

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2011/C 304/12)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**«UVA DI PUGLIA»**

**N. CE: IT-PGI-0005-0653-11.10.2007**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denominazione:**

«Uva di Puglia».

**2. Stato membro o paese terzo:**

Italia.

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**

**3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.6: ortofrutticoli e cereali freschi e trasformati.

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:**

L'IGP «Uva di Puglia» è riservata all'uva da tavola delle varietà Italia b., Victoria b., Regina b., Michele Palieri n., Red Globe rs., prodotta nella zona delimitata al successivo punto 4, appartenente alle categorie commerciali «Extra» e «Prima».

All'atto della sua immissione al consumo, l'uva da tavola 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 ed 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. Il valore del rapporto °Brix/acidità totale deve essere non inferiore a 22 per tutte le varietà.

**3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):**

—

**3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):**

—

**3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:**

Tutte le fasi di coltivazione e raccolta dell'Uva di Puglia devono avvenire nell'area geografica di produzione delimitata al punto 4.

**3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:**

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

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

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. Il confezionamento deve essere effettuato necessariamente all'interno della zona individuata al punto 4 per evitare che il trasporto e le eccessive manipolazioni possano danneggiare gli acini alterandone integrità e colore. L'uva da tavola deve essere condizionata in modo che sia garantita la protezione adeguata del prodotto.

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

Su ogni confezione deve essere apposta una etichetta sulla quale sono riportate sullo stesso lato, in caratteri leggibili, visibili all'esterno, indelebili, oltre al logo della denominazione e al simbolo grafico comunitario, le seguenti indicazioni: nome ed indirizzo o simbolo o codice di identificazione del confezionatore e del produttore dell'uva, nonché le relative menzioni ed informazioni corrispondenti ai requisiti di legge.

Il logo dovrà rispettare rigorosamente le proporzioni dei caratteri, secondo la rappresentazione grafica riportata.

E' comunque ammesso l'uso del logo in scala.

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



### 4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona di produzione dell'«Uva di Puglia» comprende tutti i territori dei comuni delle province di Bari, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Foggia, Taranto e Lecce posti al di sotto dei 330 metri sul livello del mare.

### 5. Legame con la zona geografica:

#### 5.1. Specificità della zona geografica:

La zona di produzione dell'«Uva di Puglia» è caratterizzata da condizioni pedo-climatiche ideali per lo sviluppo del prodotto: suoli di medio impasto, ricchi di scheletro, ben dotati di carbonati totali e calcare attivo, ricchi di potassio, calcio e magnesio. Il clima, mite anche di inverno, è favorito dai benefici influssi del mare adriatico e dei venti della collina murgiana. Le scarse precipitazioni del periodo primavera estate, integrate con dosate irrigazioni di soccorso, la luminosità elevata del territorio e la presenza di venti moderati, rispondono alle esigenze della vite, eliofila per eccellenza. L'alta specializzazione degli operatori pugliesi, che si è tramandata nel tempo e che sussiste intatta ai nostri giorni, nella coltivazione, manipolazione e condizionamento dell'uva, consolida le caratteristiche qualitative del prodotto.

#### 5.2. Specificità del prodotto:

La reputazione dell'Uva di Puglia è legata al grande successo nelle produzioni e nelle esportazioni ed è per questo che la denominazione è frequentemente citata in libri, studi e articoli di riviste del settore. L'Uva di Puglia è l'uva maggiormente prodotta in Italia ed esportata all'estero. L'Uva di Puglia primeggia per bellezza e uniformità del grappolo, per il colore intenso e brillante della buccia e per la croccantezza dei suoi acini, caratteristiche riconducibili alla vocazionalità dell'area di produzione e all'alta specializzazione degli agricoltori.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

La reputazione dell'Uva di Puglia va inquadrata in un contesto storico-economico le cui prime testimonianze risalgono alla fine del 1800. A quel tempo, nonostante la lunghezza dei viaggi e la deperibilità del prodotto costituissero i principali fattori limitanti l'esportazione, l'Uva di Puglia, a differenza di altre uve, mostrando una migliore attitudine al mantenimento delle sue caratteristiche, riusciva ad arrivare in ottimo stato anche nei mercati dei paesi esteri quali ad esempio quello tedesco. A tal proposito un ricordo particolare va riservato al pioniere Sergio Musci, che nel 1869, dette corso da Bisceglie (Bari) alle prime spedizioni di uva da tavola pugliese verso Milano, Torino, Bologna, e al cav. Francesco De Villagomez, sempre biscegliese, che nel 1880 iniziò le spedizioni di uva da tavola dalla Puglia in Germania.

Negli anni, la produzione dell'Uva di Puglia è aumentata progressivamente e parallelamente anche la sua esportazione, come testimoniato dall'Istituto per il Commercio Estero (ICE), rappresentando quindi sui mercati internazionali un'espressione tipica del territorio di produzione. Già dagli anni '40, l'entità delle spedizioni dalle aree produttive vocate alla coltivazione dell'Uva di Puglia raggiungeva giornalmente centinaia di vagoni ferroviari. 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 nelle produzioni e nelle esportazioni che l'Uva di Puglia è più volte citata in libri, studi e articoli di riviste del settore. Interessanti sono le immagini riportate nel 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*. In questo volume sono riportate immagini di cassette piene di uva sulle quali sono chiari i riferimenti alla Puglia.

Il successo nella produzione e nell'esportazione è a sua volta testimonianza della perfetta interazione tra l'eccezionale vocazionalità dell'area geografica e la specializzazione degli agricoltori, che permette di raggiungere i migliori livelli di qualità incontrando un crescente consenso presso il consumatore nazionale ed estero. Chiari riferimenti alla vocazionalità del territorio e all'alta specializzazione dei viticoltori di uva da tavola, si riscontrano sin dagli inizi del 1900. A tal proposito, 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...». Cure che ancora oggi si manifestano attraverso la capacità di effettuare accurate e attente operazioni manuali sui germogli e grappoli, la loro liberazione da foglie e germogli, la sistemazione dei germogli al fine di consentire la giusta luminosità, tutte operazioni che favoriscono lo sviluppo e la maturazione ottimale dell'uva, permettendo una minore incidenza delle malattie crittogamiche e una maggiore serbevolezza nel tempo. L'importanza storica dell'«Uva di Puglia» quindi, trova la sua affermazione oltre che nella richiesta sempre crescente da parte dei mercati nazionali ed esteri anche nel riconoscimento da parte degli operatori delle altre regioni produttrici.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».