542	02612630737	7804721751	IND.OLTRE 15 DIP	SIDERPOWER SRL	TARANTO	74122	VIA BRANCUZZA 15	TA	15	15.720	01/07/11	31/12/11	154.056,00
133	F033/02	21/09/11	30303	00420710733	7801446578	COMMERCIO	SIDERSUD SRL	TARANTO	74121	VIA ATTICA 36	TA	3	2.064	02/09/11	31/12/11	20.227,20
134	F030/17	31/08/11	28624	06285250723	0911689765	COMMERCIO	SOA SOCIETA' CONSORTILE	ALBEROBELLO	70011	VIA AMMIRAGLIO MILLO	BA	5	1.200	01/07/11	31/12/11	11.760,00
135	F013/12	29/07/11	26304	02416630735	7804109870	COMMERCIO	SOMER SRL	TARANTO	74122	VIA FRANCESCO COMO 2/109	TA	2	2.096	01/07/11	31/12/11	20.540,80

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

136	F014/02	01/08/11	23899	05018220722	0910645427	ARTIGIANA	SOJICCIARINO ARREDAMENTI SAS	SANTERAMO IN COLLE	70029	SANTERAMO IN COLLE	BA	4	4.776	01/07/11	31/12/11	46.804,80
137	F005/16	21/07/11	23103	02643420736	7801446578	COMMERCIO	STARRY SKY SRL	TARANTO	74100	VIALE VIRGILIO	TA	6	4.010	01/07/11	22/11/11	39.298,00
138	F030/26	31/08/11	28634	02392800716	3104051040	ARTIGIANA	STILLA ANGELO NAZARIO	SAN MARCO IN LAMIS	71014	VIA TRANI 14	FG	1	1.017	01/07/11	31/12/11	9.966,60
139	F031/07	05/09/11	29529	02392790719	3104209146	ARTIGIANA	STILLA CARMELA ANNA MARIA RITA	SAN MARCO IN LAMIS	71014	VIA AMENDOLA 18	FG	1	1.021	01/07/11	31/12/11	10.005,80
140	F030/20	31/08/11	28628	05581810727	0910877763	SERVIZI	STUDIO ROSATO	LOCOROTONDO	70010	TRAVERSA VIA GUARESCHI 27	BA	1	761	01/07/11	31/12/11	7.457,80
141	F030/28	31/08/11	28636	05406110725	0910093745	IND.OLTRE 15 DIP	SUOLIFICIO M. ONTERISI SAS DI MONTERISI ILARIO & C.	TRANI	76125	VIA PAPA GIOVANNI XXIII 115	BT	30	31.590	01/07/11	31/12/11	309.582,00
142	F030/10	31/08/11	28617	03292900713	3104972244	COMMERCIO	TANGREDI DOMENICO	SAN MARCO IN LAMIS	71014	VIA LA PISCOPIA 41	FG	1	1.017	01/07/11	31/12/11	9.966,60
143	F029/19	30/08/11	28562	00498280718	3104453909	ARTIGIANA	TANGREDI LUDOVICO	SAN MARCO IN LAMIS	71014	VIA LUCIANO LAMA 3	FG	2	1.764	01/07/11	31/12/11	17.287,20
144	F033/28	05/08/11	30399	05287491210	2006164870	SERVIZI	TEAM ITALIA SRL	BITRITTO	70020	CONTRADA LA MARCHESA	BA	8	2.914	01/08/11	31/12/11	28.557,20
145	F033/29	22/09/11	30397	05287491210	2006164870	SERVIZI	TEAM ITALIA SRL	BITRITTO	70020	CONTRADA LA MARCHESA	BA	8	450	01/07/11	31/07/11	4.410,00
146	F021/11	11/08/11	27635	02333820716	3104640392	COMMERCIO	TECNOBEER SRL	FOGGIA	71121	PIAZZA DEL LAGO 3	FG	4	3.086	01/07/11	31/12/11	30.242,80
147	F031/29	07/09/11	29670	07039750729	915786547	IND.FINO 15 DIP	TECNOEDIL SRL	SANTERAMO IN COLLE	70029	VIA LIFONDI 28	BA	4	3.013	01/07/11	31/12/11	29.527,40
148	F032/14	19/09/11	29948	02229110735	7803642651	IND.OLTRE 15 DIP	TECNOSUD IMPIANTI SRL	TARANTO	74123	CANTIERE ILVA TARANTO	TA	48	36.096	23/08/11	31/12/11	353.740,80
149	F020/08	09/08/11	27419	06651270722	0914319832	ARTIGIANA	TENDARREDO SRL	ALTAMURA	70022	VIA TREVISO 44	BA	2	1.040	01/07/11	31/12/11	10.192,00
150	F022/42	17/08/11	27807	00356480715	3101242076	SERVIZI	TRE SRL	FOGGIA	71122	C.SO DEL MEZZOGIORNO 34-B/8	FG	20	20.071	01/07/11	31/12/11	196.695,80
151	F031/06	05/09/11	29527	03140500715	3102981435	COMMERCIO	TRICARICO ANGELO	SAN MARCO IN LAMIS	71014	C.SO MATTEOTTI 187	FG	1	1.021	01/07/11	31/12/11	10.005,80
152			147DRL	93000270723	0904604407	COMMERCIO	UNIONE REG. DEL COMMERCIO E DEL TURISMO DELLA PUGLIA - CONFECCOMMERCIO PUGLIA	BARI	70122	PIAZZA ALDO MORO 33	BA	1	700	01/07/11	31/12/11	6.860,00

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

153	F029/12	30/08/11	28569	04611240484	3902979917	SERVIZI	VEOLIA SERVIZI AMBIENTALI TECNITALIA SPA	BRINDISI	72100	VIA PER PANDI 1	BR	25	11.700	01/07/11	30/09/11	114.660,00
154	F013/27	29/07/11	26321	SCNNA63P57L328E	0908252143	ARTIGIANA	VIAN SPORT DI SCACCHETTI ANNA	TRANI	76125	VIA AMEDEO 186	BT	3	1.572	01/07/11	31/07/11	15.405,60
155	F006/29	21/07/11	23157	06516510721	9151911340	SERVIZI	VILLA ROTONDO SRL	BARI	70125	CORSO ALCIDE DE GASPERI 431	BA	7	7.280	01/07/11	31/12/11	71.344,00
156	F029/24	30/08/11	34816	VNCFMN50P58E986 W	0903422468	ARTIGIANA	VINCI FILOMENA	PUTIGNANO	70017	VIA N. BONAPARTE 76	BA	2	1.760	01/08/11	31/12/11	17.248,00
157	F029/18	30/08/11	28563	03149540712	3104549675	SERVIZI	XXIII SETTEMBRE SOC. COOP. SOCIALE A.R.L.	SAN MARCO IN LAMIS	71014	VIA DONATELLO COMPAGNONE CN	FG	3	1.121	01/07/11	31/12/11	10.985,80
												2.380	1.907.854			18.696.969,20

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO POLITICHE PER IL LAVORO 28 novembre 2011, n. 731

CIG in deroga. Concessione trattamento e autorizzazione all'INPS al pagamento. Integrazione ore.

Il giorno 28 novembre 2011, in Bari, nella sede del Servizio Politiche per il Lavoro, Via Corigliano, 1 - Z.I. è stata adottata la seguente Determinazione

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

sulla base dell'istruttoria espletata dal sig. Emidio Smaltino, confermata dalla responsabile PO, Maria Luisa Monfreda preso atto che:

Visto l'art.19, comma 9, del Decreto-legge 29 Novembre 2008, n.185, convertito con modificazioni, con legge 28 Gennaio 2009, n.2, così come modificato dall'art.7-ter, comma 5, della legge 9 aprile 2009 n. 33

Visto l'art. 2, comma 36, della legge 22 dicembre 2008, n. 203 (legge finanziaria 2009);

Visto l'art. 2, commi 138 e 140, della legge 23/12/09, n. 191 (legge finanziaria 2010);

Visto l'art.1, commi da 29 a 34, legge 13/12/2010 n.220 (legge finanziaria 2011);

Visto l'accordo in sede di conferenza Stato-Regioni del 12/2/09 e del 20/4/11

Visti i Decreti n. 45080 del 19/2/09 e n. 46449 del 7/7/09 con i quali vengono destinati rispettivamente 10 milioni e 49 milioni di euro per la concessione o per la proroga della CIG e della Mobilità in deroga;

Visto decreto interministeriale n. 62514/2011 con il quale vengono destinati 100 milioni di euro a valere sui fondi nazionali per la concessione o per la proroga in deroga alla vigente normativa della CIG,

ordinaria e/o straordinaria, di mobilità e della disoccupazione speciale ai lavoratori subordinati a tempo determinato ed indeterminato, con inclusione degli apprendisti e dei lavoratori somministrati;

Visto il verbale di accordo 29/6/2011 tra la Regione Puglia e le Parti Sociali;

Vista la richiesta di rettifica del CNIPA Puglia del 8/11/11 prot. 37582 del 10/11/11 relativa alle ore richieste;

Vista la DD 632 del 10/10/11 con cui sono state autorizzate al CNIPA Puglia n. 432 ore;

Vagliata la documentazione prodotta a corredo delle precitate istanze;

Rilevato che, sulla base degli atti prodotti dagli istanti, sussistono i presupposti di legge per beneficiare del trattamento di cassa integrazione in deroga;

Esaminati i verbali di consultazione sindacale, ex art. 2 D.P.R. 10 giugno 2000, n.218, sottoscritti presso le sedi delle Province o presso la Regione Puglia;

VERIFICA AI SENSI DEL DLGs 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Dlgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n.5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili; qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

ADEMPIMENTI CONTABILI AI SENSI DELLA L.R. n.28/2001

Essendo un atto autorizzativo, il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione e che è escluso ogni onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

Ritenuto di dover provvedere in merito

DETERMINA

1. Di concedere l'integrazione delle ore per il trattamento di CIG in deroga al CNIPA PUGLIA - varie sedi - Matricola INPS 0910365893 per n. 10.800. **(totale autorizzato 11.232 ore per n. 12 dipendenti, periodo 1/7/2011 - 31/12/2011)**
2. di autorizzare la sede regionale INPS ad erogare il trattamento di cassa integrazione guadagni in deroga in favore dell'azienda, fatto salvo l'accertamento da parte dell'Istituto di eventuali preclusioni, incompatibilità o cause di decadenza, sulla base di quanto richiesto dalle suddette imprese all'atto della richiesta di erogazione dei trattamenti autorizzati.
3. Il costo totale stimato per l'erogazione del trattamento di integrazione salariale in deroga autorizzato, con riguardo al numero complessivo di ore **10.800** di sospensione dell'attività dei lavoratori interessati, previsto dagli istanti, ammonta a complessivi **euro 105.840,00**. La quota FSE a carico della Regione Puglia, secondo quanto stabilito dall'Accordo Stato-Regioni del 20 aprile 2011 sarà del 40%.
4. Il provvedimento viene redatto in forma integrale e "per estratto", con parti oscure non necessarie ai fini di pubblicità legale, nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Dlgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali e ss.mm. e ii.
5. La presente autorizzazione viene concessa nel limite delle risorse finanziarie disponibili ed è subordinata alla condizione che sussistano, da parte delle imprese e dei lavoratori interessati, i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia, che consentano la fruizione della CIG per i periodi autorizzati e che non sia stato richiesto alcun altro trattamento previdenziale o assistenziale connesso alla sospensione dell'attività lavorativa.
6. Le imprese autorizzate a beneficiare dei suddetti trattamenti in deroga dovranno provvedere tempestivamente alla trasmissione dei modelli SR41 all'INPS, e in particolare dovranno inviare gli stessi modelli SR41 entro sessanta giorni all'adozione della presente determina, giuste disposizioni ministeriali del 14/6/10 prot. N. 14/15340. In mancanza di tale adempimento si provvederà al recupero delle risorse impegnate le quali saranno destinate a diverso impiego.
7. il presente provvedimento:
 - a) è immediatamente esecutivo
 - b) sarà pubblicato (per estratto) all'albo on line nelle pagine del sito www.regione.puglia.it;
 - c) sarà pubblicato (per estratto) nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia;
 - d) sarà trasmesso in copia conforme all'originale alla Segreteria della Giunta Regionale;
 - e) sarà disponibile (per estratto) nel sito ufficiale della Regione Puglia: www.regione.puglia.it;
 - f) sarà trasmesso in copia (per estratto) all'Assessore al Welfare;

Il presente atto, composto da n° 4 facciate.

Il Dirigente
del Servizio Politiche per il Lavoro
Dott.ssa Luisa Anna Fiore

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO POLITICHE PER IL LAVORO 6 dicembre 2011, n. 750

CIG in deroga. Concessione trattamento e autorizzazione all'INPS al pagamento

Il giorno 6 dicembre 2011, in Bari, nella sede del Servizio Politiche per il Lavoro, Via Corigliano, 1 - Z.I. è stata adottata la seguente Determinazione

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

sulla base dell'istruttoria espletata dal sig. Emidio Smaltino, confermata dalla responsabile PO, Maria Luisa Monfreda preso atto che:

Visto l'art.19, comma 9, del Decreto-legge 29 Novembre 2008, n.185, convertito con modificazioni, con legge 28 Gennaio 2009, n.2, così come modificato dall'art.7-ter,comma 5, della legge 9 aprile 2009 n. 33

Visto l'art. 2, comma 36, della legge 22 dicembre 2008, n. 203 (legge finanziaria 2009);

Visto l'art. 2, commi 138 e 140, della legge 23/12/09, n. 191 (legge finanziaria 2010);

Visto l'art.1, commi da 29 a 34, legge 13/12/2010 n.220 (legge finanziaria 2011);

Visto l'accordo in sede di conferenza Stato-Regioni del 12/2/09 e del 20/4/11

Visti i Decreti n. 45080 del 19/2/09 e n. 46449 del 7/7/09 con i quali vengono destinati rispettivamente 10 milioni e 49 milioni di euro per la concessione o per la proroga della CIG e della Mobilità in deroga;

Visto decreto interministeriale n. 62514/2011 con il quale vengono destinati 100 milioni di euro a valere sui fondi nazionali per la concessione o per la proroga in deroga alla vigente normativa della CIG, ordinaria e/o straordinaria, di mobilità e della disoccupazione speciale ai lavoratori subordinati a tempo

determinato ed indeterminato, con inclusione degli apprendisti e dei lavoratori somministrati;

Visto il verbale di accordo 29/6/2011 tra la Regione Puglia e le Parti Sociali;

Esaminate le domande di CIG in deroga presentate dalle aziende;

Vagliata la documentazione prodotta a corredo delle precitate istanze;

Rilevato che, sulla base degli atti prodotti dagli istanti, sussistono i presupposti di legge per beneficiare del trattamento di cassa integrazione in deroga;

Esaminati i verbali di consultazione sindacale, ex art. 2 D.P.R. 10 giugno 2000, n.218, sottoscritti presso le sedi delle Province o presso la Regione Puglia;

VERIFICA AI SENSI DEL DLGs 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Dlgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n.5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili; qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

ADEMPIMENTI CONTABILI AI SENSI DELLA L.R. n.28/2001

Essendo un atto autorizzativo, il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione e che è escluso ogni onere aggiuntivo rispetto a

quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

Ritenuto di dover provvedere in merito

DETERMINA

1. Di concedere il trattamento di CIG in deroga alle imprese di cui all'allegato A parte integrante e sostanziale della presente determinazione. Complessivamente le aziende potranno ricorrere alla sospensione e/o riduzione di uno o più dipendenti, secondo quanto indicato nell'allegato A, per il periodo, le ore massime, il numero di lavoratori, l'importo massimo autorizzato e secondo la modalità di pagamento diretto
2. di autorizzare la sede regionale INPS ad erogare il trattamento di cassa integrazione guadagni in deroga in favore delle aziende indicate nell'Allegato A al presente provvedimento, fatto salvo l'accertamento da parte dell'Istituto di eventuali preclusioni, incompatibilità o cause di decadenza, sulla base di quanto richiesto dalle suddette imprese all'atto della richiesta di erogazione dei trattamenti autorizzati.
3. Il costo totale stimato per l'erogazione del trattamento di integrazione salariale in deroga autorizzato, con riguardo al numero complessivo di ore **647.791** di sospensione dell'attività dei lavoratori interessati, previsto dagli istanti, ammonta a complessivi **euro 6.348.351,80**. La quota FSE a carico della Regione Puglia, secondo quanto stabilito dall'Accordo Stato-Regioni del 20 aprile 2011 sarà del 40%.
4. Il provvedimento viene redatto in forma integrale e "per estratto", con parti oscurate non necessarie ai fini di pubblicità legale, nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Dlgs 196/03 in

materia di protezione dei dati personali e ss.mm. e ii.

5. La presente autorizzazione viene concessa nel limite delle risorse finanziarie disponibili ed è subordinata alla condizione che sussistano, da parte delle imprese e dei lavoratori interessati, i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia, che consentano la fruizione della CIG per i periodi autorizzati e che non sia stato richiesto alcun altro trattamento previdenziale o assistenziale connesso alla sospensione dell'attività lavorativa.
6. Le imprese autorizzate a beneficiare dei suddetti trattamenti in deroga dovranno provvedere tempestivamente alla trasmissione dei modelli SR41 all'INPS, e in particolare dovranno inviare gli stessi modelli SR41 entro sessanta giorni all'adozione della presente determina, giuste disposizioni ministeriali del 14/6/10 prot. N. 14/15340. In mancanza di tale adempimento si provvederà al recupero delle risorse impegnate le quali saranno destinate a diverso impiego.
7. il presente provvedimento:
 - a) è immediatamente esecutivo
 - b) sarà pubblicato (per estratto) all'albo on line nelle pagine del sito www.regione.puglia.it;
 - c) sarà pubblicato (per estratto) nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia;
 - d) sarà trasmesso in copia conforme all'originale alla Segreteria della Giunta Regionale;
 - e) sarà disponibile (per estratto) nel sito ufficiale della Regione Puglia: www.regione.puglia.it;
 - f) sarà trasmesso in copia (per estratto) all'Assessore al Welfare;

Il presente atto, composto da n° 10 fasciate, compreso l'allegato "A", è adottato in originale.

Il Dirigente
del Servizio Politiche per il Lavoro
Dott.ssa Luisa Anna Fiore

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

N.	RIF.	DATA ARRIVO	Prot. Istanza	Partita Iva o C.F.	Matricola INPS	TIPOLOGIA	Denominazione Azienda	Sede Operativa	C.A.P.	Indirizzo	PR	N. Lav.	Totale Ore	Data Inizio ClG	Data Fine ClG	Importo Autorizzato
1	F034/22	27/09/11	30449	04861350728	0909757043	COMMERCIO	AMERICAN TRAVEL DI ALESSANDRO D.F. CIULLI & C. SAS	CASAMASSIMA	70010	VIA NOICATTARO 2 C/O AUCHAN BOX 18	BA	4	2.796	01/09/11	31/12/11	27.400,80
2	F011/15	27/07/11	24703	NTLGRN57C301045 V	1602191633	COMMERCIO	ANTELM I GUERRINO	SAN MICHELE SALENTINO	72018	VIA XXIV MAGGIO N.17/BIS	BR	3	3.240	01/07/11	31/12/11	31.752,00
3	F013/19	29/07/11	26311	05130390726	0909641577	ARTIGIANA	AUTOCARROZZERIA 2000 SAS DI SCALERA ANDREA	SANTERAMO IN COLLE	70029	VIA G. MARTINO 1	BA	1	1.048	01/07/11	31/12/11	10.270,40
4	F031/39	09/09/11	29686	00565530755	4101944470	SERVIZI	BIOMEDICA SRL	PARABITA	73052	VIA BOCCACCIO 5	LE	6	700	01/08/11	31/12/11	6.860,00
5	F034/43	29/09/11	30482	06992580727	0915696639	SERVIZI	BRASCIA SHOWROOM SRL	BITONTO	70032	S.P.231 KM 5,370	BA	6	3.256	12/09/11	31/12/11	31.908,80
6	F035/40	11/10/11	31852	0027430736	7801384441	ARTIGIANA	BUFANO ANGELO	MASSAFRA	74016	VIA DEGLI ARTIGIANI 11	TA	1	174	01/09/11	30/09/11	1.705,20
7	F034/15	27/09/11	30441	079333331006	0915737259	COMMERCIO	C.M.D. CONSULTING-MANAGEMENT & DEV. SRL	BITONTO	70032	S.P. PER GIOVINAZZO KM 0,800	BA	4	1.600	16/08/11	31/12/11	15.680,00
8	F034/28	28/09/11	30465	03090530753	4104779103	IND.OLTRE 15 DIP	CAMICERIA ORLANDO DI BUCCARELLO & C. SAS	RUFFANO	73049	VIA POTENZA 9	LE	24	18.849	10/08/11	31/12/11	184.720,20
9	F034/23	28/09/11	30470	03809010725	0907312158	IND.OLTRE 15 DIP	CIAO GELATI SRL	CONVERSANO	70014	VIA DEL MELO COTOGNO	BA	59	35.460	29/08/11	31/12/11	347.508,00
10	F031/20	06/09/11	29572	03315140719	3105177710	IND.FINO 15 DIP	CONFEZIONAMENTO ORTOPRUTTICOLI SAS DI D'ALUISIO SAVINO & C.	MANFREDONIA	71043	VIA DEL MARE LOC. DIECI CARRI SNC	FG	83	90.308	01/07/11	31/12/11	885.018,40
11	F005/17	21/07/11	23101	04652730724	908389025	IND.OLTRE 15 DIP	CONFEZIONI DI CHIO SRL	ANDRIA	76123	S.P. ANDRIA-TRANI KM 2,5	BT	10	2.355	01/07/11	30/09/11	23.079,00
12	F034/33	28/09/11	30454	05866130726	0911757651	ARTIGIANA	CONFEZIONI LUISA SRL	BARLETTA	76121	VIA G. VERDI 3	BT	12	9.792	05/08/11	31/12/11	95.961,60
13	F015/17	12/08/11	26554	03168100711	3104537159	SERVIZI	CONF-SERVIZI ALLE IMPRESE	CERIGNOLA/SAN FERDINANDO DI PUGLIA/MANFREDONIA	71042	VIA GENERALE ARIMONDI 1	FG	8	3.528	01/07/11	31/12/11	34.574,40
14	F016/20	03/08/11	26648	03259230724	9909090401	IND.OLTRE 15 DIP	COSTRUZIONI RETI URBANE TRATTAMENTO SRL	RUVO DI PUGLIA	70037	VIA ANTONIO DE CURTIS 5	BA	25	24.992	01/07/11	31/12/11	244.921,60
15	F035/31	06/10/11	31753	03344540723	0905360333	ARTIGIANA	CREALBA & C. SNC	NOICATTARO	70016	VIA TORRE A MARE 20	BA	8	2.624	05/09/11	31/12/11	25.715,20
16	F017/12	04/08/11	27024	01072770777	4702009938	IND.OLTRE 15 DIP	D.A.G. SRL	TARANTO	74121	S.S. APPIA KM 648 C/O ILVA SPA	TA	26	22.880	01/08/11	31/12/11	224.224,00

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

17	F034/06	26/09/11	30431	DFRNTN41D26L571 V	0901067773	ARTIGIANA	DE FRENZA ANTONIO	VALENZANO	70010	VIA SALVEMINI 5	BA	2	1.696	01/08/11	31/12/11	16.620,80
18	F034/20	27/09/11	30447	BRGDNCS4P09LO4 9F	7805163110	ARTIGIANA	DELTA IMPIANTISTICA SERVICE DI BRIGANTE DOMENICO	TARANTO	74121	VIA CATANZARO 36	TA	1	776	18/08/11	31/12/11	7.604,80
19	F011/11	27/07/11	24700	DSSMRA60L65D85 9N	0912099606	COMMERCIO	DESSI' MARIA	POLIGNANO A IMARE	70044	VIA S.ANNA VAGNO	BA	1	1.048	01/07/11	31/12/11	10.270,40
20	F026/18	25/08/11	28305	02636980738	7805410913	ARTIGIANA	EDIFER SAS DI OLIVA ARTURO & C.	PULSANO	74122	ZONA INDUSTRIALE P.I.P.	TA	5	5.200	01/07/11	31/12/11	50.960,00
21	F035/12	04/10/11	31686	02498570726	0905054049	COMMERCIO	EDIL PARIS DI COCCHIARALE G. & C. SNC	RUTIGLIANO	70018	VIA NOICATTARO KM 1	BA	5	1.810	05/09/11	31/12/11	17.738,00
22	F011/22	27/07/11	24711	05709060726	0914805245	IND.OLTRE 15 DIP	ENTALPIA ENGINEERING SRL	CORATO	70033	C.DA MACCARONE SN	BA	1	1.000	04/07/11	31/12/11	9.800,00
23	F035/04	06/10/11	31829	04715750727	0908449637	ARTIGIANA	ETIGRAPH SAS DI NESTA FRANCESCO & C.	ANDRIA	76123	VIA CORNELIO GALLO SN	BA	11	3.400	10/09/11	31/12/11	33.320,00
24	F034/25	28/09/11	30468	05414920727	0910454791	COMMERCIO	EURO PROGEA SRL	BITONTO	70032	S.DA PROV.LE 231 KM 2	BA	8	3.938	02/08/11	31/12/11	38.592,40
25	F034/05	26/09/11	30433	TRCGPP75H10H882 K	7803973997	ARTIGIANA	EUROINFISSI DI TURCO GIUSEPPE	SAN GIORGIO JONICO	74027	VIA ZINGAROPOLI 252	TA	1	840	08/08/11	31/12/11	8.232,00
26	F033/30	22/09/11	30368	00264120726	0900513383	COMMERCIO	F.LLI MASANOTTI DI FRANCO SNC	BARI	70125	VIA G. TOMA 88	BA	2	800	06/09/11	31/12/11	7.840,00
27	F034/42	29/09/11	30481	FLLRNZ60D06A893 G	0907202844	ARTIGIANA	FALLACARA ORONZO	BITONTO	70032	VIA ISONZO 20	BA	3	1.920	12/09/11	31/12/11	18.816,00
28	F014/52	01/08/11	26466	00372500736	7802329698	IND.FINO 15 DIP	FALLIMENTO "BRIZIO INDUSTRIE GRAFICHE SRL"	TARANTO	74122	VIA SAN DOMENICO 8690 LAVIA	TA	14	14.032	01/07/11	31/12/11	137.513,60
29	F035/17	04/10/11	31716	00723630406	3213588477	IND.OLTRE 15 DIP	FALLIMENTO SOEMS SPA IN LIQUIDAZIONE	SANT'AGATA DI PUGLIA/FOGGIA	71028	VIA CONTRADE LAME	FG	4	3.872	01/07/11	16/12/11	37.945,60
30	F032/35	19/09/11	29933	00289880734	7801042699	IND.OLTRE 15 DIP	FER PLAST SRL	TARANTO	74123	SS APPIA X BARI KM 1 CASELLA POSTALE 506 TA 12	TA	7	3.112	01/08/11	31/12/11	30.497,60
31	F035/36	10/10/11	31846	01991690734	7803163613	COMMERCIO	G IMMOBILIARE SRL	TARANTO	74100	VIA ANFITEATRO 73	TA	2	1.001	01/09/11	31/12/11	9.809,80
32	F035/45	13/10/11	31863	04298990724	0907898267	COMMERCIO	GAETANO TAMMA SRL	MODUGNO	70026	S.S. 231 KM 1 N.C.	BA	4	1.392	01/09/11	31/12/11	13.641,60
33	F035/26	06/10/11	31776	GDANCL67P28A662 Q	7803753672	COMMERCIO	GAUDIO NICOLA	MASSAFRA	74016	CORSO ITALIA 56	TA	1	600	19/09/11	31/12/11	5.880,00

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

34	F035/34	06/10/11	31955	06187290728	1396327147	COMMERCIO	GREENWAY SCARL	TRIGGIANO	70019	VIA SAN GIUSEPPE 5	BA	2	1.040	03/10/11	31/12/11	10.192,00
35	F010/26	26/07/11	24458	06794160728	0914983436	ARTIGIANA	GRUPPO MONGELLI SRL	PUTIGNANO	70017	V.LE XXV APRILE 32	BA	8	4.472	01/07/11	29/10/11	43.825,60
36	F034/30	28/09/11	30462	00250300753	4100591303	IND.FINO 15 DIP	HYDRUNTUM SOC. COOP.	OTRANTO	73028	VIA DEL PORTO - MOLO SAN NICOLA	LE	11	3.647	05/09/11	31/12/11	35.740,60
37	F035/38	11/10/11	31857	03993240724	0905746533	IND.OLTRE 15 DIP	IGAM SPA	CANOSA DI PUGLIA	76012	VIA POZZILLO NC-ZONA INDUSTRIALE	BT	63	21.062	01/09/11	31/10/11	206.407,60
38	F014/42	01/08/11	26456	06166090727	06166090727	COMMERCIO	IL PUNTO SPORTIVO SRL	MONOPOLI	70043	VIA OBERDAN 85	BA	3	1.703	01/07/11	31/12/11	16.689,40
39	F011/08	27/07/11	24513	00261610752	4101162977	IND.OLTRE 15 DIP	ILMEA SRL	NARDO'	73050	VIA PER SAN PANCRAZIO 2 - BONCORE	LE	27	19.152	01/07/11	31/12/11	187.689,60
40	F031/19	06/09/11	29567	03003950239	0910533092	IND.FINO 15 DIP	ILSA MEDITERRANEO SPA	MOLFETTA	70056	Z.I. LOTTO 2 MAGLIA B	BA	10	10.400	01/07/11	31/12/11	101.920,00
41	F035/21	05/10/11	31747	02716760737	7805187354	IND.OLTRE 15 DIP	IN ITALY SRL	MARTINA FRANCA	74015	VIA MOTTOLA KM 2	TA	3	576	19/09/11	20/10/11	5.644,80
42	F013/18	29/07/11	26310	DPSSFN63B121330 2	0915526622	ARTIGIANA	IN LEGNO DI DEPASCALE STEFANO	SANTERAMO IN COLLE	70029	VIA GINO BARTOLI 29/31	BA	2	1.703	01/07/11	31/12/11	16.689,40
43	F012/29	28/07/11	25891	NTRGNM42C12A66 2E	0900596715	COMMERCIO	INTERESSE GIOVANNI	CAPURSO	70010	EX S.S. 100 KM11,900-64	BA	8	1.960	01/07/11	31/12/11	19.208,00
44	F014/33	01/08/11	26447	00095200739	7804673968	IND.FINO 15 DIP	JONICA TRASPORTI MARITIMI SRL	TARANTO	74123	PORTO MERCANTILE PRESSO MOLO SAN CATALDO SNC	TA	2	2.096	01/07/11	31/12/11	20.540,80
45	F035/43	11/10/11	31858	04333230722	0907990590	COMMERCIO	KIBRIT & CALCE SRL	BARI	70121	VIA CARDASSI 66	BA	1	520	03/10/11	31/12/11	5.096,00
46	F034/08	26/09/11	30428	01308050747	1601588146	SERVIZI	L'ANCORA SOCIETA' COOPERATIVA	BRINDISI	72100	VIA DALMAZIA 31	BR	17	14.921	01/07/11	31/12/11	146.225,80
47	F034/09	26/09/11	30428	01308050747	1603926364	IND.OLTRE 15 DIP	L'ANCORA SOCIETA' COOPERATIVA	BRINDISI	72100	VIA E. FERMI 4	BR	48	48.954	01/07/11	31/12/11	479.749,20
48	F006/52	21/07/11	23186	LEOVTI66T13L711E	4106336535	ARTIGIANA	LEO VITO	VEGLIE	73010	VIA E. MENGA	LE	3	3.120	01/07/11	31/08/11	30.576,00
49	F035/23	06/10/11	31783	03592820728	0907002329	ARTIGIANA	LEO VITO VINCENZO	ACQUAVIVA DELLE FONTI	70021	VIA DON CESARE FRANCO 21/A	BA	6	2.480	01/10/11	31/12/11	24.304,00
50	F034/29	28/09/11	30464	00277030730	7802071289	COMMERCIO	LINEA VERDE MIRABILE SRL	TARANTO	74123	VIA ACCLAVIO 56	TA	6	896	05/09/11	31/12/11	8.780,80

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

51	F013/24	29/07/11	26317	00446520728	0901380331	ARTIGIANA	M.A.T. SNC	TRANI	76125	VIA TORRENTE ANTICO SN	BT	3	3.048	07/07/11	31/12/11	29.870,40
52	F011/33	27/07/11	25534	01251160725	0905441957	COMMERCIO	M.P.M. MATTONELLIFICIO EREDI DI PANTALEO MASTROGIACOMO FRANCESCO & MARIO SNC	BISCEGLIE	76011	STRADA STATALE 16 KM 770+400	BT	13	6.384	01/07/11	31/12/11	62.563,20
53	F034/24	28/09/11	30469	MNCLU79H05A04 8W	0911502585	ARTIGIANA	MANCINO LUCA	GIOIA DEL COLLE	70023	VIA FONTANELLE 24	BA	3	2.100	08/08/11	31/12/11	20.580,00
54	F034/44	29/09/11	30483	03152970756	4104871436	ARTIGIANA	MANTA ANNA MARIA	ALEZIO	73011	VIA DANTE ALIGHIERI 100	LE	5	3.400	05/09/11	31/12/11	33.320,00
55	F014/24	01/08/11	26428	01720590734	7802644478	IND.FINO 15 DIP	MARILLIMARE S.R.L.	TARANTO	74123	PORTO MERCANTILE PRESSO MOLO SAN CATALDO SNC	TA	2	2.096	01/07/11	31/12/11	20.540,80
56	F020/36	10/08/11	27480	MSTGN64B29E47 1V	1601659769	ARTIGIANA	MASTRO GIOVANNI	LATIANO	72022	VIA SCAZZERI 124	BR	2	2.096	01/07/11	31/12/11	20.540,80
57	F034/13	26/09/11	30419	07129900721	0916233260	SERVIZI	MEDIATORI ASSOCIATI SRL	BARI	70126	VIA SALVATORE OUASIMODO 37	BA	7	3.510	01/09/11	31/12/11	34.398,00
58	F036/22	05/08/11	32348	00148560717	3101395819	ARTIGIANA	MERAFLEX SNC DI MERAFINA NICOLA & C.	CERIGNOLA	71042	VIA SANTUARIO M.SS. DI RIPALTA 135	FG	7	7.056	01/07/11	31/12/11	69.148,80
59	F035/06	30/06/11	31666	05580910726	0912055460	COMMERCIO	MIRAMONTE PARTY SRL	NOCI/MONOPOLI	70015	S.P. PER CASTELLANETA KM 1,0	BA	18	4.582	03/10/11	31/12/11	44.903,60
60	F034/34	28/09/11	30452	03299390751	4105814968	ARTIGIANA	MOBILI SANSO SRL	TAVIANO	73057	VIA MERCATO FLORISTICO	LE	4	2.640	11/08/11	31/12/11	25.872,00
61	F008/32	21/07/11	23002	01865560732	7803040570	COMMERCIO	MOBILIFICIO LEONE DI GIUSEPPE LEONE & C. SAS	LIZZANO	74020	VIA LUIGI DI SAVOIA 140	TA	4	1.360	01/07/11	31/10/11	13.328,00
62	F015/29	02/08/11	26583	02322120730	7803875503	SERVIZI	MUSOLINO COSIMO E C. SNC	LEPORANO	74020	CONTRADA ORTO SAGUERRA S.N. LOC. BAIA D'ARGENTO	TA	3	877	01/07/11	17/10/11	8.594,60
63	F014/44	01/08/11	26458	05034270727	0910666833	ARTIGIANA	NUOVA CASA SNC	MONOPOLI	70043	C.DA MACCARONE SN	BA	4	4.190	01/07/11	31/12/11	41.062,00
64	F034/16	27/09/11	30442	02294670753	4102949926	IND.OLTRE 15 DIP	NUOVA METALMECCANICA SRL	SOLETO	73010	STRADA PROV.LE 362	LE	46	33.120	29/08/11	31/12/11	324.576,00
65	F034/35	28/09/11	30450	02661070736	7805053604	COMMERCIO	OTILOS CREATIVI PUBBLICITARI SRL	GROTTAGLIE	74023	VIA NAZARIO SAURO 7	TA	9	4.422	01/07/11	30/09/11	43.335,60
66	F035/03	04/10/11	31682	01310940711	3102874353	ARTIGIANA	PALUMBO MICHELE	SAN MARCO IN LAMIS	71014	VIA DON LIBERALE CELESTINO VINCIGTORIO CN	FG	6	3.744	08/09/11	31/12/11	36.691,20
67	F022/33	17/08/11	27784	04124850720	0905899972	COMMERCIO	PAPARELLA & C. SRL	RUVO DI PUGLIA	70037	VIA MADONNA DELLE GRAZIE 24	BA	6	6.318	01/07/11	31/12/11	61.916,40

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

68	F035/07	30/09/11	31668	00269260725	0901336790	IND.OLTRE 15 DIP	PEZZOL SRL	BARLETTA	76121	VIA TRANI 107	BT	12	7.200	19/09/11	31/12/11	70.560,00
69	F035/11	03/10/11	31673	06975750727	0915677940	COMMERCIO	PRIMOS ENGINEERING SRL	MODUGNO	70026	VIA DELLE VIOLETTE 12	BA	8	2.720	05/09/11	31/12/11	26.656,00
70	F035/05	30/09/11	30139	01809670738	7802918142	IND.FINO 15 DIP	PUGLIA ALIMENTARI SRL	MARTINA FRANCA	74015	C.DA TRAZZONARA Z/H 526	TA	3	1.098	01/07/11	18/09/11	10.760,40
71	F011/28	27/07/11	24717	04180220727	0906915349	SERVIZI	PULIMASTER SRL	BARI	70122	VIA GARRUBA/VIA DE ROSSI/VIA GIULIO PETRONI/STRADA SAN GIACOMO	BA	9	1.032	21/07/11	20/10/11	10.113,60
72	F014/66	01/08/11	26502	00932750730	7803154228	ARTIGIANA	PUNTO VISIONE DI CHIEFA SEMERARO & C. SNC	MASSAFRA	74016	CORSO ITALIA 48	TA	1	1.048	01/07/11	31/12/11	10.270,40
73	F035/15	04/10/11	31707	CRNNNS64E29A51 4M	7804465462	COMMERCIO	QUARANTA ANTONIO SALVATORE	AVETRANA	74020	VIA MONTEGRAPPA 30	TA	1	360	01/09/11	31/12/11	3.528,00
74	F035/46	13/10/11	31862	03525530725	0907044646	SERVIZI	R.R. PUGLIA	GAGLIANO DEL CAPO/SAN CESARIO DI LECCE/POGGIARD	73034	P.O. GAGLIANO DEL CAPO	LE	15	1.980	20/09/11	31/12/11	19.404,00
75	F034/07	26/09/11	30430	RPNFLV53M04C424 1	4108410989	SERVIZI	RAPANA' FULVIO	LECCE	73100	VIA STURZO 16	LE	2	1.440	01/09/11	31/12/11	14.112,00
76	F015/21	02/08/11	26563	00220970743	1601091824	IND.OLTRE 15 DIP	REVISUD SRL	BRINDISI	72100	VIA A. NOBEL 7 Z.I.	BR	55	57.200	01/07/11	31/12/11	560.560,00
77	F035/09	03/10/11	31670	04662140724	0909433778	IND.OLTRE 15 DIP	ROBERTA CREAZIONI SRL	SANTERAMO IN COLLE	70029	VIA GAETANO SALVEMINI 9/B	BA	18	10.656	20/09/11	31/12/11	104.428,80
78	F034/39	29/09/11	30478	01144460720	7804754986	SERVIZI	S.E.A.L. SRL	TARANTO	74121	VIA DANTE 205	TA	13	12.064	01/09/11	31/12/11	118.227,20
79	F006/14	21/07/11	23140	07988341009	0912942025	SERVIZI	SERVIZI INTEGRATI SRL	TARANTO	74100	VIA PALATUCCI 5 - QUESTURA	TA	5	1.138	01/07/11	31/12/11	11.152,40
80	F035/37	10/10/11	31848	03731730754	4106362194	ARTIGIANA	SILMAR. CONFEZIONI SRL	GALATINA	73013	VIA PUCCINI 53	LE	6	2.976	13/09/11	10/12/11	29.164,80
81	F014/41	09/09/11	26455	02243850738	7804015326	SERVIZI	SIAI SPA	TARANTO/MASSAF RA	74123	VIA ARIOSTO 2	TA	10	6.328	05/07/11	31/12/11	62.014,40
82	F002/19	18/07/11	22270	03690910728	0905597528	COMMERCIO	SIDAM	TRANI	70059	VIA BARLETTA 62	BT	3	1.560	01/07/11	30/09/11	15.288,00
83	F035/08	03/10/11	31669	05969090728	0912237004	SERVIZI	SKY SAVER SRL	SANTERAMO IN COLLE	70029	VIA TIROLO 5	BA	1	520	01/09/11	31/12/11	5.096,00
84	F035/25	06/10/11	31778	02242220735	7803615284	COMMERCIO	SOLUZIONE PUBBLICITA' E MARKETING SRL IN LIQUIDAZIONE	STATTE	74010	CONTRADA FELICCIOLLA	TA	8	4.480	26/09/11	31/12/11	43.904,00

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

85	F035/47	13/10/11	31860	00924010721	0904618448	SERVIZI	SPORT CLUB SRL	BARI	70124	VIA FRANCESCO CAMPIONE 17	BA	6	2.108	01/10/11	31/12/11	20.658.40
86	F034/03	26/09/11	30435	MVLCML55159E946 U	3103472091	SERVIZI	SPORT NAUTICA "BIEMME" DI MAVELLI C.-	MARGHERITA DI SAVOIA	76121	VIA VITTORIO EMANUELE	BT	4	2.521	01/09/11	31/12/11	24.705.80
87	F034/41	29/09/11	30480	02631060734	7805060473	COMMERCIO	TARANTOLATTE SRL	TARANTO	74123	VIA GALESO 272	TA	9	5.915	01/09/11	31/12/11	57.967.00
88	F034/11	26/09/11	30423	01784310730	7805014115	IND.FINO 15 DIP	TECNOTESSIL SRL	MARTINA FRANCA	74015	VIA MOTTOLA KM 2.2 I ^ TRAVERSA	TA	9	6.192	02/09/11	31/12/11	60.681.60
89	F035/01	04/10/11	31719	01784310730	7805014115	IND.FINO 15 DIP	TECNOTESSIL SRL	MARTINA FRANCA	74015	VIA MOTTOLA KM 2.2 I ^ TRAVERSA	TA	10	3.600	01/07/11	01/09/11	35.280.00
90	F016/11	03/08/11	26623	02854330160	1208554308	IND.OLTRE 15 DIP	TIBB SRL	TARANTO	74100	VIA APPIA KM 648	TA	3	3.048	01/07/11	31/12/11	29.870.40
91	F011/14	27/07/11	24704	05705140720	0910944043	COMMERCIO	TO.VI. BAR SAS	MONOPOLI	70043	VIA LEPANTO ANG. VIA EUROPA LIBERA 5	BA	4	1.080	01/07/11	31/10/11	10.584.00
92	F035/13	04/10/11	31689	MCLDLG73T21Z114 E	4107392390	ARTIGIANA	TRANCERIA LICCI DI MICALETTO DANIELE GAETANO ANTONIO	MELISSANO	73040	VIA PROV. CASARANO- TAVIANO	LE	4	2.496	09/09/11	31/12/11	24.460.80
93	F026/06	25/08/11	28273	03327030965	2706943542	COMMERCIO	UNIEURO SPA	FOGGIA	71100	VIA SAN SEVERO	FG	23	2.259	01/08/11	31/12/11	22.138.20
94	F034/50	29/09/11	30489	VTRSVI54S28L711 H	4104996498	ARTIGIANA	VETRANO SALVATORE	VEGLIE	73010	VIA SANTO SPIRITO	LE	6	5.088	01/08/11	31/12/11	49.862.40
												962	647.791			6.348.351.80

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO POLITICHE PER IL LAVORO 9 dicembre 2011, n. 758

CIG in deroga. Rigetto istanza Ditta Premium Specialist di Lotesoriere Felice.

Il giorno 9/12/11, in Bari, nella sede del Servizio Politiche per il Lavoro, Via Corigliano, 1 - Z.I. è stata adottata la seguente Determinazione

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

sulla base dell'istruttoria espletata dal sig. Emidio Smaltino, confermata dalla responsabile PO, Maria Luisa Monfreda preso atto che:

Visto l'art.19, comma 9, del Decreto-legge 29 Novembre 2008, n.185, convertito con modificazioni, con legge 28 Gennaio 2009, n.2, così come modificato dall'art.7-ter,comma 5, della legge 9 aprile 2009 n. 33

Visto l'art. 2, comma 36, della legge 22 dicembre 2008, n. 203 (legge finanziaria 2009);

Visto l'art. 2, commi 138 e 140, della legge 23/12/09, n. 191 (legge finanziaria 2010);

Visto l'art.1, commi da 29 a 34, legge 13/12/2010 n.220 (legge finanziaria 2011);

Visto l'accordo in sede di conferenza Stato-Regioni del 12/2/09 e del 20/4/11

Visti i Decreti n. 45080 del 19/2/09 e n. 46449 del 7/7/09 con i quali vengono destinati rispettivamente 10 milioni e 49 milioni di euro per la concessione o per la proroga della CIG e della Mobilità in deroga;

Visto decreto interministeriale n. 62514/2011 con il quale vengono destinati 100 milioni di euro a valere sui fondi nazionali per la concessione o per la proroga in deroga alla vigente normativa della CIG, ordinaria e/o straordinaria, di mobilità e della disoccupazione speciale ai lavoratori subordinati a tempo

determinato ed indeterminato, con inclusione degli apprendisti e dei lavoratori somministrati;

Visto il verbale di accordo 29/6/2011 tra la Regione Puglia e le Parti Sociali;

Vista la richiesta di CIG in deroga della ditta **PREMIUM SPECIALIST DI LOTESORIERE FELICE** data di arrivo 1 agosto 2011 con prot. A00_060/26506 per n. 3 lavoratori, 3240 ore dal 1/7/11 31/12/11

Vista la nota del Ministero del lavoro - dir. Regionale per il lavoro di Bari del 26/9/11 - ns prot. A00_60/30736 del 5/10/11 - con la quale si trasmettono le risultanze degli accertamenti effettuati dal Comando carabinieri per la Tutela del Lavoro - Nucleo Ispettorato del lavoro di Brindisi

Visto che dagli accertamenti esperiti è emerso che la ditta ha indebitamente beneficiato per il periodo dal 24/1/11 al 26/5/11 di misure a sostegno al reddito;

Vagliata la documentazione prodotta a corredo delle precitate istanze;

Rilevato che, sulla base degli atti prodotti dagli istanti, non sussistono i presupposti di legge per beneficiare del trattamento di cassa integrazione in deroga;

VERIFICA AI SENSI DEL DLGs 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Dlgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n.5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili; qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

ADEMPIMENTI CONTABILI AI SENSI DELLA L.R. n.28/2001

Essendo un atto autorizzativo, il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione e che è escluso ogni onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

Ritenuto di dover provvedere in merito

DETERMINA

1. Di **NON CONCEDERE** l'integrazione delle ore per il trattamento di CIG in deroga alla ditta PREMIUM SPECIALIST di Lotesoriere Felice per il periodo 1/7/11 - 31/12/11 per n. 3 lavoratori e 3240 ore;
2. di non autorizzare la sede regionale INPS ad erogare il trattamento di cassa integrazione guadagni in deroga in favore dell'azienda;
3. Il provvedimento viene redatto in forma integrale e "per estratto", con parti oscure non necessarie ai fini di pubblicità legale, nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Dlgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali e s. mm. e ii.
4. il presente provvedimento:
 - a) è immediatamente esecutivo
 - b) sarà pubblicato (per estratto) all'albo on line nelle pagine del sito www.regione.puglia.it;
 - c) sarà pubblicato (per estratto) nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia;
 - d) sarà trasmesso in copia conforme all'originale alla Segreteria della Giunta Regionale;
 - e) sarà disponibile (per estratto) nel sito ufficiale della Regione Puglia: www.regione.puglia.it;
 - f) sarà trasmesso in copia (per estratto) all'Assessore al Welfare;

Il presente atto, composto da n° 4 facciate.

Il Dirigente
del Servizio Politiche per il Lavoro
Dott.ssa Luisa Anna Fiore

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO POLITICHE PER IL LAVORO 13 dicembre 2011, n. 784

CIG in deroga. Concessione trattamento e autorizzazione all'INPS al pagamento

Il giorno 13 dicembre 2011, in Bari, nella sede del Servizio Politiche per il Lavoro, Via Corigliano, 1 - Z.I. è stata adottata la seguente Determinazione

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

sulla base dell'istruttoria espletata dal sig. Emidio Smaltino, confermata dalla responsabile PO, Maria Luisa Monfreda preso atto che:

Visto l'art.19, comma 9, del Decreto-legge 29 Novembre 2008, n.185, convertito con modificazioni, con legge 28 Gennaio 2009, n.2, così come modificato dall'art.7-ter, comma 5, della legge 9 aprile 2009 n. 33

Visto l'art. 2, comma 36, della legge 22 dicembre 2008, n. 203 (legge finanziaria 2009);

Visto l'art. 2, commi 138 e 140, della legge 23/12/09, n. 191 (legge finanziaria 2010);

Visto l'art.1, commi da 29 a 34, legge 13/12/2010 n.220 (legge finanziaria 2011);

Visto l'accordo in sede di conferenza Stato-Regioni del 12/2/09 e del 20/4/11

Visti i Decreti n. 45080 del 19/2/09 e n. 46449 del 7/7/09 con i quali vengono destinati rispettivamente 10 milioni e 49 milioni di euro per la concessione o per la proroga della CIG e della Mobilità in deroga;

Visto decreto interministeriale n. 62514/2011 con il quale vengono destinati 100 milioni di euro a valere sui fondi nazionali per la concessione o per la proroga in deroga alla vigente normativa della CIG, ordinaria e/o straordinaria, di mobilità e della disoccupazione speciale ai lavoratori subordinati a tempo determinato ed indeterminato, con inclusione degli apprendisti e dei lavoratori somministrati;

Visto il verbale di accordo 29/6/2011 tra la Regione Puglia e le Parti Sociali;

Esaminate le domande di CIG in deroga presentate dalle aziende;

Vagliata la documentazione prodotta a corredo delle precitate istanze;

Esaminati i verbali di consultazione sindacale, ex art. 2 D.P.R. 10 giugno 2000, n.218, sottoscritti presso le sedi delle Province o presso la Regione Puglia;

Considerato che nell'accordo del 29/6/2011 si dispone che le istanze siano presentate *“entro il termine di 25 giorni dalla fine del periodo di paga in corso al termine della settimana in cui ha avuto inizio la sospensione o la riduzione di orario di lavoro”*

Rilevato che le domande di cui all'allegato elenco sono state presentate oltre i termini previsti dall'accordo del 29/6/2011

VERIFICA AI SENSI DEL DLGs 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal DLgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n.5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili; qualora

tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

ADEMPIMENTI CONTABILI AI SENSI DELLA L.R. n.28/2001

Essendo un atto autorizzativo, il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione e che è escluso ogni onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

Ritenuto di dover provvedere in merito

DETERMINA

1. Premesso quanto sopra, di concedere il trattamento di CIG in deroga alle imprese di cui all'allegato A che fa parte integrante e sostanziale della presente determinazione. Complessivamente le aziende potranno ricorrere alla sospensione e/o riduzione di uno o più dipendenti, secondo quanto indicato nell'allegato A, *per il periodo indicato, comunque diverso rispetto alla richiesta a causa della presentazione oltre il termine indicato dall'accordo del 29/6/2011*, le ore massime, il numero di lavoratori, l'importo massimo autorizzato e secondo la modalità di pagamento diretto
2. di autorizzare la sede regionale INPS ad erogare il trattamento di cassa integrazione guadagni in deroga in favore delle aziende indicate nell'Allegato A al presente provvedimento, fatto salvo l'accertamento da parte dell'Istituto di eventuali preclusioni, incompatibilità o cause di decadenza, sulla base di quanto richiesto dalle suddette imprese all'atto della richiesta di erogazione dei trattamenti autorizzati.
3. Il costo totale stimato per l'erogazione del trattamento di integrazione salariale in deroga autorizzato, con riguardo al numero complessivo di ore **24.273** di sospensione dell'attività dei lavo-

ratori interessati, previsto dagli istanti, ammonta a complessivi **euro 237.875,40**. La quota FSE a carico della Regione Puglia, secondo quanto stabilito dall'Accordo Stato-Regioni del 20 aprile 2011 sarà del 40%.

4. Il provvedimento viene redatto in forma integrale e "per estratto", con parti oscurate non necessarie ai fini di pubblicità legale, nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Dlgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali e ss. mm. e ii.
5. La presente autorizzazione viene concessa nel limite delle risorse finanziarie disponibili ed è subordinata alla condizione che sussistano, da parte delle imprese e dei lavoratori interessati, i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia, che consentano la fruizione della CIG per i periodi autorizzati e che non sia stato richiesto alcun altro trattamento previdenziale o assistenziale connesso alla sospensione dell'attività lavorativa.
6. Le imprese autorizzate a beneficiare dei suddetti trattamenti in deroga dovranno provvedere tempestivamente alla trasmissione dei modelli SR41

all'INPS, e in particolare dovranno inviare gli stessi modelli SR41 entro sessanta giorni all'adozione della presente determina, giuste disposizioni ministeriali del 14/6/10 prot. N. 14/15340. In mancanza di tale adempimento si provvederà al recupero delle risorse impegnate le quali saranno destinate a diverso impiego.

7. il presente provvedimento:
 - a) è immediatamente esecutivo
 - b) sarà pubblicato (per estratto) all'albo on line nelle pagine del sito www.regione.puglia.it;
 - c) sarà pubblicato (per estratto) nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia;
 - d) sarà trasmesso in copia conforme all'originale alla Segreteria della Giunta Regionale;
 - e) sarà disponibile (per estratto) nel sito ufficiale della Regione Puglia:
www.regione.puglia.it;
 - f) sarà trasmesso in copia (per estratto) all'Assessore al Welfare;

Il presente atto, composto da n° 5 facciate, compreso l'allegato "A", è adottato in originale.

Il Dirigente
del Servizio Politiche per il Lavoro
Dott.ssa Luisa Anna Fiore

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

RIF.	DATA ARRIVO	Prot. Istanza	Partita Iva o C.F.	Matricola INPS	TIPOLOGIA	Denominazione Azienda	Sede Operativa	C. A. P.	Indirizzo	PR	N. Lav.	Totale Ore	Data Inizio CIG	Data Fine CIG	Importo Autorizzato
1	F031/37	09/09/11	29688	03455840714	3105420674	SERVIZI	AVATAR SRL	71016	VIA TEANO APPULO 15	FG	5	4.034	01/08/11	31/12/11	39.533,20
2	F032/26	19/09/11	29932	CPTCRL65B28L049 D	69.20.30	SERVIZI	CAPITANO DOTT. CARLO	74121	VIA PLINIO 95	TA	1	490	01/08/11	31/12/11	4.802,00
3	F032/18	19/09/11	29943	80000150740	1600302561	SERVIZI	CONGREGAZIONE SIORE ABLAIE S. A. DA PADOVA ORFANOTROFIO ANTONIANO	72100	VIA SAN GIUSTO 2	BR	3	2.565	01/08/11	31/12/11	25.137,00
4	F032/29	19/09/11	29928	02109450714	3103607761	COMMERCIO	GARDEN SERVICE SRL	71122	VIA NAPOLI KM 1,800	FG	1	672	01/08/11	30/11/11	6.585,60
5	F031/40	09/09/11	29685	NTLGNN49P26L280 P	1602489642	ARTIGIANA	NATALINI GIOVANNI COSIMO	72028	VIA GIUSTI 84	BR	2	1.440	01/09/11	31/12/11	14.112,00
6	F031/45	09/09/11	29697	02103070740	1603385693	ARTIGIANA	NAVAL BALSAMO SRL	72100	VIA CICIRIELLO 1	BR	1	6.160	01/08/11	31/12/11	60.368,00
7	F032/03	09/09/11	29865	RMINFC64M06L04 9A	7803163916	ARTIGIANA	ROMANO IMPIANTI DI ROMANO FRANCESCO	74122	VIA BONAVENTURA 13	TA	4	3.520	01/08/11	31/12/11	34.496,00
8	F031/35	07/09/11	29654	03112400712	3104500085	SERVIZI	SOCIETA' COOPERATIVA DAUNIALOG	71016	VIA TERESA MASSELLI	FG	3	2.194	01/08/11	31/12/11	21.501,20
9	F032/08	14/09/11	29891	CLVGP66B04B180 M	1602565519	SERVIZI	STUDIO CALVARUSO DOTT. GIUSEPPE	72100	CORSO UMBERTO I 85	BR	2	1.800	01/08/11	31/12/11	17.640,00
10	F034/12	26/09/11	30421	03170470722	0914714822	ARTIGIANA	TOTARO MICHELE	70125	VIA E. TOTI 67/F	BA	3	1.398	01/09/11	31/12/11	13.700,40
											25	24.273			237.875,40

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO POLITICHE PER IL LAVORO 15 dicembre 2011, n. 795

CIG in deroga. Concessione trattamento e autorizzazione all'INPS al pagamento

Il giorno 15/12/2011, in Bari, nella sede del Servizio Politiche per il Lavoro, Via Corigliano, 1 - Z.I. è stata adottata la seguente Determinazione

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

sulla base dell'istruttoria espletata dal sig. Emidio Smaltino, confermata dalla responsabile PO, Maria Luisa Monfreda preso atto che:

Visto l'art.19, comma 9, del Decreto-legge 29 Novembre 2008, n.185, convertito con modificazioni, con legge 28 Gennaio 2009, n.2, così come modificato dall'art.7-ter,comma 5, della legge 9 aprile 2009 n. 33

Visto l'art. 2, comma 36, della legge 22 dicembre 2008, n. 203 (legge finanziaria 2009);

Visto l'art. 2, commi 138 e 140, della legge 23/12/09, n. 191 (legge finanziaria 2010);

Visto l'art.1, commi da 29 a 34, legge 13/12/2010 n.220 (legge finanziaria 2011);

Visto l'accordo in sede di conferenza Stato-Regioni del 12/2/09 e del 20/4/11

Visti i Decreti n. 45080 del 19/2/09 e n. 46449 del 7/7/09 con i quali vengono destinati rispettivamente 10 milioni e 49 milioni di euro per la concessione o per la proroga della CIG e della Mobilità in deroga;

Visto decreto interministeriale n. 62514/2011 con il quale vengono destinati 100 milioni di euro a valere sui fondi nazionali per la concessione o per la proroga in deroga alla vigente normativa della CIG, ordinaria e/o straordinaria, di mobilità e della disoccupazione speciale ai lavoratori subordinati a tempo

determinato ed indeterminato, con inclusione degli apprendisti e dei lavoratori somministrati;

Visto il verbale di accordo 29/6/2011 tra la Regione Puglia e le Parti Sociali;

Esaminate le domande di CIG in deroga presentate dalle aziende;

Vagliata la documentazione prodotta a corredo delle precitate istanze;

Esaminati i verbali di consultazione sindacale, ex art. 2 D.P.R. 10 giugno 2000, n.218, sottoscritti presso le sedi delle Province o presso la Regione Puglia;

Considerato che nell'accordo del 29/6/2011 si dispone che le istanze siano presentate "*entro il termine di 25 giorni dalla fine del periodo di paga in corso al termine della settimana in cui ha avuto inizio la sospensione o la riduzione di orario di lavoro*"

Rilevato che le domande di cui all'allegato elenco sono state presentate oltre i termini previsti dall'accordo del 29/6/2011

VERIFICA AI SENSI DEL DLGs 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal DLgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n.5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili; qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

ADEMPIMENTI CONTABILI AI SENSI DELLA L.R. n.28/2001

Essendo un atto autorizzativo, il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione e che è escluso ogni onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

Ritenuto di dover provvedere in merito

DETERMINA

1. Premesso quanto sopra, di concedere il trattamento di CIG in deroga alle imprese di cui all'allegato A che fa parte integrante e sostanziale della presente determinazione. Complessivamente le aziende potranno ricorrere alla sospensione e/o riduzione di uno o più dipendenti, secondo quanto indicato nell'allegato A, *per il periodo indicato, comunque diverso rispetto alla richiesta a causa della presentazione oltre il termine indicato dall'accordo del 29/6/2011*, le ore massime, il numero di lavoratori, l'importo massimo autorizzato e secondo la modalità di pagamento diretto
2. di autorizzare la sede regionale INPS ad erogare il trattamento di cassa integrazione guadagni in deroga in favore delle aziende indicate nell'Allegato A al presente provvedimento, fatto salvo l'accertamento da parte dell'Istituto di eventuali preclusioni, incompatibilità o cause di decadenza, sulla base di quanto richiesto dalle suddette imprese all'atto della richiesta di erogazione dei trattamenti autorizzati.
3. Il costo totale stimato per l'erogazione del trattamento di integrazione salariale in deroga autorizzato, con riguardo al numero complessivo di ore **22.629** di sospensione dell'attività dei lavoratori interessati, previsto dagli istanti, ammonta a complessivi **euro 221.764,20**. La quota FSE a carico della Regione Puglia, secondo quanto stabilito dall'Accordo Stato-Regioni del 20 aprile 2011 sarà del 40%.
4. Il provvedimento viene redatto in forma inte-

grale e "per estratto", con parti oscurate non necessarie ai fini di pubblicità legale, nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Dlgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali e ss.mm. e ii.

5. La presente autorizzazione viene concessa nel limite delle risorse finanziarie disponibili ed è subordinata alla condizione che sussistano, da parte delle imprese e dei lavoratori interessati, i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia, che consentano la fruizione della CIG per i periodi autorizzati e che non sia stato richiesto alcun altro trattamento previdenziale o assistenziale connesso alla sospensione dell'attività lavorativa.
6. Le imprese autorizzate a beneficiare dei suddetti trattamenti in deroga dovranno provvedere tempestivamente alla trasmissione dei modelli SR41 all'INPS, e in particolare dovranno inviare gli stessi modelli SR41 entro sessanta giorni all'adozione della presente determina, giuste disposizioni ministeriali del 14/6/10 prot. N. 14/15340. In mancanza di tale adempimento si provvederà al recupero delle risorse impegnate le quali saranno destinate a diverso impiego.
7. il presente provvedimento:
 - a) è immediatamente esecutivo
 - b) sarà pubblicato (per estratto) all'albo on line nelle pagine del sito www.regione.puglia.it;
 - c) sarà pubblicato (per estratto) nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia;
 - d) sarà trasmesso in copia conforme all'originale alla Segreteria della Giunta Regionale;
 - e) sarà disponibile (per estratto) nel sito ufficiale della Regione Puglia: www.regione.puglia.it;
 - f) sarà trasmesso in copia (per estratto) all'Assessore al Welfare;

Il presente atto, composto da n° 5 fasciate, compreso l'allegato "A", è adottato in originale.

Il Dirigente
del Servizio Politiche per il Lavoro
Dott.ssa Luisa Anna Fiore

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

RIF.	DATA ARRIVO	Prot. Istanza	Partita Iva o C.F.	Matricola INPS	TIPOLOGIA	Denominazione Azienda	Sede Operativa	C.A.P.	Indirizzo	PR	N. Lav.	Totale Ore	Data Inizio C.I.G.	Data Fine C.I.G.	Importo Autorizzato	
1	F032/24	19/09/11	29934	02547730750	4104119248	SERVIZI	BIANCO IGIENE AMBIENTALE SRL	NARDO'	73048	VIA DEI BERNARDINI 85	LE	23	15.525	01/08/11	31/12/11	152.145,00
	F036/40	20/10/11	33289	02622920730	7804765997	IND.FINO 15 DIP	E.DI..COSTRUZIONI SRL	TARANTO	74122	VIA ANTONELLI ANG. VIA LONGHENA-TALSANO	TA	9	936	01/09/11	19/09/11	9.172,80
	F036/01	25/10/11	34476	05378410723	0911330649	COMMERCIO	HPS HOSPITAL PHARMA SERVICE SPA	BITONTO	70032	VIA QUORCHIO C.N.	BA	1	696	01/09/11	31/12/11	6.820,80
	F036/67	25/10/11	34162	00302630637	5106458376	IND.OLTRE 15 DIP	SOC. COOP. LABOR ARL	FOGGIA	71100	C/O STAZIONE F.S.	FG	8	5.472	01/09/11	31/12/11	53.625,60
											41	22.629				221.764,20

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO POLITICHE PER IL LAVORO 15 dicembre 2011, n. 796

CIG in deroga. Concessione trattamento e autorizzazione all'INPS al pagamento

Il giorno 15/12/2011, in Bari, nella sede del Servizio Politiche per il Lavoro, Via Corigliano, 1 - Z.I. è stata adottata la seguente Determinazione

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

sulla base dell'istruttoria espletata dal sig. Emidio Smaltino, confermata dalla responsabile PO, Maria Luisa Monfreda preso atto che:

Visto l'art.19, comma 9, del Decreto-legge 29 Novembre 2008, n.185, convertito con modificazioni, con legge 28 Gennaio 2009, n.2, così come modificato dall'art.7-ter,comma 5, della legge 9 aprile 2009 n. 33

Visto l'art. 2, comma 36, della legge 22 dicembre 2008, n. 203 (legge finanziaria 2009);

Visto l'art. 2, commi 138 e 140, della legge 23/12/09, n. 191 (legge finanziaria 2010);

Visto l'art.1, commi da 29 a 34, legge 13/12/2010 n.220 (legge finanziaria 2011);

Visto l'accordo in sede di conferenza Stato-Regioni del 12/2/09 e del 20/4/11

Visti i Decreti n. 45080 del 19/2/09 e n. 46449 del 7/7/09 con i quali vengono destinati rispettivamente 10 milioni e 49 milioni di euro per la concessione o per la proroga della CIG e della Mobilità in deroga;

Visto decreto interministeriale n. 62514/2011 con il quale vengono destinati 100 milioni di euro a valere sui fondi nazionali per la concessione o per la proroga in deroga alla vigente normativa della CIG, ordinaria e/o straordinaria, di mobilità e della disoccupazione speciale ai lavoratori subordinati a tempo

determinato ed indeterminato, con inclusione degli apprendisti e dei lavoratori somministrati;

Visto il verbale di accordo 29/6/2011 tra la Regione Puglia e le Parti Sociali;

Esaminate le domande di CIG in deroga presentate dalle aziende;

Vagliata la documentazione prodotta a corredo delle precitate istanze;

Rilevato che, sulla base degli atti prodotti dagli istanti, sussistono i presupposti di legge per beneficiare del trattamento di cassa integrazione in deroga;

Esaminati i verbali di consultazione sindacale, ex art. 2 D.P.R. 10 giugno 2000, n.218, sottoscritti presso le sedi delle Province o presso la Regione Puglia;

VERIFICA AI SENSI DEL DLGs 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal DLgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n.5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili; qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

ADEMPIMENTI CONTABILI AI SENSI DELLA L.R. n.28/2001

Essendo un atto autorizzativo, il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione e che è escluso ogni onere aggiuntivo rispetto a

quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

Ritenuto di dover provvedere in merito

DETERMINA

1. Di concedere il trattamento di CIG in deroga alle imprese di cui all'allegato A parte integrante e sostanziale della presente determinazione. Complessivamente le aziende potranno ricorrere alla sospensione e/o riduzione di uno o più dipendenti, secondo quanto indicato nell'allegato A, per il periodo, le ore massime, il numero di lavoratori, l'importo massimo autorizzato e secondo la modalità di pagamento diretto
2. di autorizzare la sede regionale INPS ad erogare il trattamento di cassa integrazione guadagni in deroga in favore delle aziende indicate nell'Allegato A al presente provvedimento, fatto salvo l'accertamento da parte dell'Istituto di eventuali preclusioni, incompatibilità o cause di decadenza, sulla base di quanto richiesto dalle suddette imprese all'atto della richiesta di erogazione dei trattamenti autorizzati.
3. Il costo totale stimato per l'erogazione del trattamento di integrazione salariale in deroga autorizzato, con riguardo al numero complessivo di ore **606.320** di sospensione dell'attività dei lavoratori interessati, previsto dagli istanti, ammonta a complessivi **euro 5.941.936,00**. La quota FSE a carico della Regione Puglia, secondo quanto stabilito dall'Accordo Stato-Regioni del 20 aprile 2011 sarà del 40%.
4. Il provvedimento viene redatto in forma integrale e "per estratto", con parti oscurate non necessarie ai fini di pubblicità legale, nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Dlgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali e ss.mm. e ii.
5. La presente autorizzazione viene concessa nel limite delle risorse finanziarie disponibili ed è subordinata alla condizione che sussistano, da parte delle imprese e dei lavoratori interessati, i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia, che consentano la fruizione della CIG per i periodi autorizzati e che non sia stato richiesto alcun altro trattamento previdenziale o assistenziale connesso alla sospensione dell'attività lavorativa.
6. Le imprese autorizzate a beneficiare dei suddetti trattamenti in deroga dovranno provvedere tempestivamente alla trasmissione dei modelli SR41 all'INPS, e in particolare dovranno inviare gli stessi modelli SR41 entro sessanta giorni all'adozione della presente determina, giuste disposizioni ministeriali del 14/6/10 prot. N. 14/15340. In mancanza di tale adempimento si provvederà al recupero delle risorse impegnate le quali saranno destinate a diverso impiego.
7. il presente provvedimento:
 - a) è immediatamente esecutivo
 - b) sarà pubblicato (per estratto) all'albo on line nelle pagine del sito www.regione.puglia.it;
 - c) sarà pubblicato (per estratto) nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia;
 - d) sarà trasmesso in copia conforme all'originale alla Segreteria della Giunta Regionale;
 - e) sarà disponibile (per estratto) nel sito ufficiale della Regione Puglia: www.regione.puglia.it;
 - f) sarà trasmesso in copia (per estratto) all'Assessore al Welfare;

Il presente atto, composto da n° 9 fasciate, compreso l'allegato "A", è adottato in originale.

Il Dirigente
del Servizio Politiche per il Lavoro
Dott.ssa Luisa Anna Fiore

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

N.	RIF.	DATA ARRIVO	Prot. Istanza	Partita Iva o C.F.	Matricola INPS	TIPOLOGIA	Denominazione Azienda	Sede Operativa	C.A.P.	Indirizzo	PR N. Lav.	Totale Ore	Data Inizio CIG	Data Fine CIG	Importo Autorizzato
1	F036/14	14/10/11	32032	06390330725	0914505619	COMMERCIO	5 COLORE SRL	LOCOROTONDO	70010	C.DA SEMERARO 1/A	BA 3	2.040	05/09/11	31/12/11	19.992,00
2	F036/43	20/10/11	33305	06620500725	0914627247	COMMERCIO	ACMESI SRL IN LIQUIDAZIONE	BARI	70121	VIA CENISIO 78	BA 1	520	01/10/11	31/12/11	5.096,00
3	F036/31	18/10/11	32742	05827150722	0912224972	SERVIZI	ACQUAZZURRA SRL	BARI	70126	VIA ABATE EUSTASIO 9	BA 3	1.330	01/09/11	31/12/11	13.034,00
4	F029/07	30/08/11	28574	03852290729	0911975754	COMMERCIO	AGRIMMOBILIARE SRL	RUTIGLIANO	70018	VIA MERCADANTE 9	BA 2	976	11/07/11	31/12/11	9.564,80
5	F037/07	28/10/11	35001	03205750759	4105413714	COMMERCIO	ALBANESE ARREDAMENTI	LECCE	73100	VIALE G. LEOPARDI 116/120	LE 8	2.176	07/09/11	31/12/11	21.324,80
6	F014/07	01/08/11	26385	04325870725	908104350	ARTIGIANA	ALBANESE RUGGIERO & C. SNC	TRANI	76125	VIA G. BOVIO 31	BT 1	376	11/07/11	30/09/11	3.684,80
7	F014/20	01/08/11	26424	04161830759	4107781521	SERVIZI	ALL SERVICE SOC. COOP.	NARDO'	73048	LOC. FATTITZE	LE 27	27.432	01/07/11	31/12/11	268.833,60
8	F037/02	28/10/11	35109	03117130710	3104818490	IND.FINO 15 DIP	AMERIGUS SRL	FOGGIA	71122	VIA DI MOTTA DELLA REGINA SNC	FG 2	680	01/09/11	31/12/11	6.664,00
9	F036/03	14/10/11	32064	02173990751	4102859715	ARTIGIANA	ANTONIO E MICHELE MARIANO SNC	GALATINA	73013	VIA ARADEO KM 1,00 - NOHA	LE 9	6.760	01/07/11	31/12/11	66.248,00
10	F036/45	20/10/11	33314	03777660758	4106480186	ARTIGIANA	AREA ARREDAMENTI SRL	SOLETO	73010	S.P. 362 KM 14,5	LE 8	4.629	19/09/11	31/12/11	45.364,20
11	F016/22	03/08/11	26653	02682970732	7805002497	COMMERCIO	ARREDO CASA SRL	MARTINA FRANCA	74015	VIA DEI GIARDINI 2	TA 10	9.450	01/07/11	31/12/11	92.610,00
12	F014/53	01/08/11	26467	01334000724	9047433000	ARTIGIANA	ARREDO CASA SNC DI LAFASCIANO MICHELE E LASORSA SAVINO	CORATO	70033	VIA BRINDISI 28	BA 4	4.208	01/07/11	31/12/11	41.238,40
13	F006/32	21/07/11	23160	MSUNDR65R05H09 OS	7802197059	COMMERCIO	AUTOJOLLY DI MUSIO ANDREA	PULSANO	74026	VIA PER SAN GIORGIO JONICO KM 1	TA 3	520	01/07/11	31/07/11	5.096,00
14	F036/62	24/10/11	33662	06487990720	06487990720	COMMERCIO	BRAVI EDILIZIA SRL	BITONTO	70032	S.P. BITONTO - GIOVINAZZO C. BOVIO	BA 6	3.360	19/09/11	31/12/11	32.928,00
15	F015/06	02/08/11	26533	04088220720	0905919489	IND.OLTRE 15 DIP	C3V	ANDRIA	76123	VIA BARLETTA 291/299	BT 12	11.817	01/07/11	31/12/11	115.806,60
16	F037/10	28/10/11	35194	CSTFNG71S15E986 A	7803254238	COMMERCIO	CASTELLANA FRANCESCO	MARTINA FRANCA	74015	VIA CASINA GEMMA SN	TA 1	480	10/10/11	31/12/11	4.704,00

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

17	F013/07	29/07/11	26299	CSTPLA5L22E986 D	7800843183	COMMERCIO	CASTELLANA PAOLO	MARTINA FRANCA	74015	S.S. 172 ANGOLO VIA ALESS. FIGHERA	TA	5	4.320	01/07/11	31/12/11	42.336,00
18	F017/18	04/08/11	27040	00096450739	7800527797	IND.FINO 15 DIP	CO.MA.TA SOC. COOP.	TARANTO	27040	VIA PITAGORA 142	TA	6	6.240	01/07/11	31/12/11	61.152,00
19	F036/46	20/10/11	33317	01488730712	3100482796	SERVIZI	COLLICELLI ANGELO & C. SNC	MONTE SANT'ANGELO	71043	C/O STABILIMENTO SYNDAL	FG	6	3.360	26/09/11	31/12/11	32.928,00
20	F036/29	18/10/11	32722	04652730724	0908389025	IND.OLTRE 15 DIP	CONFEZIONI DI CHIO SRL	ANDRIA	76123	S.P. ANDRIA-TRANI KM 2,5	BT	10	1.980	01/10/11	31/12/11	19.404,00
21	F035/10	03/10/11	31672	05659520729	0910935557	COMMERCIO	CONSORZIO DE GENNARO	MODUGNO	70026	VIA DELLE VIOLETTE 12	BA	6	1.836	05/09/11	31/12/11	17.992,80
22	F036/65	25/10/11	34082	05000070721	9096300631	COMMERCIO	DATA SERVICE SRL	MODUGNO	70126	STRADA PROV.LE BARI/MODUGNO KM. 0,800	BA	8	8.320	01/07/11	31/12/11	81.536,00
23	F036/68	25/10/11	34161	DLLGPP65E04A883 O	0912586423	ARTIGIANA	DE LILLO GIUSEPPE ANTONIO	MOLFETTA	70056	ZONA ARTIGIANALE LOTTO DA 25	BA	2	1.096	19/09/11	31/12/11	10.740,80
24	F036/51	21/10/11	33718	DVTFNC52B58L328 R	0910758761	IND.FINO 15 DIP	DI VITO FRANCESCA	TRANI	76125	VIA MADRE ANNA VENTURA 20	BT	4	2.304	22/09/11	31/12/11	22.579,20
25	F037/03	27/10/11	35017	05659960727	0911604313	COMMERCIO	DYRECTA LAB SRL	CONVERSANO	70014	VIA VESCOVO SIMPLICIO 45	BA	3	884	03/10/11	31/12/11	8.663,20
26	F036/34	20/10/11	33286	02622920730	7804765997	IND.FINO 15 DIP	E.DI COSTRUZIONI SRL	TARANTO	74122	VIA ANTONELLI ANG. VIA LONGHENA - TALSANO	TA	8	4.736	20/09/11	31/12/11	46.412,80
27	F036/17	17/10/11	32343	02000200713	3103450877	SERVIZI	ECOCAPITANATA SRL	CERIGNOLA	71042	S.S. 545 RIVOLESE Z.I. LOTTO 106 - KM 1,700	FG	12	6.696	15/09/11	31/12/11	65.620,80
28	F015/08	02/08/11	26536	02458660301	8606700759	SERVIZI	EURO & PROMOS GROUP SOC. COOP P.A.	BARI	70125	C/O UNIVERSITA' BARI (INDIRIZZI VARI)	BA	48	10.001	01/07/11	31/10/11	98.009,80
29	F016/17	03/08/11	26637	06826840727	0915176687	SERVIZI	EURODEP SOC. COOP. A.R.L.	BARI	70124	VIA SALVATORE MATARRESE 6	BA	3	3.045	01/07/11	31/12/11	29.841,00
30	F036/15	14/10/11	32030	05519990724	7803824296	COMMERCIO	EUROMOBILI SRL	MARTINA FRANCA	74015	VIA TARANTO 41	TA	6	4.000	05/09/11	31/12/11	39.200,00
31	F036/33	19/10/11	32744	04953340723	0909074540	IND.OLTRE 15 DIP	EUROPLAST SRL	BARI	70123	VIA F.LLI PHILIPS 3	BA	2	1.360	05/09/11	31/12/11	13.328,00
32	F035/02	04/10/11	31679	06417880728	0913406810	COMMERCIO	FG SRL	BARI	70123	VIA DE BLASIO 22	BA	3	1.760	01/08/2011	31/12/11	17.248,00
33	F015/28	02/08/11	26580	02084790753	4102624843	IND.OLTRE 15 DIP	FILANTO SPA	CASARANO	73042	ZONA INDUSTRIALE	LE	50	52.650	01/07/11	31/12/11	515.970,00

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

34	F036/69	25/10/11	34016	06209260725	0913073049	IND.FINO 15 DIP	GE.IM.ED	ALTAMIURA	70022	VIA PARIGI 19	BA	4	1.984	03/10/11	31/12/11	19.443,20
35	F017/05	04/08/11	27006	369140728	0901746135	IND.FINO 15 DIP	GOLDEN MARMI SRL	TRANI	76125	CONTRADA CURATOLO	BT	6	6.240	01/07/11	31/12/11	61.152,00
36	F036/28	18/10/11	32723	06050080727	0912593292	ARTIGIANA	GRUPPO ETIS.TENOLOGIE SRL	BITONTO	70032	IV TRAV. VIA MOLFETTA 2/A	BA	13	6.500	03/10/11	31/12/11	63.700,00
37	F031/13	06/09/11	29549	01798020739	7803488291	IND.OLTRE 15 DIP	JET SRL	STATTE	74010	CONTRADA FELICIOLLA	TA	20	20.436	01/07/11	31/12/11	200.272,80
38	F031/15	06/09/11	29552	01798020739	7803488291	IND.OLTRE 15 DIP	JET SRL	STATTE	74010	CONTRADA FELICIOLLA	TA	3	2.844	01/07/11	31/12/11	27.871,20
39	F031/16	06/09/11	29553	01798020739	7803488291	IND.OLTRE 15 DIP	JET SRL	STATTE	74010	CONTRADA FELICIOLLA	TA	5	2.600	01/07/11	22/09/11	25.480,00
40	F036/06	14/10/11	32073	01798020739	4106984570	IND.OLTRE 15 DIP	JET SRL	LECCE	73100	VIA FRA NICCOLODA LEQUILE 1	LE	14	9.520	16/09/11	31/12/11	93.296,00
41	F036/58	24/10/11	33937	02444280750	4104277133	SERVIZI	LA LOCANDA DI SICURO VINCENTO C.	CARPIGNANO SALENTINO	73020	VIA FABIO FILZI 23	LE	3	1.920	12/09/11	31/12/11	18.816,00
42	F036/17	17/10/11	32339	NGLP5050155H749 L	0903327600	ARTIGIANA	LA SPLENDID DI ANGELILLO PASQUA	BARI	70124	VIA MONTELLO 12	BA	44	6.551	01/10/11	31/12/11	64.199,80
43	F036/30	18/10/11	32739	05282230720	0909807351	COMMERCIO	LADISA SPA	CORATO	70033	C/O CENTRO COTTURA CORATO	BA	7	1.500	03/10/11	31/12/11	14.700,00
44	F032/11	15/09/11	29899	01487280719	3100340762	IND.OLTRE 15 DIP	LAGONIGRO ANTONIO SRL	FOGGIA	71122	VIA NAPOLI 67/L	FG	20	13.104	06/09/11	31/12/11	128.419,20
45	F021/12	11/08/11	27637	01704580719	3102764342	COMMERCIO	M.P.M DI QUITADAMO VINCENTO SRL	FOGGIA	71121	VIA MANFREDONIA KM 1	FG	3	2.334	01/07/11	31/12/11	22.873,20
46	F021/12	11/08/11	27637	01704580719	3105411582	IND.FINO 15 DIP	M.P.M DI QUITADAMO VINCENTO SRL	FOGGIA	71121	VIA MANFREDONIA KM 1	FG	4	3.112	01/07/11	31/12/11	30.497,60
47	F036/10	14/10/11	32041	01850060748	1603858478	COMMERCIO	MADRE TERESA DI CALCUTTA CONSORZIO DI COOP. SOC.	BRINDISI	72100	VIA DALMAZIA 31/A	BR	1	390	01/10/11	31/12/11	3.822,00
48	F036/55	24/10/11	33939	03886620727	0905716136	ARTIGIANA	MAGLIFICIO CANNE SRL	BARLETTA	76121	MAGLIFICIO CANNE SRL	BT	4	1.820	03/10/11	31/12/11	17.836,00
49	F037/01	26/10/11	34427	03851020754	4106950335	SERVIZI	MARCONI PUBBLICITA' SRL	MAGLIE	73024	VIA A. DE GASPERI 123	LE	5	2.920	12/09/11	31/12/11	28.616,00
50	F036/64	25/10/11	34083	00348780727	0901505505	ARTIGIANA	METALPUGLIA SNC	BARI	70124	VIA SANTA CATERINA 12	BA	12	12.480	01/07/11	31/12/11	122.304,00

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

51	F014/01	01/08/11	23897	06445160721	0913923832	ARTIGIANA	MI.BA. DI BALILLI R. & C. SAS	SANTERAMO IN COLLE	70029	VIA CADUTI DEL LAVORO 3	BA	5	6.120	01/07/11	31/12/11	59.976,00
52	F037/05	27/10/11	35010	01865560732	7803040570	COMMERCIO	MOBILIFICIO LEONE DI GIUSEPPE LEONE & C. SAS	LIZZANO	74020	VIA LUIGI DI SAVOIA 140	TA	4	1.328	01/11/11	31/12/11	13.014,40
53	F036/60	24/10/11	33940	038846240756	4107339960	IND.OLTRE 15 DIP	MODA UOMO SRL	NARDO'	73048	VIA G. CARDUCCI 34	LE	33	16.445	01/10/11	31/12/11	161.161,00
54	F037/37	04/11/11	36519	05395680639	5114092680	IND.OLTRE 15 DIP	N.C.M NUOVA CANEPA METALMECCANICA	TARANTO	74123	STABILIMENTO ILVA	TA	47	22.280	01/10/11	31/12/11	218.344,00
55	F012/30	06/09/11	25892	02234460745	1603944043	IND.FINO 15 DIP	NAUTICA ARTIGIANA	BRINDISI	72100	VIALE COMMENDA	BR	2	2.160	01/07/11	31/12/11	21.168,00
56	F036/37	20/10/11	33278	02655720734	7805059765	ARTIGIANA	NUOVA SANTOVITO DI DE LEO ANTONIO & C. SNC	MASSAFRA	74016	VIA DEGLI ARTIGIANI	TA	4	696	01/09/11	30/09/11	6.820,80
57	F036/57	24/10/11	33941	DILLD56H65C377 Q	4104442504	SERVIZI	OSTERIA DEL POZZO VECCHIO DI DELLA MONACA PELLEGRINO ADELAIDE	CAVALLINO	73020	VIA MURRONI 30	LE	7	1.003	27/09/11	31/12/11	9.829,40
58	F036/26	18/10/11	32574	02661070736	7805053604	COMMERCIO	OTILOS CREATIVI PUBBLICITARI SRL	GROTTAGLIE	74023	VIA NAZARIO SAURO 7	TA	9	4.372	01/10/11	31/12/11	42.845,60
59	F036/11	14/10/11	32039	PPPMNL30A18L328 B	3101357431	IND.FINO 15 DIP	PAPPOLA EMANUELE	SAN GIOVANNI ROTONDO	71013	CONTRADA COPPE SALERNO	FG	5	2.880	22/09/11	31/12/11	28.224,00
60	F015/11	02/08/11	26542	PNTPCD52569F262 Y	9101126460	ARTIGIANA	PENTRELLI PLACIDA	MODUGNO	70026	VIA DEGLI ARREDATORI	BA	5	3.120	01/07/11	31/12/11	30.576,00
61	F015/10	02/08/11	26540	PNTPCD52569F262 Y	0906008580	ARTIGIANA	PENTRELLI PLACIDA	MODUGNO	70026	VIA DEGLI ARREDATORI 11/13	BA	6	4.160	01/07/11	31/12/11	40.768,00
62	F034/47	29/09/11	30486	06169480727	0912606637	IND.FINO 15 DIP	PI.EL.FE.GI SRL	RUVO DI PUGLIA	70037	VIA CUVILLI 93/95	BA	5	374	01/08/11	31/08/11	3.665,20
63	F029/13	30/08/11	28568	06169480727	0912606637	IND.FINO 15 DIP	PI.EL.FE.GI SRL	RUVO DI PUGLIA	70037	VIA CUVILLI 93/95	BA	5	357	01/07/11	31/07/11	3.498,60
64	F037/14	28/10/11	35199	06169480727	0912606637	IND.FINO 15 DIP	PI.EL.FE.GI SRL	RUVO DI PUGLIA	70037	VIA CUVILLI 93/95	BA	5	731	01/09/11	31/10/11	7.169,80
65	F026/24	25/08/11	28320	06769340727	0914923136	COMMERCIO	PRIMO SRL	MODUGNO	70026	S.S. 96 KM 114,90	BA	7	7.006	01/07/11	31/12/11	68.658,80
66	F017/01	04/08/11	26994	PRDNGI66T69A662 Y	0913148400	COMMERCIO	PRUDENTE ANGELA	MONOPOLI	70043	LARGO PLEBISCITO 9	BA	2	1.620	01/07/11	31/12/11	15.876,00
67	F017/14	04/08/11	27028	01155210725	0903516417	IND.FINO 15 DIP	PUGLIA SCALE SRL	CORATO	70033	S.P. 231 KM 33,500	BA	13	13.520	01/07/11	31/12/11	132.496,00

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

68	F036/32	18/10/11	32740	00393780721	0900638446	COMMERCIO	R.C.R. SRL	BARI	70123	STRADA ARGINALE TORRENTE LAMASINATA 7/2	BA	3	1.105	03/10/11	31/12/11	10.829,00
69	F037/08	27/10/11	35011	02370730737	7804315952	IND. FINO 15 DIP	RADICCHIO SRL	SAN GIORGIO IONICO	74027	S.S. APPIA - Z.I.	TA	2	1.050	01/10/11	31/12/11	10.290,00
70	F036/44	20/10/11	33311	04407140724	0907728755	SERVIZI	RICERCHE RADIOLOGICHE SRL	MOLFETTA	70056	VIA P.L. DA PALESTRINA 1	BA	27	6.409	01/10/11	31/12/11	62.808,20
71	F012/17	28/07/11	24761	02688930730	07805049168	COMMERCIO	RUSSO CALZATURE SAS	LATERZA	74014	VIA ROMA 47	TA	20	1.000	11/07/11	31/12/11	9.800,00
72	F013/08	29/07/11	26300	00963780739	7803256652	COMMERCIO	SEMERARO & MICCOLI SRL	TARANTO	74015	TRATTURELLO TARANTINO 1	TA	8	6.506	01/07/11	31/12/11	63.758,80
73	F014/19	01/08/11	26423	80002010736	7803024316	COMMERCIO	SO.GE.A.R. SRL	TARANTO	74121	VIA CESARE BATTISTI 750	TA	3	2.185	01/07/11	30/11/11	21.413,00
74	F036/56	24/10/11	33942	03298270723	0906115864	SERVIZI	SOC. COOP. MACCHIA	CONVERSANO	70014	VIA PADRE ACCOLTI GIL 2	BA	25	1.627	01/09/11	31/12/11	15.944,60
75	F025/04	24/08/11	28073	01525700710	3102592002	SERVIZI	SOC.COOP. VIGILANTES "LA CENTOTRENTATRE"	FOGGIA	71121	VIA LUVARA 20	FG	101	102.682	01/07/11	31/12/11	1.006.283,60
76	F037/12	28/10/11	35196	02135100747	1603744922	SERVIZI	SOSTEGNO SOC. COOP SOCIALE A R.L.	MESAGNE	72023	VIA PROV. PER LATIANO KM 6,3	BR	9	3.277	21/09/11	31/12/11	32.114,60
77	F017/02	04/08/11	26996	02610730737	7805107851	COMMERCIO	SPORTEAM SPA	TARANTO	74121	VIA CESARE BATTISTI 323	TA	4	2.989	01/07/11	31/12/11	29.292,20
78	F037/11	28/10/11	35195	SPRIMR52B58C42 4M	7804051683	COMMERCIO	SPORTELLI MARIA	MARTINA FRANCA	74015	VIA PIAVE 1	TA	2	946	11/10/11	31/12/11	9.270,80
79	F036/61	24/10/11	33658	04968010720	0909485793	COMMERCIO	STUDIO TECNICO ARCHITETTI D. PAZIENZA & ASSOCIATI	BITONTO	70032	VIA METTEOTTI 69	BA	6	1.368	10/10/11	31/12/11	13.406,40
80	F012/03	28/07/11	24725	04190610750	4107887793	COMMERCIO	SUPERMERCATI SCARLINO SRL	TAURISANO	73056	VIA S.P. TAURISANO- MIGGIANO	LE	11	11.208	01/07/11	31/12/11	109.838,40
81	F015/19	02/08/11	26559	06542490724	0914288617	ARTIGIANA	TEC. MEC. SAS DI GIANLUCA OCCHIONORELLI & C.	TRANI	76125	S.P. TRANI ANDRIA KM 1,500	BT	3	1.440	11/07/11	15/10/11	14.112,00
82	F011/02	27/07/11	24506	01459150742	1601895248	IND.OLTRE 15 DIP	TELCOM SPA	OSTUNI (VARIE)	72017	VIA DELL'INDUSTRIA 21	BR	44	45.064	01/07/11	31/12/11	441.627,20
83	F028/17	26/08/11	28406	00506230770	7803483948	SERVIZI	TELE BASILICATA MATERA SRL	TARANTO	74121	VIA TERNI 21	TA	6	4.191	19/07/11	31/12/11	41.071,80
84	F036/66	25/10/11	34121	03818200721	9070084549	IND.OLTRE 15 DIP	THERMOCOLD COSTRUZIONI SRL	MODUGNO	70026	VIA DEI CICLAMINI Z. I.	BA	36	18.720	01/10/11	31/12/11	183.456,00

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

85	F037/04	27/10/11	35015	06632300726	3105639281	COMMERCIO	TICKET TRANSPORT	FOGGIA	71122	VIA DI MOTTA DELLA REGINA SNC	FG	2	1.020	01/09/11	31/12/11	9.996,00
86	F036/05	14/10/11	32071	03204170710	3104686750	SERVIZI	TRASPORTI ITTICI SAC. COOP. A R.L.	MANFREDONIA	71043	VICOLO GORIZIA 42	FG	4	1.440	01/09/11	31/12/11	14.112,00
87	F031/58	05/09/11	37613	02421340734	7804343935	IND.FINO 15 DIP	VAL. IMM. SRL	TARANTO	74100	V.LE VIRGILIO 20/2	TA	5	5.240	01/07/11	31/12/11	51.352,00
88	F036/47	20/10/11	33298	04611240484	3902979917	SERVIZI	VEOLIA SERVIZI AMBIENTALI TECNITALIA SPA	BRINDISI	72100	VIA PER PANDI 1	BR	23	10.764	01/10/11	31/12/11	105.487,20
89	F036/27	18/10/11	32724	ZTLPQL71R10L328 P	0913897465	ARTIGIANA	Z.P. ELETTROMECCANICA DI ZITOLI PASQUALE	TRANI	76125	VIA SUOR MARIA DE MATTIAS 46	BT	1	320	07/09/11	29/10/11	3.136,00
												959	606.320			5.941.936,00

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO PROGRAMMAZIONE ASSISTENZA TERRITORIALE PREVENZIONE 14 dicembre 2011, n. 530

Schema di domanda di inserimento nella graduatoria unica regionale, distinta per settori, ai sensi del co. 4, art. 15, ACN 29/07/2009, della medicina generale.

**IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
PROGRAMMAZIONE ASSISTENZA
TERRITORIALE PREVENZIONE**

Visto il D.Lgs 3 febbraio 1993 n. 29;

Visto il D.L.gs 31 marzo 1998 n. 80;

Vista la Legge Regionale 24 marzo 1974 n. 18;

Vista la Legge Regionale 4 febbraio 1997 n. 7;

Vista la Deliberazione di Giunta Regionale 28 luglio 1998 n. 3261 e successive integrazioni;

Visto il Decreto Legislativo 30 marzo 2001 n. 165 e s.m. e i.

In Bari presso la sede del Servizio, sulla base dell'istruttoria espletata dal Responsabile P.O., riceve dal Dirigente dello stesso la seguente relazione:

Premesso che:

- ai sensi del co. 4° dell'art. 15 ACN 29/07/09, i medici che aspirano all'iscrizione nella graduatoria unica regionale di medicina generale distinta per settori, devono presentare, entro il 31 gennaio di ogni anno, domanda unica di inclusione, all'Assessorato alle Politiche della Salute;
- la domanda deve essere conforme allegato A) del precitato ACN, corredata della documentazione atta a provare il possesso dei requisiti e dei titoli dichiarati, ovvero dell'autocertificazione e dichiarazione sostitutiva ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000;
- al fine di facilitare gli adempimenti degli aspiranti aventi titolo di cui al co. 3, art. 15, ACN vigente, fermo restando la modalità di invio rigorosamente per racc. a/r così come previsto dal co 4° dell'ACN vigente, si è ritenuto opportuno redigere l'all. A) aggiornato, come da fac-simile allegato, (composto da nr. 11 facciate) al presente provvedimento, quale parte integrante e sostanziale dello stesso;

- il modello, in uno allegato, sarà pubblicato sul BURP e potrà essere utilizzato dai soggetti interessati ai fini della proposizione della domanda di inclusione nella graduatoria di cui trattasi;

ADEMPIMENTI CONTABILI DI CUI ALLA L.R. 28/01 e s.m. ed i.

Il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla regione e che è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

Il Dirigente del Servizio P.A.P.T.
Dr. Fulvio Longo

**IL DIRIGENTE RESPONSABILE
DEL SERVIZIO**

sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, letta la proposta formulata dal Responsabile del procedimento;

vista la sottoscrizione posta in calce al presente provvedimento dal Responsabile del procedimento;

richiamato, in particolare il disposto dell'Art. 6 della L.R. 4 Febbraio 1997 n. 7 in materia di modalità di esercizio della funzione dirigenziale

DETERMINA

per le motivazioni esposte in narrativa che qui si intendono integralmente riportate:

- di approvare lo schema di domanda, in uno allegato al presente atto;
- di disporre, con urgenza, la pubblicazione del presente atto nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia che ha valore di pubblicità-notizia per tutti gli interessati;
- di prendere atto che lo schema di domanda sarà reperibile sia sul sito della Regione Puglia e sia sul BURP.

Il Dirigente del Servizio
Dr. Fulvio Longo

ALLEGATO A

GRADUATORIA REGIONALE DELLA MEDICINA GENERALE DISTINTA PER SETTORE

GRADUATORIA REGIONALE DELLA MEDICINA GENERALE DISTINTA PER SETTORE

Apporre BOLLO

All'Assessorato alle Politiche della Salute

Regione PUGLIA

Via Caduti di tutte le Guerre n° 7

70126 BARI (BA)

 PRIMO INSERIMENTO INTEGRAZIONE TITOLI

Il sottoscritto Dott. _____ nato a _____ prov. _____

Il ___ | ___ | ___ sesso: M ___ F ___ codice fiscale _____

residente a _____ prov. _____

indirizzo: _____ n. _____

CAP _____ tel. _____ ASL di residenza _____

secondo quanto previsto dall'art. 15 dell' accordo collettivo nazionale per la medicina generale vigente dal 29/07/2009,

chiede**l'inserimento/l'integrazione titoli nella graduatoria unica regionale di medicina generale, a valere per l'anno 2013, relative alle attività nel settore di (barrare una o più caselle):** assistenza primaria emergenza sanitaria territoriale "118" continuità assistenziale medicina dei servizi territorialiLa mancata biffatura del Settore di attività comporta la non inclusione nella graduatoria**A tal fine dichiara****di non essere titolare di incarico a tempo indeterminato nel/i settore/i di attività sopra indicato/i. (*)**

(*) Art.15, comma 11, ACN 29/07/2009: "I medici già titolari di incarico a tempo indeterminato in uno o più settori sopra indicati non possono fare domanda di inserimento nella/e relativa/e graduatoria/e di settore, e, pertanto, possono concorrere alla assegnazione degli incarichi vacanti solo per trasferimento".

Acclude alla presente:

 n. _____ dichiarazione/i sostitutive di certificazione ; n. _____ dichiarazione/i sostitutive dell'atto notorio; n. _____ certificati in bollo**Chiede che ogni comunicazione sia indirizzata presso:** la propria residenza; il domicilio sotto indicato:

c/o _____ CAP _____ Comune di _____

Via _____ n° _____

Data ___ | ___ | ___ firma per esteso _____

**Esente imposta di
bollo art. 37 co.1
DPR445/2000**

Dichiarazione sostitutiva di certificazione
(art. 46 DPR n. 445 del 28/12/2000)

Il sottoscritto Dott. _____

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art.76 del DPR 445 del 28/12/2000

**dichiara
di essere in possesso di:**

Diploma di laurea in medicina e chirurgia conseguito presso l'Università di _____ in data ____ ____ ____ con voto ____/110 * * se il voto di laurea non è espresso su 110 ma su 100, occorre specificarlo	<i>da 100 a 104: punti 0,30; da 105 a 109: punti 0,50; 110 e 110 lode: punti 1,00</i> = p.
Abilitazione all'esercizio professionale conseguita presso l'Università di _____ in data ____ ____ ____	
Iscrizione all'Ordine dei medici di _____ dal ____ ____ ____	
Specializzazione o libera docenza in: a) MEDICINA GENERALE conseguita presso l'Università di _____ in data ____ ____ ____ b) _____ conseguita presso l'Università di _____ in data ____ ____ ____ c) _____ conseguita presso l'Università di _____ in data ____ ____ ____	<i>Punti 2,00 per ciascuna specializzazione in medicina generale o disciplina equipollente</i> Tot. n. ____ = p. <i>Punti 0,50 per ciascuna specializzazione nelle discipline affini alla medicina generale</i> Tot. n. ____ = p.
Attestato di formazione in medicina generale (D.Lgs n. 256/91, 368/99, 277/03) conseguito il _____ presso: _____, specificare data di inizio e data di conclusione del corso di formazione: data inizio corso ____ ____ ____ data fine corso ____ ____ ____	<i>Punti 7,20</i>
Attestato di formazione in Emergenza Sanitaria Territoriale (118) previsto ai sensi dell'art.22 comma 5 DPR 292/87, dell'art. 22 DPR 41/91 , dell'art. 66 dpr 484/96 , dell'art. 66 DPR 270/00 conseguito il _____ presso: _____	

Data _____

Firma del dichiarante _____

(non soggetta ad autenticazione)

AVVERTENZE GENERALI

1. Ai fini dell'inserimento nella graduatoria regionale della medicina generale distinta per settore, valevole per l'anno 2013, i medici devono presentare domanda entro il 31 gennaio 2012, anche se già inseriti nella graduatoria regionale di medicina generale valevole per l'anno 2012, in modo da scegliere il/i settore/i di attività.
2. I medici già titolari di incarico a tempo indeterminato per una o più attività di medicina generale non possono fare domanda di inserimento nella/e relativa/e graduatoria/e di settore (Art. 15, comma 11, ACN vigente dal 29/07/2009).
3. I medici che aspirano ad essere inseriti nella graduatoria unica regionale, devono possedere, alla data di scadenza dei termini per la presentazione della domanda, i seguenti requisiti:
 - diploma di laurea in medicina e chirurgia;
 - iscrizione all'Albo professionale;
 - possesso dell'attestato di formazione in medicina generale o titolo equipollente di cui ai D.Lgs. 256/91, 368/1999 e 277/03 (abilitazione all'esercizio professionale conseguita entro il 31 dicembre 1994).
4. I titoli accademici, di studio e di servizio possono essere prodotti:
 - a) in originale o copia legale ai sensi di legge;
 - b) per i titoli accademici e di studio, apposita dichiarazione sostitutiva di certificazione, resa ai sensi dell'art.46 del DPR 445/2000 (Allegato A alla domanda);
 - c) per i titoli di servizio, apposita dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, resa ai sensi dell'art.47 del DPR n. 445/2000, (Allegato B alla domanda), ovvero fotocopie semplici unitamente ad una dichiarazione sostitutiva di notorietà con cui si attesta che le stesse sono conformi all'originale (Allegato C alla domanda).

La dichiarazione sostitutiva di cui al punto c), deve essere spedita unitamente a fotocopia di un documento d'identità in corso di validità.

Il dichiarante decade dai benefici attribuiti a seguito di accertamento di dichiarazioni non veritiere.
5. La domanda, deve essere spedita con Raccomandata A.R. entro il 31/01/2012 (a tal fine fa fede il timbro postale). La mancata sottoscrizione della domanda, della dichiarazione sostitutiva, ovvero la spedizione oltre il termine del 31/01/2012, comportano l'esclusione dalla graduatoria. La domanda e le dichiarazioni sostitutive devono essere compilate in modo leggibile. L'omissione o l'incompletezza dei dati potranno comportare la non attribuzione dei relativi punteggi.
6. Per accelerare le procedure di controllo sulla veridicità della dichiarazione sostitutiva dell'atto notorio (Allegato B) il medico può trasmettere una copia fotostatica, anche non autenticata, dei certificati di servizio di cui sia già in possesso.
7. Ai fini della graduatoria sono valutabili solo i titoli posseduti al 31/12/2011.
8. I medici che hanno già presentato domanda a gennaio 2011 debbono presentare o dichiarare solo i titoli acquisiti nel corso dell'anno 2011, nonché eventuali titoli di servizio non presentati per le precedenti graduatorie. Chi non ha presentato domanda per le ultime due graduatorie deve presentare o dichiarare tutta la documentazione.
9. I titoli di servizio divenuti valutabili con il vigente ACN (servizio civile volontario per scopi umanitari, servizio nelle carceri, servizio all'estero: cfr. punti 7 - 13 - 15 allegato B alla domanda) devono essere integralmente dichiarati e/o documentati, ancorché già presentati in precedenza.
10. I medici che presentano domanda per la prima volta o che non hanno presentato domanda per le ultime due graduatorie devono barrare la voce "primo inserimento"; tutti gli altri devono barrare la voce "integrazione titoli".

Informativa resa all'interessato per il trattamento di dati personali.

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs 30 giugno 2003, n. 196 e in relazione ai dati personali che si intendono trattare, La informiamo di quanto segue:

- 1. Il trattamento a cui saranno sottoposti i dati personali richiesti è diretto esclusivamente all'espletamento da parte di questa Amministrazione della formazione della graduatoria regionale;**
- 2. Il trattamento viene effettuato avvalendosi di mezzi informatici;**
- 3. Il conferimento dei dati personali risulta necessario per svolgere gli adempimenti di cui sopra e , pertanto, in caso di rifiuto, Ella non potrà essere inserito in detta graduatoria;**
- 4. I dati personali saranno pubblicati sul Bollettino Ufficiale della Regione PUGLIA;**
- 5. L'art. 7 del D.Lgs 30 giugno 2003, n. 196, Le conferisce l'esercizio di specifici diritti, tra cui quelli di ottenere dal titolare la conferma dell'esistenza o meno di propri dati personali e la loro comunicazione in forma intelligibile; di avere conoscenza dell'origine dei dati nonché della logica e delle finalità su cui si basa il trattamento;**
- 6. Titolare del trattamento dei dati è la Regione Puglia, responsabile è il Dirigente del Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione dell'Assessorato alle Politiche della Salute.**

2. Attività di sostituzione del medico di assistenza primaria convenzionato solo se svolta con riferimento a più di 100 utenti dovuta ad attività sindacale e sostituzioni d'ufficio anche se di durata inferiore a 5 gg.:
(punti 0,20 per mese di attività)

dal ___ | ___ | ___ al ___ | ___ | ___ ASL/medico _____

dal ___ | ___ | ___ al ___ | ___ | ___ ASL/medico _____

2.a) Stessa attività di cui al punto precedente effettuata su base oraria:

(punti 0,20 per mese di attività, ragguagliato a 96 h. di attività)

dal ___ | ___ | ___ al ___ | ___ | ___ ore _____

ASL _____ medico _____

dal ___ | ___ | ___ al ___ | ___ | ___ ore _____

ASL _____ medico _____

3. Servizio effettivo con incarico a tempo indeterminato, determinato o di sostituzione di continuità assistenziale in forma attiva:

(punti 0,20 per mese di attività, ragguagliato a 96 h. di attività)

Anno:

Azienda Sanitaria Locale:

Gennaio dal ___ | ___ | ___ al ___ | ___ | ___ ore _____

Febbraio dal ___ | ___ | ___ al ___ | ___ | ___ ore _____

Marzo dal ___ | ___ | ___ al ___ | ___ | ___ ore _____

Aprile dal ___ | ___ | ___ al ___ | ___ | ___ ore _____

Maggio dal ___ | ___ | ___ al ___ | ___ | ___ ore _____

Giugno dal ___ | ___ | ___ al ___ | ___ | ___ ore _____

Luglio dal ___ | ___ | ___ al ___ | ___ | ___ ore _____

Agosto dal ___ | ___ | ___ al ___ | ___ | ___ ore _____

Settembre dal ___ | ___ | ___ al ___ | ___ | ___ ore _____

Ottobre dal ___ | ___ | ___ al ___ | ___ | ___ ore _____

Novembre dal ___ | ___ | ___ al ___ | ___ | ___ ore _____

Dicembre dal ___ | ___ | ___ al ___ | ___ | ___ ore _____

N.B. Occorre indicare mese per mese il totale delle ore prestate ed i giorni di effettivo servizio.

3.a) Servizio effettivo con incarico a tempo indeterminato o determinato o di sostituzione nella medicina dei servizi:
(punti 0,20 per mese di attività, ragguagliato a 96 h. di attività)

dal ___ | ___ | ___ al ___ | ___ | ___ ore _____ ASL _____

dal ___ | ___ | ___ al ___ | ___ | ___ ore _____ ASL _____

dal ___ | ___ | ___ al ___ | ___ | ___ ore _____ ASL _____

dal ___ | ___ | ___ al ___ | ___ | ___ ore _____ ASL _____

<p>5. Attività medica nei servizi di assistenza stagionale nelle località turistiche organizzati dalle AUSL: (punti 0,20 per mese di attività)</p>			
dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___	ASL _____		
dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___	ASL _____		
dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___	ASL _____		
<p>6. Attività, anche in forma di sostituzione, di medico pediatria di libera scelta, se svolta con riferimento ad almeno 70 utenti e per periodi non inferiori a 5 giorni continuativi (punti 0,10 per mese di attività)</p>			
dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___	ASL _____	dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___	ASL _____
dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___	ASL _____	dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___	ASL _____
dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___	ASL _____	dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___	ASL _____
dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___	ASL _____	dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___	ASL _____
dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___	ASL _____	dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___	ASL _____
<p>7. Servizio civile volontario espletato per finalità e scopi umanitari o di solidarietà sociale svolto dopo il conseguimento del diploma di laurea in medicina (*): (punti 0,10 per mese di attività)</p>			
dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___	presso _____		
dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___	presso _____		
<p><i>(*) occorre presentare idonea documentazione.</i></p>			
<p>7.a) Servizio civile volontario espletato per finalità e scopi umanitari o di solidarietà sociale svolto in concomitanza di incarico di medicina generale (*) (punti 0,20 per mese di attività per un massimo di 12 mesi)</p>			
dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___	presso _____		
dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___	presso _____		
<p><i>(*) occorre presentare copia delle delibere di incarico e di cessazione dal servizio.</i></p>			
<p>8) Servizio militare di leva o sostitutivo nel servizio civile, svolto dopo il conseguimento del diploma di laurea in medicina, anche in qualità di ufficiale medico di complemento: (punti 0,10 per mese di attività per un massimo di 12 mesi)</p>			
dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___	presso _____		
dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___	presso _____		
<p>8.a) Servizio militare di leva o sostitutivo nel servizio civile, svolto dopo il conseguimento del diploma di laurea in medicina, anche in qualità di ufficiale medico di complemento, ed in concomitanza di incarico, anche provvisorio, di medicina generale, limitatamente al periodo di concomitanza (*) (punti 0,20 per mese)</p>			
dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___	presso _____		
<p><i>(*) occorre presentare copia delle delibere di incarico e di cessazione dal servizio.</i></p>			
<p>9) Attività come medico specialista ambulatoriale nella branca di medicina interna, e medico generico di ambulatorio ex enti mutualistici, medico generico fiduciario e medico di ambulatorio convenzionato con il Ministero della Sanità per il servizio di assistenza ai naviganti: (punti 0,05 per mese di attività)</p>			
dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___	presso _____		
dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___	presso _____		
dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___	presso _____		

GRADUATORIA REGIONALE DELLA MEDICINA GENERALE DISTINTA PER SETTORE ALLEGATO B

10)Attività di medico addetto all'assistenza sanitaria nelle carceri sia a tempo indeterminato che di sostituzione e di ufficiale medico militare in servizio permanente effettivo. (*) (0,20 per mese di attività)		
dal ___ ___ ___	al ___ ___ ___	presso _____
dal ___ ___ ___	al ___ ___ ___	presso _____
(*) occorre presentare idonea documentazione		
11)Servizio prestato presso Aziende termali (Legge 24 ottobre 2000 n. 323 art. 8), equiparato all'attività di continuità assistenziale (*) (0,20 per mese di attività)		
dal ___ ___ ___	al ___ ___ ___	presso _____
dal ___ ___ ___	al ___ ___ ___	presso _____
dal ___ ___ ___	al ___ ___ ___	presso _____
(*) servizio prestato c/o aziende termali private accreditate in qualità di dipendente a tempo pieno, con rapporto di lavoro esclusivo e orario non inferiore a 35 ore settimanali		
12) Servizio effettivo di medico di assistenza primaria, della continuità assistenziale, di emergenza territoriale, svolto in Paesi dell'Unione Europea, ai sensi della Legge 9 febbraio 1979 n. 38, della Legge 10 luglio 1960 n. 735 e s. m. e int. e del D.M. 1 settembre 1988 n. 430 (0,20 per mese di attività)		
dal ___ ___ ___	al ___ ___ ___	presso _____
dal ___ ___ ___	al ___ ___ ___	presso _____
13 Sospensione del rapporto e dell'attività convenzionale. art.18 comma 2,3,4 e 5 A.C.N. 23/3/05 (*)		
dal ___ ___ ___	al ___ ___ ___	dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___
dal ___ ___ ___	al ___ ___ ___	dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___
dal ___ ___ ___	al ___ ___ ___	dal ___ ___ ___ al ___ ___ ___
(*) occorre presentare idonea documentazione della Azienda Sanitaria		

Firma

Il dichiarante decade dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera (art.75 del DPR 445/2000).

1 GRADUATORIA REGIONALE DELLA MEDICINA GENERALE DISTINTA PER SETTORE

**Esente imposta di
bollo art. 37 co. 1
DPR445/2000**

ALLEGATO C

Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà
(art. 47 DPR n. 445 del 28/12/2000)

In riferimento alla domanda di inserimento/integrazione titoli nelle graduatorie regionali di medicina generale a valere per l'anno 20__

il sottoscritto Dr. _____ nato a _____

residente a _____ Via _____

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi richiamate dall'art.76 del DPR 445/2000,

DICHIARA

che le **fotocopie** dei titoli allegati e sotto elencati, sono conformi agli originali in possesso del sottoscritto:

- | | |
|--------|---------|
| 1..... | 6..... |
| 2..... | 7..... |
| 3..... | 8..... |
| 4..... | 9..... |
| 5..... | 10..... |

Data

Firma *

* La firma non è soggetta ad autenticazione, allegare copia fotostatica di documento di identità in corso di validità del sottoscrittore. La mancanza di sottoscrizione comporta la nullità della dichiarazione sostitutiva.
(Si suggerisce, onde evitare disguidi, di firmare e numerare le fotocopie allegate)

DETERMINAZIONE DELL'AUTORITA' DI GESTIONE PSR 2007-2013 12 dicembre 2011, n. 231

Reg. CE n.1698/05 - PSR Puglia 2007-2013. Misura 214 - Azione 1 "Agricoltura biologica" - Proroga al 30 dicembre per la presentazione delle domande cartacee di conferma/variazione annualità 2011.

Il giorno 12 dicembre 2011, in Bari, nella sede dell'Area Politiche per lo Sviluppo Rurale, Lungomare Nazario Sauro n. 47;

**L'AUTORITÀ DI GESTIONE
DEL PSR 2007-2013**

Visti gli articoli 4 e 5 della L.R. n. 7/97.

Vista la Deliberazione G.R. n. 3261 del 28/7/98.

Visti gli artt. 4 e 16 del D. Lgs. 165/01.

Sulla base dell'istruttoria espletata dal Responsabile dell'Asse II e dal Responsabile della misura 214-azione 1, responsabili del procedimento amministrativo, dalla quale emerge quanto segue.

Visto il Regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio del 20 settembre 2005, sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR), che prevede la definizione di Programmi regionali di sviluppo rurale per il periodo 2007/2013.

Visto il Regolamento (CE) n. 1974/2006 recante disposizioni di applicazione del Regolamento (CE) n. 1698/2005.

Visto il Regolamento (CE) n. 1122/2009 recante modalità di applicazione della condizionalità, la modulazione e il sistema integrato di gestione e di controllo nell'ambito dei regimi di sostegno diretto agli agricoltori di cui al medesimo regolamento.

Visto il Reg. UE n. 65/2011 che stabilisce modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 1698/2005 per

quanto riguarda l'attuazione delle procedure di controllo e della condizionalità per le misure di sostegno dello sviluppo rurale.

Visto il D.M. 22 dicembre 2009 n. 30125 pubblicato sul supplemento ordinario n. 247 alla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 303 del 31 dicembre 2009, relativo alla "Disciplina del regime di condizionalità ai sensi del Reg. (CE) n. 73/2009 e delle riduzioni ed esclusioni per inadempienze dei beneficiari dei pagamenti diretti e dei programmi di sviluppo rurale", recepito con DGR n.2184 del 10 ottobre 2010 (pubblicata sul BURP n°160 del 20/10/2010).

Visto il Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 della Regione Puglia (di seguito indicato PSR- Puglia), approvato dalla Commissione Europea con Decisione C(2008) 737 del 18 febbraio 2008 e dalla Giunta Regionale con propria Deliberazione n. 148 del 12.02.08 (BURP n. 34 del 29 febbraio 2008).

Vista la Decisione C(2010) 1311 del 5 marzo 2010, con la quale la Commissione Europea approva la revisione del PSR- Puglia per il periodo di programmazione 2007-2013 e modifica la decisione della Commissione C(2008)737 del 18/02/2008.

Vista la scheda della Misura 214 - Azione 1- "Agricoltura biologica" riportata nello stesso PSR aggiornato alla revisione di marzo 2010.

Vista la Determina Dirigenziale del 10 aprile 2009 n° 240/AGR (pubblicata sul BURP n. 58 del 16 aprile 2009), con la quale è stato approvato il I° Bando per la presentazione delle domande di aiuto relative alla Misura 214 -Azione 1- "Agricoltura Biologica".

Vista la Determina Dirigenziale del 02 aprile 2010 n. 257/AGR, (pubblicata sul BURP n. 62 del 08 aprile 2010), che ha approvato il II° Bando per la presentazione delle domande relative alla Misura 214 -Azione 1 "Agricoltura Biologica".

Vista la Circolare AGEA n° 17 del 6/04/2011: Sviluppo Rurale "Istruzioni applicative generali

per la presentazione, il controllo ed il pagamento delle domande per superfici ai sensi del Reg. (CE) 1698/2005 e successive modifiche - Modalità di presentazione delle domande di pagamento - Campagna 2011”.

Vista la Determina Dirigenziale n° 387 del 21 aprile 2011 (pubblicata sul BURP n° 64 del 28/04/2011) che ha approvato il “Manuale delle procedure, dei controlli e delle attività istruttorie” per la Misura 214-Azione 1 “Agricoltura Biologica”.

Vista la Determina Dirigenziale n° 448 del 03/05/2011 (pubblicata sul BURP n° 74/2011), con cui si autorizzano le imprese agricole alla presentazione cartacea delle domande di conferma stampate e rilasciate sul portale SIAN, per l'annualità 2011, prosecuzione impegni assunti nel 2009 e nel 2010, entro il 30 giugno 2011.

Vista la Determina Dirigenziale n° 25 del 30/06/2011 (pubblicata sul BURP n° 107/2011),

con cui è stata prorogata al 29 luglio 2011 la presentazione cartacea delle domande di conferma stampate e rilasciate sul portale SIAN, per l'annualità 2011, prosecuzione impegni assunti nel 2009 e nel 2010.

Vista la Determina Dirigenziale n° 44 del 27/07/2011 (pubblicata sul BURP n° 123/2011), con cui è stata prorogata al 12 settembre 2011 la presentazione cartacea delle domande di conferma stampate e rilasciate sul portale SIAN, per l'annualità 2011, prosecuzione impegni assunti nel 2009 e nel 2010.

Preso atto che per alcune domande di conferma 2011, sono sorti problemi informatici che hanno impedito la stampa delle domande.

Verificato che AGEA, ha risolto tali problemi informatici in tempi successivi al 12 settembre 2011 e ha comunicato a novembre 2011 l'elenco delle domande sbloccate come riportato nella seguente tabella A.

Tabella A

N. Domanda	CUAA	Denominazione	UPA di Competenza
14711312299	CVLRSO48P66D761K	CAVALLO-PALAZZO ROSA	U.P.A. Brindisi
14711540352	DBNFNC64B14A662G	DIBENEDETTO FRANCESCO VALENTINO	U.P.A. Bari
14711539792	01760910511	FATTORIA LA VIALLA DI GIANNI, ANTONIO E BANDINO LO FRANCO S.a.s	U.P.A. Bari
14711537556	VNIVCN60S04C134B	IVONE VINCENZO	U.P.A. Bari
14711427576	DNTGTN48L14H882H	DE NITTO GAETANO	U.P.A. Bari
14711342387	06352000720	SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE DEI F.lli FASANELLI	U.P.A. Bari
14710415762	DPRNMR84T42C975L	D'APRILE ANNA MARIA	U.P.A. Bari
14710375776	NTZVTR44H55I330Z	NATUZZI VITA TERESA	U.P.A. Bari
14711539016	CRBCSM53A02G098B	CARBONE COSIMO	U.P.A. Brindisi
14710822207	CNTDNC68M29L049C	CANITANO DOMENICO	U.P.A. Brindisi
14711536822	03695920714	AGRIFOGLIO SRL	U.P.A. Foggia
14711456708	02607800733	VERDE PUGLIA SOCIETA' SEMPLICE	U.P.A. Foggia
14711534702	03711070759	GAIA SRL	U.P.A. Lecce
14710765877	NGLNTN68R27L485F	ANGELINI ANTONIO	U.P.A. Lecce
14711539651	RSTFNC69H15E469G	ROSATI FRANCESCO	U.P.A. Taranto
14711536954	02348810736	I.S.A.M. DI GUARINI ADRIANI RITA & C. SAS	U.P.A. Taranto
14711536806	VLNVCN58S55E036Y	VALENTINO VINCENZA	U.P.A. Taranto
14711508250	GLLDNC49H24G187C	GALIULO DOMENICO	U.P.A. Taranto
14711468885	FSCDNC72H19A662P	FISCHETTI DOMENICO SAVIO	U.P.A. Taranto
14711458811	SRGNGL74M09I330G	SERGIO ANGELO	U.P.A. Taranto

Considerato che è necessario consentire, alle ditte riportate nel suddetto elenco, la consegna della domanda cartacea di conferma o variazione per l'annualità 2011 - Misura 214 - Azione 1, con le modalità già descritte nella determina n° 448 del 03/05/2011.

Tutto ciò premesso si propone di:

- **consentire esclusivamente alle ditte /domande, elencate nella Tabella A**, la consegna della domanda cartacea di conferma o variazione per l'annualità 2011 - Misura 214 - Azione 1 -, **entro e non oltre il 30 Dicembre 2011**, con le modalità già descritte nella determina n° 448 del 03/05/2011.

ADEMPIMENTI CONTABILI DI CUI ALL' L. R. 28/01

Il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico

degli Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivaleersi sulla Regione e che è escluso ogni onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

Ritenuto di dover provvedere in merito,

DETERMINA

- **Di prendere atto** di quanto indicato nelle premesse e che qui si intendono integralmente riportate.
- **Di consentire esclusivamente alle ditte /domande, elencate nella Tabella A**, la consegna della domanda cartacea di conferma o variazione per l'annualità 2011 - Misura 214 - Azione 1, **entro e non oltre il 30 Dicembre 2011**, con le modalità già descritte nella determina n° 448 del 03/05/2011.

Tabella A

N. Domanda	CUAA	Denominazione	UPA di Competenza
14711312299	CVLR5048P66D761K	CAVALLO-PALAZZO ROSA	U.P.A. Brindisi
14711540352	DBNFNC64B14A662G	DIBENEDETTO FRANCESCO VALENTINO	U.P.A. Bari
14711539792	01760910511	FATTORIA LA VIALLA DI GIANNI,ANTONIO E BANDINO LO FRANCO S.a.s.	U.P.A. Bari
14711537556	VNIVCN60S04C134B	IVONE VINCENZO	U.P.A. Bari
14711427576	DNTGTN48L14H882H	DE NITTO GAETANO	U.P.A. Bari
14711342387	06352000720	SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE DEI F.LLI FASANELLI	U.P.A. Bari
14710415762	DPRNMR84T42C975L	D'APRILE ANNA MARIA	U.P.A. Bari
14710375776	NTZVTR44H55I330Z	NATUZZI VITA TERESA	U.P.A. Bari
14711539016	CRBCSM53A02G098B	CARBONE COSIMO	U.P.A. Brindisi
14710822207	CNTDNC68M29L049C	CANITANO DOMENICO	U.P.A. Brindisi
14711536822	03695920714	AGRIFOGLIO SRL	U.P.A. Foggia
14711456708	02607800733	VERDE PUGLIA SOCIETA' SEMPLICE	U.P.A. Foggia
14711534702	03711070759	GAIA SRL	U.P.A. Lecce
14710765877	NGLNTN68R27L485F	ANGELINI ANTONIO	U.P.A. Lecce
14711539651	RSTFNC69H15E469G	ROSATI FRANCESCO	U.P.A. Taranto
14711536954	02348810736	I.S.A.M. DI GUARINI ADRIANI RITA & C. SAS	U.P.A. Taranto
14711536806	VLNVCN58S55E036Y	VALENTINO VINCENZA	U.P.A. Taranto
14711508250	GLLDNC49H24G187C	GALIULO DOMENICO	U.P.A. Taranto
14711468885	FSCDNC72H19A662P	FISCHETTI DOMENICO SAVIO	U.P.A. Taranto
14711458811	SRGNGL74M09I330G	SERGIO ANGELO	U.P.A. Taranto

- **Di dare atto** che il presente provvedimento è immediatamente esecutivo.
- **Di dare atto** che il presente provvedimento viene redatto in forma integrale.
- **Di dare atto** che il presente provvedimento:
 - sarà pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia;
 - sarà trasmesso in copia conforme all'originale alla Segreteria della Giunta Regionale;
 - sarà trasmesso in copia all'Assessore alle Risorse Agroalimentari;
 - il presente atto, composto da n° 5 fasciate, vidimate e timbrate, è adottato in originale.

L'Autorità di gestione del PSR 2007-2013
Dr. Gabriele Papa Pagliardini

Atti e comunicazioni degli Enti Locali

COMUNE DI CARAPELLE
Decreto 22 aprile 2011, n. 3094

Esproprio.

SI RENDE NOTO

che il Responsabile del Servizio del Comune di Carapelle (BA con decreto in data 22/04/2011 prot. n. 3095 ha autorizzato l'espropriazione de gli immobili compresi nel P.I.R.P. - Parco urbano in zona F/7 del vigent; P.R.G.;

n. ordine 1 - MENNUNI Francesco Paolo nato a FOGGIA il 17/02/1956 prop. per 1000/1000 - Foglio 8 - p.lle 370-372-354-836 mq. Espropriati 447-589-54 - Indennità espropriativa pari a euro 10.940,00

n. ordine 2 - MENNUNI Francesco Paolo nato a FOGGIA il 17/02/1956 prop. per 1000/1000 - Foglio 8 - p.lle 832-834 mq. Espropriati 492-98 - Indennità espropriativa pari a euro 5.900,00

n. ordine 3 - MENNUNI Francesco nato a FOGGIA il 04/02/1959 prop. 1/2 MENNUNNI Teresa Antonietta nata a FOGGIA il 21/10/1964 propr. per 1/2 - Foglio 8 - p.lla 1137 mq. Espropriati 362 - Indennità espropriativa pari a euro 3.620,00

n. ordine 4 - MENNUNI Antonio nato a FOGGIA il 27/04/195: Prop. per 1/8 - MENNUNI Francesco Paolo nato a FOGGIA il 04/02/195• Prop. per 2/8 - MENNUNI Francesco Paolo nato a FOGGIA il 07/02/195; Prop. per 1/8 - MENNUNI Teresa Antonietta nata a FOGGIA il 21/10/1964 Prop. per 2/8 - MENNUNI Teresa Cristina nata a FOGGIA il 10/04/1963 Prop per 1/8 - MENNUNI Ugo nato a FOGGIA il 13/08/1960 Prop. per 1/8 - Foglio 8 - p.lla 373 mq. espropriabili 954 - Indennità espropriativa pari a euro 9.540,00

n. ordine 5 - MENNUNI Francesco nato a FOGGIA il 04/02/1959 Prop. per 2/20 - MENNUNI Francesco Paolo nato a FOGGIA il 07/02/1956 Prop. per 8/20 - MENNUNI Francesco Paolo nato a FOGGIA il 07/02/1956 Prop. per 2/20 - MENNUNNI Teresa Antonietta nata a FOGGIA il 21/10/1964 Prop. per 2/20 - MENNUNI Teresa Cristina nata a FOGGIA il 10/04/1963 Prop. Per 2/20 - MENNUNI Ugo nato a FOGGIA il 13/08/1960 Prop. per 2/20 - Foglio 871 mq. Espropriati 114 - Indennità espropriativa pari ad euro 1.140,00

Responsabile del Servizio
Geom. Nicola Mazzilli

COMUNE DI CELLAMARE
Delibera C.C. 29 novembre 2011, n. 26

Approvazione progetto lottizzazione.

Omissis

IL CONSIGLIO COMUNALE

Udita la relazione dell'Assessore all'Urbanistica;

Visto il progetto di lottizzazione adottato con atto di CC n. 23 del 13/12/2010;

Vista la relazione idrogeologica e geologica redatta dal dr. geol. Luigi Buttiglione;

Vista la dichiarazione resa il 18/02/2011 dall'ing. Roberto Rotondo, progettista della lottizzazione e incaricato della progettazione delle opere di urbanizzazione ivi previste, attestante che in fase di redazione progettazione e realizzazione delle opere di U.P. sarà adempiuto a quanto prescritto dal sanitario con parere del 29/11/2010 prot.0207272 U.O.R.09;

Considerato che il progetto di lottizzazione non è stato interessato da opposizioni ed osservazioni;

Visto il parere tecnico dell'ARPA PUGLIA - Dipartimento Provinciale di Bari, di compatibilità del piano di lottizzazione con la linea AT 150 KV e la linea AT 380 KV esistenti nelle vicinanze;

Visto l'elaborato grafico attestante il rispetto delle distanze minime di fabbricati dalle linee AT esistenti presentato dallo studio di progettazione;

Vista la L.R. 31/5/1980 n. 56;

Visto che sulla proposta della presente deliberazione, ai sensi dell'art. 49 co. 1° del D. Lgs. 267/2000 (T.U.E.L.) sono stati espressi i seguenti pareri, debitamente inseriti nel presente atto:

- Favorevole del Responsabile del Servizio interessato, in ordine alla regolarità tecnica;
- Favorevole del Responsabile Finanziario, in ordine alla regolarità contabile;

Con voti n. 9 favorevoli e n. 3 contrari (Cristiano G., Losurdo V., Mazzacane P.)

DELIBERA

- 1) la premessa forma parte integrante e sostanziale del presente atto;
- 2) di approvare, in ogni sua parte e in via definitiva, il progetto di lottizzazione dei suoli siti alla contrada "Pacifico", ubicati in zona di espansione C3 - parte della maglia n.2 di PRG, proposto dai signori Pontrelli Pasquale e Angiuli Francesca - tecnico progettista ing. Roberto Rotondo, composto dei seguenti elaborati:

- a) relazione tecnico/finanziaria,
- b) relazione tecnica: modalità di trattamento e scarico delle acque meteoriche,
- c) schema di convenzione
- d) tav. 1: inquadramento territoriale: stralcio PRG, catastale, aereofotogrammetrico,
- e) tav. 2: rilievo fotografico,
- f) tav. 3: planimetria generale, computi planovolumetrici,
- g) tav. 4: planimetria generale quotata,
- h) tav. 5: viabilità, parcheggi,
- i) tav. 6: reti tecnologiche,
- l) tav. 7: tipologia edilizia: pianta, prospetti, sezioni,
- m) tav. 8: smaltimento acque meteoriche;

3) di dare atto che il progetto di lottizzazione in argomento è munito di scheda di controllo;

4) di incaricare il Capo Settore Tecnico per gli ulteriori adempimenti consequenziali previsti per legge. Letto, approvato e sottoscritto.

Il Sindaco Presidente
Dott. Michele Laporta

Il Segretario Comunale
Dr.ssa Anna Antonia Pinto

COMUNE DI CORIGLIANO D'OTRANTO
Delibera C.C. 24 novembre 2011, n. 22

Approvazione variante urbanistica.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Vista l'istanza con la quale si chiedeva il rilascio del permesso di costruire, in variante al vigente P. di F., ai sensi del D.P.R. n. 447/98 e s.m.i., per la realizzazione di un insediamento produttivo in Variante al P. di F. della Ditta PRO. MECC S.r.l., da ubicarsi su strada Complangere alla Strada Statale n°16 Adriatica nel territorio di Corigliano d'Otranto, sulle particelle 247 e 249 del foglio 13, della superficie di mq. 12.006.00.

Visto l'esito favorevole della Conferenza dei Servizi, svoltasi presso la sede comunale il giorno del 09/09/2011.

RENDE NOTO

che con delibera Consiglio Comunale n. 22 del 24 novembre 2011 è stato; approvato il progetto di un opificio artigianale per la progettazione, produzione e assistenza di 'velivoli' ultraleggeri a motore, attrezzature' meccaniche e componenti per l'industria aeronautica, in variante al Programma di Fabbricazione ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 20/10/1998 n. 447 e s. m. i.

Il presente rende noto viene trasmesso per la pubblicazione del B.U.R.P.

Dalla sede Comunale, li 12-12-2011

Il Responsabile del Procedimento
Arch. Josè G. De Giovanni

COMUNE DI FASANO

Delibera G.M. 25 novembre 2011, n. 240

Approvazione P.P. comparto 7.

Omissis

DELIBERA

Di approvare il piano di lottizzazione del comparto 7 del vigente P.R.G., ubicato in Montalbano e composto dalle seguenti tavole allegate:

tav. 1/4 - Corografia, stralcio di PRG vigente, stralcio cartografia P.A.I., stralcio di mappa catastale, stralcio aereofotogrammetrico dei luoghi e piano quotato, parametri urbanistici (aggiorn. Marzo 2008);

tav. 2/4 - Planimetria generale di zonizzazione, planimetria generale di progetto, planimetria generale di progetto su stralcio cartografico P.A.I. (aggiorn. Marzo 2008); tav.3/4 - profilo longitudinale 1-1 via XXIV maggio, profilo trasversale 2-2 via XXIV maggio (aggiorn. Marzo 2008); tav.4/4 - stralcio ortofoto con indicazione delle alberature, rilievo fotografico dei luoghi con indicazione delle alberature (aggiorn. Marzo 2008); Allegato A - relazione tecnica (aggiorn. Marzo 2008); Allegato B - Norme Tecniche di

Attuazione (aggiorn. Marzo 2008);

Di pronunciarsi favorevolmente circa la localizzazione e quantificazione delle aree a standards urbanistici ex D.M.n.1444/68, così come individuate nelle tavole di progetto;

Di dare altresì atto che con la definitiva approvazione del presente piano, l'attuazione del comparto potrà avvenire senza la sottoscrizione della convenzione urbanistica disciplinante l'esecuzione delle opere di urbanizzazione primaria e secondaria, essendo il comparto completamente infrastrutturato, demandando al dirigente l'UTC la definizione delle prescrizioni da inserire in fase di rilascio del/i permesso/i di costruire a garanzia della esecuzione dei marciapiedi prospicienti la via XXIV maggio;

Di dichiarare la pubblica utilità, urgenza e indifferibilità di tutte le opere previste nel Comparto.

di dare atto che il presente provvedimento è corredato della scheda di controllo di cui all'art.35 della L.R. 56/'80, aggiornata a cura e firma del Dirigente del settore Pianificazione e Gestione del Territorio;

di disporre che copia della scheda di controllo di cui sopra sia trasmessa entro 30 gg all'Assessorato Regionale all'Urbanistica, ai sensi dell'art. 35, comma 3°, L.R. 56/'80;

di disporre, ai sensi dell'art. 15 comma 7° della L.R. 6/'79, la notifica del presente provvedimento ai proprietari ed aventi titolo delle aree interessate, indicando loro le modalità di esecuzione del comparto;

Di disporre che il presente provvedimento, ai sensi dell'art. 21, comma 12 della L.R. 56/'80, venga pubblicato per estratto sul Bollettino Ufficiale della Regione, nonché depositato nella Segreteria del Comune e notificato, a norma del codice di procedura civile o tramite messo comunale, entro due mesi dall'avvenuto deposito, a ciascun proprietario degli immobili ricadenti nel piano, con spese a carico dei proprietari medesimi.

COMUNE DI GINOSA

Delibera C.C. 17 ottobre 2011, n. 62

Approvazione P.P. comparto 26.

Ai sensi L.R. 31/05/1980, n. 56, si avvisa che con la deliberazione n. 62 del 17/10/2011, esecutiva, è stata approvata la proposta di "Piano Particolareggiato del Comparto n. 26 del vigente P.R.G. Approvazione", e che la stessa deliberazione è depositata presso la Segreteria Comunale.

Dalla Residenza Municipale, li 15 dicembre 2011

Il Responsabile del VII Settore
Ing. Emanuele Orlando

Il Cons. Inc. ai LL.PP. e Urbanistica
Dott. V.zo Di Canio

Il Sindaco
Dott. Vito De Palma

Appalti - Bandi, Concorsi e Avvisi

Appalti

REGIONE PUGLIA SERVIZIO AFFARI GENERALI

Procedura aperta, ai sensi degli artt.3 e 55 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163, per l'affidamento del contratto di servizi connessi con l'ideazione, la progettazione e la realizzazione di strumenti ed azioni di comunicazione, in relazione alle iniziative di promozione dell'internazionalizzazione, promosse dall'Area Politiche per lo Sviluppo Economico, il Lavoro e l'Innovazione Tecnologica, Servizio Internazionalizzazione a valere sul P.O. F.E.S.R. Puglia 2007-2013, Asse VI, Linea di Intervento 6.3. Interventi per il Marketing Territoriale e per l'Internazionalizzazione dei Sistemi Produttivi Locali.

CIG:370554152A

1. Amministrazione Appaltante
Regione Puglia

Area Organizzazione e Riforma dell'Amministrazione - Servizio Affari Generali

Viale Caduti di tutte le Guerre n. 15 70126 BARI

Dr.ssa Raffaella Ruccia

r.ruccia@regione.puglia.it

tel. + 39 080.54044075

fax + 39 0805403473

Sig.ra Nicoletta Moretti

n.moretti@regione.puglia.it

tel. + 39 080.5404080

2. Oggetto dell'Appalto: procedura aperta, per la fornitura del contratto di servizi connessi con l'ideazione, la progettazione e la realizzazione di strumenti ed azioni di comunicazione, in relazione alle iniziative di promozione dell'internazionalizzazione, promosse dall'Area Politiche per lo Sviluppo Economico, il Lavoro e l'Innovazione Tecnologica, Servizio Internazionalizzazione

3. Modalità di svolgimento dell'appalto

Le modalità e le condizioni di svolgimento dei lavori sono descritte nel disciplinare di gara e nella documentazione allo stesso allegata.

4. Procedura di aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa art. 83 del D. Lgs. n. 163/06 anche in caso di offerta unica.

5. Luogo di esecuzione e importo dell'appalto

I servizi di cui al presente appalto verranno eseguiti in Italia e nei Paesi europei ed extraeuropei. Le risorse finanziarie a disposizione dell'Amministrazione per il servizio in questione sono pari ad euro **1.958.677,00 (unmilionenovecentocinquantottomila seicentosestasette), IVA esclusa, quale importo a base di gara** per la durata contrattuale.

6. CPV: Vocabolario Principale:

7. Termine di esecuzione: Il servizio ha la durata di 24 (ventiquattro) mesi con inizio entro 60 (sessanta) giorni dalla stipulazione del contratto.

8. Finanziamento: P.O. F.E.S.R. Puglia 2007-2013, Asse VI, Linea di Intervento 6.3.

9. Cauzione: vedi disciplinare di gara e relativi allegati.

10. Riserve

Sono ammesse a partecipare alla gara tutti i soggetti di cui all'art. 34 del Decreto Legislativo 163/2006, anche in forma di raggruppamento di imprese o consorzio, con l'osservanza della disciplina di cui agli artt. 34, 35, 36 e 37 del D.Lgs 163/2006 che siano in possesso dei requisiti di qualificazione previsti nel bando e nel presente disciplinare.

Non possono partecipare alla gara - se non a mezzo di offerta comune - i soggetti che si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile o in qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale.

E' fatto altresì divieto di partecipare alla gara ai concorrenti aventi identico legale rappresentante, pena l'esclusione dalla stessa di ciascuno di essi.

Inoltre, è fatto divieto agli operatori di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o in consorzio ordinario di concorrenti.

Nel caso in cui si dovesse accertare - sulla base di univoci elementi - la partecipazione simultanea alla gara, a mezzo di offerte distinte, da parte di concorrenti fra i quali sussistano tali legami, le relative offerte saranno escluse dalla gara.

11. Domande di partecipazione

Le domande in plico chiuso recante la dicitura "non aprire contiene l'offerta per la procedura aperta, per l'affidamento in appalto del contratto di "servizi connessi con l'ideazione, la progettazione, la realizzazione, l'allestimento e la gestione del funzionamento di spazi espositivi e/o mostre, in relazione alle iniziative di promozione dell'internazionalizzazione, promosse dall'Area Politiche per lo Sviluppo Economico, il Lavoro e l'Innovazione Tecnologica, Servizio Internazionalizzazione" dovranno pervenire, a pena di esclusione, entro e non oltre le ore **12:00** del giorno **14.02.2012** all'indirizzo indicato al punto 1.

Le richieste di chiarimenti dovranno pervenire alla Stazione Appaltante entro le ore **12:00** del

giorno **30.01.2012**. Detti chiarimenti saranno pubblicati entro le ore **12:00** del giorno **02.02.2012**.

La seduta pubblica, per l'apertura dei plichi è stabilita alle ore **9,30** del giorno **16.02.2012**.

12. Responsabile Procedimento:

dott.ssa Raffaella Ruccia A.P. Contratti di Rilevanza Comunitari - Servizio Affari Generali tel. + 39 0805404075 fax + 39 080 5403473 e mail: r.ruccia@regione.puglia.it

Responsabile dell'esecuzione del Contratto: dott.ssa Giovanna Genchi, Dirigente Servizio Internazionalizzazione tel. +39 080 5404747 FAX +39 080 5405979

E-mail: g.genchi@regione.puglia.it

13. Ulteriori Informazioni

Il Disciplinare e i documenti complementari sono liberamente disponibili sul sito internet della Regione Puglia www.regione.puglia.it - www.empulia.it alle rispettive sezioni "Bandi di gara" e sul sito della Trasparenza della Regione Puglia.

Appalto indetto con determinazione a contrarre del Dirigente del Servizio Affari Generali nr. 241 del 14.11. 2011.

Non sussistono rischi da interferenza per i lavoratori della Regione Puglia. I costi per la sicurezza da interferenze, pertanto, sono pari a zero.

Per quanto concerne l'impegno lavorativo richiesto alle risorse professionali (in base al quale - spese diverse a parte - anche è stato stimato il valore del contratto di affidamento), non risulta possibile formulare in via preventiva prescrizioni quantitativamente precise, data la natura delle prestazioni.

Data di invio alla GUE: 15.12.2011

Il Dirigente del Servizio
Dott. Nicola Lopane

REGIONE PUGLIA SERVIZIO AFFARI GENERALI

Procedura aperta, per l'affidamento del contratto di servizi connessi con l'organizzazione e la realizzazione di workshop, seminari e convegni di promozione economica, nonché di logistica missioni incoming/outgoing, in relazione alle iniziative di promozione dell'internazionalizzazione, promosse dall'area politiche per lo sviluppo economico, il lavoro e l'innovazione tecnologica, servizio internazionalizzazione a valere sul P.O. F.E.S.R. Puglia 2007-2013, asse vi, linea di intervento 6.3. interventi per il marketing territoriale e per l'internazionalizzazione dei sistemi produttivi locali.

CIG: 3699085581

1. Amministrazione Appaltante

Regione Puglia
Area Organizzazione e Riforma dell'Amministrazione - Servizio Affari Generali
Viale Caduti di tutte le Guerre n. 15 70126 BARI
Dr.ssa Raffaella Ruccia
r.ruccia@regione.puglia.it
tel. + 39 080.54044075
fax + 39 0805403473
Sig.ra Nicoletta Moretti
n.moretti@regione.puglia.it
tel. + 39 080.5404080

2. Oggetto dell'Appalto: procedura aperta, per la fornitura del contratto di "servizi connessi con l'organizzazione e la realizzazione di workshop, seminari e convegni di promozione economica, nonché di logistica missioni incoming/outgoing, in relazione alle iniziative di promozione dell'internazionalizzazione, promosse dall'Area Politiche per lo Sviluppo Economico, il Lavoro e l'Innovazione Tecnologica, Servizio Internazionalizzazione.

3. Modalità di svolgimento dell'appalto

Le modalità e le condizioni di svolgimento dei lavori sono descritte nel disciplinare di gara e nella documentazione allo stesso allegata.

4. Procedura di aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa art. 83 del D. Lgs. n. 163/06 anche in caso di offerta unica.

5. Luogo di esecuzione e importo dell'appalto

I servizi di cui al presente appalto verranno eseguiti in Italia e nei Paesi europei ed extraeuropei. Le risorse finanziarie a disposizione dell'Amministrazione per il servizio in questione sono di euro **1.958.677,00 (unmilionenovecentocinquantottomilaseicento77), IVA esclusa, quale importo a base di gara** per la durata contrattuale.

6. CPV: Vocabolario Principale: 79951000-5 - 63510000-7

7. Termine di esecuzione: Il servizio ha la durata di 24 (ventiquattro) mesi con inizio entro 60 (sessanta) giorni dalla stipulazione del contratto.

8. Finanziamento: P.O. F.E.S.R. Puglia 2007-2013, Asse VI, Linea di Intervento 6.3.

9. Cauzione: vedi disciplinare di gara e relativi allegati.

10. Riserve

Sono ammesse a partecipare alla gara tutti i soggetti di cui all'art. 34 del Decreto Legislativo 163/2006, anche in forma di raggruppamento di imprese o consorzio, con l'osservanza della disciplina di cui agli artt. 34, 35, 36 e 37 del D.Lgs 163/2006 che siano in possesso dei requisiti di qualificazione previsti nel bando e nel presente disciplinare.

Non possono partecipare alla gara - se non a mezzo di offerta comune - i soggetti che si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile o in qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale.

E' fatto altresì divieto di partecipare alla gara ai concorrenti aventi identico legale rappresentante, pena l'esclusione dalla stessa di ciascuno di essi.

Inoltre, è fatto divieto agli operatori di partecipare alla gara in più di un raggruppamento tempo-

raneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o in consorzio ordinario di concorrenti.

Nel caso in cui si dovesse accertare - sulla base di univoci elementi - la partecipazione simultanea alla gara, a mezzo di offerte distinte, da parte di concorrenti fra i quali sussistano tali legami, le relative offerte saranno escluse dalla gara.

11. Domande di partecipazione

Le domande in plico chiuso recante la dicitura “ non aprire contiene l’offerta per la procedura aperta, per l’affidamento in appalto del contratto di “servizi connessi con l’organizzazione e la realizzazione di workshop, seminari e convegni di promozione economica, nonché di logistica missioni incoming/outgoing, in relazione alle iniziative di promozione dell’internazionalizzazione, promosse dall’Area Politiche per lo Sviluppo Economico, il Lavoro e l’Innovazione Tecnologica, Servizio Internazionalizzazione” dovranno pervenire, a pena di esclusione, entro e non oltre le ore **12:00** del giorno **07.02.2012** all’indirizzo indicato al punto 1.

Le richieste di chiarimenti dovranno pervenire alla S.A. entro le ore **12:00** del giorno **24.01.2012**. Detti chiarimenti saranno pubblicati entro le ore **12:00** del giorno **27.01.2012**.

La seduta pubblica, per l’apertura dei plichi è stabilita alle ore **9,30** del giorno **09.02.2012**.

12. Responsabile Procedimento:

dott.ssa Raffaella Ruccia A.P. Contratti di Rilevanza Comunitari - Servizio Affari Generali tel. + 39 0805404075 fax + 39 080 5403473 e mail: r.ruccia@regione.puglia.it

Responsabile dell’esecuzione del contratto: dott.ssa Giovanna Genchi, Dirigente Servizio Internazionalizzazione tel. +39 080 5404747 FAX +39 080 5405979

E-mail: g.genchi@regione.puglia.it

13. Ulteriori Informazioni

Il Disciplinare e i documenti complementari sono liberamente disponibili sul sito internet della Regione Puglia www.regione.puglia.it - www.empulia.it alle rispettive sezioni “Bandi di

gara” e sul sito della Trasparenza della Regione Puglia.

Appalto indetto con determinazione a contrarre del Dirigente del Servizio Affari Generali nr.238 del 13.12. 2011.

Non sussistono rischi da interferenza per i lavoratori della Regione Puglia. I costi per la sicurezza da interferenze, pertanto, sono pari a zero.

Per quanto concerne l’impegno lavorativo richiesto alle risorse professionali (in base al quale - spese diverse a parte - anche è stato stimato il valore del contratto di affidamento), non risulta possibile formulare in via preventiva prescrizioni quantitativamente precise, data la natura delle prestazioni.

Data di invio alla GUE: 13.12.2011

**Il Dirigente del Servizio
Dott. Nicola Lopane**

REGIONE PUGLIA SERVIZIO AFFARI GENERALI

Avviso di aggiudicazione del servizio di realizzazione del catasto della rete escursionistica pugliese - azione 4.4.1 - linea 4.4 - Asse IV - P.O. FESR 2007 - 2013.

La Regione Puglia ha indetto **PROCEDURA APERTA, INDETTA AI SENSI DEL D.LGS. n.163/06, PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REALIZZAZIONE DEL CATASTO DELLA RETE ESCURSIONISTICA PUGLIESE - Azione 4.4.1 - Linea 4.4 - ASSE IV - P.O. FESR 2007 - 2013. Importo a base di gara euro416.666,67, IVA esclusa.**

Offerte pervenute n. 13

L’appalto è stato aggiudicato con **A.D. n. 213 del 14.11.2011**, ai sensi dell’art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006 in favore del R.T.I. costituito da SINERGIS S.r.l (mandataria) con sede legale a Gardolo (TN) Loc. Palazzine 120/F e Studiosilva S.r.l.

(mandante) con sede legale a Bologna, via Mazzini n.9/2, al prezzo di **euro 300.000,00, IVA esclusa.**

CIG: 09276229E1

Avviso trasmesso alla GUE in data 14.12.2011

Il Dirigente
Servizio Affari Generali
Dr. Nicola Lopane

AMIU TARANTO

Bando di gara fornitura maniche filtranti per impianto integrato smaltimento rifiuti.

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE: A.M.I.U. spa, Via della Croce 62, Direzione Amministrativa 74123, Taranto, RUP. dr. Francesco Quaranta Cassano francesco.quaranta-cassano@amiutaranto.com, Tel. 099 7370234, fax 099/7370257, ing. Emanuele Dell'Anna, Tel. 099.7370111, ing.dellanna@amiutaranto.com. Informazioni, documentazione, offerte punti sopra indicati.

SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO: Affidamento in appalto della fornitura di n. 800 maniche filtranti per la sezione di filtrazione dell'Impianto Integrato di Smaltimento Rifiuti "Città di Taranto".

Entità dell'appalto: L'importo complessivo a base di gara è pari a euro 86.000,00 oltre IVA.

SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO: Garanzia provvisoria pari al 2% dell'importo posto a base di gara rilasciata nei modi e nelle forme meglio specificate nel disciplinare di gara. Cauzione definitiva calcolata ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006. Appalto finanziato con mezzi propri. Documentazione disponibile su www.amiutaranto.it

SEZIONE IV: PROCEDURA: aperta. Criterio di aggiudicazione: prezzo più basso. Termine presentazione offerte: 12 del 10.01.2012. Apertura offerte: ore 10 del 11.01.2012 seduta pubblica.

SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI: Per qualsiasi controversia il foro competente è quello della Stazione Appaltante.

Il Dirigente
Dott. Francesco Quaranta Cassano

COMUNE DI BARLETTA

Avviso di aggiudicazione bando di gara affidamento fornitura buoni pasto servizio mensa sociale.

Il Comune di Barletta ha aggiudicato la gara a procedura aperta per l' "affidamento della fornitura di pasti per il servizio di Mensa Sociale".

Criterio di aggiudicazione: art. 82 del D.L.vo n. 163/06.

Ditte partecipanti 02
ditte ammesse 02
ditte escluse 00.

Ditta aggiudicataria: RTI: COOPERATIVA LA CASCINA GLOBAL SERVICE s.r.l./COOPERATIVA DI SOLIDARIETA' E LAVORO di Roma, con un ribasso del 17,10%

IL Dirigente
Dott. Benvenuto Cifaldi

COMUNE DI BARLETTA

Bando di gara affidamento servizi ausiliari del Castello e del Museo civico.

Procedura aperta ai sensi dell'art. 3, comma 37 e 55, comma 5 D.L.vo n. 163/06: con il criterio di aggiudicazione previsto dall'art. 83 del D.L.vo n.163/06, per l'affidamento della gestione dei "servizi ausiliari del Castello e del Museo civico". Importo complessivo dell'appalto euro 230.000,00 onnicomprensivo.

CIG 367457640A.

Il bando integrale è consultabile sul sito internet all'indirizzo sopra riportato. Possono partecipare alla gara gli operatori economici in possesso dei requisiti generali e dei requisiti di capacità economica-finanziaria tecnica-professionale tutti elencati nello stesso bando, anche riuniti in raggruppamenti temporanei d'impresa. L'istanza di partecipazione, redatta in lingua italiana, dovrà pervenire a mezzo R/R del servizio postale o di agenzia di recapito o consegna a mano, all'ufficio di protocollo generale entro le ore 13,00 del giorno 30.01.2012, corredate alle certificazioni e dichiarazioni indicate nel bando integrale, la cui copia è scaricabile dal sito internet suindicato. Gli altri atti relativi al presente bando di gara sono richiedibili al servizio gare e appalti, Palazzo di Città, all'indirizzo di cui sopra.

Il Responsabile del procedimento è la dott.ssa Santa Scommegna.

Data di trasmissione al G.U.R.I.: 12.12.2011.

Barletta, lì 13.12.2011

Il Responsabile del Procedimento
Dott.ssa Sant Scommegna

COMUNE DI SANNICANDRO DI BARI

Avviso di asta pubblica per alienazione terreni di proprietà comunale.

Oggetto: terreni di proprietà comunale come indicati nell'Avviso integrale.

Prezzo a base d'asta: come riportato nell'Avviso integrale, diversificato in base al numero del lotto.

Procedura: metodo delle offerte segrete da confrontarsi con il prezzo a base d'asta.

Aggiudicazione: prezzo più elevato rispetto a quello a base d'asta.

Termine ricevimento offerte: entro le ore 12,00 del 30.01.2012.

Apertura buste il giorno 31.01.2012 ore 9:00.

Avviso integrale su: www.comune.sannicandro.bari.it

Il Capo Sezione Finanze, Tributi Patrimonio
Dott.ssa Antonietta Centrone

Concorsi

ARTI

Bando di selezione, per titoli e colloquio, per il conferimento di un incarico di collaborazione coordinata e continuativa per esperto senior nelle attività di analisi, studio e ricerca sui fabbisogni professionali, formativi e di competenze espressi dalle imprese pugliesi nell'ambito dell'intervento "Innovazione per l'Occupabilità" del Piano Straordinario per il Lavoro 2011 della Regione Puglia, cofinanziato dall'UE attraverso il PO FSE 2007-2013, ASSE VII "Capacità Istituzionale".

IL PRESIDENTE

dell'Agenzia Regionale per la Tecnologia e l'Innovazione, con sede in Valenzano (BA), alla Strada Provinciale per Casamassima Km 3,

- a) Vista la Legge Regionale n. 1 del 7 gennaio 2004 con la quale si provvede all'istituzione dell'Agenzia Regionale per la Tecnologia e l'Innovazione (ARTI);
- b) Vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 614 adottata nella seduta del 15 aprile 2005 con la quale vengono definite le competenze dell'ARTI;
- c) Visto il Programma Operativo (PO) FSE 2007/2013 che prevede, nel quadro delle iniziative previste dall'Asse VII "Capacità Istituzionale", la realizzazione di obiettivi di miglioramento delle politiche, della programmazione, del monitoraggio e della valutazione a livello nazionale, regionale e locale, per aumentare la governance del territorio, nonché il rafforzamento della capacità istituzionale e dei sistemi nell'implementazione dei programmi;
- d) Visto il Piano Straordinario per il Lavoro, presentato dalla Regione Puglia in data 11 gennaio 2011, con il quale è stato assunto l'impegno delle risorse finanziarie a copertura degli interventi programmati;
- e) Vista la proposta progettuale predisposta dall'ARTI denominata "Innovazione per l'Occupabilità", trasmessa all'Area Politiche per lo Svi-

luppo, il Lavoro e l'Innovazione della Regione Puglia per dare attuazione all'intervento di cui alla scheda n.37 del Piano Straordinario per il Lavoro;

- f) Vista la Convenzione Regione Puglia-ARTI sottoscritta in data 14 settembre 2011;
- g) Vista la necessità di ARTI, per la realizzazione di detta attività, di integrare le specifiche competenze professionali interne - anche in ragione del proprio organico limitato - con risorse professionali esterne all'uopo selezionate;

RENDE NOTO

Art. 1

È indetta una selezione pubblica, per titoli e colloquio, per il conferimento di 1 (un) incarico di collaborazione coordinata e continuativa per lo svolgimento delle seguenti attività nell'ambito di "Innovazione per l'Occupabilità":

- definizione dell'impostazione metodologica generale per la rilevazione presso le imprese dei fabbisogni formativi e professionali; progettazione e strutturazione di dettaglio dei singoli strumenti di analisi e rilevazione;
- identificazione, modellizzazione e valutazione delle competenze, conoscenze, abilità ed attitudini emerse dall'attività di rilevazione;
- analisi dei fabbisogni professionali e formativi legate ai processi innovativi espressi dal territorio regionale, anche mediante individuazione delle opportunità e dei punti critici dell'applicazione delle innovazioni tecnologiche alle attività produttive regionali;
- analisi di coerenza tra la domanda (espressa e non) in termini di professioni, figure professionali e competenze espressa dalle imprese e l'offerta del territorio regionale in termini di opportunità formative e lavorative.

Il contratto di collaborazione avrà durata di 12 (dodici) mesi a decorrere dalla sua sottoscrizione, salvo proroga. L'incarico non prevede esclusività e configura un impegno non a tempo pieno come meglio specificato al successivo art.12.

Art. 2

La partecipazione alla selezione è libera, senza limitazioni in ordine alla cittadinanza.

Per partecipare alla selezione i candidati devono essere in possesso, alla data di scadenza del presente avviso, dei seguenti requisiti:

- a) possesso del Diploma di Laurea conseguito secondo la normativa in vigore anteriormente al D.M.509/99 oppure laurea specialistica o magistrale o titolo di studio conseguito all'estero e dichiarato "equivalente" dalle competenti Università italiane o dal Ministero dell'Università e della ricerca Scientifica e Tecnologica e che abbiano, comunque, ottenuto detto riconoscimento secondo la vigente normativa in materia (art. 38, D.Lgs. n. 165/2001; art. 1, D.Lgs. N. 115/1992; art. 332, Regio Decreto n. 1592/1933). È cura del candidato dimostrare - pena l'esclusione - "l'equivalenza" mediante la produzione del documento che la riconosca.
- b) documentata esperienza professionale, maturata per un periodo complessivo non inferiore ai cinque anni, almeno in uno degli argomenti riconducibile all'Area Tematica 1 e almeno in uno degli argomenti riconducibile all'Area Tematica 2:
 - Area Tematica 1:
 - 1.1) attività di ricerca avente ad oggetto l'analisi del contesto economico e della dinamica delle imprese in relazione alla struttura e dinamica occupazionale;
 - 1.2) attività di ricerca avente ad oggetto la domanda di lavoro in termini quantitativi e qualitativi;
 - 1.3) attività di ricerca avente ad oggetto i fabbisogni professionali e di qualificazione espressi dalle imprese;
 - 1.4) attività di analisi e di supporto all'elaborazione di politiche pubbliche per l'istruzione e la promozione del capitale umano;
 - Area Tematica 2:
 - 2.1) attività di ricerca ed analisi dei processi di innovazione in sistemi economici territoriali regionali, nazionali e sovranazionali;
 - 2.2) attività di ricerca ed analisi dei processi di generazione ed applicazione della conoscenza scientifica, tecnologica e manageriale ai processi produttivi;
 - 2.3) attività di analisi e di supporto all'elaborazione di politiche pubbliche per la ricerca e l'innovazione.

- c) conoscenza degli strumenti informatici;
- d) conoscenza della lingua inglese;
- e) conoscenza della lingua italiana (solo per i candidati stranieri);

Costituiscono titoli preferenziali:

- f) possesso di titoli *post-lauream* (scuole di specializzazione, assegno di ricerca, dottorato di ricerca e master conseguito presso istituti universitari, ecc.) negli ambiti riconducibili alle Aree Tematiche indicate al punto b) dell'articolo 2;
- g) documentata esperienza professionale di cui alla lettera b) eccedente il quinquennio previsto come requisito di partecipazione.

Art. 3

Presentazione delle domande

Coloro che intendono partecipare alla selezione sono tenuti a presentare domanda in carta semplice seguendo preferibilmente lo schema pubblicato sul sito istituzionale dell'Agenzia all'indirizzo www.arti.puglia.it, inviandola entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente bando nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

La domanda dovrà essere inviata a mezzo lettera raccomandata, con avviso di ricevimento, all'Agenzia Regionale per la Tecnologia e l'Innovazione, Strada Provinciale per Casamassima Km 3, 70010 Valenzano (BA). Rispetto alla data di scadenza del presente bando farà fede la data di spedizione.

Sulla busta contenente la domanda dovrà essere apposta la dicitura *Contiene domanda di partecipazione alla selezione per il conferimento di un incarico di collaborazione per esperto senior nelle attività di analisi, studio e ricerca sui fabbisogni professionali, formativi e di competenze espresse dalle imprese pugliesi nell'ambito dell'intervento "Innovazione per l'Occupabilità"*.

Nella domanda di ammissione i candidati dovranno dichiarare sotto la propria responsabilità, pena l'esclusione dalla selezione, quanto appresso specificato (le dichiarazioni formulate nella domanda dai candidati aventi titolo alla utilizzazione delle forme di semplificazione delle certificazioni amministrative sono da ritenersi rilasciate ai sensi e per gli effetti del DPR n. 445/2000 ed hanno la stessa validità temporale delle certificazioni che sostituiscono):

- a) il proprio nome e cognome, la data ed il luogo di nascita, codice fiscale;
- b) la residenza;
- c) la nazionalità di appartenenza;
- d) se cittadini italiani, il comune nelle cui liste elettorali risultano iscritti o i motivi della mancata iscrizione o della cancellazione dalle liste medesime;
- e) di non aver riportato condanne penali ovvero le eventuali condanne riportate, indicando gli estremi delle relative sentenze, anche se sia stata concessa amnistia, condono, indulto o perdono giudiziale;
- f) di non essere stati destituiti o dispensati dall'impiego presso una pubblica amministrazione o dichiarati decaduti da un impiego statale; in caso contrario vanno specificati i motivi del provvedimento di destituzione, dispensa o decadenza;
- g) il possesso del titolo di studio di cui all'art. 2 lettera a) e dell'esperienze professionali di cui all'art. 2 lettera b) del presente bando;
- h) il possesso di eventuali ulteriori titoli di cui all'art. 2 lettere f) e g) del presente bando.

I candidati di cittadinanza diversa da quella italiana dovranno dichiarare inoltre:

- i) di godere dei diritti civili e politici nello Stato di appartenenza o provenienza, ovvero i motivi del mancato godimento dei diritti stessi e di avere adeguata conoscenza della lingua italiana.

Nella domanda di ammissione i candidati dovranno indicare l'indirizzo presso il quale inoltrare tutte le comunicazioni relative alla selezione.

La domanda di partecipazione deve essere corredata da:

1. un "curriculum vitae et studiorum" sottoscritto dal candidato, dal quale dovranno chiaramente evincersi le esperienze professionali effettuate dal candidato, le relative competenze maturate in linea con la tipologia di incarico del presente Bando. Nel curriculum, redatto preferibilmente in formato europeo, occorrerà chiaramente dettagliare - in ordine cronologico dalla più recente alla meno recente - le prestazioni rese con indicazione del periodo, della durata, della denominazione dell'Ente o Società. Il curriculum dovrà inoltre recare, in calce, l'autorizzazione al trattamento dei dati, ai sensi della vigente normativa;

2. eventuali documenti;
3. elenco, di tutti i titoli e documenti presentati, sottoscritto dal candidato.

Saranno valutati solo i titoli e i documenti prodotti in originale o in copia autenticata ovvero in copia dichiarata conforme all'originale mediante dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà resa ai sensi dell'art. 47 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445, corredata di fotocopia di un documento di identità in corso di validità.

È possibile altresì produrre, in luogo del titolo, una dichiarazione sostitutiva della normale certificazione, ai sensi dell'art. 46 del citato decreto o una dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi dell'art. 47 dello stesso decreto del Presidente della Repubblica.

Le dichiarazioni, sopra indicate, dovranno essere redatte in modo analitico, e contenere tutti gli elementi che le rendano utilizzabili ai fini della selezione, affinché la Commissione esaminatrice possa utilmente valutare i titoli ai quali si riferiscono.

Le stesse modalità previste nei commi precedenti per i cittadini italiani si applicano ai cittadini degli stati membri dell'Unione Europea.

I cittadini stranieri regolarmente soggiornanti in Italia possono utilizzare le dichiarazioni sostitutive limitatamente ai casi in cui si tratti di comprovare il possesso di titoli tra quelli sopra elencati certificabili o attestabili da parte di soggetti pubblici italiani, ovvero nei casi in cui la produzione delle dichiarazioni stesse avvenga in applicazione di convenzioni internazionali tra l'Italia e il Paese di provenienza del dichiarante.

I certificati attestanti i titoli rilasciati dalle competenti autorità dello Stato di cui lo straniero è cittadino debbono essere conformi alle disposizioni vigenti nello Stato stesso e debbono altresì essere legalizzati dalle competenti autorità consolari italiane.

Art. 4

Esclusione d'ufficio - Modalità di convocazione

Costituiscono motivi d'esclusione d'ufficio:

- a) l'inoltro della domanda oltre i termini di cui all'art. 3;
- b) la mancata sottoscrizione della domanda (la firma, da apporre necessariamente in forma autografa, non richiede l'autenticazione);

- c) l'assenza dei requisiti di partecipazione indicati nell'art. 2.

I candidati per i quali non sussistono motivi di esclusione d'ufficio sono ammessi con riserva alla procedura selettiva.

Il Presidente può disporre in ogni momento, con provvedimento motivato reso noto agli interessati, l'esclusione dalla selezione e/o l'integrale annullamento della selezione stessa.

Art. 5

Responsabile del procedimento

Il Responsabile del procedimento è il dott. Francesco Addante, Direttore Amministrativo dell'Agenzia.

Art. 6

Commissione esaminatrice

La Commissione esaminatrice è nominata dal Presidente dell'ARTI ed è composta da tre esperti.

La composizione della Commissione sarà pubblicata sul sito Internet www.arti.puglia.it.

La Commissione esaminatrice, nella selezione, garantirà parità e pari opportunità tra uomini e donne per l'accesso al lavoro ai sensi dell'art. 7 D.Lgs. n. 165/2001 (norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche).

Art. 7

Punteggi

Per la valutazione dei titoli e del colloquio, la Commissione esaminatrice dispone complessivamente di 60 punti, così ripartiti:

- a) titoli fino ad un massimo di 40 punti;
- b) colloquio fino ad un massimo di 20 punti.

Art. 8

Valutazione dei titoli

Ai fini della valutazione per titoli, la Commissione esaminatrice attribuisce a ciascun candidato un punteggio massimo di 40 punti, sulla base dei seguenti criteri:

- A) Titoli di studio e specializzazioni riconducibili alle Aree Tematiche indicate nel punto b) dell'articolo 2 da valutarsi in base al grado di attinenza ed al rilievo (max 10 punti):**

A.1. Voto di laurea (max 3 punti)

I punti saranno così attribuiti:

- votazione sino a 104/110 = 0 punti
- votazione da 105/110 a 107/110 = 1 punto
- votazione da 108/110 a 110/110 = 2 punti
- votazione pari 110/110 e lode = 3 punti

Per i diplomi di laurea che prevedano una votazione diversa, la votazione conseguita, ai fini dell'attribuzione del punteggio, sarà rapportata a 110.

A.2. Possesso di dottorato di ricerca o assegno di ricerca o diploma di scuola di specializzazione o master presso istituti universitari italiani o stranieri con conseguimento del relativo diploma ove previsto (max 7 punti)

- Diploma di scuola di specializzazione = max 3 punti
- Assegno di ricerca: sarà attribuito un punto per ogni anno o frazione di anno = max 3 punti
- Dottorato di ricerca = max 4 punti
- Master della durata di almeno un anno = max 2 punti.

In ogni caso, al fine dell'attribuzione del punteggio disponibile, sarà valutata l'attinenza con le Area Tematiche di cui al punto b) dell'articolo 2 ed il rilievo. Per la valutazione di attinenza e del rilievo, si applicheranno i seguenti moltiplicatori:

- scarsamente attinente/rilevante = moltiplicatore 0,40
- mediamente attinente/rilevante = 0,70
- esaurientemente attinente/rilevante = 1

In caso di possesso di più titoli ricompresi nella presente sezione, al fine della valutazione, gli stessi sono cumulabili sino ad un massimo di 7 punti.

B) Titoli di servizio ed esperienze professionali (max 24 punti)

Esperienza professionale, da attribuirsi in ragione di 6 punti per ogni ulteriore anno di esperienza professionale di cui all'art. 2, lettera b), eccedente il quinquennio previsto come requisito di partecipazione. Per frazioni di anno, purché superiori ai 6 mesi, verranno attribuiti 3 punti, fino comunque al raggiungimento del massimo dei 24 punti previsti.

C) Titoli scientifici riconducibili esclusivamente alle Aree Tematiche di cui all'art. 2, lettera b) (max 6 punti)

Monografie e/o pubblicazioni su riviste a tiratura nazionale e/o internazionale e pubblicazioni con l'indicazione del corrispettivo codice ISBN (massimo 6 pubblicazioni valutabili).

- Per ogni pubblicazione su rivista a tiratura nazionale di rilievo scientifico riconosciuto o su rivista specializzata a tiratura internazionale = max 1 punto

Il punto disponibile sarà graduato sulla base dei seguenti moltiplicatori:

- unico autore = moltiplicatore 1
- più autori = moltiplicatore 0,70

- Per ogni libro o monografia con l'indicazione del corrispettivo codice ISBN = max 2 punti

Il punto disponibile sarà graduato sulla base dei seguenti moltiplicatori:

- autore/coautore = moltiplicatore 1
- autore di un solo capitolo = moltiplicatore 0,30

Art. 9*Colloquio*

Saranno ammessi al colloquio un massimo di 5 candidati, con graduatoria ottenuta sommando i voti conseguiti nella valutazione dei titoli. In caso di parità di punteggio fra più candidati riferito all'ultima posizione utile della graduatoria si procederà all'ammissione di detti candidati pari merito.

L'elenco dei candidati ammessi al colloquio sarà pubblicato sul sito www.arti.puglia.it. con indicazione della data e dell'ora previsti per il colloquio, che sarà tenuto presso la sede dell'Agenzia.

Non è prevista alcuna altra forma di comunicazione ai candidati.

Ai candidati ammessi al colloquio è data comunicazione del punteggio ottenuto nella valutazione dei titoli.

I candidati dovranno presentarsi muniti di un valido documento di riconoscimento.

Il colloquio è atto a verificare il possesso dei requisiti attitudinali e professionali richiesti in relazione alla posizione da ricoprire. Per la valutazione, la Commissione esaminatrice attribuisce a ciascun candidato un punteggio massimo di 20 punti. Il candidato, attraverso il colloquio, dovrà esporre la sua esperienza professionale riconducibile agli argomenti delle Aree Tematiche di cui all'art. 2 lettera b).

Per il superamento del colloquio il candidato dovrà riportare la votazione minima di 10 punti ed un giudizio almeno sufficiente in ordine alla conoscenza della lingua inglese e dell'informatica; per i candidati non di madrelingua italiana anche un giudizio almeno sufficiente in ordine alla conoscenza della lingua italiana.

Art. 10

Regolarità degli atti - Nomina vincitore

Al termine dei lavori la Commissione forma la graduatoria di merito determinata dalla somma dei voti conseguiti nella valutazione dei titoli e dell'esame colloquio.

Il Responsabile del procedimento di cui all'art. 5, accerta la regolarità formale ed il rispetto dei termini relativi ad ogni fase della selezione de quo, e invia la graduatoria di merito, per l'approvazione, al Presidente dell'Agenzia, il quale, con l'osservanza della vigente normativa, con proprio provvedimento, nomina il vincitore della selezione.

Il Presidente dell'Agenzia provvede a comunicare al vincitore il risultato della selezione.

La graduatoria resterà valida per un periodo di diciotto mesi a decorrere dalla data della sua formazione ai fini di eventuali ulteriori incarichi per il relativo profilo professionale.

Il Presidente dell'Agenzia provvede anche a rendere pubblico il risultato della selezione, mediante l'affissione del provvedimento di nomina del vincitore sul sito Internet www.arti.puglia.it.

Nel caso in cui riscontri vizi di forma, il Responsabile del procedimento, entro il termine di 10 giorni rinvia con provvedimento motivato gli atti alla Commissione per la regolarizzazione, stabilendone i termini.

Art. 11

Restituzione titoli

I candidati possono richiedere, entro sei mesi dall'espletamento della procedura, la restituzione, con spese a loro carico, della documentazione presentata ai fini della selezione. La restituzione viene effettuata salvo eventuale contenzioso in atto. Trascorso tale termine, l'Agenzia non è più responsabile della conservazione e restituzione della documentazione.

Art. 12

Stipula contratto

Il vincitore verrà richiesto di procedere alla stipula del contratto per l'affidamento dell'incarico entro quindici giorni dalla data di ricezione della comunicazione del risultato della selezione.

L'incaricato svolgerà il lavoro assegnato in piena autonomia e senza l'obbligo dell'osservanza di un orario giornaliero prestabilito. L'accesso agli uffici dell'Agenzia sarà consentito nell'ambito del normale orario di apertura. L'incaricato, comunque, è tenuto al rispetto delle direttive eventualmente impartite dagli Organi Direttivi dell'ARTI, dal Responsabile e dal Coordinamento Tecnico del Progetto, al quale l'incaricato stesso dovrà rispondere per le fasi di avanzamento e per il risultato finale delle attività svolte.

Con cadenza mensile l'incaricato dovrà redigere rapporto sulle attività svolte e sugli obiettivi conseguiti.

Si prevede un impegno di circa 10 gg/uomo al mese. Il corrispettivo annuo lordo previsto è pari a euro 24.000,00. Saranno riconosciute le spese sostenute per le missioni ai sensi di quanto previsto dal "Regolamento interno delle missioni" dell'ARTI, approvato con Decreto del Presidente n. 88 del 07 settembre 2007.

Art. 13

Controlli sulle dichiarazioni sostitutive

La verifica sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese dal candidato sarà effettuata:

- dal Responsabile del procedimento per le eventuali dichiarazioni rese dal candidato ai fini della partecipazione alla selezione;
- dal Direttore Amministrativo dell'Agenzia per le dichiarazioni rese dal vincitore ai fini dell'assunzione.

Qualora in esito a detti controlli sia accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni, il dichiarante decade dagli eventuali benefici conseguenti i provvedimenti adottati sulla base delle dichiarazioni non veritiere, ferme restando le sanzioni penali previste dall'art. 76 del Decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

Art. 14

Trattamento dei dati personali

Ai sensi della legge 31 dicembre 1996, n. 675, i dati personali forniti dai candidati sono raccolti

presso l'Agenzia per le finalità di gestione della selezione e sono trattati presso una banca dati automatizzata per la gestione del rapporto conseguente alla stessa.

Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione dalla selezione.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della citata legge.

I responsabili del trattamento dei dati sono i responsabili dei procedimenti ognuno per quanto di propria competenza.

Art. 15 *Pubblicità*

Il presente bando di selezione è pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

Per informazioni sul presente avviso si può scrivere a f.addante@arti.puglia.it

Il bando di selezione può essere consultato anche sul sito Internet www.arti.puglia.it.

Il Presidente
Prof. Ing. Giuliana Trisorio Liuzzi

ARTI

Bando di selezione, per titoli e colloquio, per il conferimento di un incarico di collaborazione coordinata e continuativa per project manager e coordinatore operativo di attività di orientamento, formazione e mentoring per giovani pugliesi impegnati in esperienze di impresa e attivazione nell'ambito dell'intervento "Innovazione per l'Occupabilità" del Piano Straordinario per il Lavoro 2011 della Regione Puglia, cofinanziato dall'UE attraverso il PO FSE 2007-2013, ASSE VII "Capacità Istituzionale".

IL PRESIDENTE

dell'Agenzia Regionale per la Tecnologia e l'Innovazione, con sede in Valenzano (BA), alla Strada Provinciale per Casamassima Km 3,

a) Vista la Legge Regionale n. 1 del 7 gennaio 2004 con la quale si provvede all'istituzione del-

l'Agenzia Regionale per la Tecnologia e l'Innovazione (ARTI);

- b) Vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 614 adottata nella seduta del 15 aprile 2005 con la quale vengono definite le competenze dell'ARTI;
- c) Visto il Programma Operativo (PO) FSE 2007/2013 che prevede, nel quadro delle iniziative previste dall'Asse VII "Capacità Istituzionale", la realizzazione di obiettivi di miglioramento delle politiche, della programmazione, del monitoraggio e della valutazione a livello nazionale, regionale e locale, per aumentare la governance del territorio, nonché il rafforzamento della capacità istituzionale e dei sistemi nell'implementazione dei programmi;
- d) Visto il Piano Straordinario per il Lavoro, presentato dalla Regione Puglia in data 11 gennaio 2011, con il quale è stato assunto l'impegno delle risorse finanziarie a copertura degli interventi programmati;
- e) Vista la proposta progettuale predisposta dall'ARTI denominata "Innovazione per l'Occupabilità", trasmessa all'Area Politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione della Regione Puglia per dare attuazione all'intervento di cui alla scheda n.37 del Piano Straordinario per il Lavoro;
- f) Vista la Convenzione Regione Puglia-ARTI sottoscritta in data 14 settembre 2011;
- g) Vista la necessità di ARTI, per la realizzazione di detta attività, di integrare le specifiche competenze professionali interne - anche in ragione del proprio organico limitato - con risorse professionali esterne all'uopo selezionate;

RENDE NOTO

Art. 1

È indetta una selezione pubblica, per titoli e colloquio, per il conferimento di 1 (un) incarico di collaborazione coordinata e continuativa per funzioni di project management e coordinamento operativo delle seguenti attività nell'ambito di "Innovazione per l'Occupabilità":

- azioni di orientamento ed animazione territoriale per l'attivazione di processi di consapevolezza verso la propensione all'auto-impegno e alla neo-imprenditorialità giovanile;

- sessioni di prima assistenza alla generazione dell'idea imprenditoriale;
- percorsi intensivi di formazione in rete, apprendimento collaborativo e tra pari e accompagnamento per la crescita delle competenze imprenditoriali di base e specializzate, anche nei settori dell'innovazione, dell'impresa sociale e dell'economia della creatività;
- programma di mentoring per l'affiancamento dei giovani neo-imprenditori nella gestione dello start up di impresa;
- sistema di accompagnamento delle imprese in fase di start up al confronto con il capitale di rischio e con partner strategici.

Il contratto di collaborazione avrà durata di 12 (dodici) mesi a decorrere dalla sua sottoscrizione, salvo proroga. L'incarico prevede la clausola di esclusività e configura un impegno a tempo pieno.

Art. 2

La partecipazione alla selezione è libera, senza limitazioni in ordine alla cittadinanza.

Per partecipare alla selezione i candidati devono essere in possesso, alla data di scadenza del presente avviso, dei seguenti requisiti:

- a) possesso del Diploma di Laurea conseguito secondo la normativa in vigore anteriormente al D.M.509/99 oppure laurea specialistica o magistrale o titolo di studio conseguito all'estero e dichiarato "equivalente" dalle competenti Università italiane o dal Ministero dell'Università e della ricerca Scientifica e Tecnologica e che abbiano, comunque, ottenuto detto riconoscimento secondo la vigente normativa in materia (art. 38, D.Lgs. n. 165/2001; art. 1, Dlgs. N. 115/1992; art. 332, Regio Decreto n. 1592/1933). È cura del candidato dimostrare - pena l'esclusione - "l'equivalenza" mediante la produzione del documento che la riconosca.
- b) documentata esperienza professionale che dimostri che il candidato abbia operato nell'ambito di Enti Pubblici e/o imprese pubbliche o private, per un periodo complessivo non inferiore a cinque anni, nello svolgimento di almeno 2 (due) delle attività di seguito riportate:
 - b.1) assistenza allo sviluppo di nuove idee imprenditoriali svolta nell'ambito di incubatori d'impresa, supporto e mentorship allo start up d'impresa;

- b.2) servizi di pre-incubazione e formazione del neoimprenditore nei settori ad alta intensità di conoscenza;
 - b.3) scouting di talenti e di idee imprenditoriali con potenziale di crescita, selezione e analisi per investimenti early stage in start up innovative;
 - b.4) informazione, formazione in rete, consulenza e coaching a sostegno dello sviluppo di progetti di auto-impiego e d'impresa;
 - b.5) gestione di programmi di incentivazione alla creazione d'impresa;
 - b.6) animazione di comunità e promozione territoriale per la diffusione della cultura imprenditoriale;
 - b.7) start up di impresa nel campo della creatività e dell'innovazione tecnologica o sociale;
- c) conoscenza degli strumenti informatici;
 - d) conoscenza della lingua inglese;
 - e) conoscenza della lingua italiana (solo per i candidati stranieri);

Costituiscono titoli preferenziali:

- a) possesso di titoli *post-lauream* (scuole di specializzazione, assegno di ricerca, dottorato di ricerca e master conseguito presso istituti universitari, ecc.) negli ambiti riconducibili alle Aree Tematiche indicate al punto b) dell'articolo 2;
- b) aver ricoperto incarichi di direzione in esperienze professionali documentate, svolte presso enti pubblici o imprese pubbliche o private nelle attività di cui alla lettera b).

Art. 3

Presentazione delle domande

Coloro che intendono partecipare alla selezione sono tenuti a presentare domanda in carta semplice seguendo preferibilmente lo schema pubblicato sul sito istituzionale dell'Agenzia all'indirizzo www.arti.puglia.it, inviandola entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente bando nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

La domanda dovrà essere inviata a mezzo lettera raccomandata, con avviso di ricevimento, all'Agenzia Regionale per la Tecnologia e l'Innovazione, Strada Provinciale per Casamassima Km 3, 70010 Valenzano (BA). Rispetto alla data di scadenza del presente bando farà fede la data di spedizione.

Sulla busta contenente la domanda dovrà essere apposta la dicitura Contiene domanda di partecipazione alla selezione per il conferimento di un incarico di collaborazione per project manager e coordinatore operativo di attività di orientamento, formazione e mentoring per giovani pugliesi impegnati in esperienze di impresa e attivazione nell'ambito dell'intervento "Innovazione per l'Occupabilità".

Nella domanda di ammissione i candidati dovranno dichiarare sotto la propria responsabilità, pena l'esclusione dalla selezione, quanto appresso specificato (le dichiarazioni formulate nella domanda dai candidati aventi titolo alla utilizzazione delle forme di semplificazione delle certificazioni amministrative sono da ritenersi rilasciate ai sensi e per gli effetti del DPR n. 445/2000 ed hanno la stessa validità temporale delle certificazioni che sostituiscono):

- a) il proprio nome e cognome, la data ed il luogo di nascita, codice fiscale;
- b) la residenza;
- c) la nazionalità di appartenenza;
- d) se cittadini italiani, il comune nelle cui liste elettorali risultano iscritti o i motivi della mancata iscrizione o della cancellazione dalle liste medesime;
- e) di non aver riportato condanne penali ovvero le eventuali condanne riportate, indicando gli estremi delle relative sentenze, anche se sia stata concessa amnistia, condono, indulto o perdono giudiziale;
- f) di non essere stati destituiti o dispensati dall'impiego presso una pubblica amministrazione o dichiarati decaduti da un impiego statale; in caso contrario vanno specificati i motivi del provvedimento di destituzione, dispensa o decadenza;
- g) il possesso del titolo di studio di cui all'art. 2 lettera a) e dell'esperienze professionali di cui all'art. 2 lettera b) del presente bando;
- h) il possesso di eventuali ulteriori titoli di cui all'art. 2 lettere f) e g) del presente bando;

I candidati di cittadinanza diversa da quella italiana dovranno dichiarare inoltre:

- i) di godere dei diritti civili e politici nello Stato di appartenenza o provenienza, ovvero i motivi del mancato godimento dei diritti stessi e di avere adeguata conoscenza della lingua italiana.

Nella domanda di ammissione i candidati dovranno indicare l'indirizzo presso il quale inoltrare tutte le comunicazioni relative alla selezione.

La domanda di partecipazione deve essere corredata da:

1. un "curriculum vitae et studiorum" sottoscritto dal candidato, dal quale dovranno chiaramente evincersi le esperienze professionali effettuate dal candidato, le relative competenze maturate in linea con la tipologia di incarico del presente Bando. Nel curriculum, redatto preferibilmente in formato europeo, occorrerà chiaramente dettagliare - in ordine cronologico dalla più recente alla meno recente - le prestazioni rese con indicazione del periodo, della durata, della denominazione dell'Ente o Società. Il curriculum dovrà inoltre recare, in calce, l'autorizzazione al trattamento dei dati, ai sensi della vigente normativa;
2. eventuali documenti;
3. elenco, di tutti i titoli e documenti presentati, sottoscritto dal candidato.

Saranno valutati solo i titoli e i documenti prodotti in originale o in copia autenticata ovvero in copia dichiarata conforme all'originale mediante dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà resa ai sensi dell'art. 47 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445, corredata di fotocopia di un documento di identità in corso di validità.

È possibile altresì produrre, in luogo del titolo, una dichiarazione sostitutiva della normale certificazione, ai sensi dell'art. 46 del citato decreto o una dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi dell'art. 47 dello stesso decreto del Presidente della Repubblica.

Le dichiarazioni, sopra indicate, dovranno essere redatte in modo analitico, e contenere tutti gli elementi che le rendano utilizzabili ai fini della selezione, affinché la Commissione esaminatrice possa utilmente valutare i titoli ai quali si riferiscono.

Le stesse modalità previste nei commi precedenti per i cittadini italiani si applicano ai cittadini degli stati membri dell'Unione Europea.

I cittadini stranieri regolarmente soggiornanti in Italia possono utilizzare le dichiarazioni sostitutive limitatamente ai casi in cui si tratti di comprovare il possesso di titoli tra quelli sopra elencati certificabili o attestabili da parte di soggetti pubblici italiani, ovvero nei casi in cui la produzione delle dichiarazioni stesse avvenga in applicazione di convenzioni

internazionali tra l'Italia e il Paese di provenienza del dichiarante.

I certificati attestanti i titoli rilasciati dalle competenti autorità dello Stato di cui lo straniero è cittadino debbono essere conformi alle disposizioni vigenti nello Stato stesso e debbono altresì essere legalizzati dalle competenti autorità consolari italiane.

Art. 4

Esclusione d'ufficio - Modalità di convocazione

Costituiscono motivi d'esclusione d'ufficio:

- a) l'inoltro della domanda oltre i termini di cui all'art. 3;
- b) la mancata sottoscrizione della domanda (la firma, da apporre necessariamente in forma autografa, non richiede l'autenticazione);
- c) l'assenza dei requisiti di partecipazione indicati nell'art. 2.

I candidati per i quali non sussistono motivi di esclusione d'ufficio sono ammessi con riserva alla procedura selettiva.

Il Presidente può disporre in ogni momento, con provvedimento motivato reso noto agli interessati, l'esclusione dalla selezione e/o l'integrale annullamento della selezione stessa.

Art. 5

Responsabile del procedimento

Il Responsabile del procedimento è il dott. Francesco Addante, Direttore Amministrativo dell'Agenzia.

Art. 6

Commissione esaminatrice

La Commissione esaminatrice è nominata dal Presidente dell'ARTI ed è composta da tre esperti.

La composizione della Commissione sarà pubblicata sul sito Internet www.arti.puglia.it.

La Commissione esaminatrice, nella selezione, garantirà parità e pari opportunità tra uomini e donne per l'accesso al lavoro ai sensi dell'art. 7 D.Lgs. n. 165/2001 (norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche).

Art. 7

Punteggi

Per la valutazione dei titoli e del colloquio, la Commissione esaminatrice dispone complessivamente di 40 punti, così ripartiti:

- a) titoli fino ad un massimo di 20 punti;
- b) colloquio fino ad un massimo di 20 punti.

Art. 8

Valutazione dei titoli

Ai fini della valutazione per titoli, la Commissione esaminatrice attribuisce a ciascun candidato un punteggio massimo di 20 punti, sulla base dei seguenti valori:

Votazione Diploma di Laurea: max 3 punti

I punti saranno così attribuiti:

- votazione sino a 108/110 = 0 punti
- votazione 109/110 = 1 punto
- votazione 110/110 = 2 punti
- votazione 110/110 e lode = 3 punti

Possesso di dottorato di ricerca o assegno di ricerca o diploma di scuola di specializzazione o master presso istituti universitari italiani o stranieri con conseguimento del relativo diploma ove previsto (max 7 punti)

- Diploma di scuola di specializzazione = max 3 punti
- Assegno di ricerca: sarà attribuito un punto per ogni anno o frazione di anno = max 3 punti
- Dottorato di ricerca = max 4 punti
- Master della durata di almeno un anno = max 2 punti.

In ogni caso, al fine dell'attribuzione del punteggio disponibile, sarà valutata l'attinenza con le Area Tematiche di cui al punto b) dell'articolo 2 ed il rilievo. Per la valutazione di attinenza e del rilievo, si applicheranno i seguenti moltiplicatori:

- scarsamente attinente/rilevante = moltiplicatore 0,40
- mediamente attinente/rilevante = 0,70
- esaurientemente attinente/rilevante = 1

In caso di possesso di più titoli ricompresi nella presente sezione, al fine della valutazione, gli stessi sono cumulabili sino ad un massimo di 7 punti.

Esperienza professionale con incarichi di direzione: max 10 punti

Per ogni anno o frazione di anno, purché superiore ai 6 mesi, in cui il candidato ha ricoperto incarichi di direzione in esperienze professionali documentate, svolte presso enti pubblici o imprese pub-

bliche o private nelle attività di cui all'art. 2, lettera b), verranno attribuiti 2 punti, fino ad un massimo di 10 punti.

Art. 9

Colloquio

L'elenco dei candidati ammessi al colloquio sarà pubblicato sul sito www.arti.puglia.it. con indicazione della data e dell'ora previsti per il colloquio, che sarà tenuto presso la sede dell'Agenzia.

Non è prevista alcuna altra forma di comunicazione ai candidati.

Ai candidati ammessi al colloquio è data comunicazione del punteggio ottenuto nella valutazione dei titoli.

I candidati dovranno presentarsi muniti di un valido documento di riconoscimento.

Il colloquio, atto a verificare il possesso dei requisiti attitudinali e professionali richiesti in relazione alla posizione da ricoprire, verterà inoltre sulle conoscenze di cui all'art. 2 lettere c), d) e sulle esperienze e competenze professionali maturate. Nel caso in cui il candidato abbia segnalato di aver effettuato pubblicazioni e studi su argomenti attinenti le tematiche di cui al citato art. 2 lettera b), il colloquio verterà anche su tali lavori onde consentire alla Commissione una valutazione degli stessi.

Per i candidati non di madrelingua italiana, il colloquio tenderà anche all'accertamento della conoscenza della lingua italiana.

Per il superamento del colloquio il candidato dovrà riportare la votazione minima di 10 punti ed un giudizio almeno sufficiente in ordine alla conoscenza della lingua inglese e dell'informatica; per i candidati non di madrelingua italiana anche un giudizio almeno sufficiente in ordine alla conoscenza della lingua italiana.

Art. 10

Regolarità degli atti - Nomina vincitore

Al termine dei lavori la Commissione forma la graduatoria di merito determinata dalla somma dei voti conseguiti nella valutazione dei titoli e dell'esame colloquio.

Il Responsabile del procedimento di cui all'art. 5, accerta la regolarità formale ed il rispetto dei termini relativi ad ogni fase della selezione de quo, e invia la graduatoria di merito, per l'approvazione, al Presidente dell'Agenzia, il quale, con l'osser-

vanza della vigente normativa, con proprio provvedimento, nomina il vincitore della selezione.

Il Presidente dell'Agenzia provvede a comunicare al vincitore il risultato della selezione.

La graduatoria resterà valida per un periodo di diciotto mesi a decorrere dalla data della sua formazione ai fini di eventuali ulteriori incarichi per il relativo profilo professionale.

Il Presidente dell'Agenzia provvede anche a rendere pubblico il risultato della selezione, mediante l'affissione del provvedimento di nomina del vincitore sul sito Internet www.arti.puglia.it.

Nel caso in cui riscontri vizi di forma, il Responsabile del procedimento, entro il termine di 10 giorni rinvia con provvedimento motivato gli atti alla Commissione per la regolarizzazione, stabilendone i termini.

Art. 11

Restituzione titoli

I candidati possono richiedere, entro sei mesi dall'espletamento della procedura, la restituzione, con spese a loro carico, della documentazione presentata ai fini della selezione. La restituzione viene effettuata salvo eventuale contenzioso in atto. Trascorso tale termine, l'Agenzia non è più responsabile della conservazione e restituzione della documentazione.

Art. 12

Stipula contratto

Il vincitore verrà richiesto di procedere alla stipula del contratto per l'affidamento dell'incarico entro quindici giorni dalla data di ricezione della comunicazione del risultato della selezione.

Il presente incarico non è compatibile con impegni di lavoro derivanti da contratti di lavoro a tempo indeterminato o determinato, ovvero in forza di contratti di collaborazione coordinata e continuativa che non consentano di espletare a tempo pieno le attività di cui al presente avviso.

L'incaricato svolgerà il lavoro assegnato in piena autonomia e senza l'obbligo dell'osservanza di un orario giornaliero prestabilito. L'accesso agli uffici dell'Agenzia sarà consentito nell'ambito del normale orario di apertura. L'incaricato, comunque, è tenuto al rispetto delle direttive eventualmente impartite dagli Organi Direttivi dell'ARTI, dal Responsabile e dal Coordinamento Tecnico del Pro-

getto, al quale l'incaricato stesso dovrà rispondere per le fasi di avanzamento e per il risultato finale delle attività svolte.

Con cadenza mensile l'incaricato dovrà redigere rapporto sulle attività svolte e sugli obiettivi conseguiti.

Il corrispettivo annuo lordo previsto è pari ad euro 36.000,00. Saranno riconosciute le spese sostenute per le missioni ai sensi di quanto previsto dal "Regolamento interno delle missioni" dell'ARTI, approvato con Decreto del Presidente n. 88 del 07 settembre 2007.

Art. 13

Controlli sulle dichiarazioni sostitutive

La verifica sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese dal candidato sarà effettuata:

- dal Responsabile del procedimento per le eventuali dichiarazioni rese dal candidato ai fini della partecipazione alla selezione;
- dal Direttore Amministrativo dell'Agenzia per le dichiarazioni rese dal vincitore ai fini dell'assunzione.

Qualora in esito a detti controlli sia accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni, il dichiarante decade dagli eventuali benefici conseguenti i provvedimenti adottati sulla base delle dichiarazioni non veritiere, ferme restando le sanzioni penali previste dall'art. 76 del Decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

Art. 14

Trattamento dei dati personali

Ai sensi della legge 31 dicembre 1996, n. 675, i dati personali forniti dai candidati sono raccolti presso l'Agenzia per le finalità di gestione della selezione e sono trattati presso una banca dati automatizzata per la gestione del rapporto conseguente alla stessa.

Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione dalla selezione.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della citata legge.

I responsabili del trattamento dei dati sono i responsabili dei procedimenti ognuno per quanto di propria competenza.

Art. 15

Pubblicità

Il presente bando di selezione è pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

Per informazioni sul presente avviso si può scrivere a f.addante@arti.puglia.it

Il bando di selezione può essere consultato anche sul sito Internet www.arti.puglia.it.

Il Presidente
Prof. Ing. Giuliana Trisorio Liuzzi

ARTI

Bando di selezione, per titoli e colloquio, per il conferimento di due incarichi di collaborazione coordinata e continuativa per unità di staff tecnico-organizzativo in attività di orientamento, formazione e mentoring per giovani pugliesi impegnati in esperienze di impresa e attivazione nell'ambito dell'intervento "Innovazione per l'Occupabilità" del Piano Straordinario per il Lavoro 2011 della Regione Puglia, cofinanziato dall'UE attraverso il PO FSE 2007-2013, ASSE VII "Capacità Istituzionale".

IL PRESIDENTE

dell'Agenzia Regionale per la Tecnologia e l'Innovazione, con sede in Valenzano (BA), alla Strada Provinciale per Casamassima Km 3,

- a) Vista la Legge Regionale n. 1 del 7 gennaio 2004 con la quale si provvede all'istituzione dell'Agenzia Regionale per la Tecnologia e l'Innovazione (ARTI);
- b) Vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 614 adottata nella seduta del 15 aprile 2005 con la quale vengono definite le competenze dell'ARTI;
- c) Visto il Programma Operativo (PO) FSE 2007/2013 che prevede, nel quadro delle iniziative previste dall'Asse VII "Capacità Istituzionale", la realizzazione di obiettivi di miglioramento delle politiche, della programmazione, del monitoraggio e della valutazione a livello nazionale, regionale e locale, per aumentare la

governance del territorio, nonché il rafforzamento della capacità istituzionale e dei sistemi nell'implementazione dei programmi;

- d) Visto il Piano Straordinario per il Lavoro, presentato dalla Regione Puglia in data 11 gennaio 2011, con il quale è stato assunto l'impegno delle risorse finanziarie a copertura degli interventi programmati;
- e) Vista la proposta progettuale predisposta dall'ARTI denominata "Innovazione per l'Occupabilità", trasmessa all'Area Politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione della Regione Puglia per dare attuazione all'intervento di cui alla scheda n.37 del Piano Straordinario per il Lavoro;
- f) Vista la Convenzione Regione Puglia-ARTI sottoscritta in data 14 settembre 2011;
- g) Vista la necessità di ARTI, per la realizzazione di detta attività, di integrare le specifiche competenze professionali interne - anche in ragione del proprio organico limitato - con risorse professionali esterne all'uopo selezionate;

RENDE NOTO

Art. 1

È indetta una selezione pubblica, per titoli e colloquio, per il conferimento di 2 (due) incarichi di collaborazione coordinata e continuativa per funzioni di staff tecnico-operativo delle seguenti attività nell'ambito di "Innovazione per l'Occupabilità":

- azioni di orientamento ed animazione territoriale per l'attivazione di processi di consapevolezza verso la propensione all'auto-impegno e alla neo-imprenditorialità giovanile;
- sessioni di prima assistenza alla generazione dell'idea imprenditoriale;
- percorsi intensivi di formazione in rete, apprendimento collaborativo e tra pari e accompagnamento per la crescita delle competenze imprenditoriali di base e specializzate, anche nei settori dell'innovazione, dell'impresa sociale e dell'economia della creatività;
- programma di mentoring per l'affiancamento dei giovani neo-imprenditori nella gestione dello start up di impresa;

- sistema di accompagnamento delle imprese in fase di start up al confronto con il capitale di rischio e con partner strategici.

Il contratto di collaborazione avrà durata di 12 (dodici) mesi a decorrere dalla sua sottoscrizione, salvo proroga. L'incarico prevede la clausola di esclusività e configura un impegno a tempo pieno.

Art. 2

La partecipazione alla selezione è libera, senza limitazioni in ordine alla cittadinanza.

Per partecipare alla selezione i candidati devono essere in possesso, alla data di scadenza del presente avviso, dei seguenti requisiti:

- a) possesso del Diploma di Laurea conseguito secondo la normativa in vigore anteriormente al D.M.509/99 oppure laurea specialistica o magistrale o titolo di studio conseguito all'estero e dichiarato "equivalente" dalle competenti Università italiane o dal Ministero dell'Università e della ricerca Scientifica e Tecnologica e che abbiano, comunque, ottenuto detto riconoscimento secondo la vigente normativa in materia (art. 38, D.Lgs. n. 165/2001; art. 1, Dlgs. N. 115/1992; art. 332, Regio Decreto n. 1592/1933). È cura del candidato dimostrare - pena l'esclusione - "l'equivalenza" mediante la produzione del documento che la riconosca.
- b) documentata esperienza professionale che dimostri che il candidato abbia operato nell'ambito di Enti Pubblici e/o imprese pubbliche o private, per almeno un biennio, nello svolgimento di almeno 2 (due) delle seguenti tematiche:
 - b.1) assistenza allo sviluppo di nuove idee imprenditoriali svolta nell'ambito di incubatori d'impresa, supporto e mentorship allo start up d'impresa;
 - b.2) servizi di pre-incubazione e formazione del neoimprenditore nei settori ad alta intensità di conoscenza;
 - b.3) scouting di talenti e di idee imprenditoriali con potenziale di crescita, selezione e analisi per investimenti early stage in start up innovative;
 - b.4) informazione, formazione in rete, consulenza e coaching a sostegno dello sviluppo di progetti di auto-impiego e d'impresa;
 - b.5) gestione di programmi di incentivazione alla creazione d'impresa;

- b.6) animazione di comunità e promozione territoriale per la diffusione della cultura imprenditoriale;
 - b.7) start up di impresa nel campo della creatività e dell'innovazione tecnologica o sociale;
 - c) conoscenza degli strumenti informatici;
 - d) conoscenza della lingua inglese;
 - e) conoscenza della lingua italiana (solo per i candidati stranieri);
- Costituiscono titoli preferenziali:
- f) possesso di titoli *post-lauream* (scuole di specializzazione, assegno di ricerca, dottorato di ricerca e master conseguito presso istituti universitari, ecc.) negli ambiti riconducibili alle Aree Tematiche indicate al punto b) dell'articolo 2;
 - g) documentata esperienza professionale nello svolgimento delle attività di cui alla lettera b), eccedente il biennio previsto come requisito di partecipazione.

Art. 3

Presentazione delle domande

Coloro che intendono partecipare alla selezione sono tenuti a presentare domanda in carta semplice seguendo preferibilmente lo schema pubblicato sul sito istituzionale dell'Agenzia all'indirizzo www.arti.puglia.it, inviandola entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente bando nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

La domanda dovrà essere inviata a mezzo lettera raccomandata, con avviso di ricevimento, all'Agenzia Regionale per la Tecnologia e l'Innovazione, Strada Provinciale per Casamassima Km 3, 70010 Valenzano (BA). Rispetto alla data di scadenza del presente bando farà fede la data di spedizione.

Sulla busta contenente la domanda dovrà essere apposta la dicitura *Contiene domanda di partecipazione alla selezione per il conferimento di due incarichi di collaborazione per unità di staff tecnico-operativo in attività di orientamento, formazione e mentoring per giovani pugliesi impegnati in esperienze di impresa e attivazione nell'ambito dell'intervento "Innovazione per l'Occupabilità"*.

Nella domanda di ammissione i candidati dovranno dichiarare sotto la propria responsabilità, pena l'esclusione dalla selezione, quanto appreso specificato (le dichiarazioni formulate nella

domanda dai candidati aventi titolo alla utilizzazione delle forme di semplificazione delle certificazioni amministrative sono da ritenersi rilasciate ai sensi e per gli effetti del DPR n. 445/2000 ed hanno la stessa validità temporale delle certificazioni che sostituiscono):

- a) il proprio nome e cognome, la data ed il luogo di nascita, codice fiscale;
- b) la residenza;
- c) la nazionalità di appartenenza;
- d) se cittadini italiani, il comune nelle cui liste elettorali risultano iscritti o i motivi della mancata iscrizione o della cancellazione dalle liste medesime;
- e) di non aver riportato condanne penali ovvero le eventuali condanne riportate, indicando gli estremi delle relative sentenze, anche se sia stata concessa amnistia, condono, indulto o perdono giudiziale;
- f) di non essere stati destituiti o dispensati dall'impiego presso una pubblica amministrazione o dichiarati decaduti da un impiego statale; in caso contrario vanno specificati i motivi del provvedimento di destituzione, dispensa o decadenza;
- g) il possesso del titolo di studio di cui all'art. 2 lettera a) e dell'esperienze professionali di cui all'art. 2 lettera b) del presente bando;
- h) il possesso di eventuali ulteriori titoli di cui all'art. 2 lettere f), g) del presente bando.

I candidati di cittadinanza diversa da quella italiana dovranno dichiarare inoltre:

- i) di godere dei diritti civili e politici nello Stato di appartenenza o provenienza, ovvero i motivi del mancato godimento dei diritti stessi e di avere adeguata conoscenza della lingua italiana.

Nella domanda di ammissione i candidati dovranno indicare l'indirizzo presso il quale inoltrare tutte le comunicazioni relative alla selezione.

La domanda di partecipazione deve essere corredata da:

1. un "curriculum vitae et studiorum" sottoscritto dal candidato, dal quale dovranno chiaramente evincersi le esperienze professionali effettuate dal candidato, le relative competenze maturate in linea con la tipologia di incarico del presente Bando. Nel curriculum, redatto preferibilmente in formato europeo, occorrerà chiaramente dettagliare - in ordine cronologico dalla più recente

alla meno recente - le prestazioni rese con indicazione del periodo, della durata, della denominazione dell'Ente o Società. Il curriculum dovrà inoltre recare, in calce, l'autorizzazione al trattamento dei dati, ai sensi della vigente normativa;

2. eventuali documenti;
3. elenco, di tutti i titoli e documenti presentati, sottoscritto dal candidato.

Saranno valutati solo i titoli e i documenti prodotti in originale o in copia autenticata ovvero in copia dichiarata conforme all'originale mediante dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà resa ai sensi dell'art. 47 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445, corredata di fotocopia di un documento di identità in corso di validità.

È possibile altresì produrre, in luogo del titolo, una dichiarazione sostitutiva della normale certificazione, ai sensi dell'art. 46 del citato decreto o una dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi dell'art. 47 dello stesso decreto del Presidente della Repubblica.

Le dichiarazioni, sopra indicate, dovranno essere redatte in modo analitico, e contenere tutti gli elementi che le rendano utilizzabili ai fini della selezione, affinché la Commissione esaminatrice possa utilmente valutare i titoli ai quali si riferiscono.

Le stesse modalità previste nei commi precedenti per i cittadini italiani si applicano ai cittadini degli stati membri dell'Unione Europea.

I cittadini stranieri regolarmente soggiornanti in Italia possono utilizzare le dichiarazioni sostitutive limitatamente ai casi in cui si tratti di comprovare il possesso di titoli tra quelli sopra elencati certificabili o attestabili da parte di soggetti pubblici italiani, ovvero nei casi in cui la produzione delle dichiarazioni stesse avvenga in applicazione di convenzioni internazionali tra l'Italia e il Paese di provenienza del dichiarante.

I certificati attestanti i titoli rilasciati dalle competenti autorità dello Stato di cui lo straniero è cittadino debbono essere conformi alle disposizioni vigenti nello Stato stesso e debbono altresì essere legalizzati dalle competenti autorità consolari italiane.

Art. 4

Esclusione d'ufficio - Modalità di convocazione

Costituiscono motivi d'esclusione d'ufficio:

- a) l'inoltro della domanda oltre i termini di cui all'art. 3;

- b) la mancata sottoscrizione della domanda (la firma, da apporre necessariamente in forma autografa, non richiede l'autenticazione);
- c) l'assenza dei requisiti di partecipazione indicati nell'art. 2.

I candidati per i quali non sussistono motivi di esclusione d'ufficio sono ammessi con riserva alla procedura selettiva.

Il Presidente può disporre in ogni momento, con provvedimento motivato reso noto agli interessati, l'esclusione dalla selezione e/o l'integrale annullamento della selezione stessa.

Art. 5

Responsabile del procedimento

Il Responsabile del procedimento è il dott. Francesco Addante, Direttore Amministrativo dell'Agenzia.

Art. 6

Commissione esaminatrice

La Commissione esaminatrice è nominata dal Presidente dell'ARTI ed è composta da tre esperti.

La composizione della Commissione sarà pubblicata sul sito Internet www.arti.puglia.it.

La Commissione esaminatrice, nella selezione, garantirà parità e pari opportunità tra uomini e donne per l'accesso al lavoro ai sensi dell'art. 7 D.Lgs. n. 165/2001 (norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche).

Art. 7

Punteggi

Per la valutazione dei titoli e del colloquio, la Commissione esaminatrice dispone complessivamente di 50 punti, così ripartiti:

- a) titoli fino ad un massimo di 30 punti;
- b) colloquio fino ad un massimo di 20 punti.

Art. 8

Valutazione dei titoli

Ai fini della valutazione per titoli, la Commissione esaminatrice attribuisce a ciascun candidato un punteggio massimo di 30 punti, sulla base dei seguenti valori:

Votazione Diploma di Laurea: max 11 punti

I punti saranno così attribuiti:

votazione sino a 100/110 = 0 punti

votazione 101/110 = 1 punti
 votazione 102/110 = 2 punti
 votazione 103/110 = 3 punti
 votazione 104/110 = 4 punti
 votazione 105/110 = 5 punti
 votazione 106/110 = 6 punti
 votazione 107/110 = 7 punti
 votazione 108/110 = 8 punti
 votazione 109/110 = 9 punti
 votazione 110/110 = 10 punti
 votazione 110/110 e lode = 11 punti

Titolo post-laurea: 10 punti

Frequenza di corso *post-lauream* (scuole di specializzazione, assegno di ricerca, dottorato di ricerca e master conseguito presso istituti universitari, ecc.) negli ambiti riconducibili alle Aree Tematiche indicate al punto b) dell'articolo 2.

Esperienza professionale eccedente il biennio: max 9 punti

Esperienza professionale nello svolgimento delle attività di cui all'art 2 lettera b), eccedente il biennio previsto come requisito di partecipazione, da attribuirsi in ragione di 3 punti per ogni ulteriore anno o frazione di anno, purché superiore ai 6 mesi.

Art. 9

Colloquio

Saranno ammessi al colloquio un massimo di 12 candidati, con graduatoria ottenuta sommando i voti conseguiti nella valutazione dei titoli. In caso di parità di punteggio fra più candidati riferito all'ultima posizione utile della graduatoria si procederà all'ammissione di detti candidati pari merito.

L'elenco dei candidati ammessi al colloquio sarà pubblicato sul sito www.arti.puglia.it. con indicazione della data e dell'ora previsti per il colloquio, che sarà tenuto presso la sede dell'Agenzia.

Non è prevista alcuna altra forma di comunicazione ai candidati.

Ai candidati ammessi al colloquio è data comunicazione del punteggio ottenuto nella valutazione dei titoli.

I candidati dovranno presentarsi muniti di un valido documento di riconoscimento.

Il colloquio atto a verificare il possesso dei requisiti attitudinali e professionali richiesti in relazione alla posizione da ricoprire, verterà sulle conoscenze di cui all'art. 2 lettere c), d) e sulle esperienze e

competenze professionali maturate. Nel caso in cui il candidato abbia segnalato di aver effettuato pubblicazioni e studi su argomenti attinenti le tematiche di cui al citato art. 2 lettera b), il colloquio verterà anche su tali lavori onde consentire alla Commissione una valutazione degli stessi.

Per i candidati non di madrelingua italiana, il colloquio tenderà anche all'accertamento della conoscenza della lingua italiana.

Per il superamento del colloquio il candidato dovrà riportare la votazione minima di 10 punti ed un giudizio almeno sufficiente in ordine alla conoscenza della lingua inglese e dell'informatica; per i candidati non di madrelingua italiana anche un giudizio almeno sufficiente in ordine alla conoscenza della lingua italiana.

Art. 10

Regolarità degli atti - Nomina vincitore

Al termine dei lavori la Commissione forma la graduatoria di merito determinata dalla somma dei voti conseguiti nella valutazione dei titoli e dell'esame colloquio.

Il Responsabile del procedimento di cui all'art. 5, accerta la regolarità formale ed il rispetto dei termini relativi ad ogni fase della selezione de quo, e invia la graduatoria di merito, per l'approvazione, al Presidente dell'Agenzia, il quale, con l'osservanza della vigente normativa, con proprio provvedimento, nomina il vincitore della selezione.

Il Presidente dell'Agenzia provvede a comunicare al vincitore il risultato della selezione.

La graduatoria resterà valida per un periodo di diciotto mesi a decorrere dalla data della sua formazione ai fini di eventuali ulteriori incarichi per il relativo profilo professionale.

Il Presidente dell'Agenzia provvede anche a rendere pubblico il risultato della selezione, mediante l'affissione del provvedimento di nomina del vincitore sul sito Internet www.arti.puglia.it.

Nel caso in cui riscontri vizi di forma, il Responsabile del procedimento, entro il termine di 10 giorni rinvia con provvedimento motivato gli atti alla Commissione per la regolarizzazione, stabilendone i termini.

Art. 11

Restituzione titoli

I candidati possono richiedere, entro sei mesi dall'espletamento della procedura, la restituzione,

con spese a loro carico, della documentazione presentata ai fini della selezione. La restituzione viene effettuata salvo eventuale contenzioso in atto. Trascorso tale termine, l'Agenzia non è più responsabile della conservazione e restituzione della documentazione.

Art. 12

Stipula contratto

Il vincitore verrà richiesto di procedere alla stipula del contratto per l'affidamento dell'incarico entro quindici giorni dalla data di ricezione della comunicazione del risultato della selezione.

Il presente incarico non è compatibile con impegni di lavoro derivanti da contratti di lavoro a tempo indeterminato o determinato, ovvero in forza di contratti di collaborazione coordinata e continuativa che non consentano di espletare a tempo pieno le attività di cui al presente avviso.

L'incaricato svolgerà il lavoro assegnato in piena autonomia e senza l'obbligo dell'osservanza di un orario giornaliero prestabilito. L'accesso agli uffici dell'Agenzia sarà consentito nell'ambito del normale orario di apertura. L'incaricato, comunque, è tenuto al rispetto delle direttive eventualmente impartite dagli Organi Direttivi dell'ARTI, dal Responsabile e dal Coordinamento Tecnico del Progetto, al quale l'incaricato stesso dovrà rispondere per le fasi di avanzamento e per il risultato finale delle attività svolte.

Con cadenza mensile l'incaricato dovrà redigere rapporto sulle attività svolte e sugli obiettivi conseguiti.

Il corrispettivo annuo lordo previsto è pari ad euro 25.000,00. Saranno riconosciute le spese sostenute per le missioni ai sensi di quanto previsto dal "Regolamento interno delle missioni" dell'ARTI, approvato con Decreto del Presidente n. 88 del 07 settembre 2007.

Art. 13

Controlli sulle dichiarazioni sostitutive

La verifica sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese dal candidato sarà effettuata:

- dal Responsabile del procedimento per le eventuali dichiarazioni rese dal candidato ai fini della partecipazione alla selezione;
- dal Direttore Amministrativo dell'Agenzia per le dichiarazioni rese dal vincitore ai fini dell'assunzione.

Qualora in esito a detti controlli sia accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni, il dichiarante decade dagli eventuali benefici conseguenti i provvedimenti adottati sulla base delle dichiarazioni non veritiere, ferme restando le sanzioni penali previste dall'art. 76 del Decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

Art. 14

Trattamento dei dati personali

Ai sensi della legge 31 dicembre 1996, n. 675, i dati personali forniti dai candidati sono raccolti presso l'Agenzia per le finalità di gestione della selezione e sono trattati presso una banca dati automatizzata per la gestione del rapporto conseguente alla stessa.

Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione dalla selezione.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della citata legge.

I responsabili del trattamento dei dati sono i responsabili dei procedimenti ognuno per quanto di propria competenza.

Art. 15

Pubblicità

Il presente bando di selezione è pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

Per informazioni sul presente avviso si può scrivere a f.addante@arti.puglia.it

Il bando di selezione può essere consultato anche sul sito Internet www.arti.puglia.it.

Il Presidente
Prof. Ing. Giuliana Trisorio Liuzzi

ASL TA

Avviso pubblico per pubblicizzazione di posti letto di residenza socio sanitaria assistenziale.

Avviso pubblico per pubblicizzazione di posti letto di residenza socio sanitaria assistenziale, ex articolo 66 del regolamento regionale del 18 gennaio 2007 n° 4 (RSSA), disponibili nei distretti

socio sanitari della ASL di Taranto; per manifestazione di interesse alla stipula di accordo contrattuale, con la ASL di Taranto, per RSSA in riferimento ai posti letto disponibili nei distretti socio sanitari. A. Pubblicizzazione di posti letto di Residenza Socio Sanitaria Assistenziale, ex articolo 66 del Regolamento Regionale del 18 gennaio 2007 n.° 4 (RSSA), disponibili nei Distretti Socio Sanitari della ASL di Taranto. Ai sensi dell'articolo 10 della legge regionale n. 4 del 25 febbraio 2010, "Norme in materia di Residenze Socio Sanitarie Assistenziali - Modifiche all'art. 8 della l.r. n. 26/2006", ed in attuazione di quanto disposto con la Deliberazione del Direttore Generale della ASL di Taranto n. 54 del 01 dicembre 2011, si pubblicizza la disponibilità invalicabile dei posti letto di Residenza Socio Sanitarie Assistenziali (d'ora in avanti semplicemente RSSA), ex articolo 66 del R.R. n. 04/2007, distribuita per i Distretti Socio Sanitari (d'ora in avanti semplicemente D.S.S.): Distretto Socio Sanitario n. 2 con sede in Massafra, comprendente i Comuni di Massafra, Mottola, Palagiano e Statte: n. 48 p.l. Distretti Socio Sanitari n. 3 e n. 4 con sede in Taranto, comprendenti il Comune di Taranto: n. 79 p.l. Distretto Socio Sanitario n. 5 con sede in Martina Franca, comprendente i Comuni di Martina Franca e Crispiano: n. 40 p.l. Distretto Socio Sanitario n. 6 con sede in Grottaglie, comprendente i Comuni di Grottaglie, Carosino, Faggiano, Leporano, Monteiasi, Montemesola, Monteparano, Pulsano, Roccaforzata, San Giorgio Jonico e San Marzano di San Giuseppe: n. 50 p. 1. Distretto Socio Sanitario n. 7 con sede in Manduria, comprendente i Comuni di Manduria, Avetrana, Fragagnano, Lizzano, Maruggio, Sava e Torricella: n. 54 p.l. Totale posti letto disponibili nel territorio della ASL di Taranto: n. 271 p.l. B. Manifestazione di interesse alla stipula di accordo contrattuale, con la ASL di Taranto, per RSSA in riferimento ai posti letto disponibili nei Distretti Socio Sanitari. La ASL di Taranto intende acquisire manifestazioni di interesse dei rappresentanti legali delle Strutture per l'avvio delle procedure di stipula di Accordi contrattuali, a durata triennale, esclusivamente nel rispetto e nei limiti delle disponibilità invalicabili di posti letto per i singoli D.S.S., come stabilite dalla Deliberazione del Direttore Generale n. 54 del 01 dicembre 2011 e pubblicizzate con la parte A) del presente Avviso Pubblico. A pena di

inammissibilità, possono presentare la manifestazione di interesse i legali rappresentanti delle sole RSSA che, alla data di pubblicazione del presente Avviso sul BURP, hanno la sede operativa in uno dei DSS per cui esiste la disponibilità di posti letto. Gli interessati al presente Avviso, a pena di esclusione, nell'istanza dovranno indicare i seguenti dati: Il DSS per cui si partecipa; - Il numero di posti letto che si ha interesse a contrattualizzare; - L'indirizzo ed il numero di fax a cui la ASL di Taranto farà pervenire ogni comunicazione afferente il presente Avviso. Con l'istanza dovrà, altresì, a pena di esclusione, prodursi tutta la seguente documentazione: 1. Provvedimento regionale di iscrizione della RSSA al registro di cui all'art. 53 della l.r. n. 19/2006; 2. Autorizzazione definitiva al funzionamento della RSSA corredata della documentazione di cui all'articolo 39, lettere da a) ad n) del R.R. n.4/2007 e s.m.i.; 3. Planimetrie dell'immobile; 4. Attrezzature tecniche; 5. Elenco nominativo del personale addetto distinto per qualifica professionale, ai sensi dell'art. 66 del R.R. n. 04/2007 e s.m.i., compresi i contratti stipulati secondo l'art. 109 del R.R. n. 04/2007 e s.m.i.; 6. Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) in corso di validità; 7. Copia del documento di riconoscimento, in corso di validità, del rappresentante legale della Struttura il quale sottoscrive l'istanza. La ASL di Taranto non sarà responsabile nel caso di plichi pervenuti oltre il suddetto termine. La manifestazione di interesse dovrà pervenire, a pena di esclusione, all'Ufficio Protocollo della ASL di Taranto entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 25.01.2012, esclusivamente tramite consegna a mano ovvero con raccomandata A/R indirizzata a: Direttore Generale ASL di Taranto - Viale Virgilio, n. 31 - 74121 - Taranto. Il plico contenente la manifestazione di interesse e la relativa documentazione deve recare la dicitura: "Partecipazione avviso pubblico per manifestazione di interesse alla stipula di accordo contrattuale, con la ASL di Taranto, per RSSA in riferimento ai posti letto disponibili nei Distretti Socio Sanitari" e riportare sulla busta il mittente. Le manifestazioni di interesse che perverranno saranno valutate per i successivi provvedimenti al fine della contrattualizzazione nei soli ed esclusivi limiti del numero di posti letto di RSSA del DSS per cui si partecipa ed in cui ha sede operativa la struttura. In caso di contestuali manifesta-

zioni di interesse nello stesso DSS, con parziale e insufficiente disponibilità di posti letto da assegnare, non si procederà alle valutazioni per la contrattualizzazione dovendosi dar corso alle procedure idonee per la applicazione di quanto disposto dall'articolo 8, comma 3 septies, della legge regionale n. 26/2006, a seguito delle modifiche previste dall'art. 10 della l.r. n. 04/2010 "Norme in materia di residenze socio sanitarie assistenziali - Modifiche all'art. 8 della l.r. n. 26/2006". Per qualsiasi controversia derivante o comunque connessa al presente Avviso Pubblico è considerato, in via esclusiva, foro competente quello di Taranto. Ai sensi del D. Lgs. 196/2003, i dati richiesti dal presente Avviso saranno utilizzati esclusivamente per le finalità previste dall'Avviso stesso e saranno oggetto di trattamento svolto con o senza l'ausilio di strumenti informatici nel pieno rispetto della normativa su indicata e degli obblighi di riservatezza ai quali sono tenuti i soggetti pubblici. I partecipanti accettano con la loro partecipazione tutte le clausole del presente Avviso Pubblico, nessuna esclusa. Per informazioni scrivere all'indirizzo e-mail direttore generale@asl.taranto.it o telefonare o faxare ai numeri 0997786857 - 0997786151.

Il Direttore Servizio Socio Sanitario
Dott. Antonio Ursi

Il Direttore Generale
Dott. Vito Fabrizio Scattaglia

COMUNE DI CANOSA DI PUGLIA

Bando di mobilità volontaria per n. 1 operatore di Polizia municipale.

E' indetta la procedura di mobilità volontaria in entrata per la copertura, a tempo pieno e a tempo indeterminato, di n.1 posto di Operatore di polizia municipale -Cat.C-posizione economica Cat.C2, che si renderà libero a seguito di mobilità volontaria in uscita con analogo profilo professionale avente pari inquadramento giuridico ed economico. La prova concorsuale consisterà in un colloquio che sarà finalizzato alla verifica del possesso dei requi-

siti attitudinali e professionali richiesti per il posto da ricoprire. Possono partecipare alla procedura di mobilità esterna i candidati, dipendenti a tempo indeterminato di una pubblica amministrazione, in possesso, alla data di scadenza del presente bando, dei seguenti requisiti:

- esperienza lavorativa presso una pubblica amministrazione di almeno dodici mesi in profilo uguale e analogo, per contenuto, a quello di cui al posto da ricoprire;
- idoneità fisica all'impiego nelle funzioni di Operatore di Polizia Municipale;
- assenso preventivo dell'amministrazione di appartenenza a concedere la mobilità;
- non avere riportato condanne penali per reati che impediscano, ai sensi delle vigenti disposizioni in materia, la costituzione del rapporto di impiego con la Pubblica Amministrazione;

Le domande dovranno pervenire entro trenta giorni a decorrere dalla data di pubblicazione del presente estratto sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia. Il colloquio avrà luogo il giorno **31 gennaio 2012**, alle ore 10,00 presso il Palazzo di Città, sito in P.zza Martiri XXIII Maggio, n.15. Il Bando, in forma integrale, è pubblicato all'Albo Pretorio on-line di questo Comune e sul sito internet www.comune.canosa.bt.it Per ogni informazione gli interessati potranno rivolgersi al Servizio Gestione del personale del

Comune di Canosa di Puglia (Bari)
Tel.0883610214

Canosa di Puglia, lì 14 dicembre 2011

Il Dirigente Settore Demografici e Personale
Dott. Samuele Pontino

GAL - LUOGHI DEL MITO

Bando pubblico per la presentazione di domande di aiuto - Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 della Regione Puglia - Misura 311 azione 2, Misura 313 azione 5 - Approvazione graduatorie.

Asse III – “Qualità della vita nelle zone rurali e diversificazione dell'economia rurale” Misura 313 - Incentivazione di attività turistiche: Azione 5
 BANDO PUBBLICO PER LA PRESENTAZIONE DI DOMANDE DI AIUTO
 Pubblicato sul BURP N 94 del 16/06/2011

Graduatoria delle domande di aiuto ricevibili rettificata ed integrata.

Approvata dal Consiglio di Amministrazione del GAL "Luoghi del Mito" con verbale n. 90 del 30 /11/2011

N°	RICHIEDENTE	a)	b)	c)	d)	e)	f)	f) - Valutazione qualitativa dei progetti presentati	Totale punteggi (o f)	Totale punteggi	Costo totale intervento	NOTE			
		Ubicazione e degli interventi in zoan ZPS e Sic (Dir 79/409/CEE e 92/43/CEE e aree naturali ai sensi L. 394/91 e L.R. 19/97 o ubicazione degli interventi ai sensi della "galassini 1497/39 recepita nella L. 42/2004 art. 136	Titolare di impresa di sesso femminile	Titolare di impresa di età inferiore a 40 anni	Impresa in forma societaria prevalente partecipazione di giovani di età inferiore a 40 anni	Impresa in forma societaria prevalente partecipazione di giovani di età inferiore a 40 anni	f(1) - Alla sostenibilità tecnico, economica e finanziaria dell'investimento proposto	f(2) - Alla sussistenza di sbocchi di mercato	f(3) - All'utilizzo di tecniche eco-compatibili e innovazione ed appropriatezza relativamente alla capacità di promuovere servizi e proposte di valorizzazione del contesto rurale	f(4) Alla salvaguardia o incremento occupazionale	Max 7	Max 13			
1	MASTROMARINO MARIA	1	3	2	2	1	1	2	2	2	2	7	13,0	63.300,08	
2	PUNZI ROSSANA	1	3	2			1	2	2	2	2	7	13,0	75.290,57	
3	GIANNICO GIUSY	1	3	2			1	2	2	2	2	7	13,0	78.523,84	
4	CIRIELLI ANTONELLA	1	3	2			1	2	2	2	2	7	13,0	78.617,13	
5	GALANTE DORIANA	1	3	2			1	2	2	2	2	7	13,0	79.753,01	
6	BARULLI BRIGIDA	1	3	2			1	2	2	2	2	7	13,0	79.970,81	
7	D'ALCONZO GRAZIANA	1	3	2			1	2	2	2	2	7	13,0	84.780,01	
8	D'EREDITA' ANTONELLA	1	3	2			0	2	2	2	2	6	12,0	24.125,82	
9	TRULLO MARIA CRISTINA	0	3	2			1	2	2	2	2	7	12,0	74.489,23	

10	FASTO ANNA	CASTELLANETA	0	3	2					1	2	2	2	7	12,0	78.277,80
11	CAPODIFERRO DONATELLA	CASTELLANETA	1	3	2					0	2	2	2	6	12,0	79.681,22
12	DI FONZO MARILENA	LATERZA	1	3	2					0	2	2	2	6	12,0	79.913,89
13	SURICO GRAZIALBA	PALAGIANO	0	3	2					1	2	2	2	7	12,0	89.113,81
14	SPONTELLA CARMELA	GINOSA	0	3	2					1	2	2	2	7	12,0	93.189,35
15	MARINUZZI LUCIA	PALAGIANELLO	0	3	2					0	2	2	2	6	11,0	55.776,81
16	PEPE MARIA DOMENICA	MARINA DI GINOSA	0	3	2					0	2	2	2	6	11,0	71.375,76
17	TAMBORRINO ARCANGELA	CASTELLANETA	1	3	2					1	0	2	2	5	11,0	77.947,95
18	CATUCCI ANNA MARIA	PALAGIANELLO	1	3						1	2	2	2	7	11,0	79.266,10
19	ROCHIRA CHIARA	CASTELLANETA	1	3	2					1	0	2	2	5	11,0	79.765,24
20	PERRONE MARISA	LATERZA	0	3	2					0	2	2	2	6	11,0	79.884,08
21	MISANO CARMELA	LATERZA	1	3	2					1	0	2	2	5	11,0	79.954,76
22	MARIELLA ROSALaura	LATERZA	1	3	2					1	2	2	0	5	11,0	80.007,55
23	MELE MARIA CARMELA	GINOSA	1	3						1	2	2	2	7	11,0	86.028,34
24	DITTA PAGLIARA GRAZIA	PALAGIANO	1	3						1	2	2	2	7	11,0	89.872,69
25	PIZZARELLI MARIA	MASSAFRA	1	3						1	2	2	2	7	11,0	97.884,21
26	MARINUZZI GRAZIA	PALAGIANELLO	0	3	2					1	2	2	0	5	10,0	64.804,51
27	RAMUNNO AGATA	LATERZA	0	3	2					1	0	2	2	5	10,0	76.572,00
28	MARINELLI ANGELA	CASTELLANETA	1	3	2					0	2	0	2	4	10,0	77.910,66
29	CASA ALICE	PALAGIANO	0	3						1	2	2	2	7	10,0	79.927,21
30	MASSERIA SAN VINCENZO	GINOSA	1			2				1	2	2	2	7	10,0	80.338,42
31	RICCIARDI GIUSEPPE	LATERZA	1		2					1	2	2	2	7	10,0	80.379,62
32	STAROLLA CARMELA	PALAGIANELLO	0	3	2					1	0	2	2	5	10,0	81.553,44
33	PASTORE MARIO	GINOSA	1		2					1	2	2	2	7	10,0	84.478,74
34	ZAZZARA INDUSTRIE S.R.L.	MOTTOLA	1				1			1	2	2	2	7	9,0	58.168,55
35	ERRICO TIZIANA	MASSAFRA	1	3						1	2	0	2	5	9,0	78.082,78

Asse III – “Qualità della vita nelle zone rurali e diversificazione dell'economia rurale”

Misura 311 - Diversificazione in attività non agricole. Azione 2 - Investimenti funzio-

nali alla fornitura di servizi educativi e didattici alla popolazione, con particolare rife-

rimento a quella scolare e studentesca, e in sinergia con il sistema nazionale di for-

mazione

BANDO PUBBLICO PER LA PRESENTAZIONE DI DOMANDE DI AIUTO

Publicato sul BURP N 90 del 09/06/2011

PROSPETTO FINANZIARIO RIEPILOGATIVO A SEGUITO ISTRUTTORIA

TECNICO-AMMINISTRATIVA DELLE DOMANDE DI AIUTO COLLOCATE IN

POSIZIONE UTILE IN GRADUATORIA

Approvata dal Consiglio di Amministrazione del GAL "Luoghi del Mito" con verbale n. 90 del 30 /11/2011

N°	DEMINAZIONE	Numero Domanda	Punteggio Totale	Importo Richiesto	Importo Ammesso	Massimo Ammissibile (*)	Contributo Pubblico Concesso	Quota di cofinanziamento a carico del beneficiario	Esito istruttoria tecnico-amministrativa	Note
			Max 18	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)		
1	SOC. AGR. NUOVA MONTEROTONDO	94750900186	15,0	€ 83.225,31	€ 58.835,88	80.000,00	€ 29.417,99	€ 29.417,99	Favorevole	
2	RUGGIERI EUSTACCHIO	94750902060	12,0	€ 39.031,02	-	-	-	-	Negativo	Domanda di aiuto esclusa per mancato adempimento delle disposizioni di cui all'articolo 6 del bando pubblico - Documentazione da allegare alla domanda di aiuto, punto 11
3	MASSERIA LEMARANGI	94750904191	12,0	€ 85.182,90	€ 40.731,90	80.000,00	€ 20.385,95	€ 20.385,95	Favorevole	
4	LOZZI MICHELANGELO	94750900295	12,0	€ 77.060,16	€ 67.883,89	80.000,00	€ 33.941,99	€ 33.941,99	Favorevole	
5	MASSERIA LUIGI DON MARINO	94750888755	12,0	€ 80.314,82	€ 80.314,82	80.000,00	€ 40.000,00	€ 40.314,82	Favorevole	
6	SOC. AGR. FRATELLI PETRERA	94750905641	12,0	€ 82.514,54	€ 63.462,79	80.000,00	€ 31.726,40	€ 31.726,40	Favorevole	
7	AZ. AGRICOLA TARULLI	94750896980	10,0	€ 75.550,33	€ 42.550,33	80.000,00	€ 21.275,17	€ 21.275,17	Favorevole	
8	AMBRUOSO LUIGI	94750902440	7,0	€ 80.000,00	-	-	-	-	Negativo	Domanda di aiuto esclusa per mancato adempimento delle disposizioni di cui all'articolo 6 del bando pubblico - Documentazione da allegare alla domanda di aiuto, punto 11
			Totale	-	-	-	176.727,50	177.042,42		

Il Responsabile del Procedimento

Il Presidente

Dr. Agr. Daniel dal Corso

Dr. Agr. Paolo Nigro

Mottola, 30/11/2011

ENTE OSPEDALIERO DE BELLIS

Avviso pubblico di mobilità regionale per n. 1 elettricista cat. C.

In esecuzione della deliberazione n. 623 del 24 novembre 2011, esecutiva ai sensi di legge, al fine di garantire i livelli di servizio essenziali, è indetto avviso pubblico, per titoli e colloquio, di mobilità regionale per la copertura di n. 1 posto di OPERATORE TECNICO SPECIALIZZATO ESPERTO - ELETTRICISTA - CAT. C.

ART. 1

REQUISITI PER L'AMMISSIONE

Premesso che sono garantite parità e pari opportunità tra uomini e donne per l'accesso al lavoro e dal trattamento sul lavoro (art. 7 c. 1 D.Lgs. n. 165/01), per l'ammissione all'Avviso i candidati devono essere in possesso dei requisiti richiesti dal D.P.R. n. 220/01.

Requisiti generali:

- a) Essere dipendente in servizio a tempo indeterminato di Aziende Sanitarie o di Enti del Servizio Sanitario della Regione Puglia nel profilo professionale di Operatore Tecnico Specializzato Esperto - Elettricista - Cat. C;
- b) avere superato il periodo di prova;
- c) idoneità fisica all'impiego alla mansione specifica;
- d) non avere procedimenti disciplinari in corso.

ART. 2:

MODALITÀ' E TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA D'AMMISSIONE ALL'AVVISO

Il termine per la presentazione delle domande di partecipazione al concorso scade il 15° giorno successivo alla data di pubblicazione dell'estratto del presente bando, nel Bollettino ufficiale della Regione Puglia. Qualora detto giorno sia festivo il termine è prorogato alla stessa ora del primo giorno successivo non festivo. Il suddetto termine è perentorio, posto cioè a pena di decadenza. Per le domande inoltrate a mezzo del servizio postale, la data di spedizione è comprovata dal timbro a data dell'Ufficio Postale accettante. Le domande di par-

tecipazione al concorso, intestate al Direttore Generale dell'IRCCS "S. de Bellis" devono essere inoltrate al seguente indirizzo:

IRCCS "S. de Bellis" Via Turi, 27 - 70013 Castellana Grotte Ba - entro e non oltre il termine di scadenza. L'IRCCS "S. De Bellis" declina sin d'ora ogni responsabilità per lo smarrimento di comunicazioni dipendenti da inesatte o non chiare indicazioni del recapito da parte dell'aspirante o da mancata oppure tardiva segnalazione del cambio di indirizzo indicato nella domanda, o per eventuali disguidi postali o telegrafici, non imputabili a colpa dell'Azienda stessa.

ART. 3:

MODALITÀ DI FORMULAZIONE DELLA DOMANDA D'AMMISSIONE DOCUMENTAZIONE RICHIESTA: FORME E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE

Nella domanda di ammissione, datata e firmata, gli aspiranti devono dichiarare, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/20001

- cognome, nome, data, luogo di nascita e residenza;
- di essere dipendente a tempo indeterminato, da almeno due anni, in qualità di Operatore Tecnico Specializzato Esperto - Elettricista - CAT. C con l'indicazione dell'Amministrazione di appartenenza e della decorrenza del rapporto di lavoro;
- di aver superato il periodo di prova;
- di non avere procedimenti disciplinari in corso;
- di essere in possesso dell'incondizionata idoneità, alla mansione specifica, come risultante dall'ultima visita medica periodica effettuata dal Medico Competente ai sensi del D.l.gvo 626/94;
- la posizione nei riguardi degli obblighi militari;
- codice fiscale.

L'aspirante dovrà, inoltre, indicare il domicilio presso il quale deve, ad ogni effetto, essergli fatta pervenire ogni comunicazione inerente all'Avviso di mobilità. In caso di mancata indicazione, vale ad ogni effetto la residenza dichiarata in domanda.

La mancanza della firma o la omessa dichiarazione nella domanda dei requisiti richiesti per l'ammissione determina l'esclusione dalla presente procedura.

La presentazione della domanda implica il consenso del candidato al trattamento dei propri dati

personali, compresi i dati sensibili, nel rispetto di quanto disposto dal D.L.gvo 196/2003, per lo svolgimento della procedura selettiva.

ART. 4:

DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE ALLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Alla domanda di partecipazione all'Avviso i candidati devono allegare:

- fotocopia del documento di identità in corso di validità;
- certificazione aggiornata relativa allo stato di servizio, da cui si evinca il posto di ruolo ricoperto, il superamento del periodo di prova e l'assenza di procedimenti disciplinari in corso;
- certificato relativo all'ultima visita periodica effettuata dal Medico Competente ai sensi del D.L.gvo 626/94 da cui si evinca l'incondizionata idoneità alla mansione specifica;
- tutte le certificazioni relative ai titoli che ritengano opportuno presentare agli effetti della valutazione di merito;
- pubblicazioni.
- curriculum formativo e professionale dal quale si evincano le capacità professionali possedute dall'interessato, datato e firmato;
- quanto dichiarato nel curriculum sarà valutato unicamente se supportato da formale documentazione o da regolare autocertificazione.

La documentazione di cui sopra può essere prodotta anche con dichiarazione sostitutiva di certificazione ovvero con dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, sottoscritte dal candidato e formulate nei casi e con le modalità previste dagli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000.

Nella documentazione relativa ai servizi svolti anche se documentati mediante dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà ai sensi dell'art. 47 D.P.R. 445/2000 devono essere attestate se ricorrano o meno le condizioni di cui all'ultimo comma dell'art. 46 del D.P.R. 20/12/1979 n. 761, in presenza delle quali il punteggio di anzianità deve essere ridotto. In caso positivo, l'attestazione deve precisare la misura della riduzione del punteggio.

Le pubblicazioni devono essere edite a stampa; possono essere presentate anche in fotocopia ed autenticate dal candidato, ai sensi dell'art. 19 del D.P.R. 445/2000, purché il medesimo attesti,

mediante dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, corredata da fotocopia semplice di un proprio documento di identità personale, che le copie dei lavori specificatamente richiamati nell'autocertificazione sono conformi agli originali.

Gli aspiranti dovranno inoltre allegare alla domanda di partecipazione un elenco, contenente l'indicazione dei documenti e dei titoli allegati alla domanda di partecipazione.

Tutti i documenti allegati alla domanda devono essere numerati progressivamente; tali numeri dovranno corrispondere esattamente a quelli riportati nel citato elenco.

Non saranno presi in considerazione documenti, titoli o pubblicazioni che perverranno a questa Amministrazione dopo il termine ultimo per la presentazione della domanda di partecipazione all'Avviso in argomento.

AUTOCERTIFICAZIONE

Si precisa che il candidato, in luogo della certificazione rilasciata dall'Autorità competente, può presentare in carta semplice e senza autentica di firma:

- a) "dichiarazione sostitutiva di certificazione": nei casi tassativamente indicati nell'art. 46 del D.P.R. n. 445/2000 (ad esempio: stato di famiglia, iscrizione all'albo professionale, possesso del titolo di studio, di specializzazione, di abilitazione, ecc.);
- b) "dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà": per tutti gli stati, fatti e qualità personali non compresi nell'elenco di cui al citato art. 46 del D.P.R. 445/2000 (ad esempio: borse di studio, attività di servizio, incarichi libero-professionali, attività di docenza, frequenza a corsi di formazione e di aggiornamento, partecipazione a convegni e seminari, conformità agli originali di pubblicazioni, ecc). La stessa può riguardare anche il fatto che la copia di un atto o di un documento conservato o rilasciato da una pubblica amministrazione, la copia di una pubblicazione ovvero la copia di un titolo di studio o di servizio sono conformi all'originale.

La "dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà" deve essere corredata da fotocopia semplice di un documento di identità personale.

In ogni caso, la dichiarazione resa dal candidato - in quanto sostitutiva a tutti gli effetti della certifica-

zione - deve contenere tutti gli elementi necessari alla valutazione del titolo che il candidato intende produrre; l'omissione anche di un solo elemento comporta la non valutazione del titolo autocertificato.

In particolare, con riferimento al servizio prestato, la dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà (unica alternativa al certificato di stato di servizio) deve contenere l'esatta denominazione dell'Ente presso il quale il servizio è stato prestato, la qualifica, il tipo di rapporto di lavoro (tempo indeterminato/determinato, tempo pieno/part-time), le date d'inizio e di conclusione del servizio, nonché le eventuali interruzioni (aspettativa senza assegni, sospensioni etc), e quant'altro necessario per valutare il servizio.

L'Amministrazione è tenuta ad effettuare idonei controlli sulla veridicità del contenuto delle dichiarazioni sostitutive ricevute e si precisa che, oltre la decadenza dai benefici eventualmente conseguiti dall'interessato, sulla base di dichiarazione non veritiera, sono applicabili le sanzioni penali previste per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci.

**ART. 5:
MODALITÀ DI SELEZIONE
E ASSUNZIONE**

Saranno ammessi alla procedura selettiva i candidati che risultano in possesso dei requisiti di cui all'art. 1 del presente bando.

La Commissione Esaminatrice, da nominarsi con provvedimento del Direttore Generale, sarà composta dal Dirigente dell'U.O.C. Patrimonio dell'Istituto dott.ssa Signore Madia Presidente, l'Ing. Nicola Cortone Componente, il Sig. Pizzutilo Giovanni Assistente Tecnico Impianto Term. e a Vapore, componente, Rag. Rosa Accettura Segretario della Commissione.

La Commissione, sulla base della documentazione prodotta dai candidati ammessi alla mobilità e in applicazione al DPR 220/01, procederà alla preliminare individuazione dei criteri di valutazione e, successivamente, alla valutazione del curriculum di carriera e professionale in rapporto al posto da ricoprire, in particolare assegnando un massimo di 40 punti, per la valutazione dei titoli ripartiti fra le seguenti categorie:

- a) titoli di carriera; titoli accademici e di studio;
- b) pubblicazioni e titoli scientifici, Corsi di aggiornamento con attestazione di frequenza relativa alla manutenzione di quadri MT/BT;
- c) curriculum formativo e professionale, oltre a un massimo di 60 punti per la prova colloquio.

Ai fini dell'espletamento del colloquio e della valutazione del curriculum, il candidato dovrà, ove in possesso, documentare eventuali, specifiche competenze professionali ossia esperienza lavorativa su cabine MT/BT, formalmente documentata dal datore di lavoro (Ente di provenienza)

A seguito di tale valutazione comparata, l'Operatore Tecnico Specializzato Esperto - Elettricista -, dichiarato vincitore, sarà invitato a stipulare contratto individuale di lavoro a tempo indeterminato, regolato dalla disciplina del C.C.N.L. vigente per l'Area del Comparto Sanità.

L'Azienda si riserva la facoltà di modificare, sospendere e/o revocare il presente bando a suo insindacabile giudizio, dandone tempestiva notizia mediante pubblicazione nel Bollettino ufficiale della Regione Puglia, senza l'obbligo però di comunicare i motivi e senza che gli interessati stessi possano avanzare pretese o diritti di sorta.

Per ulteriori informazioni gli aspiranti potranno rivolgersi all'Ufficio Gestione e Sviluppo delle Risorse Umane - Responsabile del Procedimento Rag. Rosa Accettura. Tel. 0804994165

Il Direttore Generale
Dr. Giuseppe Liantonio

ENTE OSPEDALIERO DE BELLIS

Avviso pubblico di mobilità regionale per n. 1 elettricista cat. Bs.

In esecuzione della deliberazione n. 623 del 24 nov. 2011, esecutiva ai sensi di legge, al fine di garantire i livelli di servizio essenziali, è indetto avviso pubblico, per titoli e colloquio, di mobilità regionale per la copertura di n. 1 posto di OPERATORE TECNICO SPECIALIZZATO - ELETTRICISTA - CAT. Bs.

ART. 1**REQUISITI PER L'AMMISSIONE**

Premesso che sono garantite parità e pari opportunità tra uomini e donne per l'accesso al lavoro e dal trattamento sul lavoro (art.7 c. 1 D.Lgs. n. 165/01), per l'ammissione all'Avviso i candidati devono essere in possesso dei requisiti richiesti dal D.P.R. n. 220/01.

Requisiti generali:

- a) Essere dipendente in servizio a tempo indeterminato di Aziende Sanitarie o di Enti del Servizio Sanitario della Regione Puglia nel profilo professionale di Operatore Tecnico Specializzato - Eletttricista - Cat. Bs;
- b) avere superato il periodo di prova;
- c) idoneità fisica all'impiego alla mansione specifica;
- d) non avere procedimenti disciplinari in corso;

ART. 2:**MODALITÀ' E TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA D'AMMISSIONE ALL'AVVISO**

Il termine per la presentazione delle domande di partecipazione al concorso scade il 15° giorno successivo alla data di pubblicazione dell'estratto del presente bando, nel Bollettino ufficiale della Regione Puglia. Qualora detto giorno sia festivo il termine è prorogato alla stessa ora del primo giorno successivo non festivo. Il suddetto termine è perentorio, posto cioè a pena di decadenza. Per le domande inoltrate a mezzo del servizio postale, la data di spedizione è comprovata dal timbro a data dell'Ufficio Postale accettante. Le domande di partecipazione al concorso, intestate al Direttore Generale dell'IRCCS "S. de Bellis" devono essere inoltrate al seguente indirizzo:

IRCCS "S. de Bellis" Via Turi, 27 - 70013 Castellana Grotte Ba - entro e non oltre il termine di scadenza. L'IRCCS "S. De Bellis" declina sin d'ora ogni responsabilità per lo smarrimento di comunicazioni dipendenti da inesatte o non chiare indicazioni del recapito da parte dell'aspirante o da mancata oppure tardiva segnalazione del cambio di indirizzo indicato nella domanda, o per eventuali disguidi postali o telegrafici, non imputabili a colpa dell'Azienda stessa.

ART. 3:**MODALITÀ DI FORMULAZIONE DELLA DOMANDA D'AMMISSIONE DOCUMENTAZIONE RICHIESTA: FORME E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE**

Nella domanda di ammissione, datata e firmata, gli aspiranti devono dichiarare, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000:

- cognome, nome, data, luogo di nascita e residenza;
- di essere dipendente a tempo indeterminato, da almeno due anni, in qualità di Operatore Tecnico Specializzato - Eletttricista - CAT. Bs con l'indicazione dell'Amministrazione di appartenenza e della decorrenza del rapporto di lavoro;
- di aver superato il periodo di prova;
- di non avere procedimenti disciplinari in corso;
- di essere in possesso dell'incondizionata idoneità alla mansione specifica, come risultante dall'ultima visita medica periodica effettuata dal Medico Competente ai sensi del D.l.gvo 626/94; - la posizione nei riguardi degli obblighi militari;
- codice fiscale.

L'aspirante dovrà, inoltre, indicare il domicilio presso il quale deve, ad ogni effetto, essergli fatta pervenire ogni comunicazione inerente all'Avviso di mobilità. In caso di mancata indicazione, vale ad ogni effetto la residenza dichiarata in domanda.

La mancanza della firma o la omessa dichiarazione nella domanda dei requisiti richiesti per l'ammissione determina l'esclusione dalla presente procedura.

La presentazione della domanda implica il consenso del candidato al trattamento dei propri dati personali, compresi i dati sensibili, nel rispetto di quanto disposto dal D.L.gvo 196/2003, per lo svolgimento della procedura selettiva.

ART. 4:**DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE ALLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE**

Alla domanda di partecipazione all'Avviso i candidati devono allegare:

- fotocopia del documento di identità in corso di validità;
- certificazione aggiornata relativa allo stato di servizio, da cui si evinca il posto di ruolo ricoperto, il superamento del periodo di prova e l'assenza di procedimenti disciplinari in corso;
- certificato relativo all'ultima visita periodica effettuata dal Medico Competente ai sensi del

D.L.gvo 626/94 da cui si evinca l'incondizionata idoneità alla mansione specifica;

- tutte le certificazioni relative ai titoli che ritengono opportuno presentare agli effetti della valutazione di merito;
- pubblicazioni;
- curriculum formativo e professionale dal quale si evincano le capacità professionali possedute dall'interessato, datato e firmato;
- quanto dichiarato nel curriculum sarà valutato unicamente se supportato da formale documentazione o da regolare autocertificazione.

La documentazione di cui sopra può essere prodotta anche con dichiarazione sostitutiva di certificazione ovvero con dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, sottoscritte dal candidato e formulate nei casi e con le modalità previste dagli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000.

Nella documentazione relativa ai servizi svolti anche se documentati mediante dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà ai sensi dell'art. 47 D.P.R. 445/2000 devono essere attestate se ricorrano o meno le condizioni di cui all'ultimo comma dell'art. 46 del D.P.R. 20/12/1979 n. 761, in presenza delle quali il punteggio di anzianità deve essere ridotto. In caso positivo, l'attestazione deve precisare la misura della riduzione del punteggio.

Le pubblicazioni devono essere edite a stampa; possono essere presentate anche in fotocopia ed autenticate dal candidato, ai sensi dell'art. 19 del D.P.R. 445/2000, purché il medesimo attesti, mediante dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, corredata da fotocopia semplice di un proprio documento di identità personale, che le copie dei lavori specificatamente richiamati nell'autocertificazione sono conformi agli originali.

Gli aspiranti dovranno inoltre allegare alla domanda di partecipazione un elenco, contenente l'indicazione dei documenti e dei titoli allegati alla domanda di partecipazione.

Tutti i documenti allegati alla domanda devono essere numerati progressivamente; tali numeri dovranno corrispondere esattamente a quelli riportati nel citato elenco.

Non saranno presi in considerazione documenti, titoli o pubblicazioni che perverranno a questa Amministrazione dopo il termine ultimo per la presentazione della domanda di partecipazione all'Avviso in argomento.

AUTOCERTIFICAZIONE

Si precisa che il candidato, in luogo della certificazione rilasciata dall'Autorità competente, può presentare in carta semplice e senza autentica di firma:

- a) "dichiarazione sostitutiva di certificazione": nei casi tassativamente indicati nell'art. 46 del D.P.R. n. 445/2000 (ad esempio: stato di famiglia, iscrizione all'albo professionale, possesso del titolo di studio, di specializzazione, di abilitazione, ecc.);
- b) "dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà": per tutti gli stati, fatti e qualità personali non compresi nell'elenco di cui al citato art. 46 del D.P.R. 445/2000 (ad esempio: borse di studio, attività di servizio, incarichi libero-professionali, attività di docenza, frequenza a corsi di formazione e di aggiornamento, partecipazione a convegni e seminari, conformità agli originali di pubblicazioni, ecc). La stessa può riguardare anche il fatto che la copia di un atto o di un documento conservato o rilasciato da una pubblica amministrazione, la copia di una pubblicazione ovvero la copia di un titolo di studio o di servizio sono conformi all'originale.

La "dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà" deve essere corredata da fotocopia semplice di un documento di identità personale.

In ogni caso, la dichiarazione resa dal candidato - in quanto sostitutiva a tutti gli effetti della certificazione - deve contenere tutti gli elementi necessari alla valutazione del titolo che il candidato intende produrre; l'omissione anche di un solo elemento comporta la non valutazione del titolo autocertificato.

In particolare, con riferimento al servizio prestato, la dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà (unica alternativa al certificato di stato di servizio) deve contenere l'esatta denominazione dell'Ente presso il quale il servizio è stato prestato, la qualifica, il tipo di rapporto di lavoro (tempo indeterminato/determinato, tempo pieno/part-time), le date d'inizio e di conclusione del servizio, nonché le eventuali interruzioni (aspettativa senza assegni, sospensioni etc), e quant'altro necessario per valutare il servizio.

L'Amministrazione è tenuta ad effettuare idonei controlli sulla veridicità del contenuto delle dichiarazioni sostitutive ricevute e si precisa che, oltre la decadenza dai benefici eventualmente conseguiti dall'interessato, sulla base di dichiarazione non

veritiera, sono applicabili le sanzioni penali previste per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci.

**ART. 5:
MODALITÀ DI SELEZIONE
E ASSUNZIONE**

Saranno ammessi alla procedura selettiva i candidati che risultano in possesso dei requisiti di cui all'art. 1 del presente bando.

La Commissione Esaminatrice, da nominarsi con provvedimento del Direttore Generale, sarà composta dal Dirigente dell'U.O.C. Patrimonio dell'Istituto dott.ssa Signore Madia Presidente, l'Ing. Nicola Cortone Componente, il Sig. Pizzutilo Giovanni Assistente Tecnico Impianto Term. e a Vapore, componente, Rag. Rosa Accettura Segretario della Commissione.

La Commissione, sulla base della documentazione prodotta dai candidati ammessi alla mobilità e in applicazione al DPR 220/01, procederà alla preliminare individuazione dei criteri di valutazione e, successivamente, alla valutazione del curriculum di carriera e professionale in rapporto al posto da ricoprire, in particolare assegnando un massimo di 40 punti per la valutazione dei titoli ripartiti fra le seguenti categorie:

- a) titoli di carriere; titoli accademici e di studio;
- b) pubblicazioni e titoli scientifici, Corsi di aggiornamento con attestazione di frequenza relativa alla manutenzione di quadri MT/BT;
- c) curriculum formativo e professionale, oltre a un massimo di 60 punti per la prova colloquio.

Ai fini dell'espletamento del colloquio e della valutazione del curriculum, il candidato dovrà, ove in possesso, documentare eventuali, specifiche competenze professionali ossia esperienza lavorativa su cabine MT/BT, formalmente documentata dal datore di lavoro (Ente di provenienza).

A seguito di tale valutazione comparata, l'Operatore Tecnico Specializzato - Eletttricista -, dichiarato vincitore, sarà invitato a stipulare contratto individuale di lavoro a tempo indeterminato, regolato dalla disciplina del C.C.N.L. vigente per l'Area del Comparto Sanità.

L'Azienda si riserva la facoltà di modificare, sospendere e/o revocare il presente bando a suo insindacabile giudizio, dandone tempestiva notizia mediante pubblicazione nel Bollettino ufficiale della Regione Puglia, senza l'obbligo però di comu-

nicare i motivi e senza che gli interessati stessi possano avanzare pretese o diritti di sorta.

Per ulteriori informazioni gli aspiranti potranno rivolgersi all'Ufficio Gestione e Sviluppo delle Risorse Umane- Responsabile del Procedimento Rag. Rosa Accettura. Tel. 0804994165

Il Direttore Generale
Dr. Giuseppe Liantonio

ISTITUTO TUMORI GIOVANNI PAOLO II

Avviso pubblico per incarico triennale a n. 1 Programmatore cat. C.

In esecuzione della deliberazione del Commissario Straordinario n. 529 del 29.11.2011 è indetto:

AVVISO PUBBLICO

per il conferimento di un incarico triennale a n. 1 Programmatore Cat. C, per lo svolgimento delle attività connesse alle procedure informatiche sanitarie da svolgersi presso il Registro Tumori della Regione Puglia di Taranto.

**ART. 1:
REQUISITI GENERALI
E SPECIFICI DI AMMISSIONE**

- a) Cittadinanza italiana, salve le equiparazioni stabilite dalle leggi vigenti, o cittadinanza di uno dei Paesi dell'Unione Europea;
- b) idoneità fisica all'impiego;
- c) diploma di perito in Informatica o altro equipollente con specializzazione in informatica o altro diploma di scuola secondaria di secondo grado unitamente a corso di formazione in informatica legalmente riconosciuto.

Non possono accedere agli impieghi coloro che siano esclusi dall'elettorato attivo e coloro che siano stati destituiti o dispensati dall'impiego presso Pubbliche Amministrazioni per aver conseguito l'impiego stesso mediante la produzione di documenti falsi o viziati da invalidità non sanabile.

I predetti requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del termine utile per la presentazione delle domande di ammissione all'avviso.

**ART. 2:
MODALITA' E TERMINI DI
PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI
PARTECIPAZIONE**

Le domande di partecipazione all'avviso pubblico redatte in carta libera, devono essere inviate entro il termine di scadenza del presente bando, al Commissario Straordinario dell'Istituto Tumori "Giovanni Paolo II" IRCCS - Viale Orazio Fiacco, 65 - 70124 Bari - trasmesse esclusivamente a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno.

Le domande si considerano prodotte in tempo utile se spedite, come innanzi, entro il termine di 15 (quindici) giorni dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

Sulla busta deve essere specificato: domanda per Avviso Pubblico di Programmatore Registro sTumori.

A tal fine farà fede il timbro a data dell'Ufficio Postale accettante. Qualora detto giorno sia festivo il termine è prorogato al primo giorno successivo non festivo.

**ART. 3:
MODALITA' DI FORMULAZIONE DELLA
DOMANDA DI AMMISSIONE
DOCUMENTAZIONE RICHIESTA: FORME
E MODALITA' DI PRESENTAZIONE**

Nella domanda di ammissione, redatta secondo lo schema di domanda cui all'allegato "A", gli aspiranti devono dichiarare ai sensi della normativa in materia di autocertificazione di cui al D.P.R. 445/2000, quanto segue:

- Cognome, nome, data, luogo di nascita e residenza;
 - Il possesso della cittadinanza italiana o equivalente;
 - Comune di iscrizione nelle liste elettorali, ovvero i motivi della non iscrizione o della cancellazione dalle liste medesime;
- Il non aver riportato condanne penali o le eventuali condanne penali riportate;
- I titoli di cui al punto c) dell'art. 1 del presente bando;
 - La posizione nei riguardi degli obblighi militari;
 - Gli eventuali servizi prestati presso pubbliche amministrazioni con indicazione della qualifica e le cause di risoluzione dei precedenti rapporti di pubblico impiego (tale dichiarazione deve essere resa anche se negativa, in tal caso il candidato

deve dichiarare di non aver mai prestato servizio presso Pubbliche Amministrazioni);

- Codice fiscale;
- Di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;
- Di non essere stato destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione per aver conseguito l'impiego stesso mediante la produzione di documenti falsi o viziati da invalidità non sanabile.
- Il consenso al trattamento dei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo n.196/2003. L'aspirante dovrà, inoltre, indicare il domicilio presso il quale deve, ad ogni effetto, essergli fatta pervenire ogni comunicazione inerente all'avviso pubblico. In caso di mancata indicazione, vale ad ogni effetto, la residenza dichiarata in domanda.

**ART. 4:
DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE
ALLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE**

A corredo della domanda, i concorrenti dovranno allegare:

- 1) fotocopia del documento di riconoscimento in corso di validità;
- 2) Titoli di studio come specificati alla lettere c del precedente art. 1;
- 3) tutte le certificazioni relative ai titoli che i candidati ritengano opportune presentare nel proprio interesse ai fini della loro valutazione per la formazione della graduatoria di merito tra cui: titoli di carriera, accademici e di studio, titoli scientifici, curriculum formativo professionale (partecipazione a congressi, convegni o seminari, incarichi di insegnamento conferiti da Enti Pubblici ecc.);
- 4) I titoli che danno diritto ad usufruire della precedenza o preferenza a parità di valutazione indicati dall'art. 5 comma 4 del D.P.R. 487/94;

La suddetta documentazione potrà essere prodotta in originale o in copia legale o autenticata ai sensi di legge; in alternativa alle modalità innanzi indicate, la stessa dovrà essere resa:

- a) mediante dichiarazione sostitutiva di certificazione, ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445/2000 e da una fotocopia di un proprio documento di identità, (schema "B" allegato al presente bando),

ovvero

- b) in fotocopia corredata da una dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà che dichiara la conformità della copia all'originale, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000 e da una fotocopia di un proprio documento di identità (schema "C" allegato al presente bando).
- 5) le pubblicazioni.

Le pubblicazioni devono essere edite a stampa e prodotte in originale ovvero in fotocopia autocertificata con le modalità descritte alla precedente lettera b).

Nel caso non dovessero utilizzarsi i predisposti schemi B e C, le suddette dichiarazioni sostitutive di certificazione, ai fini della loro validità, dovranno essere formulate nel seguente modo: "Dichiaro sotto la mia responsabilità, consapevole delle sanzioni penali e civili in cui posso incorrere in caso di false dichiarazioni, che.....". Devono essere, inoltre, datate e firmate.

L'Istituto si riserva la facoltà di verificare la veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese dal candidato, con le modalità e nei termini previsti dalle vigenti disposizioni.

Il candidato dovrà, altresì, allegare:

- 6) un curriculum formativo e professionale datato e firmato; quanto dichiarato nel curriculum sarà valutato unicamente se supportato da formale documentazione o da regolare autocertificazione.
- 7) un elenco contenente l'indicazione dei documenti e dei titoli allegati alla domanda di partecipazione.

Tutti i documenti allegati alla domanda devono essere numerati progressivamente;

tali numeri dovranno corrispondere esattamente a quelli riportati nel citato elenco di cui al precedente punto 6).

Si precisa che per quanto attiene ai titoli per la cui valutazione di merito è necessaria la conoscenza di determinati elementi essenziali, gli stessi, qualora genericamente indicati o resi in forma di autocertificazione carente di elementi conoscitivi essenziali per l'attribuzione del previsto punteggio, non saranno presi in considerazione (es. servizi, corsi di agg.to).

Non saranno presi in considerazione documenti, titoli o pubblicazioni che perverranno a questa Amministrazione dopo il termine ultimo per la presentazione della domanda di partecipazione all'avviso pubblico.

In ogni caso il candidato deve indicare esattamente l'Amministrazione competente e tutti gli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni relative alle dichiarazioni sostitutive di certificazioni o alle dichiarazioni sostitutive dell'atto di notorietà rese ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 e ciò al fine di consentire all'Istituto di procedere agli eventuali controlli ai sensi dell'art. 71.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare, anche a campione, quanto dichiarato e prodotto dal candidato. Qualora dal controllo emerga la non veridicità di quanto dichiarato e prodotto, il candidato decade dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera, oltre a soggiacere alle sanzioni penali previste in ipotesi di falsità in atti e

di dichiarazioni mendaci.

I titoli redatti in lingua straniera devono essere corredata da una traduzione in lingua italiana certificata, conforme al testo straniero, redatta dalla competente rappresentanza diplomatica o consolare, ovvero, da un traduttore ufficiale.

ART. 5

MOTIVI DI ESCLUSIONE

Costituiscono, inoltre, motivi di esclusione:

- il mancato possesso di uno dei requisiti per l'ammissione;
- la mancata sottoscrizione della domanda;
- la mancata presentazione della copia fotostatica di valido documento di riconoscimento.

ART. 6

PUNTEGGIO PER I TITOLI ED IL COLLOQUIO E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE

Ai sensi del D.P.R. 220/2001 la Commissione dispone complessivamente di 100 punti così ripartiti:

- 40 punti per i titoli;
- 60 punti per la prova d'esame.

I punti per la valutazione dei titoli sono ripartiti fra le seguenti categorie:

- | | |
|--|----------|
| - titoli di carriera | punti 15 |
| - titoli accademici e di studio | punti 6 |
| - pubblicazioni e titoli scientifici | punti 4 |
| - curriculum formativo e professionale | punti 15 |

il colloquio dispone di 60 punti, pertanto, sarà escluso dalla graduatoria di merito il candidato che nella prova avrà conseguito un punteggio inferiore alla sufficienza fissata in punti 42/60.

La selezione prevede un colloquio che verterà su elementi di Legislazione sanitaria con particolare riferimento alla "cartella clinica", immissione e gestione dei sistemi informatici sanitari di un Registro Tumori nazionale e Regionale.

**ART. 7:
AMMISSIONE E CONVOCAZIONE
DEI CANDIDATI**

L'ammissione e l'esclusione dal concorso è effettuata dal Commissario Straordinario.

La data della prova colloquio verrà comunicata ai candidati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, non meno di quindici giorni prima dello svolgimento della prova medesima.

I candidati che non si presenteranno a sostenere la prova d'esame nel giorno, nell'ora e nella sede stabilita, saranno dichiarati decaduti dalla selezione, qualunque sia la causa dell'assenza, anche se non dipendente dalla volontà dei singoli concorrenti.

**ART. 8
GRADUATORIA**

La graduatoria di merito, sarà formulata secondo l'ordine del punteggio totale conseguito dai candidati per la valutazione della documentazione presentata e per il voto del colloquio.

**ART. 9:
TRATTAMENTO ECONOMICO**

Il trattamento economico annuo lordo sarà quello previsto, per il profilo professionale di appartenenza dal CCNL del Comparto del personale del Servizio Sanitario Nazionale, vigente al momento della stipula del contratto.

**ART. 10:
TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

I dati personali che saranno raccolti con la domanda di partecipazione e il curriculum vitae saranno trattati esclusivamente per finalità di selezione del personale e per l'espletamento delle relative procedure concorsuali.

I dati saranno trattati sia con mezzi cartacei, sia automatizzati, nel rispetto delle regole previste dalla Legge sulla privacy, adottando specifiche misure di sicurezza.

Il conferimento dei dati necessari alla partecipazione alle procedure di selezione o concorsuali è necessario, pena l'esclusione o la non ammissione.

I dati personali che saranno trasmessi all'Istituto Tumori "Giovanni Paolo II" ai fini della partecipazione ai concorsi saranno trattati dagli uffici di pertinenza dell'area del personale, nonché dai componenti la commissione giudicatrice.

Il Titolare del Trattamento è l'Istituto Tumori "Giovanni Paolo II" con sede in Bari alla Viale Orazio Flacco, 65 - Bari.

Il Responsabile è il Direttore Amministrativo dell'Istituto.

L'elenco completo ed aggiornato dei Responsabili è disponibile presso l'URP, o sul sito www.oncologico.bari.it

A conclusione delle procedure, la graduatoria di merito verrà affissa all'albo pretorio dell'Istituto.

Esaurite le procedure del concorso la documentazione personale presentata potrà essere ritirata previa richiesta all'Ufficio personale.

Il diritto di cui all'art. 7 del Regolamento Aziendale sull'accesso ai documenti amministrativi potrà essere esercitato presentando istanza al Responsabile del trattamento e utilizzando l'apposito modulo disponibile presso l'Ufficio URP o scaricato dal sito internet aziendale all'indirizzo sopra riportato.

**ART. 11:
DISPOSIZIONI FINALI**

La partecipazione alla presente selezione implica da parte dei concorrenti l'accettazione, senza riserve, di tutte le disposizioni contenute nel presente bando, nonché delle disposizioni di legge vigenti in materia.

L'Istituto si riserva la facoltà di modificare, sospendere e/o revocare il presente bando a suo insindacabile giudizio, senza che gli interessati stessi possano avanzare pretese o diritti di sorta.

Per quanto non specificatamente espresso nel presente bando, valgono le disposizioni di legge che disciplinano la materia concorsuale, con particolare riferimento al D.P.R. 9.5.1994 n. 487, al D.P.R. 220/2001, al vigente CCNL dell'Area del Comparto e all'art. 9 della Legge 20.5.1985 n. 207.

Per ulteriori informazioni gli aspiranti potranno rivolgersi all'Area Gestione Risorse Umane dell'Istituto — Viale Orazio Flacco, 65 — 70124 Bari — 0805555148/149.

ALLEGATO A - (SCHEMA DI DOMANDA DI PARTECIPAZIONE)

**AL COMMISSARIO STRAORDINARIO- ISTITUTO TUMORI "GIOVANNI PAOLO II "ISTITUTO DI
RICOVERO E CURA A CARATTERE SCIENTIFICO" - VIALE ORAZIO FLACCO N. 65 - 70124 BARI**

Il sottoscritto/a chiede di poter partecipare all'Avviso Pubblico, per titoli e colloquio, per il conferimento di un incarico triennale a n.1 **Programmatore Cat. C**, con diploma di perito in Informatica o altro equipollente con specializzazione in informatica o altro diploma di scuola secondaria di secondo grado unitamente a corso di formazione in informatica legalmente riconosciuto per lo svolgimento delle attività connesse alle procedure informatiche sanitarie **da svolgersi presso il Registro Tumori della Regione Puglia di Taranto**, pubblicato sul Bollettino Ufficiale Regione Puglia n. del

A tal fine, sotto la propria responsabilità, dichiara quanto segue:

- di essere nato aprov.....il.....
- di possedere la cittadinanza.....
- di risiedere aprov.....
- Via.....c.a.p.....
- codice fiscale.....

di essere / non essere iscritto nelle liste elettorali del comune di
(1).....

di aver / non avere riportato condanne penali
(2).....

di essere in possesso del seguente titolo di studio conseguito in data
..... presso

di essere in possesso dell'abilitazione professionale, ove prevista, conseguita in data
..... presso

di essere iscritto all'Ordine Professionale della provincia di

di avere / non avere prestato servizio presso (3)..... dal

al

il cui rapporto è cessato per i seguenti motivi

.....

di avere diritto alla preferenza o precedenza alla nomina a parità di merito e di titoli, in

quanto è in possesso dei seguenti

requisiti.....(4)

di non essere stato destituito dall'impiego presso una pubblica amministrazione per

aver conseguito l'impiego stesso mediante la produzione di documenti falsi o viziati da

invalidità non sanabile;

di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;

di trovarsi nella seguente posizione nei riguardi degli obblighi di leva

.....;

di essere idoneo al servizio continuativo e incondizionato all'impiego al quale si

riferisce il concorso;

di eleggere il proprio domicilio agli effetti di ogni comunicazione relativa al concorso

al seguente indirizzo: località/Stato.....Via.....

c.a.p.Telefono

Allega alla presente curriculum formativo e professionale datato e firmato e l'elenco

datato e firmato dei documenti e titoli presentati, numerati progressivamente.

Il sottoscritto esprime il proprio consenso affinché i dati personali forniti con la

presente richiesta possano essere trattati, nel rispetto della legge n.675/1996, per gli

adempimenti connessi alla presente procedura concorsuale.

Data,

Firma

(1) In caso di non iscrizione o di avvenuta cancellazione dalle liste elettorali indicarne i motivi.

(2) Indicare le eventuali condanne riportate (anche se sia stata concessa amnistia, condono, indulto o Perdono giudiziale), la data del provvedimento e l'autorità che l'ha emesso.

(3) In caso in cui il candidato non abbia prestato servizio in Pubbliche Amministrazioni indicare "alcuna Amministrazione Pubblica" omettendo di compilare le indicazioni necessarie.

(4) Omettere tale dichiarazione nel caso che il candidato non sia in possesso di tali requisiti.

ALLEGATO C

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA' AI SENSI DEGLI ARTT.19 E 47 DEL D.P.R. 28 DICEMBRE 2000 N. 445

...Il... sottoscritt.....

nat.... aprov.....il e

residente inVia

consapevole che, ai sensi dall'art. 76 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia e consapevole che, ove i suddetti reati siano commessi per ottenere la nomina a un pubblico ufficio, possono comportare, nei casi più gravi, l'interdizione temporanea dai pubblici uffici

DICHIARA

Che le copie dei titoli qui sotto elencati sono conformi agli originali:

1).....

2) Ecc.....

Data.....

Il dichiarante

N.B.:

1) Specificare per ogni copia il numero dei fogli da cui è composta;

2) Allegare copia di un documento di riconoscimento.**ALLEGATO B****DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE AI SENSI
DELL' ART.46 DEL D.P.R. 28/12/2000 N. 445**

....I..... sottoscritt...nato a

prov.il e residente in

via

consapevole che, ai sensi dall'art. 76 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia e consapevole che, ove i suddetti reati siano commessi per ottenere la nomina a un pubblico ufficio, possono comportare, nei casi più gravi, l'interdizione temporanea dai pubblici uffici,

DICHIARA

**** Di essere in possesso dei seguenti titoli:**

.....

Data

Il dichiarante

.....

**** Identificare con precisione l'Istituto o l'Ente che ha rilasciato il titolo con l'indicazione della data di conseguimento dello stesso.**

I dati sopra riportati saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente ai fini del procedimento concorsuale per il quale sono richiesti e per le finalità strettamente connesse a tale scopo, ai sensi dell'art. 10 della legge n.675/1996.

N.B.:

1) Allegare copia di un documento di riconoscimento.

ISTITUTO TUMORI GIOVANNI PAOLO II

**Avviso pubblico per incarico triennale a n. 2
Assistenti amministrativi.**

In esecuzione della deliberazione del Commissario Straordinario n. 530 del 21.11.2011 è indetto:

AVVISO PUBBLICO

per il conferimento di un incarico triennale a n. 2 Assistenti Amministrativi Cat. C, in possesso del diploma di istruzione secondaria di secondo grado per lo svolgimento delle attività di segreteria -

amministrazione per il centro di Coordinamento del Registro Tumori della Regione Puglia, in Bari.

**ART. 1:
REQUISITI GENERALI E
SPECIFICI DI AMMISSIONE**

- a) Cittadinanza italiana, salve le equiparazioni stabilite dalle leggi vigenti, o cittadinanza di uno dei Paesi dell'Unione Europea;
- b) idoneità fisica all'impiego;
- c) diploma di istruzione secondaria di secondo grado.

Non possono accedere agli impieghi coloro che siano esclusi dall'elettorato attivo e coloro che siano stati destituiti o dispensati dall'impiego presso Pubbliche Amministrazioni per aver conseguito l'impiego stesso mediante la produzione di documenti falsi o viziati da invalidità non sanabile.

I predetti requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del termine utile per la presentazione delle domande di ammissione all'avviso.

**ART. 2:
MODALITA' E TERMINI DI
PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI
PARTECIPAZIONE**

Le domande di partecipazione all'avviso pubblico redatte in carta libera, devono essere inviate entro il termine di scadenza del presente bando, al Commissario Straordinario dell'Istituto Tumori "Giovanni Paolo II" IRCCS - Viale Orazio Fiacco, 65 - 70124 Bari - trasmesse esclusivamente a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno.

Le domande si considerano prodotte in tempo utile se spedite, come innanzi, entro il termine di 15 (quindici) giorni dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

Sulla busta deve essere specificato: domanda per Avviso Pubblico di Assistente Amministrativo Registro Tumori.

A tal fine farà fede il timbro a data dell'Ufficio Postale accettante. Qualora detto giorno sia festivo il termine è prorogato al primo giorno successivo non festivo.

**ART. 3:
MODALITA' DI FORMULAZIONE DELLA
DOMANDA DI AMMISSIONE
DOCUMENTAZIONE RICHIESTA: FORME
E MODALITA' DI PRESENTAZIONE**

Nella domanda di ammissione, redatta secondo lo schema di domanda cui all'allegato "A", gli aspiranti devono dichiarare ai sensi della normativa in materia di autocertificazione di cui al D.P.R. n. 445/2000, quanto segue:

- Cognome, nome, data, luogo di nascita e residenza;
- Il possesso della cittadinanza italiana o equivalente;
- Comune di iscrizione nelle liste elettorali, ovvero i motivi della non iscrizione o della cancellazione dalle liste medesime;
- Il non aver riportato condanne penali o le eventuali condanne penali riportate;
- I titoli di cui al punto e) dell'art. 1 del presente bando;
- La posizione nei riguardi degli obblighi militari;
- Gli eventuali servizi prestati presso pubbliche amministrazioni con indicazione della qualifica e le cause di risoluzione dei precedenti rapporti di pubblico impiego (tale dichiarazione deve essere resa anche se negativa, in tal caso il candidato deve dichiarare di non aver mai prestato servizio presso Pubbliche Amministrazioni);
- Codice fiscale;
- Di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;
- Di non essere stato destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione per aver conseguito l'impiego stesso mediante la produzione di documenti falsi o viziati da invalidità non sanabile.

- Il consenso al trattamento dei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo n. 196/2003. L'aspirante dovrà, inoltre, indicare il domicilio presso il quale deve, ad ogni effetto, essergli fatta pervenire ogni comunicazione inerente all'avviso pubblico. In caso di mancata indicazione, vale ad ogni effetto, la residenza dichiarata in domanda.

ART. 4:

DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE ALLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

A corredo della domanda, i concorrenti dovranno allegare:

- 1) fotocopia del documento di riconoscimento in corso di validità;
- 2) Diploma di istruzione secondaria di secondo grado previsto nei requisiti di ammissione come specificati alla lettera c del precedente art. 1;
- 3) tutte le certificazioni relative ai titoli che i candidati ritengano opportune presentare nel proprio interesse ai fini della loro valutazione per la formazione della graduatoria di merito tra cui: titoli di carriera, accademici e di studio, titoli scientifici, curriculum formativo professionale (partecipazione a congressi, convegni o seminari, incarichi di insegnamento conferiti da Enti Pubblici ecc.);
- 4) i titoli che danno diritto ad usufruire della precedenza o preferenza a parità di valutazione indicati dall'art. 5 comma 4 del D.P.R. 487/94.

La succitata documentazione potrà essere prodotta in originale o in copia legale o autenticata ai sensi di legge; in alternativa alle modalità innanzi indicate, la stessa dovrà essere resa:

- a) mediante dichiarazione sostitutiva di certificazione, ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445/2000 e da una fotocopia di un proprio documento di identità, (schema "B" allegato al presente bando).

ovvero

- b) in fotocopia corredata da una dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà che dichiara la conformità della copia all'originale, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000 e da una foto-

copia di un proprio documento di identità (schema "C" allegato al presente bando).

- 5) le pubblicazioni.

Le pubblicazioni devono essere edite a stampa e prodotte in originale ovvero in fotocopia autocertificata con le modalità descritte alla precedente lettera b).

Nel caso non dovessero utilizzarsi i predisposti schemi B e C, le suddette dichiarazioni sostitutive di certificazione, ai fini della loro validità, dovranno essere formulate nel seguente modo: "Dichiaro sotto la mia responsabilità, consapevole delle sanzioni penali e civili in cui posso incorrere in caso di false dichiarazioni, che.....". Devono essere, inoltre, datate e firmate.

L'Istituto si riserva la facoltà di verificare la veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese dal candidato, con le modalità e nei termini previsti dalle vigenti disposizioni.

Il candidato dovrà, altresì, allegare:

- 6) un curriculum formativo e professionale datato e firmato; quanto dichiarato nel curriculum sarà valutato unicamente se supportato da formale documentazione o da regolare autocertificazione.
- 7) un elenco contenente l'indicazione dei documenti e dei titoli allegati alla domanda di partecipazione.

Tutti i documenti allegati alla domanda devono essere numerati progressivamente;

tali numeri dovranno corrispondere esattamente a quelli riportati nel citato elenco di cui al precedente punto 6).

Si precisa che per quanto attiene ai titoli per la cui valutazione di merito è necessaria la conoscenza di determinati elementi essenziali, gli stessi, qualora genericamente indicati o resi in forma di autocertificazione carente di elementi conoscitivi essenziali per l'attribuzione del previsto punteggio, non saranno presi in considerazione (es. servizi, corsi di agg.to).

Non saranno presi in considerazione documenti titoli o pubblicazioni che perverranno a questa Amministrazione dopo il termine ultimo per la presentazione della domanda di partecipazione all'avviso pubblico.

In ogni caso il candidato deve indicare esattamente l'Amministrazione competente e tutti gli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni relative alle dichiarazioni sostitutive di certificazioni o alle dichiarazioni sostitutive dell'atto di notorietà rese ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 e ciò al fine di consentire all'Istituto di procedere agli eventuali controlli ai sensi dell'art. 71.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare, anche a campione, quanto dichiarato e prodotto dal candidato. Qualora dal controllo emersa la non veridicità di quanto dichiarato e prodotto, il candidato decade dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera, oltre a soggiacere alle sanzioni penali previste in ipotesi di falsità in atti e di dichiarazioni mendaci.

I titoli redatti in lingua straniera devono essere corredati da una traduzione in lingua italiana certificata, conforme al testo straniero, redatta dalla competente rappresentanza diplomatica o consolare, ovvero, da un traduttore ufficiale.

ART. 5

MOTIVI DI ESCLUSIONE

Costituiscono, inoltre, motivi di esclusione:

- il mancato possesso di uno dei requisiti per l'ammissione;
- la mancata sottoscrizione della domanda;
- la mancata presentazione della copia fotostatica di valido documento di riconoscimento.

ART. 6

PUNTEGGIO PER I TITOLI ED IL COLLOQUIO E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE

Ai sensi del D.P.R. 220/2001 la Commissione dispone complessivamente di 100 punti così ripartiti:

- 40 punti per i titoli;
- 60 punti per la prova d'esame;

I punti per la valutazione dei titoli sono ripartiti fra le seguenti categorie:

- | | |
|--|----------|
| - titoli di carriera | punti 15 |
| - titoli accademici e di studio | punti 6 |
| - pubblicazioni e titoli scientifici | punti 4 |
| - curriculum formativo e professionale | punti 15 |

il colloquio dispone di 60 punti, pertanto, sarà escluso dalla graduatoria di merito il candidato che nella prova avrà conseguito un punteggio inferiore alla sufficienza fissata in punti 42/60.

La selezione prevede un colloquio che verterà su elementi di Diritto Amministrativo, Legislazione sanitaria nazionale e regionale con particolare riferimento alla legge istitutiva del Registro Tumori della Puglia.

ART. 7:

AMMISSIONE E CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI

L'ammissione e l'esclusione dal concorso è effettuata dal Commissario Straordinario.

La data della prova colloquio verrà comunicata ai candidati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, non meno di quindici giorni prima dello svolgimento della prova medesima.

I candidati che non si presenteranno a sostenere la prova d'esame nel giorno, nell'ora e nella sede stabilita, saranno dichiarati decaduti dalla selezione, qualunque sia la causa dell'assenza, anche se non dipendente dalla volontà dei singoli concorrenti.

ART. 8

GRADUATORIA

La graduatoria di merito, sarà formulata secondo l'ordine del punteggio totale conseguito dai candidati per la valutazione della documentazione presentata e per il voto del colloquio.

ART. 9:

TRATTAMENTO ECONOMICO

Il trattamento economico annuo lordo sarà quello previsto, per il profilo professionale di appartenenza, dal CCNL del Comparto del personale del Servizio Sanitario Nazionale, vigente al momento della stipula del contratto.

ART. 10:

TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati personali che saranno raccolti con la domanda di partecipazione e il curriculum vitae saranno trattati esclusivamente per finalità di selezione del personale e per l'espletamento delle relative procedure concorsuali.

I dati saranno trattati sia con mezzi cartacei, sia automatizzati, nel rispetto delle regole previste dalla Legge sulla privacy, adottando specifiche misure di sicurezza.

Il conferimento dei dati necessari alla partecipazione alle procedure di selezione o concorsuali è necessario, pena l'esclusione o la non ammissione.

I dati personali che saranno trasmessi all'Istituto Tumori "Giovanni Paolo II" ai fini della partecipazione ai concorsi saranno trattati dagli uffici di pertinenza dell'area del personale, nonché dai componenti la commissione giudicatrice.

Il Titolare del Trattamento è l'Istituto Tumori "Giovanni Paolo II" con sede in Bari alla Viale Orazio Fiacco, 65 - Bari.

Il Responsabile è il Direttore Amministrativo dell'Istituto.

L'elenco completo ed aggiornato dei Responsabili è disponibile presso l'URP, o sul sito www.oncologico.bari.it

A conclusione delle procedure, la graduatoria di merito verrà affissa all'albo pretorio dell'Istituto.

Esaurite le procedure del concorso la documentazione personale presentata potrà essere ritirata previa richiesta all'Ufficio personale.

Il diritto di cui all'art. 7 del Regolamento Aziendale sull'accesso ai documenti amministrativi potrà essere esercitato presentando istanza al Responsa-

bile del trattamento e utilizzando l'apposito modulo disponibile presso l'Ufficio URP o scaricato dal sito internet aziendale all'indirizzo sopra riportato.

ART. 11: DISPOSIZIONI FINALI

La partecipazione alla presente selezione implica da parte dei concorrenti l'accettazione, senza riserve, di tutte le disposizioni contenute nel presente bando nonché delle disposizioni di legge vigenti in materia.

L'Istituto si riserva la facoltà di modificare, sospendere e/o revocare il presente bando a suo insindacabile giudizio, senza che gli interessati stessi possano avanzare pretese o diritti di sorta.

Per quanto non specificatamente espresso nel presente bando, valgono le disposizioni di legge che disciplinano la materia concorsuale, con particolare riferimento al D.P.R. 9.5.1994 n. 487, al D.P.R. 220/2001, al vigente CCNL dell'Area del Comparto e all'art. 9 della Legge 20.5.1985 n. 207.

Per ulteriori informazioni gli aspiranti potranno rivolgersi all'Area Gestione Risorse Umane dell'Istituto — Viale Orazio Fiacco, 65 — 70124 Bari — 0805555148/149.

Il Commissario Straordinario
Avv. Luciano Lovecchio

ALLEGATO A - (SCHEMA DI DOMANDA DI PARTECIPAZIONE)

AL COMMISSARIO STRAORDINARIO- ISTITUTO TUMORI "GIOVANNI PAOLO II "ISTITUTO DI
RICOVERO E CURA A CARATTERE SCIENTIFICO" - VIALE ORAZIO FLACCO N. 65 - 70124 BARI

Il sottoscritto/a

Chiede di poter partecipare all'Avviso Pubblico, per titoli e colloquio, per il conferimento di un incarico triennale a n.2 **Assistenti Amministrativi Cat. C**, in possesso del diploma di istruzione secondaria di secondo grado per lo svolgimento delle attività di **segreteria – amministrazione** per il centro di Coordinamento del Registro Tumori della Regione Puglia, in Bari, pubblicato sul Bollettino Ufficiale Regione Puglia n. del

A tal fine, sotto la propria responsabilità, dichiara quanto segue:

- di essere nato aprov.....il.....

- di possedere la cittadinanza.....

- di risiedere aprov.....

- Via.....c.a.p.....

- codice fiscale.....

di essere / non essere iscritto nelle liste elettorali del comune di

(1).....

di aver / non avere riportato condanne penali

(2).....

di essere in possesso del seguente titolo di studio conseguito in data

..... presso

di essere in possesso dell'abilitazione professionale, ove prevista, conseguita in data

..... presso

di essere iscritto all'Ordine Professionale della provincia di

di avere / non avere prestato servizio presso (3)..... dal
al
il cui rapporto è cessato per i seguenti motivi
.....
di avere diritto alla preferenza o precedenza alla nomina a parità di merito e di titoli, in
quanto è in possesso dei seguenti
requisiti.....(4)
di non essere stato destituito dall'impiego presso una pubblica amministrazione per
aver conseguito l'impiego stesso mediante la produzione di documenti falsi o viziati da
invalidità non sanabile;
di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;
di trovarsi nella seguente posizione nei riguardi degli obblighi di leva
.....;
di essere idoneo al servizio continuativo e incondizionato all'impiego al quale si
riferisce il concorso;
di eleggere il proprio domicilio agli effetti di ogni comunicazione relativa al concorso
al seguente indirizzo: località/Stato.....Via.....
c.a.p.Telefono
Allega alla presente curriculum formativo e professionale datato e firmato e l'elenco
datato e firmato dei documenti e titoli presentati, numerati progressivamente.
Il sottoscritto esprime il proprio consenso affinché i dati personali forniti con la
presente richiesta possano essere trattati, nel rispetto della legge n.675/1996, per gli
adempimenti connessi alla presente procedura concorsuale.
Data, Firma
(1) In caso di non iscrizione o di avvenuta cancellazione dalle liste elettorali indicarne i motivi.

(2) Indicare le eventuali condanne riportate (anche se sia stata concessa amnistia, condono, indulto o Perdono giudiziale), la data del provvedimento e l'autorità che l'ha emesso.

(3) In caso in cui il candidato non abbia prestato servizio in Pubbliche Amministrazioni indicare "alcuna Amministrazione Pubblica" omettendo di compilare le indicazioni necessarie.

(4) Omettere tale dichiarazione nel caso che il candidato non sia in possesso di tali requisiti.

ALLEGATO C

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA' AI SENSI DEGLI ARTT.19 E 47 DEL D.P.R. 28 DICEMBRE 2000 N. 445

...Il... sottoscritt.....

nat.... aprov.....il e

residente inVia

consapevole che, ai sensi dall'art. 76 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia e consapevole che, ove i suddetti reati siano commessi per ottenere la nomina a un pubblico ufficio, possono comportare, nei casi più gravi, l'interdizione temporanea dai pubblici uffici

DICHIARA

Che le copie dei titoli qui sotto elencati sono conformi agli originali:

1).....

2) Ecc.....

Data.....

Il dichiarante

N.B.:

1) Specificare per ogni copia il numero dei fogli da cui è composta;

2) Allegare copia di un documento di riconoscimento.

ALLEGATO B**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE AI SENSI
DELL' ART.46 DEL D.P.R. 28/12/2000 N. 445**

....I..... sottoscritt... ..nato a

prov.il e residente in

via

consapevole che, ai sensi dall'art. 76 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia e consapevole che, ove i suddetti reati siano commessi per ottenere la nomina a un pubblico ufficio, possono comportare, nei casi più gravi, l'interdizione temporanea dai pubblici uffici,

DICHIARA

** Di essere in possesso dei seguenti titoli:

.....

Data

Il dichiarante

.....

** Identificare con precisione l'Istituto o l'Ente che ha rilasciato il titolo con l'indicazione della data di conseguimento dello stesso.

I dati sopra riportati saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente ai fini del procedimento concorsuale per il quale sono richiesti e per le finalità strettamente connesse a tale scopo, ai sensi dell'art. 10 della legge n.675/1996.

N.B.:

1) Allegare copia di un documento di riconoscimento.

 Avvisi

ACQUEDOTTO PUGLIESE

Avviso di deposito V.I.A. Lama Badessa.

L'Acquedotto Pugliese SpA, con sede legale in Bari, alla via Salvatore Cognetti n. 36, in qualità di soggetto gestore del Servizio Idrico Integrato, ha redatto il "Progetto definitivo per il potenziamento dell'impianto di depurazione a servizio dell'agglomerato di Lecce (LE)". Il progetto prevede il potenziamento dell'impianto depurativo a servizio dell'agglomerato di Lecce secondo le indicazioni del Piano di Tutela della regione Puglia, nonchè il conseguente adeguamento impiantistico e meccanico finalizzato a garantire maggiore affidabilità di funzionamento, maggiore flessibilità operativa, minimizzazione dell'impatto ambientale e rispetto delle norme in materia di impianti elettrici e sicurezza. In adempimento alla Determinazione dirigenziale della Provincia di Lecce n. 154 del 29/07/2011 è stata predisposta la Valutazione di Impatto Ambientale; a tal fine l'Acquedotto Pugliese SpA ha provveduto al deposito di una copia del progetto di cui sopra e della Valutazione di Impatto Ambientale, presso le seguenti amministrazioni, ove rimarranno in visione al pubblico per sessanta giorni a partire dalla data di pubblicazione del presente avviso:

- 1) Provincia di Lecce — Settore Territorio, Ambiente e Programmazione Strategica — Ufficio VIA e AIA - Via Botti n. 1 — 73100 Lecce (LE);
- 2) Comune di Lecce, Ufficio Ambiente via Lombardia, 7, LECCE (LE) (per consultazione il martedì pomeriggio ore 15:30 — 17:30, venerdì ore 9:30-12:30);
- 3) Acquedotto Pugliese — Viale E. Orlando, s.c. — BARI (BA), (per consultazione il martedì e giovedì ore 9.00 — 12.00).

Entro il suddetto termine di sessanta giorni dalla pubblicazione del presente Avviso chiunque abbia interesse potrà far pervenire le proprie osservazioni alla seguente autorità competente: Provincia di Lecce — Settore Territorio, Ambiente Programma-

zione Strategica — Ufficio VIA e AIA- Via Umberto I n. 13 — 73100 Lecce (LE).

Il Responsabile del Procedimento
Ing. Raffaele Andriani

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI BRINDISI

Procedura di verifica assoggettabilità a V.I.A. Località Specchia.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

“..... omissis.....”

DETERMINA

- **di considerare** la premessa parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
- di esprimere, per tutte le motivazioni espresse in narrativa e che qui si intendono integralmente riportate, **giudizio favorevole in ordine alla compatibilità ambientale** del *Progetto finalizzato alla realizzazione di un impianto fotovoltaico nel territorio del Comune di Brindisi*, da realizzarsi in località **Specchia**, di potenza prevista pari a **4,98 MW**, presentato dalla società Fotowatio Italia S.r.l., avente sede legale in Torino in Piazza Vittorio Veneto n.12, con le prescrizioni di seguito elencate:
 1. siano rispettate ed effettivamente attuate le misure di mitigazione previste nel progetto, e le stesse siano recepite nel provvedimento di Autorizzazione Unica ex art. 12 del D. Lgs. 287/03 e s.m.i.;
 2. sia ulteriormente mitigato l'impatto visivo mediante la realizzazione di un triplo filare di ulivi, in aggiunta alla barriera verde di schermatura della recinzione, non solo nelle aree indicate in progetto ma tutt'intorno al perimetro dell'impianto, al fine di ridurre maggiormente la visibilità del parco fotovoltaico;

3. non vengano espianati i filari costituiti dagli alberi di ulivo e conifere e il layout d'impianto sia rimodulato in maniera da preservarne l'ubicazione;
 4. fatti salvi tutti i pareri degli Enti competenti in materia, sia creato un corridoio ecologico, mediante la piantumazione di essenze arboree autoctone, scelte tra quelle censite nei vicini boschi di Santa Teresa e dei Lucci, nella fascia compresa tra i 75m e 150m dall'asse del corso d'acqua episodico posizionato ad Est dell'impianto, sia in destra che in sinistra idraulica, su terreni nella disponibilità del proponente, al fine di mitigare ulteriormente gli impatti sulla fauna frequentante l'area interessata dagli interventi;
 5. le cabine elettriche siano dotate di sottostante vasca di raccolta per il contenimento di eventuali sostanze tossiche rilasciate in conseguenza di eventuali incendi;
 6. l'acqua utilizzata per la pulizia dei pannelli, seppur non potabile, possedga tutte le caratteristiche chimico-fisiche e biologiche tipiche delle acque utilizzate per scopi irrigui;
 7. sia predisposto, entro 60 gg dalla notifica della presente determina, e comunque prima della chiusura del procedimento di autorizzazione unica, un dettagliato progetto per il monitoraggio dei parametri microclimatici nonché dei parametri chimico-fisici e microbiologici del suolo, che descriva metodi di analisi, ubicazione dei punti di misura e frequenza delle rilevazioni, e preveda una caratterizzazione del sito ante-operam, sul quale dovrà essere acquisito parere favorevole di questo Servizio e dell'ARPA Puglia in sede di Conferenza di Servizi per il rilascio dell'Autorizzazione Unica, e i cui dati dovranno essere trasmessi con cadenza annuale al Comune di Brindisi, alla Provincia di Brindisi e all'ARPA Puglia. Tale progetto dovrà rispondere ai requisiti tecnici minimi elencati in allegato;
 8. sia dato puntuale rispetto ed adempimento alle prescrizioni di cui al parere favorevole espresso dall'Autorità di Bacino della Puglia;
- il presente parere non esclude né esonera il soggetto proponente dall'acquisizione di ogni altro parere e/o autorizzazione richiesti dalla normativa vigente ai fini della legittima realizzazione del progetto medesimo e al successivo esercizio delle attività, ed è subordinato agli adempimenti di competenza di tutti gli altri enti;
- **di stabilire**, ai sensi dell'art. 26, comma 6, del D. Lgs. 152/06 e s.m.i., che l'efficacia temporale del presente provvedimento di compatibilità ambientale è fissata in anni 5 (cinque);
- **di notificare** la presente determinazione al soggetto proponente: Fotowatio Italia S.r.l., Piazza Vittorio Veneto n. 12, Torino, che dovrà provvedere alla pubblicazione per estratto del presente atto su un quotidiano locale a diffusione regionale ai sensi dell'art. 13 comma 3 della L.R. n. 11/2001 e s.m.i., dando riscontro al Servizio Ecologia ed Ambiente della Provincia di Brindisi;
- **di trasmettere**, per opportuna conoscenza e per gli adempimenti di competenza previsti dall'art. 21 della L.R. 11/2001 e s.m.i., copia della presente determinazione ai seguenti soggetti:
- Comune di Brindisi;
 - Regione Puglia - Area Politiche per lo sviluppo, il lavoro e l'innovazione - Servizio Energia, Reti e Infrastrutture materiali per lo Sviluppo;
- **di pubblicare** il presente provvedimento per estratto sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia, ai sensi dell'art. 13, comma 3, della L.R. n. 11/2001 e s.m.i. e dell'art. 27 comma 1 del D.Lgs. n. 152/06 e s.m.i.;
- **di pubblicare**, ai sensi dell'art. 27 comma 2 del D.Lgs. n. 152/06 e s.m.i., il presente provvedimento per intero sul sito web della Provincia di Brindisi.
- Il presente provvedimento non comporta adempimenti contabili a carico del bilancio della Provincia, in quanto la sua pubblicazione ai sensi dell'art.25, comma 3, della L.R. n.11/2001 e s.m.i. sul BURP è a titolo gratuito.
- Avverso il presente provvedimento è ammesso entro 60 gg. ricorso al T.A.R. Puglia e ricorso straordinario entro 120 gg. al Presidente della Repubblica.

Si informa che presso il Servizio Ecologia e Ambiente, sito in Brindisi, Piazza Santa Teresa, 2, è possibile prendere visione dei provvedimenti e di tutta la documentazione oggetto delle istruttorie e delle valutazioni successive. Si informa, inoltre, che il Servizio Ecologia e Ambiente è aperto al pubblico nei giorni di lunedì e giovedì dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e nel pomeriggio del martedì dalle ore 16.00 alle 18.00.

Il Dirigente
Dr Pasquale Epifani

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI BRINDISI

Procedura di verifica assoggettabilità a V.I.A. Località Cerrito.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

“..... *omissis*.....”

DETERMINA

- **di considerare** la premessa parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
- di esprimere, per tutte le motivazioni espresse in narrativa e che qui si intendono integralmente riportate, **giudizio favorevole in ordine alla compatibilità ambientale** del *Progetto finalizzato alla realizzazione di un impianto fotovoltaico nel territorio del Comune di Brindisi*, da realizzarsi in località **Cerrito**, di potenza prevista pari a **7,48 MW**, presentato dalla società Fotowatio Italia S.r.l., avente sede legale in Torino in Piazza Vittorio Veneto n.12, con le prescrizioni di seguito elencate:
 1. siano rispettate ed effettivamente attuate le misure di mitigazione previste nel progetto, e le stesse siano recepite nel provvedimento di Autorizzazione Unica ex art. 12 del D. Lgs. 287/03 e s.m.i.;

2. sia ulteriormente mitigato l'impatto visivo mediante la realizzazione di un triplo filare di ulivi, in aggiunta alla barriera verde di schermatura della recinzione, non solo nelle aree indicate in progetto ma tutt'intorno al perimetro dell'impianto, al fine di ridurre ulteriormente la visibilità del parco fotovoltaico rispetto al quale, relativamente a quelli da spiantare, dovrà essere acquisito il prescritto parere dell'Ispettorato Agrario Regionale;
3. non vengano espianati i filari di cipressi e il layout d'impianto sia modulato in maniera da preservarne l'ubicazione;
4. fatti salvi tutti i pareri degli Enti competenti in materia, sia creato un corridoio ecologico, mediante la piantumazione di essenze arboree autoctone, scelte tra quelle censite nei vicini boschi di Santa Teresa e dei Lucci, nella fascia compresa tra i 75m e 150m dall'asse del corso d'acqua episodico posizionato ad Est dell'impianto, sia in destra che in sinistra idraulica, su terreni nella disponibilità del proponente, al fine di mitigare ulteriormente gli impatti sulla fauna frequentante l'area interessata dagli interventi;
5. le cabine elettriche siano dotate di sottostante vasca di raccolta per il contenimento di eventuali sostanze tossiche rilasciate in conseguenza di eventuali incendi;
6. l'acqua utilizzata per la pulizia dei pannelli, seppur non potabile, posseda tutte le caratteristiche chimico-fisiche e biologiche tipiche delle acque utilizzate per scopi irrigui;
7. sia predisposto, entro 60 gg dalla notifica della presente determina, e comunque prima della chiusura del procedimento di autorizzazione unica, un dettagliato progetto per il monitoraggio dei parametri microclimatici nonché dei parametri chimico-fisici e microbiologici del suolo, che descriva metodi di analisi, ubicazione dei punti di misura e frequenza delle rilevazioni, e preveda una caratterizzazione del sito ante-operam, sul quale dovrà essere acquisito parere favorevole di questo Servizio e dell'ARPA Puglia in sede di Conferenza di Servizi per il rilascio dell'Autorizzazione Unica, e i cui dati dovranno essere trasmessi con cadenza annuale al Comune di Brindisi, alla Provincia di Brindisi e all'ARPA Puglia.

Tale progetto dovrà rispondere ai requisiti tecnici minimi elencati in allegato;

8. sia dato puntuale rispetto ed adempimento alle prescrizioni di cui al parere favorevole espresso dall'Autorità di Bacino della Puglia;
- il presente parere non esclude né esonera il soggetto proponente dall'acquisizione di ogni altro parere e/o autorizzazione richiesti dalla normativa vigente ai fini della legittima realizzazione del progetto medesimo e al successivo esercizio delle attività, ed è subordinato agli adempimenti di competenza di tutti gli altri enti;
 - **di stabilire**, ai sensi dell'art. 26, comma 6, del D. Lgs. 152/06 e s.m.i., che l'efficacia temporale del presente provvedimento di compatibilità ambientale è fissata in anni 5 (cinque);
 - **di notificare** la presente determinazione al soggetto proponente: Fotowatio Italia S.r.l., Piazza Vittorio Veneto n. 12, Torino, che dovrà provvedere alla pubblicazione per estratto del presente atto su un quotidiano locale a diffusione regionale ai sensi dell'art. 13 comma 3 della L.R. n. 11/2001 e s.m.i., dando riscontro al Servizio Ecologia ed Ambiente della Provincia di Brindisi;
 - **di trasmettere**, per opportuna conoscenza e per gli adempimenti di competenza previsti dall'art. 21 della L.R. 11/2001 e s.m.i., copia della presente determinazione ai seguenti soggetti:
 - Comune di Brindisi;
 - Regione Puglia - Area Politiche per lo sviluppo, il lavoro e l'innovazione - Servizio Energia, Reti e Infrastrutture materiali per lo Sviluppo;
 - **di pubblicare** il presente provvedimento per estratto sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia, ai sensi dell'art. 13, comma 3, della L.R. n. 11/2001 e s.m.i. e dell'art. 27 comma 1 del D.Lgs. n. 152/06 e s.m.i.;
 - **di pubblicare**, ai sensi dell'art. 27 comma 2 del D.Lgs. n. 152/06 e s.m.i., il presente provvedimento per intero sul sito web della Provincia di Brindisi.

Il presente provvedimento non comporta adempimenti contabili a carico del bilancio della Provincia, in quanto la sua pubblicazione ai sensi dell'art.25, comma 3, della L.R. n.11/2001 e s.m.i. sul BURP è a titolo gratuito.

Avverso il presente provvedimento è ammesso entro 60 gg. ricorso al T.A.R. Puglia e ricorso straordinario entro 120 gg. al Presidente della Repubblica.

Si informa che presso il Servizio Ecologia e Ambiente, sito in Brindisi, Piazza Santa Teresa, 2, è possibile prendere visione dei provvedimenti e di tutta la documentazione oggetto delle istruttorie e delle valutazioni successive. Si informa, inoltre, che il Servizio Ecologia e Ambiente è aperto al pubblico nei giorni di lunedì e giovedì dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e nel pomeriggio del martedì dalle ore 16.00 alle 18.00.

Il Dirigente
Dr Pasquale Epifani

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI BRINDISI

Procedura di verifica assoggettabilità a V.I.A. Località Santa Teresa.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

“..... *omissis*.....”

DETERMINA

- **di considerare** la premessa parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
- di esprimere, per tutte le motivazioni espresse in narrativa e che qui si intendono integralmente riportate, **giudizio favorevole in ordine alla compatibilità ambientale** del *Progetto finalizzato alla realizzazione di un impianto fotovoltaico nel territorio del Comune di Brindisi*, da realizzarsi in località **Santa Teresa**, di potenza

prevista pari a **9,97 MW**, presentato dalla società Fotowatio Italia S.r.l., avente sede legale in Torino in Piazza Vittorio Veneto n.12, con le prescrizioni di seguito elencate:

1. siano rispettate ed effettivamente attuate le misure di mitigazione previste nel progetto, e le stesse siano recepite nel provvedimento di Autorizzazione Unica ex art. 12 del D. Lgs. 287/03 e s.m.i.;
2. sia ulteriormente mitigato l'impatto visivo mediante la realizzazione di un triplo filare di essenze arboree ad alto fusto di specie già presenti dell'areale di interesse, in aggiunta alla barriera verde di schermatura della recinzione, tutt'intorno al perimetro dell'impianto, al fine di ridurre ulteriormente la visibilità del parco fotovoltaico;
3. fatti salvi tutti i pareri degli Enti competenti in materia, sia creato un corridoio ecologico, mediante la piantumazione di essenze arboree autoctone, scelte tra quelle censite nei vicini boschi di Santa Teresa e dei Lucci, nella fascia compresa tra i 75m e 150m dall'asse del corso d'acqua episodico posizionato a Sud dell'impianto, su terreni nella disponibilità del proponente, al fine di mitigare ulteriormente gli impatti sulla fauna frequentante l'area interessata dagli interventi;
4. le cabine elettriche siano dotate di sottostante vasca di raccolta per il contenimento di eventuali sostanze tossiche rilasciate in conseguenza di eventuali incendi;
5. l'acqua utilizzata per la pulizia dei pannelli, seppur non potabile, possedga tutte le caratteristiche chimico-fisiche e biologiche tipiche delle acque utilizzate per scopi irrigui;
6. sia predisposto, entro 60 gg dalla notifica della presente determina, e comunque prima della chiusura del procedimento di autorizzazione unica, un dettagliato progetto per il monitoraggio dei parametri microclimatici nonché dei parametri chimico-fisici e microbiologici del suolo, che descriva metodi di analisi, ubicazione dei punti di misura e frequenza delle rilevazioni, e preveda una caratterizzazione del sito ante-operam, sul quale dovrà essere acquisito parere favorevole di questo Servizio e dell'ARPA Puglia in sede di Conferenza di Servizi per il rilascio dell'Autorizzazione

Unica, e i cui dati dovranno essere trasmessi con cadenza annuale al Comune di Brindisi, alla Provincia di Brindisi e all'ARPA Puglia. Tale progetto dovrà rispondere ai requisiti tecnici minimi elencati in allegato;

- il presente parere non esclude né esonera il soggetto proponente dall'acquisizione di ogni altro parere e/o autorizzazione richiesti dalla normativa vigente ai fini della legittima realizzazione del progetto medesimo e al successivo esercizio delle attività, ed è subordinato agli adempimenti di competenza di tutti gli altri enti;
- **di stabilire**, ai sensi dell'art. 26, comma 6, del D. Lgs. 152/06 e s.m.i., che l'efficacia temporale del presente provvedimento di compatibilità ambientale è fissata in anni 5 (cinque);
- **di notificare** la presente determinazione al soggetto proponente: Fotowatio Italia S.r.l., Piazza Vittorio Veneto n. 12, Torino, che dovrà provvedere alla pubblicazione per estratto del presente atto su un quotidiano locale a diffusione regionale ai sensi dell'art. 13 comma 3 della L.R. n. 11/2001 e s.m.i., dando riscontro al Servizio Ecologia ed Ambiente della Provincia di Brindisi;
- **di trasmettere**, per opportuna conoscenza e per gli adempimenti di competenza previsti dall'art. 21 della L.R. 11/2001 e s.m.i., copia della presente determinazione ai seguenti soggetti:
 - Comune di Brindisi;
 - Regione Puglia - Area Politiche per lo sviluppo, il lavoro e l'innovazione - Servizio Energia, Reti e Infrastrutture materiali per lo Sviluppo;
- **di pubblicare** il presente provvedimento per estratto sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia, ai sensi dell'art. 13, comma 3, della L.R. n. 11/2001 e s.m.i. e dell'art. 27 comma 1 del D.Lgs. n. 152/06 e s.m.i.;
- **di pubblicare**, ai sensi dell'art. 27 comma 2 del D.Lgs. n. 152/06 e s.m.i., il presente provvedimento per intero sul sito web della Provincia di Brindisi.

Il presente provvedimento non comporta adempimenti contabili a carico del bilancio della Provincia, in quanto la sua pubblicazione ai sensi dell'art.25, comma 3, della L.R. n.11/2001 e s.m.i. sul BURP è a titolo gratuito.

Avverso il presente provvedimento è ammesso entro 60 gg. ricorso al T.A.R. Puglia e ricorso straordinario entro 120 gg. al Presidente della Repubblica.

Si informa che presso il Servizio Ecologia e Ambiente, sito in Brindisi, Piazza Santa Teresa, 2, è possibile prendere visione dei provvedimenti e di tutta la documentazione oggetto delle istruttorie e delle valutazioni successive. Si informa, inoltre, che il Servizio Ecologia e Ambiente è aperto al pubblico nei giorni di lunedì e giovedì dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e nel pomeriggio del martedì dalle ore 16.00 alle 18.00.

Il Dirigente
Dr Pasquale Epifani

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI BRINDISI

Procedura di verifica assoggettabilità a V.I.A. comune di Mesagne.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

“..... *omissis*.....”

DETERMINA

- **di considerare** la premessa parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
- di esprimere, per tutte le motivazioni espresse in narrativa e che qui si intendono integralmente riportate, **giudizio favorevole in ordine alla compatibilità ambientale** del progetto relativo alla “*realizzazione di un impianto di produzione di energia da fonte solare fotovoltaica da 9,97 MW da realizzarsi nel Comune di Mesagne (BR) e delle relative opere di connessione alla RTN*”, presentato dalla società MEGAWATT 100 S.r.l., P.Iva 02209290747 e sede legale in via Francesco

Dè Pinedo n. 3, 72100 Brindisi, a condizione che vengano rispettate le seguenti prescrizioni:

- siano rispettate ed effettivamente attuate le misure di mitigazione previste nel progetto (installazione di piccole serre posizionate lungo la fascia libera tra i filari dei pannelli fotovoltaici, creazione di un bosco di *Quercus ilex*, sistemazione di un'ampia area a frutteto, recinzione a verde costituita da piantumazioni di *Laurus nobilis* e *Viburnum tymus*) e le stesse siano recepite nel provvedimento di autorizzazione unica *ex art. 12 del D.Lgs 387/2003* e s.m.i.;
- sia ulteriormente mitigato l'impatto visivo mediante la piantumazione di un triplo filare di essenze arboree e arbustive autoctone (tipiche della vegetazione mediterranea) tutt'intorno all'area d'impianto;
- le essenze arboree presenti sull'area d'intervento che attualmente presentano uno stato vegetativo rigoglioso e, come descritto in narrativa, comprendenti 8 specie appartenenti al genere *Pinus*, il piccolo frutteto composto da circa 15 esemplari e l'esemplare appartenente al genere *Quercus* NON siano oggetto di espianto ed inoltre siano garantite idonee condizioni di spazio e crescita al fine di permettere uno sviluppo vegetativo ottimale;
- il rilevato di pietre insistenti sulla porzione sud della particella, in quanto sullo stesso insistono essenze tipiche della vegetazione mediterranea, non sia oggetto di alcun intervento ma siano di contro garantite condizioni di crescita ottimale per le suddette essenze;
- l'installazione dei pannelli fotovoltaici avvenga ad una distanza maggiore di 100 metri dai fabbricati insistenti sulle particelle n. 167, 169 e 170 del foglio di mappa n. 123;
- gli interventi di piantumazione devono concludersi entro e non oltre il termine delle attività di installazione dell'impianto;
- nel caso di rinvenimenti di livelli e/o strutture archeologiche, i lavori dovranno essere sospesi nelle aree interessate per gli accertamenti tecnici del caso; in caso di ritrovamento di livelli e/o strutture archeologiche e al termine dei lavori il proponente invierà alla Provincia di Brindisi una relazione dettagliata relativa alla sorveglianza archeologica con indicazione delle attività di monitoraggio eseguite;

- al fine di ridurre i campi elettromagnetici, vengano installati idonei schermi protettivi lungo il tracciato dei cavidotti sino ad ottenere una riduzione del campo magnetico al di sotto della soglia prevista per legge;
- le cabine elettriche siano dotate di sottostante vasca di raccolta per il contenimento di sostanze tossiche rilasciate in conseguenza di eventuali incendi;
- siano prese, in fase di cantiere, tutte le misure idonee a ridurre la produzione di polveri (imbibizione delle aree di cantiere, predisposizione di sistemi idonei per attenuare la produzione e dispersione di polveri sulle aree circostanti, ecc.) e le emissioni acustiche (uso di silenziatori, barriere antirumore ecc.);
- la fase di trasporto dovrà eseguirsi mediante l'uso di teli di protezione al di sopra dei veicoli pesanti con esplicito riguardo ai carichi di pietrame e di materiale arido (toutvenant) in quanto più soggetti alla dispersione delle polveri;
- in uscita dal cantiere si dovrà inoltre procedere alla pulizia dei pneumatici dei semirimorchi, in modo tale da annullare l'effetto della cosiddetta "imbiancatura stradale" dovuta al deposito delle terre che porta, in breve, oltre all'innalzamento di polveri in aree urbane anche il danneggiamento delle pavimentazioni stradali stesse;
- siano limitati al minimo indispensabile i movimenti di terra e i materiali di scavo che dovranno essere gestiti in conformità alla vigente normativa in materia di rifiuti (art. 186 del D.Lgs. n.152/06 e s.m.i.);
- il suolo fertile sottratto al terreno agricolo durante la realizzazione dell'opera dovrà essere accantonato e conservato per il reimpiego;
- provvedere, anche in fase di cantiere, a garantire il corretto deflusso delle acque meteoriche a protezione sia della sede stradale sia dei terreni attigui, al fine di evitare i danni per eventi meteorologici che si dovessero manifestare durante i lavori;
- sia predisposto, entro 60 gg dalla notifica della presente determina, e comunque prima della chiusura del procedimento di autorizzazione unica, un dettagliato progetto per il monito-

raggio dei parametri microclimatici nonché dei parametri chimico-fisici e microbiologici del suolo, che descriva metodi di analisi, ubicazione dei punti di misura e frequenza delle rilevazioni, e preveda una caratterizzazione del sito ante-operam, sul quale dovrà essere acquisito parere favorevole di questo Servizio e dell'ARPA Puglia in sede di Conferenza di Servizi per il rilascio dell'Autorizzazione Unica, e i cui dati dovranno essere trasmessi con cadenza annuale al Comune di Mesagne, alla Provincia di Brindisi e all'ARPA Puglia. Tale progetto dovrà rispondere ai requisiti tecnici minimi elencati in allegato;

- al termine della realizzazione dell'impianto sia inviato al Comune di Mesagne, alla Provincia di Brindisi e all'ARPA Puglia una relazione dettagliata relativa agli interventi effettivamente realizzati, con particolare riferimento al rispetto delle prescrizioni impartite, alle risultanze dei piani di monitoraggio dei parametri microclimatici nonché dei parametri chimico-fisici e microbiologici del suolo; sia data altresì comunicazione relativamente all'ubicazione dei punti di campionamento per le analisi del suolo, delle centraline meteo da installarsi per le analisi microclimatiche oltre che delle risultanze delle analisi che periodicamente si effettueranno;
 - sia acquisita l'autorizzazione allo scarico delle acque reflue civili derivanti dai servizi igienici;
- il presente parere non esclude né esonera il soggetto proponente dall'acquisizione di ogni altro parere e/o autorizzazione richiesti dalla normativa vigente ai fini della legittima realizzazione del progetto medesimo e al successivo esercizio delle attività, ed è subordinato agli adempimenti di competenza di tutti gli altri enti;
- **di stabilire**, ai sensi dell'art. 26, comma 6, del D. Lgs. 152/06 e s.m.i., che l'efficacia temporale del presente provvedimento di compatibilità ambientale è fissata in anni 5 (cinque);
- **di notificare** la presente determinazione al soggetto proponente: MEGAWATT 100 S.r.l. che dovrà provvedere alla pubblicazione per estratto del presente atto su un quotidiano locale a diffusione regionale ai sensi dell'art. 13 comma 3 della

L.R. n. 11/2001 e s.m.i., dando riscontro al Servizio Ecologia ed Ambiente della Provincia di Brindisi;

- **di trasmettere**, per opportuna conoscenza e per gli adempimenti di competenza previsti dall'art. 21 della L.R. 11/2001 e s.m.i., copia della presente determinazione ai seguenti soggetti:
 - Comuni di Mesagne; Brindisi; Francavilla Fontana; Latiano; Oria; Torre Santa Susanna; San Donaci; Cellino San Marco;
 - Regione Puglia - Area Politiche per lo sviluppo, il lavoro e l'innovazione - Servizio Energia, Reti e Infrastrutture materiali per lo Sviluppo - Corso Sonnino 177, 70121 Bari;
- **di pubblicare** il presente provvedimento per estratto sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia, ai sensi dell'art. 13, comma 3, della L.R. n. 11/2001 e s.m.i. e dell'art. 27 comma 1 del D.Lgs. n. 152/06 e s.m.i.;
- **di pubblicare**, ai sensi dell'art. 27 comma 2 del D.Lgs. n. 152/06 e s.m.i., il presente provvedimento per intero sul sito web della Provincia di Brindisi.

Il presente provvedimento non comporta adempimenti contabili, in quanto la sua pubblicazione ai sensi dell'art.25, comma 3, della L.R. n.11/2001 e s.m.i. sul BURP è a titolo gratuito.

Avverso il presente provvedimento è ammesso entro 60 gg. ricorso al T.A.R. Puglia e ricorso straordinario entro 120 gg. al Presidente della Repubblica.

Si informa che presso gli enti su indicati e presso il Servizio Ecologia e Ambiente, sito in Brindisi, Piazza Santa Teresa, 2, è possibile prendere visione dei provvedimenti e di tutta la documentazione oggetto delle istruttorie e delle valutazioni successive. Si informa, inoltre, che il Servizio Ecologia e Ambiente è aperto al pubblico nei giorni di lunedì e giovedì dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e nel pomeriggio del martedì dalle ore 16.00 alle 18.00.

Il Dirigente
Dr Pasquale Epifani

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI BRINDISI

Avviso di deposito Progetto lavori circonvallazione Speciale.

IL DIRIGENTE

Visto l'art. 16, comma 3 della legge regionale del 12.04.2001, n. 11 e successive modifiche ed integrazioni;

RENDE NOTO

Che presso gli Uffici di questa Provincia sono depositati gli elaborati progettuali dei Lavori avente per oggetto "Progetto per lavori di completamento della circonvallazione di "Speciale"- Frazione del Comune di Fasano BR."

I predetti elaborati rimarranno depositati per 45 gg consecutivi decorrenti dalla data di pubblicazione del presente avviso sul BURP, durante i quali chiunque potrà prenderne visione.

Entro il termine di quarantacinque giorni dalla data di pubblicazione sul BURP potranno essere presentate osservazioni da parte di chiunque trasmettendole all'ufficio ambiente della Provincia.

Il Dirigente
Dr. Ing. Vito Ingletti

ELENCO ALLEGATI DEPOSITATI
PROGETTO PRELIMINARE

ATO BARI 4

Avviso di avvio della consultazione della proposta di Piano d'Ambito.

IL SEGRETARIO GENERALE

RENDE NOTO

- che il CONSORZIO ATO BA/4 in qualità di autorità procedente, nell'ambito della Valutazione Ambientale Strategica (V.A.S.) del Piano d'Ambito per la gestione dei rifiuti solidi urbani, con

Delibera dell'Assemblea dei Sindaci n. 9 del 01.12.2011 ha approvato la Proposta di Piano d'Ambito;

- che con Determinazione del Segretario Generale del Consorzio ATO BA/4, n. 28 del 06/12/2011 si è preso atto del Rapporto Ambientale e della relativa Sintesi non Tecnica;
- che tali atti sono parte integrante della procedura di VAS, in corso di espletamento ai sensi della Circolare n.1/2008 dell'Assessorato all'Ecologia della Regione Puglia avente ad oggetto: "Note esplicative sulla procedura di Valutazione Ambientale Strategica (V.A.S.) dopo l'entrata in vigore del D.Lgs. 16 gennaio 2008, n.4 correttivo della Parte Seconda del D.Lgs. 3 aprile 2006,n.152";
- che la Proposta di Piano d'Ambito, del Rapporto Ambientale e della Sintesi non Tecnica del Rapporto Ambientale predisposti dai tecnici incaricati dal CONSORZIO ATO BA/4 e recepiti rispettivamente con Delibera dell'Assemblea dei Sindaci n. 9 del 01.12.2011 e con Determinazione del Segretario Generale del Consorzio ATO BA/4, n. 28 del 06/12/2011 sono consultabili:
 - sul sito web del CONSORZIO ATO BA/4 www.atobariquattro.it;
 - in formato cartaceo presso gli Uffici del CONSORZIO ATO BA/4, Viale Regina Margherita, n. 37 - 70022 Altamura (BA), in orari di ufficio, rivolgendosi all'ing. Francesco Maradei (tel. 080-3114600 cell. 342-3632545);
- che il periodo di consultazione e di presentazione di eventuali osservazioni si concluderà entro 60 gg. a partire dalla data di pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia del presente avviso;
- che le eventuali osservazioni e contributi dovranno essere inviati in forma scritta
 1. Agli uffici del CONSORZIO ATO BA/4, Viale Regina Margherita, n. 37 - 70022 Altamura (BA).
 2. Tramite posta elettronica al seguente indirizzo: info@atobariquattro.it; specificando nell'oggetto ATO BA/4-Osservazioni per il Piano d'Ambito.

Il Responsabile del Procedimento è il Dott. Francesco D'Amore, Segretario Generale del Consorzio ATO BA/4.

Il Segretario Generale
Dott. Francesco D'Amore

COMUNE DI CASSANO DELLE MURGE

Procedura di verifica assoggettabilità a V.I.A.

P.O. FESR 2007 - 2013 - ASSE II - Linea intervento 2.3 - Azione 2.3.5. Programma stralcio di interventi di Area Vasta "Metropoli Terra di Bari".
Delibera G.R. n. 2686 del 28.12.2009.

"LAME: protezione idraulica abitato - Intervento per la realizzazione di un sistema di protezione idraulica dell'abitato zona nord-ovest". - Importo euro 4.000.000,00. - Cod. FE2.300042.

AVVISO AL PUBBLICO

In relazione ai lavori in oggetto per la realizzazione di un sistema di protezione idraulica dell'abitato di Cassano delle Murge, il Sindaco ed il RUP annunciano la presentazione alla Provincia di Bari della richiesta di verifica di assoggettabilità dell'intervento a V.I.A. ai sensi del D.L.vo n. 152/06 e s.m.i.

Il progetto consiste nella realizzazione di due distinte vasche di accumulo di acqua piovana derivante da bacini idrici gravitanti sulle zone abitate.

Il progetto definitivo dei lavori, comprendente l'elaborato RT 07 - Studio d'impatto ambientale, è depositato presso l'Ufficio Tecnico Comunale oltre che presso il Servizio Ambiente e Rifiuti della Provincia.

Chiunque può prendere visione degli atti nelle ore di accesso al pubblico degli uffici e presentare osservazioni presso le medesime sedi ove sono consultabili gli atti nel termine di quarantacinque giorni naturale e consecutivi decorrenti dalla data odierna di pubblicazione

Cassano, lì 22/12/2011

Il RUP
Ing. Domenico Petruzzellis

Il Sindaco
Dr.ssa Maria Pia Di Medio

COMUNE DI MOLFETTA

Procedura di valutazione impatto ambientale.

Il sottoscritto Antonio Azzollini, nato a Molfetta (Ba) il 30.05.1953, nella qualità di Sindaco pro tempore e legale rappresentante del Comune di Molfetta (Comune avente C.F. e P IVA 00306180720; sede legale in Molfetta (BA) alla via Carnicella; n. di tel. 080 3359111; n. di fax 080 3971595; indirizzo e-mail "sindaco.molfetta@comune.molfetta.ba.it"), domiciliato per la carica presso il Comune di Molfetta alla via Carnicella,

AVVISA

che ai sensi dell'art. 23 D.Lgs. 152/06 e s.m.i. Parte Seconda (rif. attività di cui alla lettera "n" dell'Allegato III della Parte II) e dell'art. 10 della L.R. 11/01 e s.m.i. (rif. attività di cui alla lett. A.2.f dell'All. A, elenco A.2) è stata depositata l'istanza di Valutazione di Impatto Ambientale con annessa Relazione Tecnica costituita da:

- progetto definitivo dell'intervento ed annessi allegati ivi identificati;
- studio di impatto ambientale;
- sintesi non tecnica;

per l'intervento di:

- realizzazione - intesa quale attività di adeguamento e rimessa in funzione - dell'impianto di compostaggio con digestore anaerobico integrato costituito da un reattore anaerobico, in grado di "digerire" 80 t/g di FORSU, ottenendo biogas da impiegarsi per produrre energia elettrica e da un impianto di compostaggio aerobico, in grado di "maturare" il "substrato maturo" che costituisce l'output solido del reattore di cui innanzi, da svilupparsi in Molfetta (BA) C.da Torre di Pettine,

presso i seguenti uffici per la pubblica consultazione:

- Provincia di Bari - Servizio Ambiente - Corso Sonnino 85 - 70121 Bari - negli orari: dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 12:00 - martedì dalle ore 16:00 alle 18:00;

- Comune di Molfetta - via Martiri di via Fani, 2/C; (Settore LL. PP.) - 70056 Molfetta (BA)

Il procedimento si rende necessario per permettere la Valutazione di Impatto Ambientale dell'intervento onde verificare l'impatto dello stesso sui comparti ambientali.

I documenti depositati resteranno in visione al pubblico per 60 (SESSANTA) giorni consecutivi, presso gli uffici elencati (Provincia di Bari - Servizio Ambiente dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 12:00 e martedì dalle ore 16:00 alle 18:00 - Comune di Molfetta dal lunedì al venerdì dalle ore 10,00 alle ore 12,00 nonché il martedì dalle ore 15,30 alle ore 17,30), a partire dal giorno di pubblicazione del presente avviso sul BUR Puglia ai sensi dell'art. 24 comma 4 del D.Lgs. n. 152/06 e s.m.i. e dell'art. 11 della L.R. 11/01 e s.m.i..

Eventuali osservazioni potranno essere inviate all'autorità competente, Provincia di Bari - Servizio Ambiente, Corso Sonnino 85 - 70121 Bari.

Il Sindaco
Antonio Azzollini

SOCIETA' CAMPING VILLAGE BAI A DEGLI ARANCI

Procedura di valutazione impatto ambientale.

La società "Camping Village Baia degli Aranci S.r.l.", con sede legale in Roma, Via A. Cabrini, 32 CF 00590160719 in qualità di "Proponente", ai sensi dell'art. 24 D.Lgs 152/2006 e s.m.i.,

AVVISA

Di aver presentato domanda di valutazione di impatto ambientale alla Provincia di Foggia per il Piano di Lottizzazione Villaggio Baia degli Aranci, ubicato in Vieste (FG) Lungomare Europa - Località San Lorenzo.

Le attività di cui alla domanda di V.I.A. sono inquadabili negli interventi di cui al punto B.2.ax): "Campeggi e villaggi turistici di superficie supe-

riore a 5 ha, centri turistici residenziali ed esercizi alberghieri con oltre 300 posti letto o volume edificato superiore a 25.000 mc., o che occupano una superficie superiore ai 20 ha, esclusi quelli ricadenti all'interno dei centri abitati" dell'Allegato B della Legge Regionale 12 aprile 2001 n. 11.

Copia completa della documentazione costituente il progetto definitivo e lo studio di impatto ambientale è depositata presso:

Provincia di Foggia - Ufficio Ambiente, Via Telesforo, 25 - 71122 Foggia

Comune di Vieste - Ufficio Tecnico - Corso Lorenzo Fazzini, 29 - 71019 Vieste FG

Gli elaborati resteranno in visione al pubblico per 60 (sessanta) giorni decorrenti dalla data della pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione del presente avviso.

Eventuali osservazione potranno essere presentate alla seguente autorità competente:

Provincia di Foggia - Ufficio Ambiente, Via Telesforo, 25 - 71122 Foggia

Vieste, li 13 dicembre 2011

Il Legale Rappresentante

SOCIETA' GIAMPETRUZZI

Avviso di deposito verifica assoggettabilità a V.I.A.

Il proponente Giampetruzzi s.r.l., con sede legale in Santeramo in Colle (BA) alla via Taranto n.11, premesso che a seguito di D.D. n. 377 del 08.06.2011 emessa dal Servizio Ambiente e Rifiuti della Provincia di Bari, ha presentato domanda per la Valutazione di Impatto Ambientale (D.Lgs. 152/06 art. 23 - L.R. n. 11/01 art. 5) relativamente all'impianto di recupero di rifiuti speciali non pericolosi ex artt. 214 e 216 del D.lgs. 152/06 e s.m.i. ubicato nel Comune di Santeramo in Colle (BA) alla via Alessandriello Km 5,00

RENDE NOTO

che copia del progetto e dello Studio di Impatto Ambientale sono stati depositati presso la Provincia di Bari - Servizio Ambiente e Rifiuti (corso Sonnino n. 85 - 70121 Bari) per la pubblica consultazione (la stessa potrà essere effettuata il lunedì e il venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,00 e il martedì dalle ore 15,00 alle ore 17,00) nonché depositati presso il Comune di Santeramo in Colle (Settore Assetto e Tutela del Territorio - Via Saragat 70029 Santeramo in Colle-BA) e presso l'Autorità di Bacino della Puglia (c/o Tecnopolis - S.P. per Casamassima Km. 3 - 70100 Valenzano-BA). Ai sensi dell'art. 24 c. 4 del D.Lgs. n.152/06 "entro il termine di sessanta giorni dalla presentazione di cui all'articolo 23, chiunque abbia interesse può prendere visione del progetto e del relativo studio ambientale, presentare proprie osservazioni, anche fornendo nuovi o ulteriori elementi conoscitivi e valutativi."

SOCIETA' MANDURIA GREEN

Avviso di deposito verifica assoggettabilità a V.I.A.

Ai sensi dell' art. 20 del D.Lgs 152/06, L.R. n.11/2001 e s.m.i., la società MANDURIA GREEN s.r.l. con sede legale in MANDURIA (TA) alla Via Dei Mille n.5, p.iva e cod. Fiscale 02825010735

RENDE NOTO

che il giorno 10 ottobre 2011 ha presentato, in qualità di PROPONENTE, alla Regione Puglia Ufficio Ecologia - Servizio Ambiente, VIA - VAS, l'istanza di Valutazione di Impatto Ambientale per un impianto di produzione di energia elettrica da fonte eolica e delle relative opere ed infrastrutture connesse site nel Comune di Manduria (Ta) di potenza prevista pari a 84 MW, denominato "MANDURIA EST3", costituito da n.28 aerogeneratori da 3 Mw/cad con sottostazione elettrica ubicata nel

Comune di Erchie Br da collegarsi al futuro stallo della futura Stazione Elettrica collegata in entra ed esce alla linea AT 380 Galatina-Taranto Nord.

I luoghi ove possono essere consultati gli atti nella loro interezza sono i seguenti:

- Regione Puglia Area Politiche per la Riqualificazione, la Tutela e la Sicurezza Ambientale e per l'Attuazione delle Opere Pubbliche - Servizio Ecologia Ufficio Programmazione, Politiche Energetiche, VIA e VAS - Via delle Magnolie, 6 - 70026 Modugno (Ba) - supporto cartaceo.
- Comune di Manduria (Ta), Erchie, Avetrana, su supporto informatico - CD con file estensione pdf.

Entro quarantacinque giorni dalla pubblicazione del presente avviso chiunque abbia interesse può far pervenire le proprie osservazioni (D.lgs. 152/06 art. 20 - L.R. n.11/2001 e s.m.i.).

Società Manduria Green srl

SOCIETA' MESSAPIA ENERGIA

Avviso di deposito verifica assoggettabilità a V.I.A.

Ai sensi dell' art. 20 del D.Lgs 152/06, L.R. n.11/2001 e s.m.i., la società MESSAPIA ENERGIA s.r.l. con sede legale in MANDURIA (TA) alla Via Dei Mille n.5, p.iva e cod. Fiscale 02825000736

RENDE NOTO

che il giorno 10 ottobre 2011 ha presentato, in qualità di PROPONENTE, alla Regione Puglia Ufficio Ecologia - Servizio Ambiente, VIA - VAS, l'istanza di Valutazione di Impatto Ambientale per un impianto di produzione di energia elettrica da fonte eolica e delle relative opere ed infrastrutture connesse site nel Comune di Manduria (Ta) di potenza prevista pari a 48 MW, denominato "MANDURIA EST2", costituito da n.16 aerogeneratori da

3 Mw/cad con sottostazione elettrica ubicata nel Comune di Erchie Br da collegarsi al futuro stallo della futura Stazione Elettrica collegata in entra ed esce alla linea AT 380 Galatina-Taranto Nord.

I luoghi ove possono essere consultati gli atti nella loro interezza sono i seguenti:

- Regione Puglia Area Politiche per la Riqualificazione, la Tutela e la Sicurezza Ambientale e per l'Attuazione delle Opere Pubbliche - Servizio Ecologia Ufficio Programmazione, Politiche Energetiche, VIA e VAS - Via delle Magnolie, 6 - 70026 Modugno (Ba) - supporto cartaceo.
- Comune di Manduria (Ta), Erchie, Avetrana, su supporto informatico - CD con file estensione pdf.

Entro quarantacinque giorni dalla pubblicazione del presente avviso chiunque abbia interesse può far pervenire le proprie osservazioni (D.lgs. 152/06 art. 20 - L.R. n.11/2001 e s.m.i.).

Società Messapia Energia srl

SOCIETA' MONTE

Avviso di deposito verifica assoggettabilità a V.I.A.

Ai sensi dell' art. 20 del D.Lgs 152/06, L.R. n.11/2001 e s.m.i., la società MONTE s.r.l. con sede legale in MANDURIA (TA) alla Via Dei Mille n.5, p.iva e cod. Fiscale 02825020734, REA TA 172414,

RENDE NOTO

che il giorno 30 Agosto 2011 ha presentato, in qualità di PROPONENTE, alla Regione Puglia Ufficio Ecologia - Servizio Ambiente, VIA - VAS, l'istanza di verifica di Valutazione di Impatto Ambientale per un impianto di produzione di energia elettrica da fonte eolica e delle relative opere ed infrastrutture connesse site nel Comune di Avetrana (TA) in località denominata "Centonze-Frassanito-Mosca", di potenza prevista pari a 63 MW, denominato "AVETRANA NORD", costituito

da n.21 aerogeneratori da 3 Mw/cad con sottostazione elettrica ubicata nel Comune di Erchie Br da collegarsi al futuro stallo AT della futura Stazione Elettrica collegata in entra ed esce alla linea AT 380 Galatina-Taranto Nord.

I luoghi ove possono essere consultati gli atti nella loro interezza sono i seguenti:

- Regione Puglia Area Politiche per la Riqualificazione, la Tutela e la Sicurezza Ambientale e per l'Attuazione delle Opere Pubbliche - Servizio Ecologia Ufficio Programmazione, Politiche Energetiche, VIA e VAS - Via delle Magnolie, 6 - 70026 Modugno (Ba) - supporto cartaceo.
- Comune di Avetrana (Ta), Erchie, su supporto informatico - CD con file estensione pdf.

Entro quarantacinque giorni dalla pubblicazione del presente avviso chiunque abbia interesse può far pervenire le proprie osservazioni (D.lgs. 152/06 art. 20 - L.R. n.11/2001 e s.m.i.).

Società Monte srl

SOCIETA' MONTE

Avviso di deposito verifica assoggettabilità a V.I.A.

Ai sensi dell' art. 20 del D.Lgs 152/06, L.R. n.11/2001 e s.m.i., la società MONTE s.r.l. con sede legale in MANDURIA (TA) alla Via Dei Mille n.5, p.iva e cod. Fiscale 02825020734, REA TA 172414,

RENDE NOTO

che il giorno 5 Agosto 2011 ha presentato, in qualità di PROPONENTE, alla Regione Puglia Ufficio Ecologia - Servizio Ambiente, VIA - VAS, l'istanza di verifica di Valutazione di Impatto Ambientale per un impianto di produzione di energia elettrica da fonte eolica e delle relative opere ed infrastrutture connesse site nel Comune di Manduria in prossimità delle località denominata "Monte", di potenza prevista pari a 57 MW, denominato "MANDURIA EST", costituito da n.19 aerogeneratori da 3 Mw/cad con sottostazione elettrica ubicata nel Comune di Erchie Br da collegarsi al futuro stallo della futura Stazione Elettrica collegata in entra ed esce alla linea AT 380 Galatina-Taranto Nord.

I luoghi ove possono essere consultati gli atti nella loro interezza sono i seguenti:

- Regione Puglia Area Politiche per la Riqualificazione, la Tutela e la Sicurezza Ambientale e per l'Attuazione delle Opere Pubbliche - Servizio Ecologia Ufficio Programmazione, Politiche Energetiche, VIA e VAS - Via delle Magnolie, 6 - 70026 Modugno (Ba) - supporto cartaceo.
- Comune di Manduria (Ta), Erchie, Avetrana, su supporto informatico - CD con file estensione pdf.

Entro quarantacinque giorni dalla pubblicazione del presente avviso chiunque abbia interesse può far pervenire le proprie osservazioni (D.lgs. 152/06 art. 20 - L.R. n.11/2001 e s.m.i.).

Società Monte srl



Progetto nuova sede Consiglio Regionale



BOLLETTINO  **UFFICIALE**
DELLA REGIONE PUGLIA

Direzione e Redazione: Lungomare Nazario Sauro, 33 - 70121 Bari

Tel. 0805406317 - 6372 / fax 0805406379

Abbonamenti: 0805406376

Sito internet: <http://www.regione.puglia.it>

e-mail: burp@regione.puglia.it

Direttore Responsabile **Dott. Antonio Dell'Era**