

## **Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta**

### **“UVA DI PUGLIA”**

#### **Art.1 DENOMINAZIONE**

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

#### **Art.2 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

L'I.G.P. “Uva di Puglia” è riservata all'uva da tavola delle varietà *Italia b.*, *Regina b.* *Victoria b.*, *Michele Palieri n.*, *Red Globe rs.*, prodotta nella zona delimitata al successivo art. 3 del presente disciplinare di produzione.

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

- categoria Extra;
- categoria I.

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

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

Per tutte le varietà, il valore del rapporto °Brix/acidità totale deve essere non inferiore a 22.

#### **Art. 3 ZONA DI PRODUZIONE**

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

Provincia di Bari :

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

Provincia di Brindisi :

- comuni interamente delimitati: Brindisi, Carovigno, Cellino San Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, San Donaci, San Michele Salentino, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, San Vito dei Normanni, Torre Santa Susanna, Villa Castelli.
- comuni parzialmente delimitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.: Ceglie Messapica, Cisternino, Fasano, Ostuni.

Provincia di Foggia :

- comuni interamente delimitati: Carapelle, Chieuti, Foggia, Isole Tremiti, Lesina, Ortona, Orta Nova, Poggio Imperiale, Rodi Garganico, San Paolo di Civitate, San Severo, Serracapriola, Stornara, Stornarella, Torremaggiore, Zapponeta
- comuni parzialmente delimitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.: Apricena, Ascoli Satriano, Cagnano Varano, Carpino, Casalvecchio di Puglia, Castelluccio dei Sauri, Castelnuovo della Daunia, Cerignola, Ischitella, Lucera, Manfredonia, Peschici, Rignano Garganico, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, Sannicandro Garganico, Troia, Vico del Gargano, Vieste.

Provincia di Taranto:

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

Provincia di Barletta-Andria-Trani:

- comuni interamente delimitati: Barletta, Bisceglie, Trani, Margherita di Savoia, San Ferdinando di Puglia, Trinitapoli.
- comuni parzialmente delimitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.: Andria, Canosa di Puglia.

Provincia di Lecce interamente delimitata.

#### **Art. 4 PROVA DELL'ORIGINE**

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

#### **Art. 5 METODO DI OTTENIMENTO**

I nuovi vigneti saranno realizzati su terreni ben drenati, permeabili e indenni da focolai di agenti dei marciumi e privi di vettori di virus nocivi alla vite utilizzando esclusivamente portinnesti certificati.

La forma di allevamento per la realizzazione di vigneti ad uva da tavola è quella a pergola a tetto orizzontale, il "tendone".

La densità di piantagione dovrà essere compresa tra un minimo di 1.100 ed un massimo di 2.100 viti/ha. La distanza fra i filari dovrà essere compresa fra 2,2 e 3 m. La produzione di uva non dovrà essere superiore a 30 t/ha.

Per la difesa fitoiatrica, sono consentiti interventi rispettosi dell'ambiente e con i solo fitofarmaci a base di sostanze attive registrate per la vite di uva da tavola, secondo quanto indicato dal disciplinare di produzione integrata dell'uva da tavola della Regione Puglia.

La potatura secca andrà effettuata nel periodo compreso fra quello successivo alla caduta delle foglie e quello precedente il germogliamento : da dicembre a fine febbraio dell'anno successivo.

E' ammessa la copertura del "tendone" con reti in polietilene e/o film plastico in PVC o polietilene + EVA e la coltivazione in serra, al fine di proteggere il prodotto da grandine, vento, pioggia, e per favorire l'anticipo della maturazione o il ritardo nella raccolta dell'uva (al variare del periodo di copertura).

Il periodo di raccolta dell'uva decorre dal momento del conseguimento dei requisiti minimi qualitativi previsti dal disciplinare (per la varietà *Victoria*: a partire dall'inizio della seconda decade di luglio; per la varietà *Michele Palieri*: a partire dall'inizio della terza decade di luglio per le varietà *Italia*, *Regina* e *Red globe*: a partire dall'inizio della terza decade di agosto). Il confezionamento deve essere effettuato nella zona individuata all'art.3 predetto onde evitare che il trasporto e le eccessive manipolazioni possano danneggiare gli acini alterandone integrità e colore.

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

La reputazione dell'Uva di Puglia va inquadrata in un contesto storico-economico le cui prime testimonianze risalgono alla fine del 1800. L'Uva di Puglia ha mostrato da sempre una migliore attitudine al mantenimento delle caratteristiche di aspetto e di croccantezza dei suoi acini tanto da riscuotere un grande successo nel settore delle esportazioni fin dalla fine dell'1800. Infatti a quel tempo, nonostante la lunghezza del viaggio e la deperibilità del prodotto costituissero i principali fattori limitanti l'esportazione, l'Uva di Puglia, a differenza di altre uve, mostrò una migliore attitudine al mantenimento delle sue caratteristiche arrivando in ottimo stato nei mercati dei paesi esteri più importanti quali ad esempio quello tedesco. Negli anni, grazie all'eccezionale vocazionalità del territorio, la produzione dell'Uva di Puglia aumentò progressivamente e parallelamente aumentò anche la sua esportazione, come testimoniato dall'Istituto per il Commercio Estero, rappresentando quindi sui mercati internazionali un'espressione tipica del territorio di produzione. L'I.C.E. (Istituto Commercio Estero), già dagli anni '40 poté constatare, tramite il massiccio invio di personale in missione in Puglia nel periodo della campagna di commercializzazione, che l'entità delle spedizioni dalle aree produttive vocate alla coltivazione dell'Uva raggiungeva giornalmente la quantità di centinaia di vagoni ferroviari.

Nonostante le difficoltà logistiche e i maggiori costi di trasporto rispetto alle uve provenienti da altre parti d'Italia, l'esportazione dell'Uva di Puglia raggiunse, nel 1975, il 62,4% della produzione di uva da tavola italiana destinata all'estero, il 52,7% nel 1980 e ancora il 74,1% nel 1985. È proprio grazie al grande successo sia nelle produzioni che nelle esportazioni che l'uva di puglia è più volte citata testi, studi tecnico-scientifici ed eventi, ne sono un esempio il volume pubblicato nel 1979 dell'OCDE (Organization for Economic Co-operation and Development) dal titolo *Table Grapes*, appartenete alla collana *International Standardisation of fruit and vegetable*, il recente studio scientifico dell'università di Bari che prendendo campioni di "Uva di Puglia" ha voluto mettere a punto una tecnica di analisi volta alla determinazione del profilo metabolico degli alimenti ed infine in occasione del conferimento del premio "Grappolo d'Argento Città di Rutignano" nel 2010.

La zona di produzione dell'Uva di Puglia è caratterizzata da condizioni pedo-climatiche ideali per lo sviluppo dell'uva da tavola. Terreni di medio impasto ricchi di potassio e di calcio, clima mite

anche di inverno, caratterizzato da discreta piovosità nel periodo invernale e da scarse precipitazioni in quello primaverile-estivo, luminosità elevata, rispondono appieno alle esigenze di una coltura, come la vite, potassofila ed eliofila.

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

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

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

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

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

## **Art. 7 CONTROLLI**

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

## **Art. 8 ETICHETTATURA**

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

Le confezioni utilizzate sono :

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

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

Gli imballaggi devono inoltre essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

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

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

### Logo



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

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

Indici colorimetrici:

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