



# Il Territorio ed i Prodotti Tipici

Tipicità agricole e agroalimentari del territorio pugliese, tradizioni del territorio ed interrelazioni con la tipicità dei prodotti da esso espressi, marchi, denominazioni e certificazioni per poter usufruire di eventuali possibili marchi locali o denominazioni (dop, igp, docg)

**ALLEGATI**

A cura del GAL Isola Salento



# PREMESSA

La presente dispensa è intesa quale base documentale di un percorso formativo volto ad acquisire professionalità in ordine alle tematiche complessive del "Territorio ed i Prodotti tipici", con particolare riferimento alle tipicità agricole e agroalimentari del territorio pugliese, alle tradizioni del territorio ed alle interrelazioni con la tipicità dei prodotti da esso espressi, ai marchi, denominazioni e certificazioni per poter usufruire di eventuali possibili marchi locali o denominazioni (dop, igp, docg) che possano portare valore aggiunto ai prodotti, con l'obiettivo di trarre i principali risultati di presentare le peculiarità del territorio pugliese e le caratteristiche qualitative dei suoi prodotti oltre che di promuovere la normativa relativa alle denominazioni di origine, ai marchi e ad altri tipi di certificazione come quella biologica, coinvolgendo gli operatori locali.

Ing. Tommaso Laudadio  
GAL Isola Salento  
[info@isolasalento.org](mailto:info@isolasalento.org)

# INDICE

## PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

- Scheda A - Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali
- Scheda B - Scheda di deroga di cui all'art. 8, comma 2 del D. Lvo. N. 173/1998
- Scheda C - Scheda identificativa per l'inserimento dei prodotti Tradizionali nell'Atlante dei Prodotti Tipici
- Atlante dei Prodotti Tipici
- Elenco dei Prodotti Tipici

## PRODOTTI DOP ED IGP

- Richiesta di riconoscimento ai sensi del reg (ce) n. 510/06 relativo alle DOP e IGP
- Esempio: Percorso certificativo della dop "Olio Extravergine d'Oлива Terra di Bari"

## PRODOTTI DOC DOCG ED IGT

- Domanda di protezione DOP e IGP dei vini ai sensi del Reg. (CE) n. 479/08
- Domanda di modifica del disciplinare dei vini DOP e IGP o di passaggio alla DOCG di una DOC ai sensi del reg. (ce) n. 479/08

## L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

- Elenco organismi di controllo
- Manuale applicativo delle normative di Agricoltura Biologica
- Mezzi tecnici in Agricoltura Biologica
- Linea guida Grano
- Linea guida Pomodoro
- Linea guida Olivo
- Linea guida Vite per uva da tavola
- Linea guida Vite per uva da vino
- Reg. CE n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
- Reg. CE n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli
- Reg. CE n. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi
- Decreto n. 18354 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari E Forestali del 27 novembre 2009 recante disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifi che riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici
- DGR Regione Puglia n. 1706 del 19 luglio 2010 recante la istituzione degli sportelli informativi dell'Osservatorio regionale sull'Agricoltura Biologica.
- Studio sul mercato alimentare biologico in Italia

REGIONE PUGLIA  
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO RURALE

**Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali**

**SCHEDA A)**

N.

CATEGORIA:

- 1. Denominazione del prodotto:
- 2. Nome geografico abbinato:
- 3. Provincia/e:
- 4. Sinonimi e termini dialettali


6. Descrizione sintetica prodotto:

--

7. Territorio interessato

--

8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

--

9. Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

--

10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

11. Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

12. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto:

13. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

Si richiede deroga per l'utilizzo di:

14. Annotazione della deroga

 SI NO

Spazio riservato Regione Puglia

Assegnata all'istruttore:

Esito Istruttoria:

REGIONE PUGLIA

Scheda di deroga di cui all'art. 8, comma 2 del D. Lvo. N. 173/1998

SCHEDA B)

N.

CATEGORIA:

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| 1. Denominazione del prodotto:   |  |
| 2. Nome geografico abbinato:     |  |
| 3. Provincia/e:                  |  |
| 4. Sinonimi e termini dialettali |  |

6. Oggetto della richiesta di deroga e motivazioni della deroga:

Si chiede la deroga per l'utilizzo di:

7. Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali :

8. Rispondenza del prodotto finale ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa:

9. Riferimenti normativi :

9. Osservazioni dei Servizi Sanitari Regionali

*Spazio riservato Regione Puglia*

*Assegnata all'istruttore:*

*Esito Istruttoria:*

**Scheda identificativa per l'inserimento dei prodotti Tradizionali nell'atlante dei Prodotti Tipici**

**SCHEDA C)**

<b>1. Denominazione del prodotto</b>
<b>2. Categoria del prodotto</b>
<b>3. Altre denominazioni</b>
<b>4. Area di origine del prodotto</b>

<b>5. Aspetti nutrizionali (valori per 100 grammi)</b>						
Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra Totale	Val. Energetico

<b>6. Processo produttivo</b>
-------------------------------

<b>7. Periodo di produzione</b>
---------------------------------

<b>8. Storia e Tradizione</b>
-------------------------------

<b>9. Tipologia di commercializzazione</b>
--

<b>10. Aziende di produzione</b>
----------------------------------

<b>11. Quantità prodotta</b>
------------------------------

<b>12. Iniziative di promozione</b>
-------------------------------------



ATLANTE  
DEI PRODOTTI  
TIPICI  
AGROALIMENTARI  
DI PUGLIA



UNIONE EUROPEA

Cofinanziato U.E.  
POR PUGLIA 2000-2006  
Misura 4.8 - Azione-A



REGIONE PUGLIA  
ASSESSORATO RISORSE  
AGROALIMENTARI

La Regione Puglia nell'ambito del POR 2000-2006 Misura 4.8 ha previsto la realizzazione di un'azione mirata alla valorizzazione dei prodotti biologici e tipici di Puglia.

Il raggruppamento temporaneo di impresa al quale è stata affidata tale azione è composto da:



IAM.B ISTITUTO AGRONOMO MEDITERRANEO DI BARI



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI - FACOLTÀ DI AGRARIA



CNR - CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE - ISPA



FEDERBIO - FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA



NOMISMA



AGER - CONFEDERAZIONE NAZIONALE COLTIVATORI DIRETTI



PUGLIA SERVICE - CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI PUGLIA



QUA.R.K. - CONFAGRICOLTURA



LEADER - CONFCOOPERATIVE PUGLIA

Tra le attività previste è stata condotta un'indagine su tutte le produzioni tradizionali inserite nell'Elenco Ministeriale del 10/07/06; tale indagine ha riguardato gli aspetti economici, qualitativi e commerciali di ciascun prodotto presente nell'elenco e ha consentito la realizzazione del presente Atlante che mira a far conoscere le produzioni tipiche della Regione Puglia. La sua alta qualità tecnica che lo colloca ben oltre la dimensione del catalogo, lo rende uno strumento prezioso per avviare quell'opera di conoscenza e valorizzazione delle nostre produzioni tipiche agroalimentari.

Nell'ambito del progetto Bio&Tipico di Puglia è prevista, inoltre, una verifica delle produzioni tradizionali suscettibili di riconoscimento ai sensi del Reg. CEE n. 2081/92 e 2082/92 dei marchi DOP, IGP e STG.

Tale azione ha consentito l'integrazione delle attività che, nella regione Puglia, Istituzioni e Organizzazioni svolgono nel campo della valorizzazione dei prodotti tipici.

*Dott. Fabrizio De Castro*

COORDINATORE DEL PROGETTO Bio&TIPICO DI PUGLIA

I contenuti dell'opera sono stati validati da un nucleo di esperti nelle persone di:

PROF. GIUSEPPE DE BLASI - Dip. di Economia e Politica agraria, Estimo e Pianificazione rurale - DEPAR

PROF. VITO VINCENZO BIANCO - Dip. di Scienze delle Produzioni vegetali

PROF. MARCO GOBBETTI - Dip. di PROTEZIONE DELLE PIANTE E MICROBIOLOGIA APPLICATA

PROF. FRANCESCO FARETRA - Dip. di PROTEZIONE DELLE PIANTE E MICROBIOLOGIA APPLICATA

DOTT. SEBASTIANO VANADIA - CNR - ISPA - Istituto Scienze delle Produzioni Alimentari

Dott.ssa Maria Cefola - CNR-ISPA

Dott.ssa Mara Semeraro - IAM-B

Sig.ra Elisabetta Verroca - DEPAR

REGIONE PUGLIA, Assessorato alle Risorse Agroalimentari, Dott. Mauro De Lucia, Dott. Vito Pavone, Dr.ssa Marina Bello, Dr.ssa Maria Teresa D'Arcangelo.

Dott. Sergio D'Oria

Progetto grafico e impaginazione: **EDIT Copyright**

Per le foto utilizzate all'interno dell'opera si ringrazia:

Università degli Studi di Bari, C.C.I.A.A. di Lecce, Angelo Costantino, Damiano Ventrelli, Prof.ssa Emilia D'Urso, Prof. Paolo Amirante, Dr.ssa Antonella Tamborrino, Lucia Lazari, Leonardo Picerno, Dott. Ernesto Giannetta, Di Giuseppe Gaetano.

La foto del grano dei morti è tratta dal volume "Altamura Antichi Saponi"; la foto della meloncella è tratta dal "Catalogo sementi Zagaria"; alcune delle foto delle olive sono tratte dal volume "Olio: Contributo alla caratterizzazione del germoplasma olivicolo pugliese", a cura dell'Istituto Sperimentale per la Olivicoltura - Renale (CS).

Stampato presso Grafica 080 - Stabilimento di Modugno (BA)

In copertina: foto Luca De Napoli

© 2006 REGIONE PUGLIA - ASSESSORATO ALLE RISORSE AGROALIMENTARI

Edizioni: **edit** Copyright

Prima edizione - Ottobre 2006

*Tutti i diritti sono riservati.  
Volume non in commercio*



REGIONE PUGLIA  
ASSESSORATO RISORSE AGROALIMENTARI

**P**er chi volesse conoscere la storia della Puglia attraverso i suoi sapori, la lettura di questo atlante sarebbe utile ad acquisire informazioni sulle produzioni tipiche pugliesi. Nomi, categorie, immagini, caratteristiche nutrizionali, processi produttivi, brevi descrizioni per illustrare oltre 200 prodotti che raccontano la Puglia.

**L'Atlante dei Prodotti tipici agroalimentari di Puglia** è un utile strumento di conoscenza, una finestra aperta su un mondo a molti sconosciuto, una luce su ciò che in modo autentico rappresenta la Puglia.

La Regione Puglia è impegnata a disegnare un nuovo scenario per l'agroalimentare pugliese sostenendo il recupero e la valorizzazione di processi produttivi che trovano il loro sviluppo nel rispetto della tradizione. Un ritorno alle radici, alla genuinità, alla purezza, all'elemento natura, al concetto di rispetto per ciò che ci circonda. Un percorso difficile che nasce dalla volontà di perseguire un fine: la promozione del gusto inteso come sintesi delle acquisizioni sensoriali.

Per promuovere il gusto è necessario tornare alle origini.

L'atlante è un viaggio nel tempo, nei profumi, nei colori, nei sapori, nelle terre di Puglia. È la riscoperta dei valori di una terra generosa di frutti e di emozioni.

DOTT. ENZO RUSSO  
ASSESSORE ALLE RISORSE AGROALIMENTARI

# INDICE

PRESENTAZIONE DEL VOLUME	3
CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE	7
CONDIMENTI	25
FORMAGGI	27
PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI	45
PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA	99
PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA	145
PREPARAZIONE DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI	147
PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)	153
PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI INSERITI NELLA 6 <sup>a</sup> REVISIONE DELL'ELENCO NAZIONALE CON D.M. DEL 10/07/2006	159
PRODOTTI DOP	209
PRODOTTI IGP	221
PRODOTTI DOC E IGT	225

• Per le etichette nutrizionali sono stati utilizzati i valori riportati nelle seguenti banche dati:  
- Banca dati INRAN ed. 1997  
- Banca dati di composizione degli alimenti per studi epidemiologici in Italia (© 2000 Istituto Europeo di Oncologia)  
- USDA National Nutrient Database for Standard Reference  
- Valori analitici del CNR  
Per la realizzazione delle etichette nutrizionali dei prodotti di gastronomia sono state fatte stime sulla base della ricetta rilevata.

• I prodotti tradizionali non riportati in questo Atlante sono stati elusi per informazioni incomplete.





# CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE







## CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

**Categoria del prodotto:**

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI MARTINA FRANCA (TA)



Il capocollo di Martina Franca è un insaccato ottenuto da carne di suini nati ed allevati in maniera estensiva nel territorio di Martina Franca. La tecnologia di produzione prevede alcune fasi caratteristiche come il trattamento mediante vino cotto e l'affumicatura. Il capocollo di Martina Franca ha un colore rosso vinoso intenso ed un aroma pronunciato legato all'uso di spezie ed alla affumicatura. La consistenza è morbida ed il sapore fragrante con sensazione acida impartita dal vino cotto e ben sostenuta dalla qualità della carne.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	40	21	40	1,4	-	450 kcal

#### Processo Produttivo

Il capocollo di Martina Franca è un insaccato ottenuto da carne di suini nati ed allevati in maniera estensiva nel territorio di Martina Franca. La materia prima è costituita dalla porzione superiore del collo del maiale e da una parte della spalla. Dopo salatura della carne, è eseguito il lavaggio in vino cotto (vino bianco martinese), la miscelazione con aromi di erbe locali, l'investitura e legatura nel budello di maiale, così da formare pezzature di forma cilindrica e peso di 0,5-2 kg. Il processo di affumicatura ha luogo bruciando il legno e la corteccia di un fragno originario dei Balcani e presente solo in alcune zone della Puglia. La stagionatura ha una durata di ca. 3 mesi.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Le testimonianze storiche descrivono lavorazioni di carni suine secondo il protocollo usato per la produzione del capocollo di Martina Franca fin dal secolo XVII.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## CARNE ARROSTO DI LATERZA

<b>Categoria del prodotto:</b>	CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	IL COMUNE DI LATERZA (TA)

La carne arrosto di Laterza è un prodotto a base di tagli di carne fresca ovina e caprina, mista a cipolle rosse di Acquaviva delle Fonti, destinato alla cottura arrosto. L'aspetto, il colore, la consistenza ed il sapore sono caratteristici della carne ovi-caprina.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	79	16	3	1,1	0,2	95 kcal

#### Processo Produttivo

Tagli di carne ovina e caprina, macellati freschi, lavorati a mano e selezionati con peso uniforme di 80-100 g ciascuno, sono infilzati alternativamente con spicchi di cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti su spiedi di acciaio, precedentemente trattati alla fiamma in forno a legna.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Ristorazione - Negozi specializzati.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Sagra del pane e dell'arrosto di Laterza, Laterza (TA) nel mese di Settembre.



## CERVELLATA

**Categoria del prodotto:**

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI TORITTO (BA)



La cervellata si presenta come un classico insaccato fresco, in budella naturali. La lunghezza dipende dalle budella e dalla maestria del macellaio, mentre il diametro è solitamente di 1-1,5 cm. Il colore è variabile ed è in funzione esclusivamente delle carni utilizzate e può variare dal rosa scuro al rosso chiaro. L'odore è caratteristico e deriva da una miscela di odori di formaggio e di carne di maiale. La caratteristica dell'odore si riscontra anche in bocca al momento dell'assaggio.

Il prodotto viene venduto al banco della macelleria sfuso. E' confezionato solo su richiesta del cliente e/o per l'esportazione in altre regioni, in contenitori in plastica per alimenti di dimensioni variabili (250 g, 500 g, 1 kg), coperti con un film di pellicola trasparente ed etichettata.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	54	15	27	0,6	-	305 kcal

### Processo Produttivo

La preparazione della cervellata di Toritto rappresenta quasi un rito per i macellai e per tutti coloro che assistono alla preparazione. Vengono selezionate le parti più umide dell'animale sia del bovino che del suino, le carni scelte, sgrassate accuratamente, vengono macinate separatamente nel tritacarne e poi miscelate in opportune proporzioni (70% bovino e 30% suino). All'impasto di carne bovina-suina ottenuto vengono aggiunti aromi tipo basilico fresco, aglio, pepe e sale. L'impasto aromatizzato viene macinato nel tritacarne allo scopo di omogeneizzare la carne e gli aromi. Al composto rimacinato si aggiunge acqua e formaggio pecorino grattugiato e si impasta il tutto (con le mani o con una impastatrice meccanica) fino ad ottenere un impasto omogeneo ed abbastanza umido. L'impasto è così pronto per l'insaccamento, in budella naturale, con l'ausilio di una macchina "insaccatrice". La cervellata è così pronta per la vendita.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

Uno dei primi documenti cartacei riscontrato sul territorio è un attestato conferito a Macchia Giovanni vincitore della prima edizione della sagra della cervellata svolta in località Quasano il 20 agosto 1973.

### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - Vendita diretta in azienda - Vendita per corrispondenza.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Iniziative di promozione

Sagra della Cervellata, a Toritto (BA) seconda settimana di Settembre.



## FEGATINI DI LATERZA

<b>Categoria del prodotto:</b>	CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	IL COMUNE DI LATERZA (TA)

I fegatini di Laterza sono un prodotto a base di interiora di agnello o capretto avvolti con budella degli stessi animali e aromatizzate con prezzemolo e timo. L'aroma è caratteristico ed è derivato dagli ingredienti.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	76	12	6	2	-	105 kcal

#### Processo Produttivo

Gli ingredienti sono budella di agnello da latte, interiora, quali cuore, fegato, polmoni, milza e reni, sale ed erbe aromatizzanti come prezzemolo e timo. Le budella sono trattate in soluzione salina, lavate e risciacquate con acqua corrente. Le interiora sono macellate fresche e tagliate a punta di coltello. La cottura è generalmente effettuata allo spiedo nel forno a legna per ca. 20 min.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Ristorazione - Vendita diretta in azienda - Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Sagra del pane e dell'arrosto di Laterza, Laterza (TA) nel mese di Settembre.



## LARDO DI FAETO

**Categoria del prodotto:**

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

**Altre denominazioni:**

REJ DE FAITE

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI FAETO (FG)



Il lardo di Faeto ha forma rettangolare, variabile, con uno spessore non inferiore a 3 cm; esternamente la parte inferiore conserva la cotenna, mentre quella superiore è ricoperta dal sale di stagionatura, da foglie d'alloro e pepe a granello; può essere presente una striscia di magro. Se il lardo è destinato alla cucina per la preparazione dei piatti tipici locali, non si impiegano le spezie. Nel complesso il prodotto appare umido, di consistenza omogenea e morbida, di colore bianco, leggermente rosato, con, eventualmente, una striscia di magro al centro. Il profumo è aromatico e tenue, il sapore fresco quasi dolce e molto delicato. Il "lardo di Faeto" può essere venduto a pezzo in confezioni sottovuoto o a peso in base alla richiesta del consumatore al momento dell'acquisto.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	4	-	94	-	-	855 kcal

#### Processo Produttivo

Il lardo viene lavorato entro e non oltre 72 ore dalla macellazione, rifilato, massaggiato con sale e collocato in vasche di legno (un tempo si usavano le madie) o acciaio e ricoperto di sale grosso.

Resta a riposo nelle vasche per almeno 48 ore. Viene, quindi lavato per togliere il sale in eccesso e cosperso di foglie di alloro e pepe a granello. Il lardo è posto a stagionare per un periodo di circa 60 giorni, fino ad un massimo di 90 giorni se lo spessore del lardo è maggiore; si appende con un uncino (la n'gginne) ad un'asta di legno (la ppèrge), in luogo areato: l'umidità portata dal fiume Celone che scorre ai piedi del paese, la "finezza" dell'aria di montagna fanno la loro parte durante la fase della stagionatura.

#### Periodo di produzione

Settembre-Maggio.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione moderna - Dettaglio tradizionale - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Il Lardo di Faeto deve necessariamente essere collegato alla Sagra del Maiale (giunta alla 23° edizione) e alla Sagra del Prosciutto (43° edizione) a Faeto, in quanto derivato del maiale, molto apprezzato dagli assidui frequentatori del posto.



# MUSCHISKA

<b>Categoria del prodotto:</b>	CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LE ZONE COLLINARI E MONTANE GARGANICHE E IL COMUNE DI RIGNANO GARGANICO (FG)

La muschiska è un prodotto a base di carne di capra, pecora o vitello essiccata. Per la preparazione sono usati le parti più magre dell'animale. La colorazione è più scura rispetto alla carne fresca a causa della disidratazione ed ossidazione durante il processo di essiccazione. I tagli di carne essiccata sono larghi 2-3 cm e lunghi 20-30 cm. L'aroma e il sapore sono caratteristici e dipendono dal tipo di carne utilizzato per la preparazione.



## Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	20	33	39	1,1	-	487 kcal

### Processo Produttivo

I tagli più magri di carne di capra (razza Garganica), pecora (Razza Gentile di Puglia) o vitello (razza Podolica) sono disossati e tagliati trasversalmente alla nervatura per formare delle strisce larghe 2-3 cm e lunghe 20-30 cm. Le strisce di carne sono condite con sale, semi di finocchio, peperoncino e aglio e sottoposte ad essiccazione su appositi vassoi all'interno di essiccatori a temperatura ed umidità controllati. Il prodotto è commercializzato come tale o anche confezionato sottovuoto e la sua conservazione è garantita per lunghi periodi (3-10 mesi) in funzione del tipo di confezionamento.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

La muschiska è un prodotto legato alla tradizione gastronomica della provincia di Foggia, ed in particolare del comune di Rignano Garganico. Il nome deriva probabilmente dal vocabolo marinaro "mosciame" che indica la preparazione di pesce essiccato al sole. La carne essiccata al sole costituiva, in passato, l'unico metodo di conservazione e l'unica possibilità per i pastori di poter mangiare carne durante il periodo della transumanza. L'origine può risalire ai pastori romani o dauni o addirittura alla "Regia Dogana della Mena delle Pecore di Puglia" ed alla "Locazione d'Arignano", una delle poste più importanti del sistema doganale degli Aragonesi.

### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Iniziative di promozione

Sagra della muschiska e del vino rosso, a San Giovanni Rotondo (FG) nel mese di Agosto.



## PROSCIUTTO DI FAETO

**Categoria del prodotto:**

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI FAETO (FG)



Il prosciutto di Faeto è ottenuto dal maiale nero di Capitanata, specie autoctona presente nel territorio del Sub-Appennino. I suini sono allevati in agro di Faeto, principalmente in località Piano Maggese/Scavo, con sistema biologico, allo stato brado. La pezzatura media è di 12-13 kg. Il colore è rosso mattone con lardo roseo, il sapore e il profumo sono marcati, anche in base alla quantità di spezie utilizzate.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	44,8	26,2	22	-	-	302 kcal

#### Processo Produttivo

Il prosciutto di Faeto è ottenuto dal quarto posteriore del suino, è lavorato manualmente e salato a secco in tini di legno, possibilmente in abete o pino. Dopo salatura, i prosciutti sono lavorati con acqua e aceto, e massaggiati. Segue la stagionatura in locali freschi ed arieggiati. Dopo ca. 4 mesi, è eseguita la stuccatura con sale e la "sugnatura", mediante farina mista a strutto, pepe o peperoncino. La stagionatura si protrae per un periodo non inferiore a 12 mesi. Sembrano essere importanti le condizioni climatiche della zona che, in considerazione dell'altitudine (866 m) e della vicinanza del fiume Celone, garantiscono condizioni appropriate di temperatura ed umidità. La pezzatura media dei prosciutti è di 12-13 kg.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

La sagra del prosciutto di Faeto che si tiene nell'omonimo paese da molti anni è una testimonianza culturale e gastronomica della tradizione legata a questo prodotto.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Sagra del prosciutto di Faeto, prima domenica di Agosto.



## SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO DELL'ALTA MURGIA

**Categoria del prodotto:**

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

L'ALTA MURGIA ED IN PARTICOLARE DEI COMUNI DI ALTAMURA, GRAVINA, POGGIORSINI, SPINAZZOLA (BA E BÁT)

La salsiccia a punta di coltello dell'Alta Murgia presenta una forma variabile e lo spessore non supera i 3-3,5 cm. Il colore è rosso cupo intervallato da zone bianche (lardo), la consistenza è pastosa, il sapore è caratteristico dolciastro con il prevalere di essenze come il finocchietto ed il peperoncino. La salsiccia è venduta generalmente intera, sia in confezione sottovuoto, sia senza film plastico.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	28,2	22,97	49,39	-	-	529 kcal

#### Processo Produttivo

Per la produzione della salsiccia secca si utilizzano sia le parti magre del maiale (per il 90%), come prosciutto e spalla, sia il lardo (10%) che vengono tagliati a cubetti molto piccoli e si impastano con seme di finocchio, peperoncino, sale e vino bianco locale. L'impasto così ottenuto viene fatto riposare per 24-36 ore in un luogo fresco. Contestualmente si procede al lavaggio accurato delle budella di maiale, ed alla loro macerazione (per circa 24 ore) in una miscela fatta di acqua, bucce o succo d'arancia, semi di finocchio e sale. Passate le 36 ore di riposo/macerazione della carne e delle budella, si passa all'insaccamento eseguito con l'ausilio di una macchina (manuale) chiamata insacatrice. Si formano "corone" o "salsicciotti" dalla lunghezza variabile, che, per circa 12 ore, devono essere poste a riposare su una spianatoia, affinché, attraverso le budella appositamente bucherellate, si liberi acqua ed aria. Segue la "stagionatura" (20-40 giorni) fatta stendendo le corone o i salsicciotti su assi di legno in locali freschi ed arieggiati.

#### Periodo di produzione

Autunno - inverno.

#### Storia e tradizione

La salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia costituisce un prodotto di gran pregio e tradizione tanto che già nel 1966 era inserito nel menu di diversi ristoranti della provincia di Bari.

#### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati - Vendita per corrispondenza.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Sagra della salsiccia a punta di coltello, ultimi giorni di carnevale a Spinazzola (BAT).



## SALSICCIA ALLA SALENTINA

**Categoria del prodotto:**

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

**Altre denominazioni:**

SARDIZZA, SARSIZZA, SATIZZA

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI LECCE



La salsiccia leccese conosciuta anche con il nome di "Sardizza" è un prodotto a base di carne fresca di di diversa origine. La salsiccia della lunghezza di ca. 7-8 cm ha un colore rosastro ed aroma caratteristico derivato dagli ingredienti.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	28	22	47	-	-	511 kcal

### Processo Produttivo

Gli ingredienti sono carne di maiale, vitello, pollo e tacchino in parti uguali, a cui sono aggiunti mortadella (2 g per kg di salsiccia), sale (13 g per kg di salsiccia) ed aromi di arrosto, quali limone, pepe, peperoncino, acqua, vino bianco e prezzemolo. Le parti di carne sono macinate insieme e poste in una bacinella in cui si aggiungono gli altri ingredienti. Si procede, quindi, alla miscelazione degli ingredienti per ca. 15 min fino a quando l'impasto non acquista una consistenza solida. In queste condizioni l'impasto è lasciato sostare per ca. 5 ore, così che la carne si insaporisca degli aromi. Successivamente, l'impasto è insaccato in budella naturali e legato, ottenendo salsicce delle dimensioni di ca. 7-8 cm. Le salsicce possono essere conservate per ca. 2 giorni in condizioni di refrigerazione. La cottura può essere effettuata alla brace, rosolata alla piastra o nell'olio.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

### Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Iniziative di promozione

Sagra della salsiccia e delle orecchiette, a Trepuzzi (LE), nel Salento, nella prima settimana di Settembre.

Sagra della salsiccia e dell'insalata grika, a Martignano (LE) nel mese di Luglio.



## SALSICCIA DELL'APPENNINO DAUNO

**Categoria del prodotto:**

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

L'APPENNINO DAUNO (FG)

La salsiccia dell'Appennino Dauno presenta una grana media, forma a ferro di cavallo dalla lunghezza di circa 30 cm e diametro di circa 10 cm, colore rosso più o meno intenso. Al taglio, appare invece di colore roseo vivo con striature di grasso proprie del lombo suino.

Può essere commercializzata intera, confezionata sottovuoto, in atmosfera modificata, o in trance.

Le salsicce essiccate possono essere vendute senza subire ulteriori lavorazioni o conservate in barattoli sotto strutto di maiale o in olio di oliva extra vergine.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	35	17	47,3	-	-	491 kcal

#### Processo Produttivo

La carne di puro suino (spalla, rifili di prosciutto e di pancetta) accuratamente snervata viene tagliata a punta di coltello.

Gli ingredienti sono: sale, peperoncino piccante frantumato in polvere e semi di finocchio. L'impasto così ottenuto, viene insaccato in budella di maiale accuratamente pulite e sgrassate. Il prodotto viene bucherellato per consentire la fuoriuscita di liquido e quindi sottoposto ad essiccazione in ambienti asciutti ed arieggiati per circa 20-30 giorni.

#### Periodo di produzione

Da settembre a maggio.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione moderna - Dettaglio tradizionale - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

La salsiccia dell'Appennino Dauno deve necessariamente essere collegata alla Sagra del Maiale (giunta alla 23° edizione) e alla Sagra del Prosciutto (43° edizione) a Faeto, in quanto derivato del maiale, molto apprezzato dagli assidui frequentatori del posto.



## SALSICCOTTI DI LATERZA

**Categoria del prodotto:**

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI LATERZA (TA)



Il salsicciotto di Laterza è un prodotto a base di carne fresca di manzo. La salsiccia della lunghezza di ca. 10 cm ha colore rossastro ed aroma caratteristico derivato dagli ingredienti.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	50	16	29	-	-	325 kcal

#### Processo Produttivo

Gli ingredienti sono ritagli di manzo, sale, pepe e prezemolo. Dopo triturazione della carne e miscelazione degli ingredienti in acqua, l'impasto è insaccato in budella naturali di pecora e legato, ottenendo salsicce delle dimensioni di ca. 10 cm. La cottura è generalmente effettuata allo spiedo in forno a legna per ca. 15 min.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Sagra del pane e dell'arrosto di Laterza, Laterza (TA) nel mese di Settembre.



## SOPPRESSATA DELL'APPENNINO DAUNO

**Categoria del prodotto:**

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

L'APPENNINO DAUNO (FG)

La soppressata dell'Appennino Dauno si presenta a forma allungata di lunghezza variabile (esistono differenti pezzature), di colore rosso scuro per la presenza di pepe nero e peperoncino, avvolta da una pellicola naturale. Al taglio, appare invece di colore rosso vivo con striature di grasso proprie del suino. Può essere commercializzata intera o in trancette, confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	32	18	49	-	-	509 kcal

#### Processo Produttivo

La carne di suino viene selezionata, accuratamente snervata, e sottoposta a mondata.

Dopo la fase di mondata, la carne viene tagliata a pezzi e macinata a grana molto grossa, taglio a punta di coltello. Il prodotto, così lavorato, viene impastato e condito con sale, pepe intero, peperoncino piccante ed altre spezie.

L'impasto ottenuto, viene insaccato in budella naturale e legato in modo da dare la dimensione desiderata. Si procede bucherellando il budello, per poi sottoporre il prodotto ad una pressatura (da cui il nome) per circa 48 ore sotto assi di legno massello, per dargli la forma schiacciata e consentire la fuoriuscita del liquido e dell'aria.

Dopo questa fase il prodotto viene sottoposto ad essiccazione in ambienti asciutti ed arieggiati per circa 30 - 45 giorni.

#### Periodo di produzione

Da settembre a maggio.

#### Storia e tradizione

Testimonianze orali e pratiche tramandate di generazione in generazione in tutto il territorio dell'Appennino Dauno, situato interamente in provincia di Foggia, che comprende i comuni di Bovino, Accadia, Anzano di Puglia, Ascoli Satriano, Biccari, Candela, Castelluccio dei Sauri, Castelluccio Valmaggiore, Celle di San Vito, Deliceto, Faeto, Lucera, Monteleone di Puglia, Orsara di Puglia, Panni, Rocchetta Sant'Antonio, Sant'Agata di Puglia, Troia, etc.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione moderna - Dettaglio tradizionale - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

La soppressata dell'Appennino Dauno deve necessariamente essere collegata alla Sagra del Maiale (giunta alla 23° edizione) e alla Sagra del Prosciutto (43° edizione) a Faeto, in quanto derivato del maiale, molto apprezzato dagli assidui frequentatori del posto.



# TOCCHETTO

**Categoria del prodotto:**

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI LUCERA (FG)



Il tocchetto presenta una forma rotondeggiante e schiacciata che ricorda quella della soppressata con eccellenti caratteristiche organolettiche. Viene venduto a pezzi interi dalla lunghezza di circa 10-12 cm e larghezza di 6-8 cm dopo essere stati confezionati sotto vuoto.

## Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	37	21	40	1,4	-	450 kcal

### Processo Produttivo

Il tocchetto si ricava dalla lonza del suino disossata e tagliata a pezzetti più o meno regolari, ortogonalmente al pezzo anatomico. I pezzetti di carne così tagliati vengono salati, conditi e lasciati riposare in salamoia con spezie e aromi tipici del posto per una settimana.

Dopo sette giorni la carne viene insaccata in budella naturale, quindi il tocchetto è appeso per qualche giorno a sgocciolare, poi viene compresso tra assi di legno.

Infine viene sistemato in cantine arieggiate dove resta per circa un mese, visitato periodicamente per il controllo della stagionatura.

### Periodo di produzione

Da settembre a maggio.

### Storia e tradizione

Il tocchetto è un alimento inventato dai pastori del XVIII secolo come pasto da consumare durante la transumanza dai monti dauni alla pianura del tavoliere. La forma schiacciata è dovuta al fatto che usavano mettere il tocchetto sotto la sella del proprio animale da soma.

### Tipologia di commercializzazione

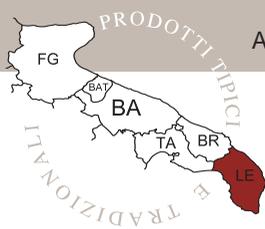
Distribuzione moderna - Dettaglio tradizionale.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Iniziative di promozione

Il tocchetto di Lucera deve necessariamente essere collegato alla Sagra del Maiale (giunta alla 23° edizione) e alla Sagra del Prosciutto (43° edizione) a Faeto, in quanto derivato del maiale, molto apprezzato dagli assidui frequentatori del posto.



## TURCINELLI

<b>Categoria del prodotto:</b>	CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA PROVINCIA DI LECCE

I turcinelli (turcinieddhi), conosciuti anche come "Mbodi", "Gnumarieddi" o semplicemente come involtini di fegato, sono un prodotto a base di interiora di capra e agnello. Sono di forma cilindrica e piccole dimensioni (diametro 2-3 cm, lunghezza 8-12 cm). L'aroma è caratteristico e derivato dagli ingredienti.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	76	12	6	2	-	105 kcal

#### Processo Produttivo

Gli ingredienti sono interiora di capra ed agnello, quali cuore, fegato, polmoni e milza, sale, pepe e prezzemolo. Le varie interiora sono tagliate in parti di piccole dimensioni e miscelate con gli altri ingredienti. L'intestino è preparato con una serie di lavaggi in acqua salata, acqua e limone e, quindi, lasciandolo asciugare per alcune ore. Si procede alla preparazione del budello con la rifilatura in strisce longitudinali. In seguito le interiora e gli altri ingredienti sono avvolte con le strisce di budellini o membrana peritoneale di agnello o capretto da latte in maniera da formare dei piccoli cilindri. E' consigliata la cottura alla brace.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Vendita per corrispondenza - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Sagra dei turcinelli a Crispiano (TA), nel mese di Luglio.



# ZAMPINA

**Categoria del prodotto:**

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI SAMMICHELE DI BARI (BA)



La zampina è un prodotto a base di carne mista fresca (bovino, ovino e suino) ed altri ingredienti che si presenta a forma di spirale ed è fermata da spiedini. Le dimensioni sono di 70-100 cm per kg di prodotto. Ha un colore rosso più o meno intenso. E' commercializzata sotto forma di prodotto sfuso in piccole e medie macellerie. Nei grandi supermercati è possibile trovare la Zampina confezionata in vaschette ad atmosfera controllata per prolungare la qualità e freschezza. Questo tipo di confezionamento consente di mantenere il prodotto in ottimo stato per circa 7-8 giorni, senza utilizzare conservanti e senza alterazioni del colore.

## Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	48	14	37	-	-	389 kcal

### Processo Produttivo

La preparazione è effettuata con carne mista, bovina (primo taglio), ovina (ritagli) e suina (ritagli), tritata al momento e condita con formaggio pecorino 50 g, basilico 10 g, pomodoro 200 g, sale 18 g e pepe 2 g per kg di prodotto. L'impasto è insaccato in budella di agnello o capretto. Il prodotto deve essere conservato in condizioni di refrigerazione ed essere consumato entro qualche giorno dalla preparazione.

Generalmente, la zampina si arrotola in spire e si cuoce alla brace.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

Alla zampina è legata una importante manifestazione della cucina tipica regionale. La Sagra della Zampina è sorta nel 1967 con il fine di promuovere e commercializzare i prodotti tipici di Sannicelle di Bari, grazie agli operatori del settore che, attenti alle tradizioni popolari, continuano a credere nella tipicità e qualità dei prodotti alimentari. La zampina è conosciuta per il suo particolare gusto e per il tradizionale protocollo di produzione.

### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Iniziative di promozione

Sagra della Zampina, del bocconcino e del buon vino, a Sannicelle di Bari (BA), nell'ultimo sabato di Settembre.





## CONDIMENTI





## SUGO ALLA ZIA VITTORIA

<b>Categoria del prodotto:</b>	CONDIMENTI
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA PROVINCIA DI FOGGIA

Il sugo alla zia Vittoria è un condimento dal gusto molto intenso, dovuto proprio al miscuglio dei diversi ingredienti utilizzati. Il prodotto viene commercializzato in vasetti di vetro di varia capienza.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	87	1	8	3	1	89 kcal

#### Processo Produttivo

In una pentola si versa olio extravergine di oliva, in cui si fanno soffriggere aglio e cipolla, e quando hanno raggiunto la colorazione dorata si aggiungono pomodori, peperoni e sedano tagliati a pezzi. Una volta cotto il tutto si passa con uno spremipomodoro, si aggiunge il sale e si conserva in vasetti di vetro che vanno successivamente sterilizzati a bagnomaria o con un pastorizzatore.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



# FORMAGGI







## BURRATA

**Categoria del prodotto:** \_\_\_\_\_

FORMAGGI

**Altre denominazioni:** \_\_\_\_\_

-

**Area di origine del prodotto:** \_\_\_\_\_

LA PROVINCIA DI BARI E BAT



La burrata è un formaggio fresco ottenuto da latte vaccino, con uno strato esterno di pasta filata che contiene al suo interno pezzi di pasta filata e panna, ottenuta per affioramento.

La forma è sferica ed il peso variabile da 300 g a 1 kg.

La superficie è liscia e lucente, senza crosta, di colore bianco latte, e la struttura è fibrosa a sfoglie sovrapposte, che rilascia al taglio per leggera compressione del liquido lattiginoso.

La pasta può presentare distacchi in cui si accumula tale liquido lattiginoso.

Il sapore è tipico di latticino fresco, tendente all'acidulo.

L'odore è tipico della panna, fragrante, delicato, con una nota di latte lievemente acidulo.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	52	13	26	1,9	-	294 kcal

### Processo Produttivo

Il latte vaccino filtrato e pastorizzato è acidificato fino a pH 6,1-6,2 mediante siero-innesto naturale, ottenuto dal siero della lavorazione del giorno precedente lasciato a temperatura ambiente. La coagulazione, previo riscaldamento del latte a 35-36°C, è ottenuta in 20-25 minuti mediante aggiunta di caglio bovino liquido. La rottura della cagliata è eseguita con uno spino di legno o acciaio a forma di "lira" o "cipolla" fino ad ottenere granuli delle dimensioni di un cece o nocella. Dopo sedimentazione, la cagliata è estratta manualmente e posta a maturare (2-4 h) su tavoli di acciaio a temperatura ambiente. La filatura della pasta avviene mediante immersione in acqua calda, eventualmente addizionata di sale, alla temperatura di 85-90°C. La pasta è modellata a forma di sfera, all'interno della quale è praticata una cavità in cui vengono aggiunti pezzi di pasta filata e panna, ottenuta per affioramento. Dopo la formatura a caldo della pasta, i singoli pezzi sono posti in acqua potabile fredda per tempi variabili (20-30') in funzione delle dimensioni, fino al rassodamento. Qualora non sia previsto l'uso di acqua addizionata di sale nella fase di lavorazione precedente, può essere prevista la salatura in salamoia. La burrata è venduta sfusa o previo confezionamento in vaschette o sacchetti di plastica, immediatamente dopo rassodamento della pasta.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno

### Storia e tradizione

Le prime notizie sulla produzione della burrata risalgono ai primi anni del Novecento, presso le "masserie" di Andria.

### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Ristorazione

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Iniziative di promozione

Sagra della Burrata ad Andria (BAT) nel mese di Ottobre.



# CACIO

**Categoria del prodotto:** FORMAGGI  
**Altre denominazioni:** -  
**Area di origine del prodotto:** LA REGIONE PUGLIA

Il cacio è un formaggio ottenuto da latte di pecora o di capra, allevate in Puglia, miscelato con latte vaccino. Le sue caratteristiche organolettiche sono strettamente correlate al tipo di alimentazione del bestiame. Ha forma cilindrica (diametro 26-30 cm, scalzo 6-12 cm) a piatti piani. Se stagionato presenta crosta spessa di colore marrone scuro. La pasta è compatta, tenace ed asciutta e presenta occhiatura evidente ed irregolare. Il sapore è intenso, a volte piccante; l'odore è gradevole. Se consumato fresco (senza maturazione) oppure ad un mese circa dalla produzione ('nciratu) si presenta più burroso, sapido e di odore gradevole.



## Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	60	17	21	-	-	257 kcal

### Processo Produttivo

Il latte crudo di pecora o capra, aggiunto al latte vaccino è filtrato direttamente sulla caldaia di rame stagnata, attraverso teli di cotone a trama fine o con un colino a rete fine ed è portato alla temperatura di 35 °C a fuoco diretto, addizionato di caglio liquido di agnello o vitello (170-200 mL/t). La coagulazione avviene in 30 minuti e dopo 15 minuti circa di rassodamento, il coagulo è rotto con un bastone di legno detto "ruotolo". La cagliata è lasciata a riposo per qualche minuto e pressata manualmente sul fondo della caldaia. Successivamente è estratta con schiumarola e trasferita in fiscelle di giunco (fische) poste a spurgare su piani di legno inclinati. Le forme sono pressate manualmente e rigirate all'interno delle fiscelle al fine di attribuire al prodotto la forma finale; successivamente sono trasferite sui ripiani di legno ed impilate per 2-3 ore sotto forme di formaggio prodotte nei giorni precedenti.

La salatura è eseguita a secco, cospargendo con sale grosso dapprima il piatto superiore ed, il giorno successivo, la superficie rimanente. Le forme, ancora nelle fiscelle, sono lasciate sotto carico per 2-3 giorni, cambiandole di posizione nella pila.

Successivamente si estraggono dalla fiscella e si portano nei locali di stagionatura.

### Periodo di produzione

Ottobre-Maggio

### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Ristorazione - Vendita diretta in azienda - Vendita per corrispondenza.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## CACIOCAVALLO

**Categoria del prodotto:** FORMAGGI  
**Altre denominazioni:** -  
**Area di origine del prodotto:** LA REGIONE PUGLIA



Il caciocavallo è un formaggio a pasta filata semidura, ottenuto da latte vaccino. La forma è a pera con testina ed il peso variabile da 1 a 3 kg. La crosta è sottile, liscia, di marcato colore giallo paglierino. La pasta è omogenea, scagliosa nelle forme a lunga stagionatura, con lieve occhiatura, e di colore bianco o giallo paglierino più intenso verso l'esterno. Il sapore, influenzato dal periodo di stagionatura, può variare da molto delicato a piccante.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	30	37	31	2,3	-	436 kcal

### Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte vaccino crudo è acidificato per aggiunta di siero-innesto naturale, derivante da precedenti lavorazioni. La coagulazione, previo riscaldamento del latte ad una temperatura di ca. 40°C, è ottenuta mediante aggiunta di caglio bovino liquido (35-40 ml per 100 kg). L'uso del caglio di capretto in pasta influisce sul sapore piccante del formaggio. La rottura manuale della cagliata mediante spini di legno è proseguita fino ad ottenere granuli della grandezza di un cece. La sosta della cagliata sotto siero è protratta per un tempo di 2-3 h. La filatura avviene in acqua bollente e la cagliata è modellata nella classica forma a pera con testina. Le singole forme sono poste in acqua fredda per tempi variabili in funzione delle dimensioni, fino a rassodamento. La salatura avviene in salamoia alla temperatura di 15-20°C. Le forme rimangono immerse nella salamoia per un tempo pari a ca. 8-9 h per kg di prodotto. In funzione della tipologia, la maturazione è protratta per un periodo di 3-6 mesi alla temperatura di ca. 15°C.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

Il nome caciocavallo ha origine dalla modalità di stagionatura delle provole legate insieme, a cavallo di un bastone.

### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Iniziative di promozione

Sagra del caciocavallo, a Monteleone di Puglia (FG), nel mese di Agosto.



## CACIOCAVALLO PODOLICO DAUNO

<b>Categoria del prodotto:</b>	FORMAGGI
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	IL PROMONTORIO GARGANICO E SUB APPENNINO DAUNO (FG)

Il caciocavallo podolico dauno è un formaggio a pasta filata semidura, ottenuto da latte vaccino. La forma è a pera con testina ed il peso variabile da 2 a 3 kg. La crosta è sottile, liscia, lucida di colore giallo alabastro. La pasta è friabile, scagliosa, nella varietà a lunga stagionatura, con lieve occhiatura e di colore giallo intenso. Il sapore, influenzato dal periodo di stagionatura, è generalmente molto intenso, anche piccante. I prodotti presentano il marchio a fuoco, apposto dall'azienda produttrice, che certifica la conformità ed indica il tempo minimo di stagionatura. Lo stesso marchio è presente anche nei prodotti venduti in porzioni.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	40	26	25	0,2	-	330 kcal

#### Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte vaccino crudo di razza podolica è acidificato per aggiunta di siero-innesto naturale, derivante da precedenti lavorazioni. La coagulazione, previo riscaldamento del latte ad una temperatura di ca. 40°C, è ottenuta mediante aggiunta di caglio bovino liquido (ca. 25 ml per 100 kg). La rottura manuale della cagliata mediante spini di legno si prosegue fino ad ottenere granuli della grandezza di un chicco di riso. La sosta della cagliata sotto siero è protratta per un tempo di ca. 3 h, cui segue il taglio in pani ed una successiva sosta di ca. 20 min. I pani sono ulteriormente tagliati in listelle per facilitare la filatura che è eseguita a ca. 80°C in laticello. Con l'operazione di filatura la cagliata è modellata nella classica forma a pera con testina e poi legata con filo di nylon o fibra naturale. Le singole forme sono poste in acqua fredda per tempi variabili in funzione delle dimensioni, fino a rassodamento. La salatura avviene in salamoia alla temperatura di 15-20°C. Le forme rimangono immerse nella salamoia per un tempo pari a ca. 8-9 h per kg di prodotto. In funzione della tipologia, la maturazione è protratta per un periodo di 2-12 mesi alla temperatura di ca. 15°C.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Il nome caciocavallo ha origine dalla modalità di stagionatura delle provole legate insieme, a cavallo di un bastone. La localizzazione degli animali di razza podolica è concentrata quasi esclusivamente sul promontorio Garganico dove l'acqua è scarsa e la sopravvivenza è difficile. La razza podolica si suppone sia stata addomesticata in Medio Oriente nel IV millennio a.C.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## CACIORICOTTA

**Categoria del prodotto:** FORMAGGI  
**Altre denominazioni:** -  
**Area di origine del prodotto:** LA REGIONE PUGLIA



Il cacioricotta è un formaggio ottenuto da latte ovino, caprino o misto, fresco o sottoposto a maturazione per circa 60 giorni. Il formaggio stagionato ha forma cilindrica (diametro di 10-12 cm, altezza di 6-8 cm) e peso variabile da 300 a 600 g. L'aspetto esterno ha un colore giallo paglierino e può presentare le impronte delle fuscelle. La pasta è di colore bianco, friabile e priva di occhiature. Il sapore è delicato, gradevole e tendente al gusto di cotto. L'odore è caratteristico con riferimento al latte ed ai trattamenti tecnologico utilizzati. Il prodotto stagionato può essere usato come formaggio da grattugia per il condimento di piatti tradizionali.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

	Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
<b>STAGIONATO</b>	100%	31	32	32	2,7	-	427 kcal
<b>FRESCO</b>	100%	45	25	25	2,1	-	333 kcal

#### Processo Produttivo

Dopo filtrazione direttamente sulla caldaia di lavorazione con mezzi tradizionali, il latte è riscaldato fino al raggiungimento della temperatura di circa 90°C e successivamente raffreddato a 40-43°C. Si procede, quindi, all'aggiunta di caglio liquido di agnello o vitello. Dopo 25-35 minuti avviene la coagulazione, cui segue il rassodamento della cagliata per circa 5 minuti. La rottura del coagulo mediante spino di legno (ruotolo) è protratta fino ad ottenere granuli delle dimensioni di un chicco di riso. Segue la sosta della cagliata sotto siero per circa 15 minuti, l'allontanamento del siero ed il deposito della cagliata sul fondo della caldaia. L'estrazione della cagliata avviene utilizzando le stesse fuscelle, alte circa 10 cm e con diametro di circa 15 cm, in cui essa è riposta. Segue la pressatura manuale delle forme della durata di 10-15 minuti. Le forme si lasciano ulteriormente spurgare mediante una leggera pressione su tavoli di legno a temperatura ambiente per 16-18 h. La salatura si effettua a secco per 24-48 h. Dopo salatura, le forme sono tolte dalle fuscelle e riposte su un ripiano di legno in locali ventilati per una pre-asciugatura. La cagliata è stagionata per circa 60 giorni, con l'accorgimento di rivoltare e lavare periodicamente le forme. Parte della produzione può essere venduta come prodotto fresco già qualche ora dopo l'ottenimento e senza essere sottoposta a salatura.

#### Periodo di produzione

Stagionale.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Ristorazione - Vendita diretta in azienda  
Vendita per corrispondenza.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## CAPRINO

<b>Categoria del prodotto:</b>	FORMAGGI
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA PROVINCIA DI LECCE

È un formaggio fresco ottenuto da latte crudo di capra. Ha forma cilindrica, superficie rugosa, gusto sapido. Se fresco, ha crosta assente di colore bianco e pasta morbida di colore bianco. Se stagionato ha crosta spessa e dura di colore giallo paglierino, pasta dura con presenza di occhiature e di colore giallino.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi di prodotto stagionato)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	39	28	23	-	-	319 kcal

#### Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte caprino crudo è portato all'ebollizione in caldaie di rame a fuoco diretto, raffreddato fino alla temperatura di 35-40°C ed aggiunto di caglio bovino liquido (25-30 ml per 100 kg). A coagulazione avvenuta (30-40 min), la rottura grossolana della cagliata è eseguita manualmente mediante spini di legno. La cagliata è raccolta e posta in fiscelle, dove si esegue la salatura a secco. In funzione del tipo di formaggio la fase di maturazione può essere quasi assente (2-3 gg) fino ad arrivare a 3-4 mesi per il formaggio da grattugia.

#### Periodo di produzione

Stagionale; dall'autunno alla primavera.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## GIUNCATA

<b>Categoria del prodotto:</b>	FORMAGGI
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA REGIONE PUGLIA



La giuncata è un formaggio fresco ottenuto da latte vaccino, ovino, caprino o misto. La forma può essere rettangolare o cilindrica ed il peso variabile da 300 a 500 g. L'aspetto esterno ha un colore bianco, con superficie liscia e lucente. La pasta è molto fragile e ricca di siero. L'odore e il sapore sono caratteristici, delicati e di latte.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	70	9	12	5	-	164 kcal

#### Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte crudo vaccino, ovino, caprino o misto è riscaldato alla temperatura di 32-38°C in caldaie di rame stagnato ed aggiunto di caglio bovino liquido (ca. 10 ml per 100 kg). La coagulazione avviene in 25-30 min, a cui seguono 15-25 min di rassodamento. Quindi, si procede alla posa del coagulo per ca. 1 h su fascere di giunco, mediante cucchiari a forma circolare (cazzaruola) usati anche per facilitare lo spurgo del siero. Il formaggio è venduto come prodotto fresco già dopo qualche ora dall'ottenimento, senza essere sottoposto a salatura.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

La giuncata ha origini molto antiche ed è uno dei primi formaggi prodotti dalla tradizione casearia meridionale. Già conosciuta nel Medioevo, era ottenuta mediante l'aggiunta di caglio vegetale "u prufic" (lattice di fico) al latte caldo, immesso direttamente nei canestri di giunco, in cui è commercializzata e da cui deriva il nome. In provincia di Bari era prodotta nelle "Masserie" direttamente dai pastori, all'alba, prima di uscire con il gregge verso i pascoli dell'Alta Murgia. I pastori usavano consumarla, ancora calda, come prima colazione.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



# MANTECA

**Categoria del prodotto:** FORMAGGI  
**Altre denominazioni:** -  
**Area di origine del prodotto:** LA REGIONE PUGLIA

Essendo un prodotto principalmente a base di burro, le caratteristiche organolettiche della manteca dipendono da quelle della crema del latte usata per la trasformazione. La forma è ovoidale o a pera con breve collo o testina ed il peso è di ca. 500 g. La pasta filata esterna è sottile, liscia, di colore bianco o giallo paglierino. Sotto la superficie è visibile la tipica struttura a sfoglie sovrapposte. Il sapore è dolce o leggermente sapido. L'odore è delicato e gradevole.



## Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	45	10	41	0,47	-	411 kcal

### Processo Produttivo

La crema è ottenuta per scrematura centrifuga o in seguito all'affioramento dal latte con una sosta di almeno 10 h. La crema, con un contenuto in grasso non inferiore all'80%, è successivamente raffreddata per 24 h e sottoposta al processo di zangolatura. Il burro così ottenuto è rivestito con pasta filata ed avviato alla salatura in salamoia satura per ca. 24 h. Il prodotto è consumato fresco. Tradizionalmente, le diverse fasi di produzione prevedono la lavorazione del burro in zangole di legno di faggio, la filatura della pasta in tini di legno e la salatura in contenitori di pietra.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## MOZZARELLA O FIOR DI LATTE

<b>Categoria del prodotto:</b>	FORMAGGI
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA REGIONE PUGLIA



La mozzarella è un formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino. La forma può essere diversa (tondeggianti, bocconcini, trecce e nodini) ed il peso variabile da 30 a 300 g in funzione della forma. L'aspetto esterno ha un colore bianco porcellanato, anche tendente al crema tenue in funzione della stagione, con superficie liscia. La pasta ha una struttura fibrosa, che rilascia al taglio liquido lattiginoso per leggera compressione, la consistenza è morbida e leggermente elastica. Il sapore è caratteristico, delicato e tendente all'acidulo, con retrogusto composito derivante da attività enzimatiche. L'odore è caratteristico, delicato, di latte lievemente acidulo.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	58	18	19	0,7	-	246 kcal

#### Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte vaccino crudo è acidificato per aggiunta di siero-innesto naturale, derivante da precedenti lavorazioni avvenute nella medesima azienda o in aziende limitrofe. La coagulazione, previo riscaldamento del latte ad una temperatura di 35-37°C, è ottenuta mediante aggiunta di caglio bovino liquido con attività di chimosina pari almeno al 50%. La rottura manuale della cagliata mediante spini di legno è proseguita fino ad ottenere granuli della grandezza di una nocciola. La maturazione della cagliata avviene sotto siero per un tempo variabile (2-5 h) in relazione al contenuto in fermenti lattici del siero innesto, fino al raggiungimento di valori di pH compresi tra 5,0 e 5,4. La filatura della pasta avviene mediante immersione in acqua calda, eventualmente addizionata di sale, alla temperatura di ca. 90°C (temperatura della pasta 58-65°C). Dopo formatura a caldo della pasta, i singoli pezzi sono posti in acqua potabile fredda per tempi variabili in funzione delle dimensioni, fino a rassodamento. Qualora non sia previsto l'uso di acqua addizionata di sale nella fase di lavorazione precedente può essere prevista la salatura in salamoia. Il confezionamento è effettuato in linea dopo rassodamento del formaggio. Il liquido di governo è costituito da acqua potabile o salsetta ottenuta secondo tradizione.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Sebbene senza un preciso riferimento alla mozzarella pugliese, l'origine di questo derivato caseario sembra risalire al Medio Evo.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Organismi Associativi

Associazioni di produttori locali

#### Iniziative di promozione

Sagra della mozzarella, a Monopoli (BA), nel mese di Agosto.



## PECORINO

<b>Categoria del prodotto:</b>	FORMAGGI
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA REGIONE PUGLIA CON PREVALENZA DELLA ZONA DELLA MURGIA BARESE E DELL'APPENNINO DAUNO

Il pecorino è un formaggio ottenuto da latte ovino, di forma cilindrica. Può avere breve o lunga maturazione. La tipologia a breve maturazione (ca. 1 mese) è a pasta morbida di colore giallo chiaro, con occhiatura quasi assente, e peso di ca. 1 kg.

La tipologia a lunga maturazione (anche 1 anno) presenta una crosta rugosa, coriacea, di colore giallo scuro tendente al marroncino. Il peso può variare da 1 a 3 kg. La pasta è dura con occhiatura lieve e colore giallo paglierino intenso. Il sapore e l'odore sono molto intensi.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	34	25	32	0,2	-	389 kcal

#### Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte ovino crudo è riscaldato in caldaie di rame a fuoco diretto fino alla temperatura di 38-40°C ed aggiunto di caglio di capretto liquido (25-30 ml per 100 kg). A coagulazione avvenuta (ca. 30 min), la rottura manuale della cagliata è eseguita mediante spini di legno chiodati fino ad ottenere granuli della grandezza di un chicco di grano. La cagliata è raccolta e posta in fucelle dalla sezione rotonda di plastica o giunco, dove si esegue una pressatura manuale per favorire l'ulteriore spurgo del siero. Dopo ca. 24 ore di sosta a temperatura ambiente, si esegue la salatura a secco che è ripetuta per 2-3 gg successivi. Le forme (dette pezze) sono estratte dalle fucelle e sottoposte a maturazione che, in funzione della tipologia di prodotto, può durare da 1 a 12 mesi. La stagionatura è eseguita posizionando le forme su tavoli di legno posti in locali freschi e poco luminosi. Tradizionalmente, si esegue anche l'unzione delle forme con olio di oliva ed aceto, nelle cagliate con almeno 2-3 mesi di maturazione.

#### Periodo di produzione

Da fine inverno ad estate inoltrata

#### Storia e tradizione

Il pecorino è uno dei formaggi che vanta la più lunga tradizione casearia della regione Puglia. La sua produzione è legata alla transumanza dei greggi tra le montagne dell'Abruzzo ed il Tavoliere della Puglia. A partire dal 1970, il formaggio pecorino è stabilmente inserito nella documentazione relativa alla storia dei prodotti rustici della regione Puglia.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Sagra del pecorino, a Minervino Murge (BAT), ultima domenica di Marzo.



## PECORINO DI MAGLIE

**Categoria del prodotto:** \_\_\_\_\_

FORMAGGI

**Altre denominazioni:** \_\_\_\_\_

-

**Area di origine del prodotto:** \_\_\_\_\_

LA PROVINCIA DI LECCE E IN PARTICOLARE IL  
COMUNE DI MAGLIE



Il pecorino di Maglie è un formaggio ottenuto da latte ovino a breve o lunga maturazione. La tipologia a breve maturazione (ca. 1 settimana) presenta pasta morbida di colore giallo chiaro, con occhiatura quasi assente, e peso di ca. 1 kg. La tipologia a lunga maturazione presenta una crosta rugosa, coriacea, di colore giallo scuro tendente al marroncino. Il peso può variare da 1 a 15 kg. La pasta è dura con occhiatura lieve e colore giallo paglierino intenso. Il sapore e odore sono molto intensi.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	34	25	32	0,2	-	389 kcal

#### Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte ovino crudo è riscaldato in caldaie di rame a fuoco diretto fino alla temperatura di 35-40°C ed aggiunto di caglio bovino liquido (25-30 ml per 100 kg). A coagulazione avvenuta (30-60 min), la rottura manuale della cagliata è eseguita mediante spini di legno fino ad ottenere granuli della grandezza di un chicco di grano. La cagliata è raccolta e posta in fiscelle dalla sezione rotonda di plastica o giunco, dove si esegue una pressatura manuale per favorire l'ulteriore spurgo del siero. Dopo una breve sosta a temperatura ambiente (1-2 h), si esegue la salatura a secco che è ripetuta ad intervalli di ca. 12 h. In funzione della tipologia, la fase di maturazione può essere di alcuni giorni fino ad 1 anno.

#### Periodo di produzione

Stagionale: da fine inverno ad estate inoltrata

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Mercatino del Gusto: mostra della produzione gastronomica artigianale di pecorino del Salento, burrata e giuncata di Maglie. Si può partecipare ai laboratori del gusto, proiezioni cinematografiche e rassegne librarie. È allestito anche un percorso enogastronomico nei cortili. A Maglie (LE) nella prima settimana di Agosto.



## PECORINO FOGGIANO

<b>Categoria del prodotto:</b>	FORMAGGI
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA PROVINCIA DI FOGGIA E IN PARTICOLARE LA ZONA GARGANICA

Il pecorino foggiano è ottenuto da latte ovino, prevalentemente della razza Gentile di Puglia ed è un formaggio a lunga o breve maturazione. La tipologia a breve maturazione (ca. 1 mese) è a pasta morbida di colore giallo chiaro, con lieve occhiatura, e peso di ca. 1-1,5 kg. La tipologia a lunga maturazione (anche 1 anno) presenta una crosta rugosa, coriacea, di colore giallo scuro tendente al marroncino. Il peso può variare da 2 a 20 kg. La pasta è dura con occhiatura accentuata e colore giallo paglierino intenso. Il sapore e odore sono molto intensi.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	34	25	32	0,2	-	389 kcal

#### Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte ovino crudo di razza Gentile di Puglia è riscaldato in caldaie di rame a fuoco diretto fino alla temperatura di 38-40°C ed aggiunto di caglio di capretto liquido (25-30 ml per 100 kg). A coagulazione avvenuta (ca. 30 min), la rottura manuale della cagliata è eseguita mediante un bastone di legno liscio ed a forma di cucchiaino, detto "m'natur", o liscio e chiodato, detto "spinu", fino ad ottenere granuli della grandezza di un chicco di grano. La cagliata è raccolta mediante colini di plastica e posta in fiscelle dalla sezione rotonda di giunco o vimini, dove si esegue una pressatura manuale per favorire l'ulteriore spurgo del siero. Dopo ca. 24 h di sosta a temperatura ambiente, si esegue la salatura a secco che è ripetuta per 2-3 gg successivi. Le forme (dette pezze) sono estratte dalle fiscelle e sottoposte a maturazione che, in funzione della tipologia di prodotto, può durare da 1 a 12 mesi. La stagionatura è eseguita posizionando le forme su tavoli di legno posti in locali freschi e poco luminosi. Tradizionalmente si esegue anche l'unzione delle forme con olio di oliva ed aceto, a partire da 2-3 mesi di maturazione. La stagionatura può essere anche eseguita ponendo le forme in sacchi di grano con lo scopo di mantenere una maggiore umidità delle forme.

#### Periodo di produzione

Stagionale; da fine inverno ad estate inoltrata.

#### Storia e tradizione

Il pecorino è uno dei formaggi della provincia di Foggia di più lunga tradizione. Le prime notizie risalgono già all'età dei greci. All'epoca degli Aragona erano distinte due varietà, il pecorino foggiano, di grande dimensioni e piccante, ed il pecorino dauno con un periodo di maturazione inferiore. Entrambe erano prodotte con latte di razze ovine locali, derivate da riproduttori di razza Merinos. Negli anni più recenti un'indagine sui generi alimentari di primo consumo nel Comune di Monte Sant'Angelo individua il pecorino foggiano tra gli alimenti di più largo consumo. La Rivista della Fiera dell'Agricoltura di Foggia cita, ca. 50 anni fa, il pecorino foggiano come condimento di piatti tipici della cucina foggiana e come formaggio tipico della zona della Capitanata.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## SCAMORZA

<b>Categoria del prodotto:</b>	FORMAGGI
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA REGIONE PUGLIA



La scamorza è un formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino con un periodo di maturazione di 1 o 2 settimane. Ha forma di pera con breve collo o testina ed il peso è generalmente di 500 g.

La crosta è sottile, di colore bianco o giallo paglierino più o meno intenso in funzione del tempo di maturazione.

Nel sottocrosta e nei primi strati della pasta la struttura è tipicamente a sfoglie sovrapposte. Il sapore è dolciastro o leggermente sapido. L'odore è delicato e gradevole.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	44,9	25	25	1	-	334 Kcal

#### Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte vaccino crudo è riscaldato alla temperatura di 36-38°C in caldaie di rame ed aggiunto di siero-innesto naturale, derivante dalla lavorazione del giorno precedente. La coagulazione del latte è ottenuta in ca. 20-30 min mediante aggiunta di caglio bovino liquido, cui segue il rassodamento della cagliata. La rottura della cagliata mediante spini di legno è proseguita fino ad ottenere granuli della grandezza di una noce. La maturazione della cagliata avviene sotto siero per un tempo variabile da 30 min a 3 h. La cagliata è estratta manualmente con l'aiuto dello spino o schiumarola e lasciata maturare per 4-24 h su piani di legno o acciaio. La filatura della pasta avviene mediante immersione in acqua calda, eventualmente addizionata di sale, alla temperatura di ca. 90°C. Dopo modellatura a forma di pera sormontata da un breve collo o testa, i singoli pezzi sono posti in acqua potabile fredda per tempi variabili, fino a rassodamento. La salatura avviene mediante immersione in salamoia satura per un tempo variabile in funzione delle dimensioni e della sapidità che si desidera ottenere. E' prevista la commercializzazione della scamorza fresca, senza maturazione, oppure può essere prevista una fase di maturazione (scamorza Altamurana) della durata di 7-14 gg. La scamorza può subire anche un processo di affumicatura.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda - Ristorazione

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## SCAMORZA DI PECORA

<b>Categoria del prodotto:</b>	FORMAGGI
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA REGIONE PUGLIA

La scamorza di pecora fresca, presenta pasta tenace, moderatamente elastica, priva di occhiatura. Qualora sottoposta a breve stagionatura (7 - 10 gg.) la pasta aumenta di consistenza perdendo elasticità. Il sapore è gradevole, moderatamente salato, più intenso che nella scamorza vaccina; diviene più marcato nel prodotto stagionato.

Ha la caratteristica forma a pera, con breve collo a testina, su corpo panciuto, derivante dalla formatura manuale. Il peso è variabile da 300 a 600 g.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	40	32	26	0,4	-	364 kcal

#### Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte ovino crudo è riscaldato alla temperatura di 36-38°C in caldaie di rame ed aggiunto di siero-innesto naturale, derivante dalla lavorazione del giorno precedente. La coagulazione del latte è ottenuta in ca. 20-30 min mediante aggiunta di caglio bovino liquido (20-30 ml per 100 kg), cui segue il rassodamento della cagliata (10-15 min). La rottura manuale della cagliata mediante spini di legno, prosegue fino ad ottenere granuli della grandezza di una noce. La maturazione della cagliata avviene sotto siero per un tempo variabile da 30 min a 3 h. La cagliata è estratta manualmente con l'aiuto dello spino o schiumarola e lasciata maturare per 4-24 ore su piani di legno o acciaio. La filatura della pasta avviene mediante immersione in acqua calda, eventualmente addizionata di sale, alla temperatura di ca. 90°C (temperatura della pasta 58-65°C). Dopo modellatura a forma di pera sormontata da un breve collo o testa, i singoli pezzi sono posti in acqua potabile fredda per tempi variabili in funzione delle dimensioni, fino a rassodamento. La salatura avviene mediante immersione in salamoia satura per un tempo variabile (da 10 min a 3 h) in funzione delle dimensioni e della sapidità che si desidera ottenere. E' prevista la commercializzazione della scamorza fresca, senza maturazione, oppure può essere prevista una fase di maturazione della durata di 7-10 gg.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## VACCINO

**Categoria del prodotto:** FORMAGGI  
**Altre denominazioni:** -  
**Area di origine del prodotto:** LA REGIONE PUGLIA



Il vaccino è un formaggio duro (maturazione ca. 8 mesi) o extra-duro (maturazione ca. 24 mesi) ottenuto da latte vaccino. La forma è cilindrica (diametro 20-25 cm e altezza 7-10 cm) ed il peso variabile da 2 a 3 kg. La crosta è leggermente rugosa per effetto della sosta nelle fuscelle, di colore giallo scuro in funzione del periodo di maturazione. La pasta è di consistenza più o meno dura, di colore giallo-biancastro tendente al giallo paglierino e può presentare una lieve occhiatura. Il sapore è piacevole, pronunciato, leggermente acidulo.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	61	18,7	19,5	-	-	253 kcal

#### Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte vaccino crudo è riscaldato alla temperatura di 36-38°C ed aggiunto di siero-innesto naturale, ottenuto dalla lavorazione del giorno precedente. La coagulazione del latte è ottenuta mediante aggiunta di caglio bovino liquido (35-40 ml per 100 kg). La rottura meccanica o manuale della cagliata mediante spini di legno prosegue fino ad ottenere granuli della grandezza di un chicco di riso. Dopo estrazione dal siero, la cagliata è posta in fuscelle di vimini, giunco o plastica, pressata per favorire l'ulteriore spurgo di siero e lasciata sostare per ca. 24 ore. La salatura è eseguita a secco, all'interno delle stesse fuscelle ed è ripetuta per 2-3 gg successivi. Successivamente, le forme di cagliata sono estratte dalle fuscelle ed avviate alla fase di maturazione che si protrae per 8-24 mesi in funzione della varietà di formaggio.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

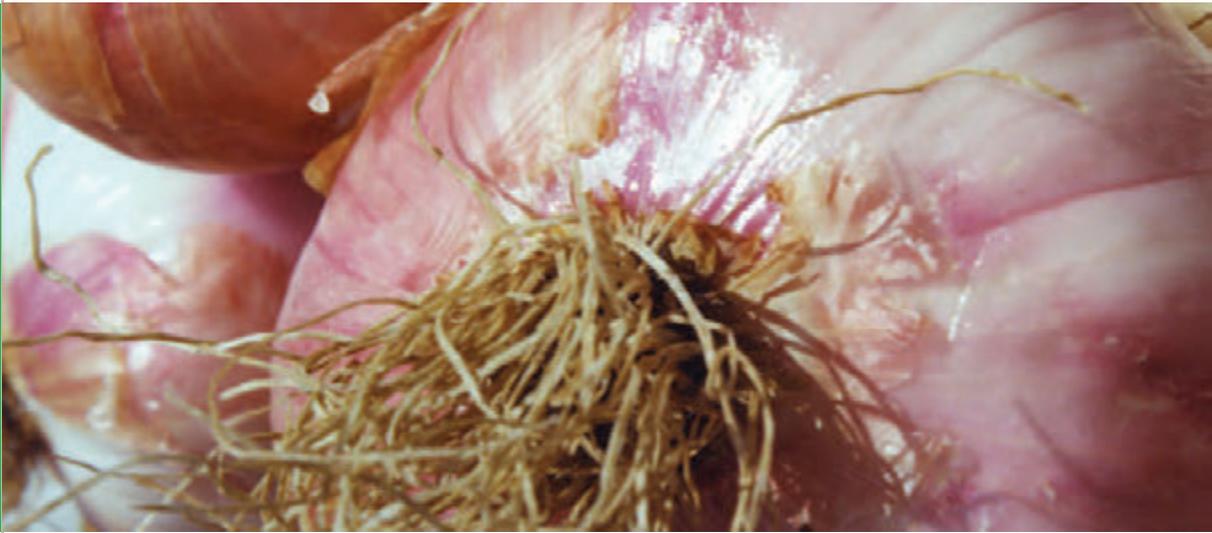
#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).





# PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI







## ARANCIA BIONDA DEL GARGANO

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

I COMUNI DI ISCHITELLA, VICO DEL GARGANO, RODI GARGANICO (FG)



L'arancia bionda del Gargano, *Citrus sinensis* (L.) Osbeck, ha un peso che varia da 150 a 200 g, forma leggermente oblunga, con collare nella zona del peduncolo, buccia particolarmente coriacea di colore giallo oro, sapore dolce e profumo caratteristico.

Il prodotto viene venduto in cassette di plastica, cartone o legno con peso differente secondo le richieste del cliente.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	87	0,7	0,2	7,8	1,6	34 kcal

### Processo Produttivo

Le tecniche colturali sono abbastanza simili a quelle eseguite per altre cultivar di arancia. In particolare la potatura si effettua principalmente in primavera ma ci possono essere richiami durante altri periodi e tende a dare all'albero la forma di un "globo" o di una "cupola cava all'interno". L'irrigazione di "soccorsi" avviene nei periodi caldi in base alla necessità della pianta con la tecnica tradizionale della conca: sotto ogni albero si scava una conca che si riempie d'acqua attraverso un sistema di canaletti. Per quanto riguarda la difesa, si fanno trattamenti contro la fumaggine e la mosca della frutta, quando necessarie. La fioritura avviene 1-2 volte all'anno, ma la seconda fioritura quando c'è non è produttiva tanto che, a volte, si raccolgono i fiori e si vendono ad industrie cosmetiche. Gli alberi generalmente hanno almeno 80 anni. Le arance vengono raccolte e sistemate in cassette di plastica e depositate nei magazzini aziendali o in celle frigorifere appositamente costruite, in attesa della commercializzazione.

### Periodo di produzione

Da marzo a maggio

### Storia e tradizione

- "Fisica Appula" di Michelangelo Manicone, edizione 1807, ripubblicata nel 2000 da Malagrino - Bari.
- Rif. Azienda Agrumaria Ricucci, fondata nel 1850.
- Catasto Agrario del 1929 dal quale risultavano coltivati ad arancio complessivamente 166, 185 e 118 ha rispettivamente nei comuni di Ischitella, Vico del Gargano e Rodi Garganico.

### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati Ristorazione - Vendita per corrispondenza - Commercio elettronico

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicupuglia.it](http://www.tipicupuglia.it).

### Organismi associativi

Comitato promotore IGP Arance Bionde del Gargano

### Iniziative di promozione

Sagra dell'arancia e dei suoi derivati, a Vico del Gargano (FG) nel mese di Febbraio.



## ARANCIA DOLCE DEL GOLFO DI TARANTO

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

I COMUNI DI CASTELLANETA, GINOSA, MASSAFRA, PALAGIANELLO, PALAGIANO, STATTE E TARANTO (TA)

L'arancia dolce è il frutto del *Citrus sinensis* (L.) Osbeck cv Navelina con frutti di grossa pezzatura – forma sferica allungata – buccia di colore giallo – arancia tendente al rosso. Nella parte basale sono presenti solchi, a volte assai marcati. L'ombelico è di dimensioni ridotte, può presentarsi chiuso o aperto. La buccia di spessore medio e grana medio fine. Polpa di colore arancio, di ottimo sapore, di media tessitura e di buona succosità. Succo min. 35% del peso del frutto. Semi assenti. Il prodotto è collocato sul mercato allo stato fresco in cassette di plastica.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	87	0,7	0,2	7,8	1,6	34 kcal

#### Processo Produttivo

L'arancia del golfo di Taranto è collocata sul mercato allo stato fresco dopo raccolta, previa selezione e imballaggio.

#### Periodo di produzione

Ottobre-Maggio

#### Storia e tradizione

Gli agrumi del Golfo di Taranto vengono da sempre commercializzati allo stato fresco. Riferimenti storici sono attinenti anche all'età media degli impianti di agrumi che superano i 25 anni. Nel catasto Agrario del 1929 risultavano coltivati ad arancio nei comuni di Taranto, Palagiano, Castellaneta, Massafra rispettivamente 22, 13, 9 e 6 ha.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Organismi Associativi

Comitato Promotore IGP Arance del Golfo di Taranto c/o Consorzio Agrumicoltori Tarantini.



## ASPARAGI SOTT'OLIO

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI BRINDISI



La porzione commestibile dell'asparago (*Asparagus officinalis* L.), è costituita dagli steli teneri detti turioni. Il prodotto si commercializza in vasetti di vetro di diverse dimensioni, da un minimo di 350 g ad un massimo di 800 g.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	82	3	10	2	2	111 kcal

#### Processo Produttivo

La materia prima proviene da aziende agricole locali. Gli asparagi vengono fatti bollire in aceto, vino e sale per 10-15 minuti. Vengono poi fatti scolare, raffreddare e asciugare. Infine si ripongono nei vasetti di vetro con aggiunta di aromi naturali quali menta, aglio, sale ed olio.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

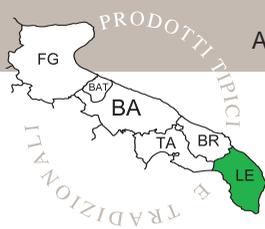
Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Sagra degli asparagi, a Candela (FG) nel mese di Maggio.



## BATATA DELL'AGRO LECCESE

<b>Categoria del prodotto:</b>	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
<b>Altre denominazioni:</b>	PATATA DOLCE, PATATA ZUCCHERINA, PATÀNA, TARÀTUFULU
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA PROVINCIA DI LECCE

La parte edule della batata è costituita dalla radice ingrossata o di riserva con peso variabile dai 150 a 1000 g. La corteccia è di colore giallo-scuro fino al bruno rossastro e violetto. Il colore della polpa varia dal bianco crema, al giallo, all'arancio di diversa tonalità. Possono essere lessate in acqua; rosolate al fuoco; fritte e ricoperte di zucchero.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	74	1,2	0,3	21,3	2,3	87 kcal

#### Processo Produttivo

Dopo un'aratura di circa 30 - 35 cm, una fresatura e una baulatura del terreno, in aprile-maggio si effettua il piantamento a 100 cm tra le file e 20 cm sulla fila. Si propaga per talea ottenuta dal germogliamento della batata. Per il materiale di propagazione occorrono circa 300 kg/ha di radici. Si esegue la concimazione con un complesso ternario o binario. Per la sua coltivazione occorre avere a disposizione acqua di irrigazione in quanto ne è molto esigente. Essendo una specie molto rustica, i trattamenti antiparassitari sono ridotti al minimo. La raccolta avviene generalmente a mano in agosto-settembre con produzioni di 15-30 t/ha.

#### Periodo di produzione

Agosto-settembre

#### Storia e tradizione

Di origine americana, si è adattata alle condizioni territoriali e climatiche della provincia di Lecce. Nella tesi di laurea in Scienze Agrarie, Francesco Micheli (1956) riporta notizie sulla coltivazione della batata dei comuni di Calimera, Castri di Lecce, Melendugno e Sanarica.

#### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## CAPPERI DEL GARGANO

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL GARGANO, CON PREVALENZA NEL COMUNE DI MATTINATA (FG)



I capperi derivano dai boccioli fiorali delle piante di *Capparis spinosa* L. e *C. ovata* Desf. di forma sferica e ovoidale e vengono distinti in due calibri: inferiore a 5 mm, considerati di qualità superiore e sopra i 5 mm di qualità inferiore. Il colore al momento della raccolta è verde chiaro e diventa più scuro durante i processi di lavorazione. Il sapore è molto forte, quasi pungente.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	89	3	0,5	2	5	24,5 kcal

#### Processo Produttivo

I boccioli fiorali vengono raccolti prima che si aprano; si curano con abbondante sale marino grosso per una decina di giorni mescolandoli periodicamente. Durante questa fase fuoriesce l'acqua che contengono, che mista al sale forma la cosiddetta salamoia. Questa salamoia viene aggiunta in piccoli quantitativi insieme ad una spruzzata di aceto nella successiva fase di conservazione per evitare che il capperi si disidratati.

#### Periodo di produzione

Maggio-Settembre

#### Storia e tradizione

Il più importante riferimento storico ai capperi del Gargano è presente nel libro "La Fisica Appula" dello storico ecclesiastico Michelangelo Manicone, la cui prima edizione stampata a Napoli presso l'editore Domenico Sangiacomo, è datata 1807. In tale libro, ristampato nel 2000, dall'editore Paolo Malagrino sono menzionati i capperi del Gargano. Inoltre Trotter (1911) nel volumetto "A traverso il Gargano" (Boll. Orbotanico, Univ. Napoli, 3, 1-17) segnala la presenza del capperi sul Gargano.

#### Tipologia di commercializzazione

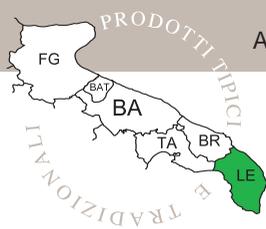
Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Organismi Associativi

Recentemente è stata costituita l' "Associazione per la tutela del capperi", dei produttori di capperi e cime di capperi con sede a Mattinata (FG).



## CAPPERI IN SALAMOIA

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI LECCE

I capperi derivano dai boccioli fiorali prevalentemente delle piante di *Capparis spinosa* L. e *C. ovata* Desf., di forma sferoidale e cuoriforme di colore verde.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	89	3	0,5	2	5	24,5 kcal

#### Processo Produttivo

La produzione varia essenzialmente con l'età della pianta da 1 a 5 kg/pianta. La raccolta, manuale e scalare, avviene nelle prime ore del mattino o nel tardo pomeriggio. Dai boccioli fiorali raccolti si elimina il peduncolo, si setacciano, si lavano e si mettono a macerare con il sale e si rigirano spesso per diversi giorni. Si confezionano in vasetti con tappo ermetico e si conservano anche per 2 anni in locali senza particolari accorgimenti. Prima di essere consumati si lavano con acqua e si mettono in aceto.

#### Periodo di produzione

Estate.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati  
Ristorazione - Distribuzione moderna - Vendita diretta in azienda

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## CAPPERI SOTT'ACETO

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI BRINDISI



I boccioli fiorali del capperò (*Capparis spinosa* L. e *C. ovata* Desf.) si presentano sodi, di colore verde bottiglia, con il tipico sapore piccante e vengono impiegati per condire carni, pesce, insalate, sulle pizze e come ingredienti in svariate salse. E' importante evitare di scaldare in modo eccessivo i capperi che, a contatto con il calore, perdono gran parte della loro peculiari caratteristiche e pertanto bisognerebbe aggiungere i capperi il più tardi possibile nella preparazione delle pietanze calde. Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo si presenta in vasetti di vetro di diversa grandezza.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	89	2,6	0,1	2,1	1,5	20 kcal

### Processo Produttivo

I capperi vengono raccolti a mano generalmente la mattina ad intervalli quasi settimanali per complessive 8-12 raccolte. Dopo la raccolta si lavano per togliere ogni traccia di polvere e si lasciano asciugare su un panno pulito. Si mettono a bagno in una soluzione di aceto e sale sufficiente a coprire i capperi. Si consumano dopo almeno un mese. Molto buoni sono anche i frutti, purché raccolti quando sono ancora di piccole dimensioni. Si conservano solitamente sotto aceto, ma con un liquido dall'acidità più leggera, poiché si consumano solitamente come stuzzichino con l'aperitivo, come se fossero dei cetriolini. In alternativa si possono usare per conferire l'aroma di capperi a varie salse. Nel mercato il valore dei capperi decresce con il crescere della dimensione dei boccioli. Infatti sono commercializzati in base alla dimensione con una scala da 7 a 16 (indicanti il diametro espresso in millimetri). Si possono anche mangiare i getti apicali che si conservano sott'olio o sott'aceto e possono essere aggiunti alle insalate per dare un pizzico di sapore in più.

### Periodo di produzione

Maggio-Settembre

### Storia e tradizione

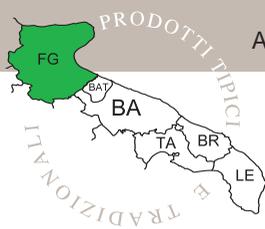
La pianta del capperò è utilizzata in cucina da lungo tempo. Ne parlano numerosi autori greci e latini. Nell'area brindisina la raccolta e trasformazione del capperò si effettua da alcune generazioni.

### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione moderna - Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati - Vendita diretta in azienda - Commercio elettronico

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## CARAMELLE DI LIMONE ARANCIA

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

I COMUNI DI ISCHITELLA, VICO DEL GARGANO, RODI GARGANICO (FG)

Le caramelle di limone arancio si presentano come strisce lunghe 3-5 cm, larghe 1-2 cm e spesse 0,5 cm di colore giallo arancio con zucchero in superficie.

Il prodotto viene venduto in confezioni di circa 200-250 grammi in buste di plastica trasparente per alimenti, per permettere al cliente la visione del prodotto finito.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	2	-	77	10	316 kcal

#### Processo Produttivo

La buccia dei limoni e delle arance tagliata a strisce, si lascia in acqua (continuamente rinnovata) per 4 giorni. In un tegame si prepara il caramello, composto da zucchero ed acqua, nel quale si immergono le striscioline di buccia. Si porta il tutto a cottura per circa 20 minuti.

Una volta asciutte le caramelle così ottenute si confezionano in bustine per alimenti.

#### Periodo di produzione

Da novembre a marzo.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - Ristorazione - Vendita diretta in azienda - Vendita per corrispondenza - Commercio elettronico.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## CARCIOFINI SOTT'OLIO

<b>Categoria del prodotto:</b>	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA REGIONE PUGLIA



Per la preparazione dei carciofini sott'olio (*Cynara cardunculus* L. subsp. *scolymus* Hayek) vengono impiegati i capolini raccolti nell'ultima fase di lavorazione (aprile-maggio) delle cv. Violetto di Provenza detto Francesino e "Catanese" o "Violetto di Sicilia" che assume numerosissimi sinonimi. Il prodotto si presenta con capolini interi, o talvolta divisi a metà o in quarti, di colore giallo di diversa tonalità e venduti in contenitori di vetro o latta.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	84	2	6	3	3	68 kcal

#### Processo Produttivo

I cuori di carciofo si immergono in acqua acidulata con succo di limone per evitarne l'ossidazione e quindi l'annerimento.

I cuori di carciofo così ottenuti vengono cotti per pochi minuti in aceto con aggiunta di succo di limone e sale. Si fanno scolare, raffreddare e si sistemano in vasetti di vetro (preventivamente sterilizzati a bagnomaria), si condiscono a piacere con aglio, prezzemolo, peperoncino, chiodi di garofano e infine si coprono con olio extra vergine di oliva.

#### Periodo di produzione

Primavera

#### Storia e tradizione

Gammino (1981) afferma che i carciofini sott'olio prodotti da sette industrie in provincia di Foggia all'epoca superavano i 53 milioni di pezzi.

Gammino M., 1981. Indagini sulla trasformazione e commercializzazione dei prodotti orticoli in Puglia con particolare riguardo alla provincia di Foggia. Tesi di laurea. Fac. Agr. Univ. Bari.

#### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Negozi specializzati - Distribuzione moderna

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## CARCIOFO BRINDISINO

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

CATANESE, VIOLETTO DI SICILIA, VIOLETTO DI BRINDISI, LOCALE DI BRINDISI, BRINDISINO

**Area di origine del prodotto:**

I COMUNI DI BRINDISI, MESAGNE, SAN PIETRO VERNOTICO, LATIANO, ORIA, TORCHIAROLO, SANDONACI (BR)

Il carciofo brindisino, *Cynara cardunculus* L. subsp. *scolymus* (L.) Hayek, proviene da materiale di propagazione prelevato dalla Sicilia nel dopo guerra, probabilmente dalla cv. Catanese o Violetto di Sicilia. Presenta capolini di forma ovoidale, compatti con peso variabile da 150-200 g, brattee inermi, di colore verde con evidenti sfumature violtee. Disponibile sul mercato da novembre a maggio, è utilizzato crudo o cotto in numerosissime ricette. Tipico è il "carciofino" sott'olio prodotto con capolini di piccole dimensioni.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	90	2	0,2	2	5	17,8 kcal

#### Processo Produttivo

L'impianto viene effettuato generalmente con carducci in diversi periodi dell'anno con piante disposte a 100 – 120 cm tra le file e 80 cm sulla fila. I capolini vengono tagliati a mano con parte dello stelo (20-35 cm) accompagnato da due o tre foglie. Il numero di capolini commerciabili per pianta varia da 6 a 10. Dal mese di aprile fino a tutto maggio si possono ottenere 3-4 capolini più piccoli che vengono raccolti senza stelo e destinati all'industria di trasformazione.

#### Periodo di produzione

Novembre-Maggio.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

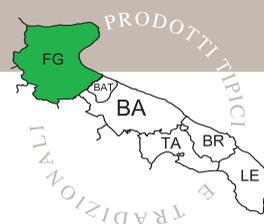
Mercati - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Sagra del Carciofo Brindisino - San Pietro Vernotico



## CAROTA DI ZAPPONETA

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI ZAPPONETA (FG)



La carota di Zapponeta (*Daucus carota* L.) viene prodotta con la cv. Nantes (30%), le cui radici sono generalmente di forma cilindrica e raggiungono circa 20 cm, da una popolazione locale riprodotta dagli agricoltori derivante dalla 'S. Lorenzo' (con fittone terminante a punta che mal si adatta alle moderne tecniche di manipolazione) e dalla cv. Imperatore conosciuta da oltre 50 anni le cui carote possono raggiungere i 50 cm di lunghezza. Il prodotto è caratterizzato da un colore arancio intenso, lucente, tenero, croccante, dolce, ricco di vitamina A e molto digeribile.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	91	1,1	0,2	4,5	3,1	24,2 kcal

#### Processo Produttivo

La carota viene seminata a fine agosto-settembre a spaglio a cui seguono l'impagliatura e la fresatura (con cui si interra il seme e la paglia) e l'irrigazione. Dopo il diradamento si praticano normalmente 2-3 trattamenti anti-parassitari e la concimazione in copertura con fertilizzanti azotati. La maggior parte del prodotto si raccoglie nel periodo gennaio-metà marzo. Le carote vengono estirpate una per una, normalmente si eliminano le foglie e si depongono il prodotto in cassette o sacchi di plastica. La produzione si aggira intorno a 60 t/ha. Il prodotto dopo la raccolta, viene trasferito nei magazzini dove si effettua la pulizia con lavaggi in serie, poi si asciuga e si conserva in cassette. Le carote vengono vendute in cassette di peso variabile, o in vassoi di plastica oppure sotto forma di mazzetti. Le confezioni vengono etichettate secondo le norme vigenti.

#### Periodo di produzione

Autunno-Primavera

#### Storia e tradizione

Prodotto storicamente legato al territorio di Zapponeta. La carota rappresentava, fino al 1985, la principale produzione degli arenili, ma negli ultimi anni, la superficie è diminuita notevolmente.

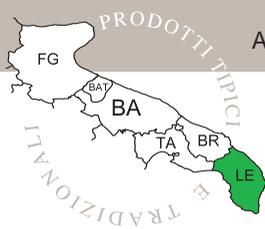
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Vendita diretta in azienda

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## CARUSELLE SOTT'ACETO

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

INFIORESCENZE DI FINOCCHIO SELVATICO SOTT'ACETO, CARUSELLE ALLU CITU, FINUCCHIU RESTU

**Area di origine del prodotto:**

I COMUNI DI UGENTO, TRICASE, CASARANO, TAURISANO, SPECCHIA (LE)

Le caruselle sono costituite dall'infiorescenza del finocchio selvatico, *Foeniculum vulgare* Miller.

I fusti eretti, ramificati, di altezza che può superare 100-150 cm, portano all'apice i fiori gialli riuniti in ampie ombrelle da cui successivamente si formano i frutti, composti da due acheni ("semi" nel linguaggio comune).

Il prodotto si presenta come dei filamenti (pedicelli) di colore verde al cui apice ci sono i frutti.

Si vende in vasetti di vetro da 500 g.

E' un prodotto utilissimo per il condimento di molte pietanze come la classica pitta salentina, pesce, carne arrostita o anche lessa. La variante in olio può essere anche utilizzata per il condimento della pizza.



### Caratteristiche nutrizionali

Il prodotto è impiegato come condimento in dosi tali da non apportare significative quantità di nutrienti.

#### Processo Produttivo

Le infiorescenze vengono raccolte, specialmente in estate, quando sono a maturazione cerosa.

Vengono pulite e fatte appassire in ambienti caldi e ventilati (non esposti al sole).

Successivamente l'infiorescenza viene posta in aceto dove si lascia fino al confezionamento in vasetti di vetro aggiungendo lo stesso aceto che è servito per la loro preparazione, quindi si chiudono ermeticamente e sono pronti per la vendita.

#### Periodo di produzione

Estate

#### Storia e tradizione

Le infiorescenze sono sempre state utilizzate come condimento per molte pietanze e il loro uso è stato tramandato fino a noi.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi specializzati - Altri canali

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## CIPOLLA DI ACQUAVIVA DELLE FONTI

<b>Categoria del prodotto:</b>	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	IL COMUNE DI ACQUAVIVA DELLE FONTI (BA)



Le cipolle di Acquaviva (*Allium cepa* L.) sono caratterizzate da bulbi sub-sferici con tuniche carnose e succulenti, di odore e sapore forte, avvolte da altre tuniche aventi funzioni protettive, sottili, papiracee di colore variabile dal rossastro al ramato.

I bulbi si presentano compatti, con elevato peso specifico, con diametro che varia da 7 a 15 cm, in rapporto alle tecniche di coltivazione e alla natura del terreno.

Le cipolle vengono commercializzate spesso intrecciate fra loro mediante le foglie a formare le classiche "serte".

In altri casi si possono trovare cipolle di Acquaviva sfuse in cumuli sui banchi dei mercati rionali.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	92	1	0,1	5,7	1,0	26 kcal

### Processo Produttivo

La cipolla di Acquaviva viene coltivata in terreni di medio impasto tendenti a limosi, ben drenati ed aerati, sufficientemente profondi e con microclima prevalentemente mite.

Viene seminata nel mese di febbraio, raccolta nel mese di luglio e commercializzata nel mese di agosto.

### Periodo di produzione

Estate

### Storia e tradizione

La tradizione della cipolla di Acquaviva si desume dai seguenti documenti storici: Storia della Chiesa Palatina di Acquaviva delle Fonti dal 1779 al 1875 con cenno storico sulle condizioni civili della Chiesa dal 465 al 1778 del Cavaliere Sebastiano Lucani Canonico Palatino.

Presenza nella cultura popolare di poesie dedicate alla cipolla di Acquaviva tanto da individuare il comune "U Pais d'i cpodde".

### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Negozi specializzati  
Distribuzione moderna.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Comitato per la tutela - valorizzazione della cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti.

### Iniziative di promozione

Festa della cipolla, ad Acquaviva delle Fonti (BA), la 1ª domenica di Ottobre.

Sagra del calzone di cipolla, ad Acquaviva delle Fonti (BA), la 3ª domenica di Ottobre.



## CIPOLLA DI ZAPPONETA

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI ZAPPONETA (FG)

La cipolla di Zaponeta, *Allium cepa* L., rappresenta, in ordine d'importanza, la seconda coltura degli arenili. Viene ottenuta da popolazioni locali, provenienti probabilmente dalla cv. Bianca di Barletta e vengono indicate con nomi che ricordano il periodo di raccolta: 'Marzaiola', 'Maggiola' o 'Maggiatica', 'Giugnese', 'Lugliatica', 'Agostana'. Il bulbo è di colore bianco avorio, sub-sferico nelle popolazioni precoci e tendenzialmente globoso nella 'Giugnese' e 'Lugliatica'. Il peso medio varia da 110, 170 e 215 g rispettivamente per la 'Maggiola', 'Giugnese' e 'Lugliatica'. Possiede un elevato contenuto di zuccheri e un basso livello di acido piruvico (precursore dei composti che causano la ben nota lacrimazione durante il taglio del bulbo stesso). Vengono vendute in sacchetti di peso variabile da 5 a 20 kg, o in vassoi di plastica ricoperte di pellicola trasparente, nel caso di consegna alla GDO. In ambo i casi il prodotto viene etichettato secondo le norme vigenti. Il consumo può avvenire allo stadio crudo o cotto.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	92	1,0	0,1	5,7	1,0	26 kcal

#### Processo Produttivo

I semi di popolazioni locali selezionate e riprodotte dagli agricoltori vengono seminati in appositi semenzai in piena aria larghi 100-150 cm e di lunghezza variabile durante il periodo agosto-settembre. Il trapianto ha luogo da novembre a febbraio e viene eseguito a mano con una densità che può superare 50 piante/m<sup>2</sup>. Le operazioni colturali consistono nella disinfezione del terreno, fresatura, concimazione organica e minerale, lotta alle infestanti, trattamenti antiparassitari e interventi irrigui. La raccolta viene effettuata a mano, estirpando le cipolle una per una, e deposte in cassette di plastica aventi capienza di 25 kg.

Il prodotto dopo la raccolta viene lavato, asciugato, sistemato in cassette e conservato in celle frigorifere. La produzione commerciabile varia da 40 t/ha per la 'marzaiola' a 75-80 t/ha per la 'Giugnese' e 'Lugliatica'.

#### Periodo di produzione

Aprile - Maggio e Giugno - Agosto.

#### Storia e tradizione

De Vita (2001) riporta un contratto di affitto di un terreno del 1727 in cui si coltivava la cipolla ricadente nella odierna Zaponeta.

De Vita G. 2001. Zaponeta nei confini di torri e lidi. S. Ferdinando di Puglia, 62 p.

Nel Catasto Agrario del 1929, tra Margherita di Savoia e Manfredonia, in cui ricadeva l'odierno territorio di Zaponeta, risultavano coltivati a cipolla circa 130 ha.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione moderna - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Sagra del canalicchio e delle cipolle, a Zaponeta (FG), nel mese di Agosto.



## CONCENTRATO SECCO DI POMODORO

<b>Categoria del prodotto:</b>	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA PROVINCIA DI FOGGIA



Il concentrato secco si ottiene da frutti di pomodoro (*Lycopersicon esculentum* Mill.) di numerose cultivar; è di colore rosso scuro, con profumo intenso, sapore tipicamente acido del pomodoro e consistenza pastosa.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	29	9,2	0,9	48	4,7	96 kcal

### Processo Produttivo

I frutti vengono lavati, tagliati a pezzi, bolliti e spremuti con uno spremipomodoro. La passata così ottenuta viene cotta con aggiunta di sale fino, per circa 2 ore, versata in recipienti di creta per essere essiccata al sole per un periodo di 8-10 giorni avendo cura di mescolarla ogni tanto con un cucchiaino di legno. Quando il prodotto ha raggiunto la giusta concentrazione si mette in vasetti di vetro a chiusura ermetica con aggiunta di qualche foglia di basilico e un po' d'olio extra vergine di oliva e quindi si sterilizza a bagnomaria per circa 30 minuti.

### Periodo di produzione

Estate

### Storia e tradizione

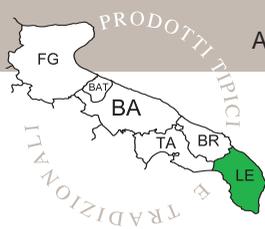
La preparazione del concentrato di pomodoro è una pratica molto antica in Puglia. A livello industriale Brandino Vignali a Basilicanova (Parma) nel 1888 produsse per la prima volta l' "estratto di pomodoro" secondo una tecnica che riprendeva quella della "conserva nera" ottenuta dalle famiglie contadine del parmense, facendo essiccare al sole il succo di pomodoro che era stato preventivamente concentrato in grandi pentoloni di rame.

### Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda - Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## CONSERVA PICCANTE DI PEPERONI

<b>Categoria del prodotto:</b>	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA PROVINCIA DI LECCE

La conserva piccante di peperoni è costituita da circa il 70% di peperoncino, 18% olio extra vergine di oliva, aceto, sale e aromi naturali. Il prodotto appare denso, di colore bruno rossastro, è commercializzato in vasetti di 180 e 350 g. Viene consumata spalmata sul pane, sulle frise, come aromatizzante nei sughi e sulle carni, ecc.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	67	1,3	18	6	1	200 kcal

#### Processo Produttivo

I peperoncini si raccolgono nelle ore mattutine, si lavano, si tritano e si mettono ad essiccare in zone ventilate. Una volta essiccati si mettono a macerare in un recipiente con olio extra vergine di oliva. Successivamente il prodotto si chiude in vasetti di vetro a chiusura ermetica e si pastorizza.

#### Periodo di produzione

Estate.

#### Storia e tradizione

Il peperoncino è stato da sempre coltivato, il suo consumo si è sviluppato inizialmente come fresco tagliato a pezzettini ed utilizzato per condimento. Successivamente per ampliare il periodo di disponibilità è stato trasformato in salsa e conserva. La modalità di preparazione della conserva piccante è stata tramandata oralmente da generazioni.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Sagra del frate fuoco (peperoncino), a Scorrano (LE), nel mese di Ottobre.



## COTOGNATA

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA REGIONE PUGLIA



La cotognata ha un colore biondo tendente al bruno, consistenza pastosa, profumo intenso di frutta, molto dolce al palato. Il prodotto si trova commercializzato in vasetti di vetro o anche in pezzi.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	28	-	-	67	2	268 kcal

#### Processo Produttivo

Ingredienti: 2 kg di mele cotogne (meglio se un pò verdi), 2 kg di zucchero, la buccia di un limone, 1 litro di acqua.

Preparazione: mettere in una pentola l'acqua, la buccia di limone, le mele cotogne sbucciate e tagliate a pezzi e mezzo chilo di zucchero. Cuocere per un quarto d'ora. Scolare conservando l'acqua di cottura da utilizzare per la gelatina di mele cotogne. Passare al setaccio la polpa e metterla in una teglia. Versare lo zucchero rimanente e, a fiamma bassa, con un cucchiaino di legno mescolare continuamente. Proseguire la cottura, finché non si sia addensata, avendo cura che conservi sempre un colore biondo. Ancora calda, versarla nelle formine o stenderla su una spianatoia. Farla asciugare per una settimana in un luogo fresco ed asciutto. Quindi tagliarla a pezzi e conservarla in appositi barattoli.

#### Periodo di produzione

Ottobre

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## COTTO DI FICO

<b>Categoria del prodotto:</b>	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA REGIONE PUGLIA

Il cotto di fico si ottiene dai frutti molto maturi del fico (*Ficus carica* L.). Si presenta sotto forma di un liquido di colore scuro, molto denso, molto dolce e con profumo intenso.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	18	5	1,2	75	-	331 kcal

#### Processo Produttivo

I fichi vengono spaccati e fatti bollire in una pentola con abbondante acqua fin quando si spappolano. Si tolgono dal fuoco e si mette il composto in un sacchetto di lino che viene strizzato fino a far uscire tutto il succo. Si rimette sul fuoco finché il liquido raggiunge la consistenza desiderata: né troppo liquido, né troppo denso.

Per verificarne la densità se ne versa un pò su un piattino, se non scivola e forma una 'lenticchia' ha raggiunto la giusta consistenza.

#### Periodo di produzione

Agosto-Settembre

#### Storia e tradizione

E' un prodotto tipico della tradizione contadina, in tutte le case si preparava il cotto di fichi che veniva poi utilizzato per la preparazione di dolci pasquali, ma soprattutto natalizi (cartellate).

Sada L., 2001. "La cucina pugliese" 238 p. Newton & Compton Editori, Roma.

#### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Negozi specializzati

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## FAGIOLO DEI MONTI DAUNI MERIDIONALI

<b>Categoria del prodotto:</b>	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
<b>Altre denominazioni:</b>	FASUL
<b>Area di origine del prodotto:</b>	I MONTI DAUNI MERIDIONALI (FG)



Il fagiolo (*Phaseolus vulgaris* L.) presenta semi la cui lunghezza varia da 7 a 15 mm, a forma di cilindro o leggermente schiacciata, di colore bianco avorio.

Il sapore è gradevole, con elevata digeribilità e facilità di cottura grazie alla buccia sottile.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	23	2	47	17,5	298 kcal

### Processo Produttivo

La semina ha luogo a mano o con mezzi meccanici nel mese di maggio a file distanti 40 cm e 30-40 cm sulla fila con 3-4 semi per buchetta.

Una consuetudine degli agricoltori locali è l'impiego di cariossidi di mais durante la semina in modo tale che il mais serva da tutore per la pianta del fagiolo. La coltivazione esclude l'impiego di concimi e agrofarmaci di sintesi e di acqua per l'irrigazione. La raccolta avviene ad agosto; i baccelli vengono raccolti a mano quando diventano secchi iniziando dalla base della pianta. Successivamente si essiccano all'aria e si sgranano. I semi così ottenuti si setacciano, si asciugano e si commercializzano in sacchi di juta. La produzione varia da 0,5 a 2,0 t/ha.

### Periodo di produzione

Agosto

### Storia e tradizione

Citato nel testo storico "La mia Terra" di Mons. Rocco Paglia (1979), nel quale si indica chiaramente che è una coltivazione usualmente attuata come avvicendamento alla coltura del grano ed altri seminativi asciutti.

### Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Iniziative di promozione

La prima sagra per valorizzare il "Fagiolo" è stata celebrata nel 1990, organizzata dalla Pro Loco del Comune di Faeto (FG).



# FARINELLA

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI PUTIGNANO (BA)

La farinella si presenta sotto forma di farina di colore leggermente tendente al bruno con un sapore e profumo intenso dovuto alla tostatura dell'orzo e dei ceci.

La maschera del Carnevale di Putignano, "Farinella", prende il nome da questo prodotto.



## Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	6,8	12	2,6	64	13	327 Kcal

### Processo Produttivo

Il processo di produzione della farinella si articola nelle seguenti fasi:

-Tostatura dei ceci e dell'orzo con apposita macchina tostatrice per un tempo di 1 ora circa ad una temperatura di 150°;

-Macinatura (50 kg/ora) con mulino a pietra ed ottenimento di una miscela farinosa a cui si aggiunge un poco di sale. Tradizionalmente la farinella era lavorata in casa, usando mortaio e pestello di pietra. Essa è stata per tante generazioni di contadini, insieme ai fichi secchi, l'unico pranzo consumato durante i duri lavori dei campi; la stessa era custodita in un sacchetto di tela detto volgarmente "U'VOLZ" con cucchiaino annesso ed era mangiata in polvere accompagnata oltre che dai fichi secchi anche da erbe commestibili e cipolle selvatiche. Per la cena i contadini usavano mescolarla sempre con il MACCO (una specie di purè di fave). I signori, gli artigiani e i commercianti usavano la farinella al naturale sulla pasta al sugo, sulle verdure ben condite, con le patate lessate, con olio extra vergine di oliva ed acqua in dosi uguali, con le ciliegie, con l'uva, mescolata con le olive ben mature snocciolate e schiacciate ed infine, come un dolce, insieme allo zucchero con o senza acqua; per i bambini si preparava con acqua, zucchero, ed alcune gocce di olio di oliva.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

Licenza n° 26 per l'esercizio dell'industria della macinazione dei cereali (orzo abbrustolito) rilasciata nell'anno 1943 al sig. Campanella Francesco dal Consiglio e Ufficio Provinciale delle Corporazioni di Bari.

Putignanissimo (periodico di Putignano) del 03/03/1981.

### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Iniziative di promozione

Sagra della braciola e della farinella, a Putignano (BA) nel mese di Ottobre.



## FAVE FRESCHE COTTE IN PIGNATTA

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI BARI



I semi della fava, *Vicia faba* L. var. major Harz, sono generalmente variabili nelle dimensioni e nella forma, obovati, globosi o compressi e di colore giallo-verdino o verde. Il seme fresco è tenero e di sapore dolce.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	81	6,1	0,5	5,3	5,9	49 kcal

### Processo Produttivo

I baccelli freschi vengono sgranati, bolliti in acqua in pignatte di terracotta per circa 30-45 minuti con cipolla e olio extravergine d'oliva con aggiunta di sale nella fase finale della cottura. A fine cottura si condiscono con olio extra vergine di oliva della zona. Questo può rappresentare un piatto unico o può accompagnare pietanze di specie spontanee tipiche della zona, più frequentemente con cicorielle campestri.

### Periodo di produzione

Primavera.

### Storia e tradizione

La ricetta delle fave fresche cotte in pignatta ha origine in una leggenda risalente al 1400 e legata al Beato Giacomo. Si narra infatti che il frate, in uno dei suoi soliti momenti d'estasi di preghiera, si sia commosso al punto da lasciar cadere le sue lacrime nella pignatta in cui avrebbe dovuto cuocere le fave fresche per i fratelli del convento; infatti vi sono numerose citazioni e raffigurazioni dell'epoca che lo rappresentano mentre cuoce le fave con la dicitura "Beati voi, bitettesi, che mangerete le fave cotte nelle dolci lacrime di Fra Giacomo".

Troccoli G. 1901. Il Beato Giacomo da Bitetto. Feste centenarie. Faustino Ghilardi, O.F.M., 1989. Vita del Beato Giacomo da Bitetto.

### Tipologia di commercializzazione

Ristorazione.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## FICHI SECCHI

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA REGIONE PUGLIA

I fichi secchi si ottengono dai frutti maturi della pianta del fico (*Ficus carica* L.). Il fico secco si presenta disidratato, di colore bruno, tenero, molto dolce e molto pastoso.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	19,4	3,5	2,7	58	13	256 kcal

#### Processo Produttivo

I fichi interi e ben maturi si espongono al sole per 7-8 giorni su assi di legno proteggendoli con un velo e avendo cura di rigirarli frequentemente. Quando sono secchi, si calano per pochi secondi in acqua bollente; si sciolano e si lasciano asciugare su un canovaccio, indi si tagliano a metà dalla base al peduncolo senza staccare le due metà che vanno farcite con mandorle tostate, pezzi di cioccolata, miele e buccia tritata di limone. Si richiude il fico sovrapponendo le due metà. Si sistemano su una leccarda e si infornano per circa 30 minuti a 220°C. Ancora caldi si depongono in recipienti di creta alti detti "capasidde" e si aromatizzano i vari strati con "semi" di finocchio e foglie di alloro.

#### Periodo di produzione

Estate

#### Storia e tradizione

Di antiche origini, venivano preparati in tutte le case e sono legati alla tradizione storica della regione perché in passato giocavano un ruolo importante nell'alimentazione, specialmente contadina, fino alla scoperta dello zucchero.

#### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## FINOCCHIO MARINO SOTT'ACETO

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

RIPILI, CRITIMI, SAPLIPPICI, ERBA DI MARE

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI LECCE



Il finocchio marino, *Crithmum maritimum* L., è una pianta alofita le cui foglie sono carnose, glabre, cerose, glauche e aromatiche e rappresentano la materia prima per la produzione del finocchio marino sott'aceto.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	93	Tracce	Tracce	1	2	9 kcal

#### Processo Produttivo

Le foglie tenere, dopo essere state lavate si lasciano appassire leggermente, in giornate calde ciò avviene in mezza giornata, indi si mettono in vasetti a chiusura ermetica riempiti di aceto di vino bianco.

#### Periodo di produzione

Maggio-Agosto.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## FUNGHI SPONTANEI SOTT'OLIO

<b>Categoria del prodotto:</b>	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA REGIONE PUGLIA

I funghi sott'olio provengono prevalentemente da colture in ambiente protetto o anche all'aperto del *Pleurotus ostreatus* Kummer (pleuroto), che ha trovato ampia diffusione nel comprensorio delle Murge. Cresce su tronchi, rami, ceppaie, radici o residui della vegetazione di piante erbacee poliennali. Presenta un cappello a forma di conchiglia o ventaglio con diametro di 5-15 cm con gambo corto; fruttifica nel periodo autunno-primaverile con temperatura inferiore a 18°C. La produzione si attesta sui 20-22 kg/100kg di substrato. Il fungo sott'olio conserva il suo colore naturale (grigio-lavagna e grigio chiaro con sfumature azzurre e nocciola per il cappello e prevalentemente bianco per il gambo), ha consistenza soda nel gambo e carnosa nel cappello, gusto delicato.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	90	3	4	-	2	48 kcal

#### Processo Produttivo

I funghi si lavano abbondantemente, si fanno scolare; si porta ad ebollizione l'aceto in una pentola, indi si calano i funghi e si fanno sbollentare per qualche minuto. Dopo averli fatti sgocciolare, si sistemano a strati nei vasetti di vetro preventivamente sterilizzati, avendo cura di condire ogni strato con aglio, prezzemolo e peperoncino tritati. Infine si coprono con olio extra vergine di oliva. In alcuni comuni si utilizzano diversi funghi spontanei della zona come chiodini, porcini, cardoncelli (*Pleurotus eryngii*) e cambiano anche le essenze utilizzate per il condimento.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Associazione Culturale Piazza, 1997.  
L'alta Murgia in cucina, ricette tradizionali. Piazza edizioni, Altamura (BA).

#### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Distribuzione moderna.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Sagra dei funghi, a Noci (BA) in Ottobre.  
Sagra del fungo, a Putignano (BA), nel mese di Ottobre.  
Sagra del fungo cardoncello e dei sapori della Murgia, a Minervino Murge (BAT) nel mese di Novembre.



## LAMPASCIONI SOTT'OLIO

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA REGIONE PUGLIA



Il lampascione, *Leopoldia comosa* Parl., indicato anche come 'cipollaccio col fiocco', 'muscaro', 'porrettaccio', è un bulbo il cui peso medio commerciabile è di circa 16 g e può variare da 5 a 45 g, con diametro di 20-50 mm. La forma si può assimilare a quella di una piccola trottola. Il colore delle tuniche esterne varia dall'albicocca chiaro al rosa salmone al rosa antico. La porzione edule è intorno all'85% ed aumenta con l'aumentare del peso dei bulbi. E' comune in tutta la Puglia specialmente nelle zone collinari e nelle aree non coltivate. La raccolta è a mano, molto faticosa perché il bulbo si trova alla profondità di 20-30 cm e, specialmente in passato, avveniva con l'ausilio di un particolare tipo di zappa più lunga di quella tradizionale.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	62	2,2	9,9	17,8	3,60	166 kcal

### Processo Produttivo

Principali operazioni: pulizia dei bulbi con eliminazione delle radici e delle tuniche più esterne, taglio a croce del girello o disco, lavaggio e mantenimento in acqua per diminuire il sapore amaro tipico del lampascione. Si mette sul fuoco una pentola con una miscela di acqua e aceto in parti uguali; quando si giunge ad ebollizione si calano i lampascioni e si fanno cuocere per 15-20 minuti. Indi si scolano, si asciugano, si dispongono in vasetti di vetro avendo cura di condire ogni strato con aglio, prezzemolo o foglia di menta o peperoncino tritato; alla fine si copre con olio extra vergine di oliva.

### Periodo di produzione

Gennaio-Marzo

### Storia e tradizione

Trattasi di un prodotto tipico della tradizione contadina. Bruni già nel 1857 indica i lampascioni sott'olio tra i diversi modi di consumare il bulbo.

Bruni, A. 1857. Descrizione botanica delle campagne di Barletta 1° ed., 205 p. Stamperie e Cartiere di Fibreno, Napoli; Cassitto, R.V., 1925. I lampasciuli. Piccole industrie rurali in Capitanata, 19 p. Tip. Cardone, Foggia.

### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Iniziative di promozione

Sagra del "pampasciulu", ad Acaya frazione di Vernole (LE), primo venerdì di marzo.



## LIMONE DEL GARGANO

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

I COMUNI DI RODI GARGANICO, ISCHITELLA, VICO DEL GARGANO (FG)

I frutti del limone femminello, *Citrus limon* (L.) Burm., hanno peso medio di 150-200 g, forma ovoidale, buccia di colore giallo alla maturazione, semi ovoidi piccoli, acuminati e lisci. La maggioranza degli alberi ha come età 70-80 anni.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	89	0,6	-	2,3	1,9	11 kcal

#### Processo Produttivo

Caratteristica è la fioritura del limone femminello che avviene 3-5 volte all'anno; quelle principali avvengono intorno ad aprile, giugno e dicembre. La potatura si effettua durante la primavera; l'irrigazione avviene con adeguate di soccorso effettuate con la tecnica della conca e spesso sono necessari trattamenti contro la fumaggine. La raccolta dei frutti maturi avviene a mano. I limoni vengono sistemati in cassette di plastica e depositati nei magazzini aziendali o in celle frigorifere appositamente costruite, in attesa della commercializzazione.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

La coltivazione del limone "Femminello del Gargano" risale sicuramente almeno ai primi anni del 1800 ed esistono numerosi riferimenti che comprovano l'antichità di questa coltura. Nella "Fisica Appula" di Michelangelo Manicone (1807), ripubblicata nel 2000 da Malagrino (Bari) viene descritta l'oasi agrumaria presente nel Gargano. L'Azienda Agrumaria Ricucci, situata nell'agro dei comuni di Rodi e Vico del Gargano, fondata nel 1850 incominciò la commercializzazione degli agrumi nella seconda metà dell'ottocento con la prima "Società

Agrumaria di Rodi". Presso l'azienda Ricucci sono ancora presenti numerose foto d'epoca che descrivono la lavorazione degli agrumi nel secolo scorso e numerosi manifesti pubblicitari d'epoca.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda - Internet

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicupuglia.it](http://www.tipicupuglia.it).

#### Organismi Associativi

Comitato promotore IGP Limone Femminello del Gargano.



## MANDORLA DI TORITTO

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

AMINUE

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI TORITTO (BA)



La mandorla di Toritto è il frutto del mandorlo, *Amygdalus communis* L. e si ottiene dalle cultivar autoctone 'Filippo Ceo' detta anche 'Aminue' (almeno il 70%), 'Antonio De Vito' (fino al 20%) e altre cultivar (fino al 10%). La Filippo Ceo è caratterizzata da un frutto in guscio dal peso di 5 g, il seme da un peso medio di 1,6 g con una percentuale di semi doppi o gemellari intorno al 30%. Per la sua spiccata pastosità è indicata per la preparazione di dolci a cui conferisce aroma intenso e piacevole e per la preparazione del latte di mandorla. Le mandorle si conservano ottimamente all'interno del loro guscio; se sgusciate, vanno conservate il più possibile al riparo da luce, aria, calore. Le mandorle, generalmente, vengono commercializzate in confezioni sigillate; se vengono vendute sfuse devono essere conservate in recipienti chiusi per evitare l'irrancidimento.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	14	16	51	4	14	539 kcal

### Processo Produttivo

Le piante sono allevate a vaso con tre branche. La potatura di produzione invernale tiene conto che la fruttificazione avviene principalmente sui dardi. L'epoca media di fioritura ricade nella seconda metà di febbraio. La raccolta avviene generalmente in agosto – settembre mediante bacchiatura consistente nel battere con lunghe pertiche i rami per farne cadere a terra il prodotto ormai maturo. I frutti raccolti vengono liberati dal mallo e posti ad asciugare affinché il contenuto di acqua risulti inferiore al 7%; questo assicura una buona conservazione del prodotto. La produzione in mandorle prive del mallo è elevata e può raggiungere in media 1,3 t/ha.

### Periodo di produzione

Estate.

### Storia e tradizione

In provincia di Bari la mandorlicoltura era diffusissima e ha influenzato il paesaggio agrario e la cultura popolare: basti pensare al patrimonio di canzoni contadine pugliesi legato alle lunghe operazioni di smallatura. Nel comune di Toritto sono state selezionate varie cultivar che portano il nome di illustri cittadini di Toritto: la 'Antonio De Vito', la 'Genco' e la 'Filippo Ceo' (di cui sopravvive la pianta "madre" in località Matine di Toritto).

### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Un consorzio, per la difesa e la promozione della mandorla torittese, è in via di costituzione. Il Presidio si pone come obiettivo la sopravvivenza della mandorlicoltura tradizionale.

### Iniziative di promozione

Festa della Mandorla a Toritto (BA), nel mese di Settembre.



## MARMELLATA DI ARANCIA E LIMONE

<b>Categoria del prodotto:</b>	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA REGIONE PUGLIA

La marmellata di arancia e limone ha una consistenza più o meno compatta e un colore giallo arancio.

E' caratterizzata da un intenso odore di agrumi e da un sapore agro-dolce.

Il prodotto è confezionato in barattoli di vetro chiusi con tappo ermetico e con etichettatura del prodotto secondo le norme vigenti.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	36	tracce	-	55	-	220 kcal

#### Processo Produttivo

Per la preparazione della marmellata si utilizzano frutti appena raccolti.

Si taglia la parte interna degli agrumi lasciando la polpa, che si fa cuocere in pentole di acciaio inox, con aggiunta di acqua e zucchero (300 g/kg di polpa) fino a raggiungere la consistenza desiderata. Al termine della fase di cottura, il prodotto si versa in barattoli di vetro, chiusi ermeticamente e quindi si procede alla fase di sterilizzazione in bagnomaria per circa 20 minuti.

#### Periodo di produzione

Da novembre a marzo

#### Storia e tradizione

La più antica testimonianza risale all'anno 1000: Melo, principe di Bari, ne fece dono ai Normanni per convincerli a conquistare le Puglie. Alla fine del Settecento, Wolfgang Goethe immortalò la straordinaria biodiversità presente nella zona nel suo diario "Viaggio in Italia".

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Vendita in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## MARMELLATA DI FICHI

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI BRINDISI



Il prodotto è ottenuto dal frutto del *Ficus carica* L., viene commercializzato in vasetti di vetro di diverse dimensioni (da 200 a 380 g) chiusi con coperchio ermetico.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	40	0,6	-	55	2,2	222 kcal

#### Processo Produttivo

I fichi vengono sbucciati, spezzettati in un recipiente e mescolati con lo zucchero (quasi esclusivamente di canna). Si fanno riposare per una notte, indi si versano in una pentola apposita assieme alle scorze di limoni, si fa sciogliere lo zucchero a fuoco basso avendo cura di mescolare sempre. Una volta sciolto lo zucchero si alza la fiamma e si cuoce fino a quando la marmellata non è gelificata. Sarà pronta quando una goccia sul piattino, fatto precedentemente raffreddare in frigorifero, si solidificherà e non scivolerà via. Si eliminano le bucce di limoni e si versa, ancora calda, nei vasetti tiepidi e perfettamente puliti che devono essere subito chiusi e conservati in luogo asciutto e buio fino al momento dell'uso. Per togliere un pò del sapore dolciastro alla marmellata di fichi a volte si aggiunge, al momento della cottura, succo di limone o cannella. La resa è del 25%.

#### Periodo di produzione

Agosto - Settembre

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Agriturismi - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## MELA LIMONCELLA DEI MONTI DAUNI MERIDIONALI

<b>Categoria del prodotto:</b>	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
<b>Altre denominazioni:</b>	LIMONCELLA
<b>Area di origine del prodotto:</b>	I MONTI DAUNI MERIDIONALI (FG)

La mela limoncella è una vecchia cultivar italiana molto rustica, con pianta a portamento assurgente, particolarmente adatta agli ambienti di alta collina e media montagna dove risulta vigorosa e produttiva, tollerante alle avversità climatiche e alla ticchiolatura. I fiori sono di colore bianco candido, riuniti in numero medio di 6 per corimbo che quando allignano tutti, formano un mazzetto con 5-6 mele. Il frutto è piccolo con peso di 100-150 g, di forma ellissoidale, con buccia di colore giallo-verdastro, di medio spessore, poco cerosa e cosparsa di numerose e vistose lenticelle. Durante la prolungata conservazione assume un aspetto corrugato e grinzoso, diventa più aromatico, gustoso. La polpa, al giusto grado di maturazione, è bianca, croccante, profumata, fragrante e succosa. Un tempo ottimale di conservazione è circa 6 mesi.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	82	0,3	0,1	11	2,5	46 kcal

#### Processo Produttivo

Le tecniche colturali non si discostano da quelle effettuate per le altre specie frutticole.

La maturazione ha luogo durante il periodo settembre-ottobre.

La conservazione avviene in locali freschi ed al buio oppure sotto tettoie all'aperto in cassette basse.

Oltre che cruda, la 'limoncella' si può consumare lessa o al forno e come ingrediente per la preparazione di focacce e dolci casalinghi. Inoltre dalle mele più piccole si può ottenere un profumatissimo sidro.

#### Periodo di produzione

Settembre - Ottobre.

#### Storia e tradizione

La mela limoncella è citata dal canonico Giampaolo di Ripalimosani nel 1819. Sono riportate notizie nell'opuscolo curato dall'Amministrazione Prov. di Foggia, Assessorato al Turismo nelle note gastronomiche, precisamente nel territorio di Orsara di Puglia ed inoltre nel testo di Leonardo De Luca da Panni "I verdi sentieri della collina" che descrive vicende negli anni precedenti alla seconda guerra mondiale.

#### Tipologia di commercializzazione

Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## MELANZANE SECHE AL SOLE

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA REGIONE PUGLIA



Per la preparazione delle melanzane secche si impiegano frutti di *Solanum melongena* L., generalmente della tipologia a bacca cilindrica lunga, di colore violetto. Al momento dell'immissione al consumo il prodotto si presenta come fette secche di colore bruno-violaceo e viene commercializzato in buste alimentari trasparenti. Al momento del consumo, per reidratarle le melanzane secche vengono messe per alcuni minuti in acqua tiepida, poi si aggiunge la menta, l'aglio e l'olio extra-vergine di oliva. Tale prodotto viene utilizzato spesso come antipasto o contorno in un piatto denominato "melanzana alla poverella".

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	13	4	32	32	216 kcal

#### Processo Produttivo

Si utilizzano frutti del peso di 200-300 g che dopo il lavaggio vengono tagliati a fette longitudinali, salate e lasciate asciugare al sole fino ad eliminare circa il 70% del loro contenuto in acqua. A questo punto vengono bagnate con aceto di vino e asciugate. Oltre che allo stato secco, possono essere conservate sott'olio. Una variante alle melanzane affettate longitudinalmente è quella di essiccare i frutti più piccoli interi, il cui taglio viene eseguito dopo l'essiccazione; si spolverano di sale, si fanno bollire per qualche minuto in acqua salata, si scolano e si lasciano ad asciugare nuovamente al sole. In questa maniera si ritiene che la conservazione possa durare più a lungo.

#### Periodo di produzione

Estate.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Internet - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

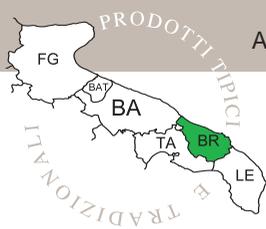
Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Sagra delle "Marangiane in festa", a Castri di Lecce nella terza decade del mese di Giugno.

Sagra della melanzana e del cornetto artigianale, a Monopoli - Contrada Cozzana - (BA), nel mese di Agosto.

Sagra del peperone e della melanzana, a Collemeto-Galatina (LE), nel mese di Agosto.



## MELANZANE SOTT'OLIO

**Categoria del prodotto:** PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:** -

**Area di origine del prodotto:** LA PROVINCIA DI BRINDISI

La melanzana *Solanum melongena* L. è una bacca di forme, dimensioni e colore variabili dal bianco al viola di tonalità diverse. Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo lo si può trovare in vasetti di vetro piccoli o di media grandezza.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	89	1	4	2,5	2,5	50 kcal

#### Processo Produttivo

Dalle melanzane si elimina il peduncolo con l'annesso calice, si lavano, si sbucciano e si tagliano a listarelle, a rondelle o a fettine spesse massimo 5 mm. Si pongono in un recipiente forato, si cospargono col sale e si lasciano almeno una notte per eliminare parte dell'acqua in esse contenuta.

La mattina dopo si fanno cuocere in aceto per non più di 2-3 minuti. Una volta scolate bene, vanno asciugate ed appoggiate su teli tipo canovacci per almeno 12 ore e aromatizzate con origano, aglio e peperoncino rosso a pezzetti. Si sistemano a strati in vasetti che, una volta riempiti, si tengono per 12 ore capovolti e pressati con un disco rigido per eliminare l'acqua amarognola presente nelle melanzane. Quindi si riempie il vasetto di aceto che dopo 2 ore viene sostituito con olio extra vergine d'oliva fino a coprire completamente tutte le melanzane. Vanno conservate in luogo fresco e in assenza di luce e consumate almeno un mese dopo la data di preparazione.

#### Periodo di produzione

Estate

#### Storia e tradizione

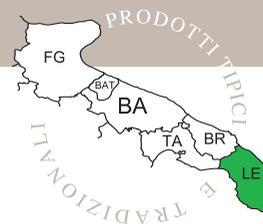
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## MELONCELLA

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

SPIULEDDHRA, MINUNCEDDHRA, CUCUMBARAZZU, CUMMARAZZU

**Area di origine del prodotto:**

I COMUNI DI NARDÒ, COPERTINO, SAN DONATO DI LECCE (LE).



La meloncella è il frutto immaturo del *Cucumis melo* L. Le varie denominazioni hanno origine dai diversi dialetti dei comuni salentini.

I frutti hanno forma cilindrica, alcune volte con un leggero restringimento nella zona peduncolare, spesso presentano una leggera costatura di colore più chiaro e una leggera peluria. Il colore varia dal verde chiaro al verde scuro e alcuni individui mostrano sfumature e chiazze più chiare. Il peso dei frutti commerciabili varia da 120 a 300 g; la sezione trasversale di quelli più grossi mostra la cavità placentare. La polpa è di colore verde chiaro. E' costituito da 95% di acqua, da un bassissimo contenuto di zuccheri, di sodio, di nitrati e dall'assenza di principi amari.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	94,8	0,8	0,2	1,5	0,3	11 kcal

#### Processo Produttivo

Per la coltivazione della meloncella si prepara il terreno con una aratura profonda, fresature accompagnate da concimazioni a base di fosforo e in copertura con concimi azotati. Il terreno viene generalmente pacciamato con plastica nera e l'irrigazione viene effettuata con tubi in plastica. La semina in pien'aria viene effettuata in marzo-aprile mentre in tunnel e in serra generalmente si trapiantano le piantine in febbraio-marzo. La distanza tra le file è circa 180 cm, mentre sulla fila è 50 cm. La raccolta inizia da fine aprile e termina a settembre. Il numero di frutti per pianta varia da 6 a 15.

#### Periodo di produzione

Maggio - Settembre.

#### Storia e tradizione

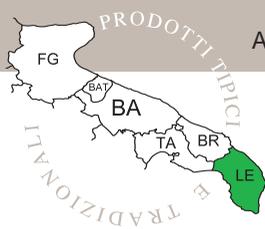
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



# MOSTARDA

**Categoria del prodotto:** PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:** -

**Area di origine del prodotto:** LA PROVINCIA DI BRINDISI

La mostarda presenta una consistenza densa, una colorazione bruno-rossastra, sapore agrodolce e aroma intenso.



## Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	34	0,6	-	62	2,4	250 kcal

### Processo Produttivo

I grappoli di uva (cv. Negroamaro) vengono raccolti interi, si distaccano gli acini, si lavano, si fanno bollire e successivamente si eliminano semi e bucce. Il mosto così ottenuto si rimette sul fuoco e si continua la cottura, aggiungendo zucchero, una cotogna sbucciata e tagliata a pezzi. Si mescola in continuazione perché non si attacchi alla pentola. La confettura così ottenuta si lascia raffreddare e si mette in vasetti di vetro ermeticamente chiusi con l'aggiunta di cannella e pepe garofano.

### Periodo di produzione

Autunno.

### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

### Tipologia di commercializzazione

Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## MOSTARDA DI UVA E MELE COTOGNE

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI FOGGIA



La mostarda di uva e mele cotogne presenta un colore biondo tendente al bruno, consistenza pastosa, profumo intenso di uva e mele cotogne e sapore dolce.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	35	0,23	1,6	60	2,32	255 kcal

#### Processo Produttivo

Per ottenere questo prodotto si parte dalla eliminazione dei semi dagli acini di uva, quindi si passa alla cottura degli acini stessi per un tempo di circa 30 minuti, mentre a parte vanno cucinate le mele cotogne preventivamente sbucciate e fatte a pezzi.

Al termine delle due cotture, i due prodotti ottenuti sono miscelati e il tutto viene nuovamente cotto per circa 2 ore con aggiunta di zucchero.

Ultimata la cottura il prodotto si pone in recipienti di terracotta, si ricopre con uno strato di olio extra vergine di oliva e con foglie di vite e di alloro legate fra di loro.

#### Periodo di produzione

Da ottobre a novembre.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## OLIO EXTRA VERGINE AROMATIZZATO

<b>Categoria del prodotto:</b>	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA PROVINCIA DI FOGGIA

L'olio extravergine aromatizzato proviene dai frutti dell'olivo, *Olea europea* L.

Ha colorazione, odore e sapore molto variabili in funzione degli ingredienti aggiunti e soprattutto delle loro quantità.

La durata del prodotto può raggiungere 2 anni.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	tracce	-	99,9	-	-	899 kcal

#### Processo Produttivo

Diverse sono le modalità di produzione, in funzione, sia dell'aroma che delle strategie aziendali.

La procedura è semplice, facile e si parte, quasi sempre, da olio extravergine di oliva Dauno Dop della cv. Ogliarola garganica.

Gli ingredienti impiegati possono essere: peperoncino, rosmarino, aglio e origano che dopo essere stati, ben lavati ed asciugati, vengono inseriti (separatamente) in bottiglie. Queste vengono riempite con l'olio, chiuse, etichettate e pronte alla commercializzazione.

Esiste anche l'olio aromatizzato al limone (o altri agrumi) che prevede la molitura contemporanea delle olive con i limoni (o altri agrumi, tipo bergamotto e arancia).

Il prodotto ottenuto viene confezionato in bottiglie chiuse, etichettate e pronte alla commercializzazione.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati - Vendita diretta in azienda

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## OLIVE CAZZATE O SCHIACCIATE

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA REGIONE PUGLIA



Presentano colorazione verde-bruna e odore e sapore caratteristico.

Il prodotto è commercializzato in barattoli di vetro riempiti con olio di oliva o in contenitori di banda stagnata con chiusura ermetica ed anche in questo caso riempiti con olio di oliva.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	57	-	40	-	2	360 kcal

#### Processo Produttivo

Per la preparazione si scelgono le olive più voluminose (ulie pasule) che vengono tenute in un recipiente con acqua fresca (prima fase di deamarizzazione) per almeno un giorno cambiando l'acqua più volte. Vengono schiacciate con un mazzuolo di legno facendo attenzione a non rompere il nocciolo, oppure vengono incise con un coltello. Successivamente le olive si snocciolano e si mettono in una damigiana di vetro, a boccaglio stretto, "limba" o "limmu" (tradizionale recipiente di terracotta vetrificata di forma svasata) con acqua fresca cambiata quotidianamente, almeno due volte al giorno, fino a quando perdono l'amaro (solitamente da sette a dieci giorni). Ad operazione ultimata si levano dall'acqua e si strizzano fino a sentirne l'olio tra le mani. Si condizionano a dovere con sale, aglio a pezzetti, finocchietto selvatico, peperoncino o olio al peperoncino. Si possono servire dopo qualche ora. Per la preparazione di conserve si rimescola il tutto e si lascia insaporire per almeno tre ore, quindi si rimescola ancora e con il prodotto si riempiono i vasetti di vetro, compattando bene le olive che, in caso contrario, si rammollirebbero col passare del tempo. Alla fine si rabocca con olio extra vergine d'oliva, attendendo, prima di tappare, che l'olio occupi tutti gli spazi vuoti, eliminando così l'aria, all'interno del vasetto.

#### Periodo di produzione

Ottobre-Novembre.

#### Storia e tradizione

Per la produzione di questo prodotto viene impiegata la cv. Ogliarola leccese, la cui introduzione risale probabilmente a 2 millenni fa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione moderna - Dettaglio tradizionale - Ristorazione - Vendita diretta in azienda

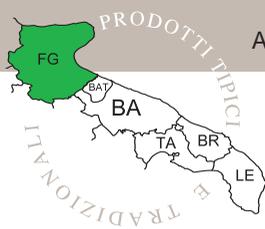
#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Sagra della "sardizza e delle ulie cazzate" (salsiccia ed olive schiacciate), a Collepasso (Le) 3<sup>a</sup> domenica di luglio.

Sagra dell'oliva schiacciata, a Martano (Le) 2/3<sup>a</sup> decade di ottobre



## OLIVE IN SALAMOIA

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI FOGGIA

Le olive (*Olea europea L.*) che si prestano meglio alla conservazione in salamoia presentano una forma allungata, somigliante ad una susina con base ristretta ed apice acuto e sottile, una tonalità di colore verde paglierino uniforme con lenticelle marcate, oppure nero intenso in tutto lo spessore della polpa. La polpa si presenta consistente e compatta, quasi croccante con la pellicola sottile. Il prodotto è commercializzato in barattoli di vetro riempiti con salamoia o in contenitori di banda stagnata con chiusura ermetica ed anche in questo caso riempiti con salamoia.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	78	1,2	11	1	2,8	108 kcal

#### Processo Produttivo

In un recipiente di terraglia alto e largo si mettono tanti litri d'acqua quanti sono i chili di olive. Le olive rimangono coperte di acqua per 4 giorni; poi l'acqua si scola e si aggiungono tanti etti di sale quanti erano i litri d'acqua. Si mescolano bene le olive facendo attenzione a non romperle e si tengono sotto sale per 24 ore. Successivamente, si aggiunge lo stesso quantitativo di acqua in precedenza eliminata, si mette il recipiente in luogo fresco e si lascia a riposo per 40-45 giorni. Trascorso questo tempo, si sgocciolano bene, vengono scottate e poste in vasetti con una salamoia, preparata facendo bollire l'acqua con sale grosso e aromi (fettine di limone, arancia, finocchio selvatico, alloro, peperoncino piccante, mirto). Il prodotto si conserva a temperatura ambiente anche un anno e laddove si utilizzano barattoli di vetro, in locali privi di luce.

#### Periodo di produzione

Novembre, Dicembre e Gennaio.

#### Storia e tradizione

Il sistema di conservazione delle olive in salamoia era conosciuto dagli antichi romani, i quali oltre alla salamoia adoperavano con generosa abbondanza finocchio selvatico essiccato, semi di lentisco, foglie di ruta, mosto cotto e aceto.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## OLIVE VERDI

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA REGIONE PUGLIA



Le olive verdi (*Olea europea* L.) presentano una forma allungata, colorazione verde-scura, polpa consistente e compatta.

Il prodotto è commercializzato in barattoli di vetro o in contenitori di banda stagnata con chiusura ermetica riempiti con salamoia.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	76	0,8	15	1	3	142 kcal

#### Processo Produttivo

Si scelgono le cultivar con un buon rapporto polpa-nocciolo. Nella tecnologia di produzione sono previste due fasi: la deamarizzazione e la fermentazione. La deamarizzazione o addolcimento è l'operazione necessaria per eliminare l'oleuropeina (glucoside che conferisce il sapore amaro ai frutti). Si lavano e si coprono di acqua in cui si scioglie la soda caustica (20 g/kg di olive) a concentrazione variabile dall'1,5 al 3% in relazione al grado di maturazione delle olive ed alla temperatura, in un recipiente che non sia di metallo. Si lasciano a macerare a bagno fino a quando la polpa si stacca nettamente dal nocciolo (due-tre ore circa). Passato questo tempo si scola la concia e le olive si lavano in acqua per 4 o 5 giorni fino a che l'acqua sarà limpida. Trascorso il tempo stabilito si procede alla fase di fermentazione, quindi si sistemano le olive in barattoli ricoperti con una salamoia fredda che si ottiene facendo bollire l'acqua con sale alla dose di 100g/L, pepe e/o mirto e/o limone e/o alloro e/o noce moscata e/o semi di finocchio selvatico.

#### Periodo di produzione

Da Ottobre a Novembre.

#### Storia e tradizione

Viene impiegata la cv. Bella di Cerignola. Già ai primi del '900 queste olive, conciate, erano inviate in America in contenitori "Cugnett", tipici recipienti in legno da 5-10kg.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Ristorazione - Vendita diretta in azienda

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Sagra delle olive, a Sannicandro di Bari (BA) nel mese di Ottobre.



## PATATA DI ZAPPONETA

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI ZAPPONETA (FG)

La patata di Zapponeta (*Solanum tuberosum* L.) viene prodotta prevalentemente con le cultivar: 'Elvira', 'Sieglinde', 'Spunta' e 'Nicola'. I tuberi sono di medie dimensioni, a pasta gialla, ricchi di amido e proteine, con polpa soda e non farinosa. Dopo la raccolta le patate vengono trasportate nei magazzini dove vengono pulite e calibrate. La conservazione per il tempo necessario alla vendita, è effettuata in celle frigorifere a 6°C, in cassette non molto profonde. Il prodotto viene venduto in cassette o in sacchetti di vario peso (in media 5 kg). Le confezioni più piccole sono etichettate secondo le norme riguardanti l'etichettatura dei prodotti vegetali.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	78	2,1	1	17,9	1,6	85 kcal

### Processo Produttivo

Dopo la fresatura del terreno segue l'impagliatura, consistente nello spargere a mano la paglia sul terreno; si procede poi alla concimazione di fondo e/o alla letamazione; con una successiva fresatura s'interra la paglia e il concime. La patata primaticcia viene piantata nel periodo gennaio-febbraio impiegando tubero-seme selezionato importato. Questa operazione viene effettuata a mano, servendosi di pale, interrando il tubero-seme in buche di 25-30 cm di diametro e 20 cm di profondità. Successivamente viene praticata la concimazione in copertura, le opportune adacquate e 3-4 trattamenti antiparassitari. La raccolta viene effettuata in Aprile-Maggio a mano, estirpando le piante una ad una, e raccogliendo il prodotto in cassette di plastica. La produzione commerciabile si aggira intorno a 30 t/ha. Circa il 50% delle patate raccolte viene commercializzato, mentre l'altra metà viene reimpiegata all'interno dell'azienda e destinata principalmente come tubero-seme per la produzione della 'patata bisestile', che viene piantata nel periodo fine agosto-settembre e raccolta in novembre-dicembre.

### Periodo di produzione

Aprile-Maggio, Novembre-Dicembre.

### Storia e tradizione

Prodotto storicamente legato al territorio di Zapponeta. Nel Catasto Agrario del 1929 nei territori di Margherita di Savoia e Manfredonia, a cui apparteneva l'odierno territorio di Zapponeta, erano coltivati a patata in complesso circa 265 ha.

### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Vendita diretta in azienda.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## PATATA NOVELLA SIEGLINDE DI GALATINA

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

SIGLINDA TE GALATINA

**Area di origine del prodotto:**

LA COSTIERA IONICA SALENTINA (LE)



La patata 'Sieglinde', *Solanum tuberosum* L., è in commercio già dal 1939, è caratterizzata da tuberi di forma oblunga talvolta appuntiti nella parte ombelicale. I tuberi non sono grossi: infatti il 65% ricade fra 50 e 150 g, il 20% è inferiore a 50 g e solo il 15% mostra peso superiore a 150 g. L'epidermide è liscia, di colore giallo brillante, che nelle terre rosse assume color ruggine. La polpa è gialla, non si spappola alla cottura ed è classificata da "insalata", categoria A.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	81	2	0,3	15	1,4	71 kcal

### Processo Produttivo

Il terreno viene preparato con un'aratura di circa 30-40 cm. Successivamente viene livellato con la fresatura. Per la "semina" vengono utilizzate piantatrici di precisione e i tuberi-seme vengono piantati a file distanti 70 cm e 20 cm sulla fila. In media vengono impiegati circa 1,5 t/ha di tuberi-seme. La concimazione viene effettuata con concimi a base di azoto e fosforo, inoltre si esegue la rincalzatura e trattamenti antiparassitari. La raccolta viene effettuata in aprile-maggio, con macchine che eseguono contemporaneamente tutte le operazioni dallo scavo alla pulizia al caricamento in cassoni di circa 0,5 t, oppure manualmente dopo aver dissotterrato le patate con semplici aratri. La produzione è molto più bassa rispetto alle altre cultivar e difficilmente supera le 20 t/ha. Le operazioni di selezione e imballaggio vengono eseguite con macchine, in capannoni al coperto, caratterizzati da sufficienti condizioni naturali di areazione, umidità e temperatura. solitamente vengono commercializzate in sacchi a rete da 5 kg.

### Periodo di produzione

Aprile - Giugno.

### Storia e tradizione

Costa, in un articolo del 1965 riporta, per la provincia di Lecce, la tecnica culturale, considerazioni economiche e dati sull'esportazione della cv. Sieglinde. Costa L. 1965. La coltura della patata in provincia di Lecce. 2° Conv. Naz. "Incrementi della produzione della patata", Castellammare di Stabia (NA) 26-28 aprile 1965: 568-570. Nel catasto agrario del 1929 per il comune di Galatina sono riportati in totale 51 ha coltivati a patata.

### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati - Vendita direttamente al mercato tedesco - Vendita diretta in azienda

### Aziende di produzione

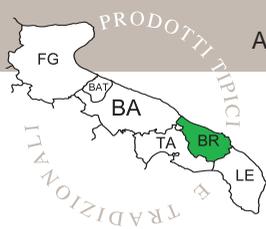
Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Comitato promotore DOP Patata novella Sieglinde di Galatina

### Iniziative di promozione

Sagra della patata Sieglinde, ad Alliste (LE) nel mese di Luglio.



## PEPERONI SECCHI AL SOLE

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI BRINDISI

Per la preparazione dei peperoni secchi vengono utilizzati i frutti di *Capsicum annum* L., (provenienti dalle aziende agricole della zona) di diversa forma e colore della bacca (verde, giallo o rosso). Il prodotto viene commercializzato in bustine alimentari di diverse dimensioni.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	10	3	61	14	322 kcal

#### Processo Produttivo

Vengono preferiti i frutti di forma allungata che si tagliano a strisce in senso longitudinale e si pongono sui graticci (cannizzi) per farli essiccare. Durante la notte i graticci vengono riposti in locali freschi e asciutti per non far assorbire l'umidità notturna. Questa operazione dura alcuni giorni fino a quando il prodotto perde il 70% dell'acqua in esso contenuta. A questo punto si bagnano con aceto di vino e si asciugano con delicatezza. Il prodotto si conserva allo stato secco oppure può essere messo sott'olio.

#### Periodo di produzione

Estate.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Internet - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Sagra del peperone e della melanzana a Collemeto-Galatina (LE), nel mese di Agosto.  
Sagra dei peperoni ad Acquarica di Lecce (LE) nel mese di Agosto.



## PEPERONI SOTT'OLIO

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI BRINDISI



Il peperone (*Capsicum annum* L.) è una bacca carnosa verde, gialla o rossa con dimensioni, forme e spessore della polpa molto variabili. Per ottenere un ottimo prodotto i frutti devono essere consistenti al tatto, la polpa ben soda e il peduncolo ben saldo. Il taglio dei peperoni può essere fatto in diversi modi (a strisce o a pezzetti) ma all'atto dell'immissione al consumo si trovano sempre in vasetti di vetro di diverse dimensioni.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	83	1	10	3	2	106 kcal

#### Processo Produttivo

Si scelgono i frutti con polpa spessa, che vengono puliti eliminando la placenta con i semi. Vengono tagliati a falde larghe 3-4 cm. Si porta ad ebollizione l'aceto mescolato all'acqua e al sale. Si fanno bollire per 3-4 minuti, si scolano, si mettono ad asciugare per qualche ora su un canovaccio.

Si procede al confezionamento in vasetti di vetro a chiusura ermetica. Ai peperoni si aggiungono foglie di basilico, pepe e si copre con olio d'oliva. Si conservano in un luogo buio e fresco; dopo 30 giorni sono pronti per il consumo.

#### Periodo di produzione

Estate.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Internet - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Sagra del peperone e della melanzana a Collemeto-Galatina (LE), nel mese di Agosto.

Sagra dei peperoni ad Acquarica di Lecce (LE) nel mese di Agosto.



## POMODORI SECCHI AL SOLE

<b>Categoria del prodotto:</b>	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA REGIONE PUGLIA

Si impiegano frutti del *Lycopersicon esculentum Miller* di forma allungata simili a quelli che vengono usati per i pomodori pelati. Il pomodoro essiccato, si presenta di colore rosso più o meno vivo e la buccia, dopo l'essiccazione, ha una consistenza cuoiosa. È tipico sia l'odore che il sapore. Il pomodoro essiccato viene confezionato in vasi da 212, 314, 580, 3100, 4250 ml, in buste sottovuoto da 1 kg e sfuso in cartoni da 10 kg.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	27	14	3	43	12	255 kcal

#### Processo Produttivo

Si raccolgono i pomodori rossi e maturi, si lavano e si asciugano. Si tagliano longitudinalmente in due metà senza dividerli, si tolgono i semi e si lasciano al sole (sui "cannizzi"). Si spolverano di sale per aumentare la velocità di disidratazione. La sera vengono messi in un locale asciutto per preservarli dall'umidità. Questa operazione viene effettuata per 3-4 giorni fino a che l'umidità non scende al 30% e la buccia si presenta ormai dura e di colore rosso vivo. Possono essere conservati allo stato secco o messi sott'olio.

#### Periodo di produzione

Estate.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Internet - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## POMODORI VERDI E POMODORI MATURI SECCHI SOTT'OLIO

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA REGIONE PUGLIA



Per la preparazione dei pomodori verdi e dei pomodori maturi secchi sott'olio si utilizzano le bacche di *Lycopersicon esculentum* Miller. Nella conserva di pomodori verdi, questi assumono una colorazione verde bruna. In quella di pomodori maturi secchi una colorazione rosso bruno.

Il prodotto è venduto in vasetti dai 200 ai 380 g.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	57	5	14	17	5	214 kcal

#### Processo Produttivo

Per la preparazione dei **pomodori verdi sott'olio** si tagliano i frutti ancora verdi a fette longitudinali o a rondelle, si dispongono a strati in un recipiente cospargendole di sale e si lasciano riposare per una notte. La mattina seguente si mettono a bagno nell'aceto e si lasciano per 3 o 4 ore, indi si fanno scolare per 12 ore. Si dispongono a strati nei barattoli di vetro cospargendoli con aglio tagliato a pezzetti sottili, peperoncino a pezzetti, origano e altri aromi a piacere. Si ricoprono con olio extravergine di oliva, si lasciano riposare e si chiudono ermeticamente i vasetti.

Per i **pomodori maturi secchi sott'olio** si procede innanzitutto scegliendo frutti lunghi e sodi della tipologia San Marzano. Lavati e asciugati, si tagliano a metà nel senso della lunghezza e si lasciano essiccare al sole. Si sistemano su un graticcio e si cospargono di sale per favorire l'eliminazione dell'acqua di costituzione, si espongono al sole durante il giorno rigirandoli di tanto in tanto e durante la notte si pongono in locali secchi e asciutti. Quando sono completamente secchi si immergono in aceto di vino e si strizzano. A questo punto si dispongono nei vasetti e man mano che si formano gli strati si ricoprono con olio e aromi. L'ultimo strato di pomodori deve essere completamente coperto di olio e per questo motivo prima di chiudere il vasetto ermeticamente si aspetta un giorno per poter rabboccare. Il prodotto è pronto per l'uso non prima di un mese.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

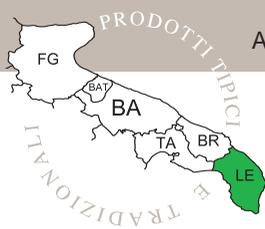
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## POMODORO DA SERBO GIALLO

<b>Categoria del prodotto:</b>	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
<b>Altre denominazioni:</b>	PUMMITORO TE 'MPISA GIALLU, PUMMITORU TE PRENDULA GIALLU
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA PROVINCIA DI LECCE

Il pomodoro da serbo giallo (*Lycopersicon esculentum Miller*) viene ottenuto da una vecchia popolazione riprodotta dai coltivatori. I frutti sono caratterizzati da un peso medio di 25 g, buccia spessa, di colore giallo oro, con elevato numero di semi. Le bacche presentano un buon tenore zuccherino, sapore acidulo e sono particolarmente apprezzate per il gusto e la serbevolezza confermata anche da ricerche sperimentali. Il prodotto, al momento della vendita si presenta riunito in grappoloni le cui bacche sono inserite su un filo di spago.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	94	1	0,2	3,5	2	19 kcal

#### Processo Produttivo

Il semenzaio viene preparato dagli agricoltori che conservano il seme dell'anno precedente. Le piantine vengono messe a dimora ad aprile, su terreni profondi e coltivate in regime di aridocoltura. La raccolta avviene scaramene da luglio a settembre. La serbevolezza delle bacche consente di conservare i pomodori in grossi grappoli che vengono appesi in luoghi asciutti ed areati, e conservati per tutto l'inverno. Il prodotto, oltre ad essere utilizzato per l'autoconsumo, viene usato in alcuni forni per la produzione di focacce e di pane condito, tipo "pizzi".

#### Periodo di produzione

Luglio-Settembre

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## SALICORNIA SOTT'OLIO

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI FOGGIA



La salicornia, *Salicornia europaea* L., è una pianta alofita.

Il fusto è alto 30-40 cm articolato con ramificazioni opposte. I fusticini teneri e carnososi costituiscono la parte commestibile che è di colore verde glauco sfumato di rosso.

È frequente lungo l'intero arco costiero della provincia di Foggia e anche in prossimità dei laghi di Lesina e Varano, inoltre, la si può coltivare provvedendo all'irrigazione con acqua salmastra.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	50	30	9,9	5,8	3,2	232 kcal

### Processo Produttivo

I fusticini teneri vengono lavati, bolliti in una soluzione di acqua ed aceto per circa 45 minuti. Si fanno raffreddare, si sfilacciano in modo tale da eliminare la parte residua più lignificata e si dispongono in vasetti di vetro con olio extravergine di oliva e con aggiunta di aglio e menta.

È conosciuta anche con il nome di *asparago di mare* vista la sua somiglianza con l'asparago selvatico.

### Periodo di produzione

Primavera.

### Storia e tradizione

Lordi E., 1993. S. Nicandro, le tradizioni, i piatti, i giochi, i mestieri di una volta. Gioiosa Editrice, Sannicandro Garganico (FG).

### Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## SALSA DI POMODORO

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA REGIONE PUGLIA

La salsa di pomodoro si ottiene da frutti di pomodoro (*Lycopersicon esculentum* Mill.) di numerose cultivar. Viene venduta in bottiglie con capsule a chiusura ermetica e di vetro trasparente per mostrare il colore rosso della salsa.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	90	1,2	0,12	6,2	0,61	31 kcal

#### Processo Produttivo

La salsa di pomodoro viene prodotta con diversi metodi. 1) Al naturale: i frutti vengono spaccati per eliminare parte dei semi; indi vengono cotti e con l'ausilio di un spremipomodori si separa la polpa dalle bucce e dai semi. La polpa ottenuta si versa nelle bottiglie ermeticamente chiuse e sterilizzate in grosse pentole colme di acqua per 30 minuti dall'inizio dell'ebollizione, quindi si fanno raffreddare, si avvolgono in coperte per evitare differenze di temperatura con l'esterno che potrebbero rompere le bottiglie. 2) Al naturale: si differenzia dal primo metodo per l'aggiunta di basilico, cipolla e sale, la polpa viene bollita, per 15 minuti, quindi versata calda in bottiglie chiuse subito ermeticamente, disposte in cassette, avvolte in coperte (mante) e fatte raffreddare. 3) Aggiunta di acido salicilico: la polpa ottenuta viene mescolata ad acido salicilico alla dose di 1g/1kg di polpa, imbottigliata e così è pronta sia alla conservazione che all'uso immediato.

All'atto dell'imbottigliamento possono essere aggiunti diversi aromi. Nell'etichettatura del prodotto sono contemplate tutte le voci che regolamentano la vendita di tale prodotto.

#### Periodo di produzione

Agosto - Settembre.

#### Storia e tradizione

La modalità di preparazione della salsa di pomodoro è molto antica in Puglia. La salsa veniva realizzata all'aperto, nelle strade di quartiere e costituiva un vero e proprio rito, nonché un momento di festa, a cui spesso partecipavano parenti, amici e vicini di casa. La materia prima proviene da coltivazioni pugliesi, il prodotto viene preparato in modeste quantità, ha un gusto particolare e la ricetta viene tramandata oralmente da generazioni.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## VICIA FABA MAJOR ECOTIPO “FAVA DI CARPINO”

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI CARPINO (FG)



La fava di Carpino (*Vicia faba var. major* Harz.) è caratterizzata da semi piccoli, compressi e con una fossetta nella parte inferiore. La cuticola al momento della raccolta è di colore verde e con il tempo diventa color bianco sabbia. Se opportunamente essiccati al sole si conservano per lungo tempo.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	11	26	1,5	58,3	25	341 kcal

### Processo Produttivo

I terreni calcarei e argillosi di Carpino sono perfetti per la coltivazione delle fave e non a caso proprio qui, da sempre, si coltiva una popolazione locale tra le più apprezzate della Puglia. Si produce in rotazione con grano duro, bietola da zucchero, pomodoro e lupino. La semina avviene nei mesi di ottobre e novembre. Non si impiegano fertilizzanti di sintesi e agrofarmaci, le infestanti vengono eliminate con la sarchiatura e scerbatura. Fiorisce scalaramente 90-120 giorni dopo la semina; la maturazione completa dei baccelli ha luogo 170-210 giorni dalla semina. A giugno, quando le piante sono ingiallite, si estirpano a mano, si legano in covoni (i cosiddetti manocchi) e si lasciano seccare sul campo. Nel frattempo si predispongono un'area circolare (arij) bagnando il terreno, ricoprendolo di paglia e pressandolo. Lo scopo è quello di creare uno strato duro e compatto su cui trebbiare. Nel mese di luglio, quando i manocchi sono ben secchi, si sistemano sull'arij (dopo aver eliminato la paglia) e, quando il sole è alto, si trebbia: un tempo un agricoltore stava al centro dell'area, mentre uno o più cavalli giravano intorno schiacciando i covoni. Quindi, con tradizionali forche di legno, si separavano i semi dai fusti e foglie e per eliminare le particelle più piccole, si sollevavano le fave con pale di legno e si gettavano in aria approfittando della brezza pomeridiana. La trebbiatura con i metodi tradizionali oggi è stata sostituita da quella meccanica.

### Periodo di produzione

Estate.

### Storia e tradizione

“Folclore Garganico” di Giovanni Tancredi (1938). Nel Catasto Agrario del 1929 nel comune di Carpino risultano coltivati a fave 303 ha.

### Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Consorzio di valorizzazione e tutela delle fave di Carpino

### Iniziative di promozione

Festa della Pesatura. Pesatura delle fave secondo le antiche tradizioni contadine, a Carpino (FG) il 25/26 del mese di Giugno.  
Sagra dell'olio d'oliva e delle fave, a Carpino (FG) il 12 Agosto.



# VINCOTTO

<b>Categoria del prodotto:</b>	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA REGIONE PUGLIA

Il vincotto si presenta di colore bruno con riflessi rossi più o meno intensi, molto dolce e denso per la caramellizzazione degli zuccheri presenti nel mosto d'uva. In genere la commercializzazione del vincotto avviene in bottiglia.



## Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	18	4,1	0,8	75,4	tracce	325 kcal

### Processo Produttivo

Il processo di produzione tradizionale per l'ottenimento del vincotto prevede la bollitura, per circa 12-15 ore, in una grossa caldaia di rame o acciaio del mosto d'uva appena pigiato, ottenuto da uve raccolte tardivamente per avere una maggiore concentrazione di zuccheri. L'operazione di bollitura è condotta a fuoco diretto fino all'evaporazione di un terzo o anche più del contenuto di acqua del mosto, così da ottenere un sentore di caramello. Dopo questa energica pastorizzazione e riduzione della massa, il vincotto ottenuto viene posto, dopo essere stato raffreddato, in vasi di creta per una decina di giorni, dopodiché si passa all'imbottigliamento.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

I contadini producevano in passato un preparato derivante dalla cottura del mosto ottenuto dalla pigiatura delle uve. Era così prezioso che risultava l'unico condimento che la popolazione locale utilizzava nel corso delle festività invernali e talvolta, a scopo terapeutico.

### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Vendita diretta in azienda.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## ZUCCHINE SECHE AL SOLE

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA REGIONE PUGLIA



Le zucchine sono il frutto immaturo della *Cucurbita pepo* L. Esse sono di forma cilindrica con buccia di colore verde scuro striato o punteggiato, oppure verde chiaro o giallo. La polpa è sempre bianca, più o meno acquosa. Le cultivar impiegate sono prevalentemente la 'Striata d'Italia', la 'Verde di Milano', la 'Rigata pugliese', la 'Veneziana', la 'Bianca Sarda'. Il prodotto è da sempre utilizzato nella regione, infatti è tipica l'essiccazione delle zucchine, le quali al momento del consumo vengono reidratate in acqua tiepida per alcuni minuti e poi condite con olio extra-vergine d'oliva, aglio e menta per ottenere quella che comunemente sono chiamate zucchine alla poverella.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	21	1,6	23	21	191 kcal

#### Processo Produttivo

I frutti impiegati sono lunghi circa 15 cm. Dopo il lavaggio vengono affettati in senso longitudinale; le fettine vengono salate e lasciate asciugare per far perdere l'umidità in eccesso. Quando sono essiccate, umidità del 30%, vengono bagnate con aceto di vino e subito asciugate molto delicatamente per non rovinare il prodotto. Infine le zucchine vengono conservate allo stato secco in recipienti chiusi o poste sott'olio.

#### Periodo di produzione

Estate.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Internet - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Sagra della zuccina alla poverella, a Monopoli (BA), ultima settimana di Maggio.



## ZUCCHINE SOTT'OLIO

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI BRINDISI

La zuccina, *Cucurbita pepo*L., è il frutto a maturazione commerciale, sodo con epidermide lucida. Le cultivar impiegate sono: la Lunga e la Striata. Le zucchine prima della preparazione vengono tagliate a "rondele" e "all'atto dell'immissione al consumo si possono trovare in vasetti di vetro.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	86	1	10	1	1	100 kcal

#### Processo Produttivo

Le zucchine lavate, intere o a pezzi vengono messe a bollire in acqua e aceto. A cottura ultimata si fanno asciugare, dopodiché si dispongono in vasetti di vetro, si coprono di olio d'oliva extra vergine e si aggiungono gli aromi: aglio, prezzemolo, peperoncino, pepe nero, foglie di basilico ecc.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



# PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA







## AFRICANI

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI LECCE



Il prodotto si presenta in forma di parallelepipedo di circa 4 cm di larghezza, 2 cm di altezza e 10 cm di lunghezza, la faccia superiore è di forma concava. Il colore è bianco ghiaccio.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	4	8	3	84	-	395 kcal

#### Processo Produttivo

Il prodotto è costituito da tuorli d'uovo e zucchero nella misura di tre uova per ogni 100 g di zucchero. I tuorli d'uovo e lo zucchero si mescolano energicamente in una pentola con un cucchiaino di legno per circa 30 min. Ottenuta una crema morbida con piccole bollicine d'aria in superficie, si trasferisce il preparato in forme rettangolari di carta da forno di dimensioni di circa 10x4 cm di base e 2 cm di altezza e si pone in forno a 200°C per circa 5 min. Lasciato raffreddare per 4-5 ore, il prodotto è rimosso dalla forma e conservato in vasi di vetro a chiusura ermetica.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

È un prodotto nato nei primi anni dell'ottocento, originariamente con il nome di "dita degli apostoli", successivamente cambiato in "africani" anche se ancora oggi non è nota la motivazione. La tradizione è stata tramandata oralmente dagli antichi pasticceri alle nuove generazioni.

#### Tipologia di commercializzazione

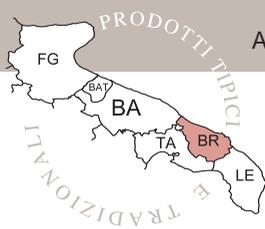
Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Iniziative di promozione da parte del gruppo folkloristico "Cantieri Koreya".



## BISCOTTO DI CEGLIE MESSAPICA

### Categoria del prodotto:

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

### Altre denominazioni:

-

### Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI CEGLIE MESSAPICA (BR)

È un pasticcino prodotto a Ceglie Messapica di colore bruno a base di mandorle tostate, con fragranze di marmellate di ciliegie o amarene e, appena, di limone; sono ricoperti di una glassa a base di zucchero e cacao (cilèpp). Sono venduti in tutti i forni, bar e pasticcerie di Ceglie Messapica, oltre ad essere offerti in tutti i ristoranti del paese. Il biscotto originale è di forma quadrangolare irregolare (di circa 1,5x1,5 cm), messo in vendita sfuso a peso, imbustato o incartato al momento dell'acquisto. Nei ristoranti il biscotto si presenta spesso di dimensioni ridotte rispetto al tradizionale. Le varianti sono costituite dal differente ripieno; infatti, la marmellata può essere di amarena, ciliegie, fichi o aromatizzati al caffè.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10,2	5	9	76,1	-	405 kcal

### Processo Produttivo

La materia prima principale è la mandorla, la quale intera, tritata, macinata, tostata, trova sempre un suo ruolo in tutte le ricette pugliesi. Le mandorle utilizzate sono esclusivamente prodotte dai mandorleti dell'Alto Salento. Le varietà di mandorlo più utilizzate, oltre alla 'Cegliese', che si distingue per il guscio semiduro, sono 'Fragiulio', 'Tuono', 'Filippo Ceo', ed altre in misura minore. È un pasticcino a base di mandorle tostate, con fragranze di marmellate di ciliegie o amarene e, appena, di limone; sono ricoperti di una glassa a base di zucchero e cacao (cilèpp). Gli ingredienti suddetti vengono impastati e messi a cuocere in teglie in forno. A fine cottura si tolgono dal forno e una volta raggiunta la temperatura ambiente, viene fatta la glassatura con zucchero e cacao.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

I biscotti cegliesi erano prodotti dalle famiglie contadine in occasione di feste importanti e dei banchetti nuziali. Sono venduti, in particolare, in tutti i forni, bar e pasticcerie di Ceglie, oltre ad essere offerti in tutti i ristoranti Cegliesi. Un tempo, non tanto lontano, era tradizione, nelle ricorrenze importanti (matrimoni, battesimi, cresime), offrire a parenti ed amici, caratteristici dolcini confezionati con mandorle tritate, zucchero e miele ed innaffiati da ottimo rosolio, preparati artigianalmente in casa.

### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Ristorazione.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## BOCCA DI DAMA

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI LECCE



Il prodotto si presenta di forma circolare con un doppio strato di pasta, uno strato intermedio di crema, glassato con zucchero fondente bianco ed una ciliegia sulla parte superiore.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	43	7	18	30	1	310 kcal

#### Processo Produttivo

Ingredienti: per la pasta: 20 uova, 700 g di zucchero, 1 kg di farina 00, 100 g di miele, 25 g di lievito chimico; per la crema pasticcera: 400 g di zucchero, 1 L di latte, 250 g di farina 00, 5-6 tuorli di uovo.

Per ottenere la pasta occorre montare gli ingredienti tutti insieme. Appena montati, si fanno le caratteristiche forme a cupoletta e si mettono in forno a 180°C per circa 25 minuti. Si raffreddano spargendo sopra il savoiardo e una miscela di strega. Successivamente si prepara la crema pasticcera montando gli ingredienti; appena pronta si stende la crema sulla pasta. Si copre il tutto con un altro disco di pasta e si aggiunge uno strato di zucchero glassato sulla parte superiore. Infine, si aggiunge una ciliegia.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Il dolce è prodotto personalmente dal pasticcere secondo antiche tradizioni, la produzione avviene secondo tradizioni familiari.

#### Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## CALZONCELLI

### Categoria del prodotto:

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

### Altre denominazioni:

-

### Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI FOGGIA

Il nome calzone deriva dal latino medievale "calisone" e sta ad indicare "dolce di farina e di mandorle". I calzocelli sono considerati un dolce natalizio tradizionale della provincia di Foggia, caratterizzati dalla particolare forma di cuscinetto e dal colore giallo scuro.

Il ripieno ha colore marrone, conferito dalle castagne. Il sapore caratteristico deriva dalla combinazione dei due ingredienti principali: le castagne del Gargano ed il miele di fiori di ciliegio. La shelf-life del prodotto è di circa 15-20 giorni (breve in quanto le castagne tendono ad inacidirsi). Le varianti che si riscontrano nel territorio foggiano per la produzione dei calzocelli, si riferiscono all'uso di ripieni differenti. Si usa, infatti, anche il ripieno di ceci e cioccolato, di mostarda di uva o di mele cotogne. Inoltre, ci sono differenti forme e dimensioni. Il calzocello tradizionale (con castagne e miele) è un prodotto venduto al banco di pasticcerie e panifici, sfuso o in piccole confezioni.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	12,4	5	7	71	4	343 kcal

### Processo Produttivo

La preparazione dei calzocelli si suddivide in più fasi, a partire dalla preparazione del ripieno fino ad arrivare alla cottura.

- Ripieno: la preparazione del ripieno è molto complessa e richiede tempi lunghi e grande maestria; proprio per questo, solitamente, si preparano grandi quantitativi. Gli ingredienti sono numerosi e tutti, come già detto, di origine naturale. Sono necessari: castagne del Gargano tritate, miele (di solito di fiori di ciliegio), succo d'arancia, vino bianco, polvere di cacao, zucchero, cannella e caffè. Gli ingredienti vengono mescolati insieme, molto lentamente, badando bene alle quantità, in quanto, ogni dose in più o in meno può determinare una consistenza non idonea.

- Sfoglia: gli ingredienti base sono: farina tipo 00, zucchero, olio e vino bianco. Si crea l'impasto e si stende una sfoglia molto sottile (circa 2 mm). Stesa la sfoglia, si passa alla vera preparazione dei calzocelli.

Con l'ausilio di un cucchiaino si pongono sulla sfoglia palline di ripieno distanti tra loro circa 5 cm e, ad operazione completata, si coprono le palline di ripieno con un altro strato di sfoglia. Si completa ritagliando i piccoli fagottini con apposite taglierine da cucina che conferiscono al calzocello bordi orlati e/o dentellati. La cottura è tradizionalmente fatta per frittura in olio extra vergine di oliva.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

De Leo C, 1994. "Natale...tradizioni e gastronomia", ed. Associazione Culturale "Nuovi Spazi", Grafilandia, pag. 37.

Tancredi G., 1938. "Folklore Garganico", ed. Armiotta e Marino, pag. 422

### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione moderna - Dettaglio tradizionale - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## CALZONE DI ISCHITELLA

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI ISCHITELLA (FG)



Il calzone di Ischitella è una focaccia chiusa di forma variabile prevalentemente arrotondata di diametro di circa 40 cm con bordo arrotondato, farcita con cipollotti, uva passa e acciughe sotto sale.

Il colore è dorato con alcune parti più scure dovute al grado di cottura, molto friabile, di sapore salato e leggermente agrodolce.

Il prodotto, per la composizione delle materie prime, deve essere consumato preferibilmente nell'arco di 24-48 ore.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	58,2	5	8	23	5	180 kcal

### Processo Produttivo

Il processo produttivo segue due fasi essenziali: la preparazione dell'impasto avviene su tavole di legno (denominate "i tavler") con farina, acqua, uova, sale, lievito madre e olio extravergine di oliva.

Il calzone viene farcito con acciughe preventivamente lavate, uva passa, cipollotti tritati e macerati prima con olio e sale in cui sono passate le acciughe e richiuso a portafoglio, ripiegando bene gli orli e abbassando il tutto con il matterello.

La cottura avviene in forni commerciali o in forni a legna casalinghi a cupola, ("i furnidd"), per circa 30 minuti alla temperatura di 230°C, disponendo i calzoni su teglie ricoperte da fogli di carta da forno.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

Il calzone di Ischitella è un prodotto storicamente legato alla tradizione culinaria del comune di Ischitella, soprattutto come dolce quaresimale tipico della settimana santa, quando in tutto il paese l'odore di questa focaccia ne fa da padrone. La memoria orale dei nostri nonni ne comprova l'esistenza intorno al 1800.

### Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## CARTELLATE

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA REGIONE PUGLIA

La cartellata è un tipico dolce natalizio della tradizione culinaria pugliese. Si presenta come dolcetto friabile, croccante, con bolle dovute alla frittura e con odore tipico di vino bianco (classico ad esempio l'odore del vino Verdeca Gravinese).



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	20	7	19	53	-	411 kcal

#### Processo Produttivo

Si pongono gli ingredienti in una piccola impastatrice a lenta agitazione fino a che la massa si compatta e si asciuga (all'incirca dopo 15 minuti). L'impasto così ottenuto viene poi lasciato riposare per circa 10 minuti.

Successivamente si fanno a mano piccole palline di massa che vengono stese col mattarello. La sfoglia che si ottiene è larga ca. 20 cm e di lunghezza variabile. Lo spessore è di 1-2 mm.

Posta sul bancone, la massa è tagliata in striscette larghe 3 cm. Queste vengono successivamente piegate a "U" e contemporaneamente se ne unisce il lembo in modo alternato.

Contemporaneamente, si arrotola il tutto a spirale.

Le cartellate così preparate, vengono poste in teglie ad asciugare per 4-5 ore.

Si passa poi alla fase di frittura, alla temperatura di 150°C per 1-2 minuti, sino a quando il colore inizia a diventare dorato.

Segue la fase di raffreddatura all'aria per 10-20 minuti, alla fine le cartellate vengono spolverate con zucchero a velo e cannella, oppure si ricoprono di cotto di fichi o miele.

#### Periodo di produzione

Festività natalizie.

#### Storia e tradizione

La cartellata è un dolce tipico pugliese diffuso in tutta la Puglia. La cartellata simboleggia, per il popolino, le lenzuola di Gesù Bambino. nei paesi neogreci figura tra le tredici pietanze del pranzo di Natale.

"Dolci bocconi di Puglia - storia, folklore, nomenclatura dialettale delle paste dolci", 1981, pagg. 85-87, 109, 129.

Carnacina L., Veronelli L. 1974, "La cucina rustica regionale. Italia meridionale", Biblioteca Universale Rizzoli.

#### Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

"Sagra della cartellata e del dolce natalizio"  
Comune di Trani (Bat) - Periodo natalizio



## CAVATELLI

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI FOGGIA



I cavatelli sono un tipo di pasta fresca di colore giallino chiaro la cui forma, affusolata e arrotolata, è detta "a tre dita".

Possono essere venduti al sfusi e in tal caso possono essere conservati per un periodo di 2-3 giorni in frigo. Oppure, possono essere venduti preconfezionati in atmosfera protettiva con conservazione in frigo sino a 3 mesi.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	24	12	2,3	59	1,4	305 kcal

### Processo Produttivo

Gli ingredienti sono: semola di grano duro, farina 00 e acqua. Questo tipo di pasta fresca può essere venduta "sfusa al banco" o "confezionata in ATM". Nel caso dei cavatelli freschi, da vendere sfusi, gli ingredienti (farina 00 e acqua) vengono impastati nella "impastatrice", l'impasto così ottenuto viene poi posto nella "macchina formatrice". Dopo i cavatelli si pongono in "essiccatoio a ventola chiusa" per 5 minuti e sono quindi pronti per la commercializzazione e la distribuzione. Nel caso dei cavatelli freschi, preconfezionati, in ATM, i cavatelli ottenuti dopo la fase di impasto e di formatura, subiscono un processo di pastorizzazione seguito dal confezionamento in ATM (atmosfera protettiva con il 70% di azoto e il 30% di anidride carbonica). Segue un'asciugatura spinta del prodotto che porterà i cavatelli a possedere un'umidità non inferiore al 24%. In entrambi i casi il prodotto necessita del mantenimento della conservazione refrigerata (0-4°C).

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

1. "Esiste una gastronomia foggiana?" di Vitulli Antonio (VIAN) – Estratto da: Rivista della XVII Fiera

dell'Agricoltura di Foggia pag. 6;

2. "La cucina garganica – Il promontorio in padella" di Giovanni Nino Arbusti ed. MCS anno 1988 pag. 53;

3. "La cucina Pugliese" di Luigi Sada ed. Newton-Compton anno 2003 pag. 19 e 67;

4. "La cucina rustica regionale" di Carnicina-Veronelli Vol. 3 Italia Meridionale ed. Biblioteca Universale Rizzoli anno 1974 pagg. 83 e 112.

### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## DITA D'APOSTOLI

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

OI A NUVOLO, OI A NNEULA, OI A NEMULA, OI NCANNULATI

**Area di origine del prodotto:**

LA REGIONE PUGLIA

Le dita degli apostoli hanno la forma di un piccolo cannolo farcito, ottenuto arrotolando piccole frittatine. La farcitura è composta di ricotta fresca dolcificata e aromatizzata. Hanno un delicato colore giallo paglierino tendente al bianco, poichè la superficie viene spolverizzata con zucchero a velo.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	5	7,5	2,5	81	1,2	376 kcal

#### Processo Produttivo

Per la farcitura si amalgama la ricotta fresca, con zucchero o miele, in modo da ottenere un impasto cremoso. A questo si aggiunge cacao o vincotto o in alternativa un liquore dolce.

A parte si prepara una pastella di albume d'uovo e un pizzico di sale, come per le crêpe. In una padella si fa scaldare del burro con qualche goccia di olio extra vergine di oliva; aiutandosi con un cucchiaino si versano piccole quantità di pastella nell'olio caldo e si lasciano dorare da ambo le parti, ottenendo così delle piccole frittelle rotonde. Una volta raffreddate si farciscono col composto di ricotta e si arrotolano per formare dei piccoli cannoli.

Si sistemano su un piatto da portata e si spolverano con zucchero a velo e cannella. Il dolce va conservato in frigo e servito freddo.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

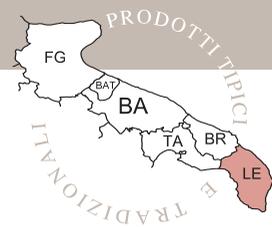
Stagnani V. 2005. Dita degli apostoli, il tipico dolce della tradizione contadina riceve un riconoscimento ufficiale. Gazzetta Mezz., 02/06/05. Nel succitato articolo Vittorio Stagnani riporta notizie storiche della originale ricetta in Capitanata, Terra di Bari e Salento, risalente alla metà del XIX sec. e di Luigi Sada che nel 1970 nella "Bibliotechina" della Taverna, storico ristorante di Bari, descrive la preparazione delle dita degli apostoli.

#### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati  
Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## DOLCETTO DELLA SPOSA

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

DOLCETTO BIANCO

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI LECCE



Il prodotto può avere una qualsiasi forma ovale, tonda, quadrata, a rombo, ecc. dipende anche dalle esigenze del cliente. In effetti essendo un prodotto molto laborioso quasi sempre vengono fatti solo su ordinazione.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	39	2	5	52	1	247 kcal

#### Processo Produttivo

Le mandorle dopo essere state sbucciate vengono macinate con lo zucchero e le bucce d'arance finché non si ottiene una pasta omogenea. A questo punto si fanno le forme che si mettono in cottura con lo zucchero che si fa bollire per circa 30 minuti. Dopo questa fase le forme si posano sulle teglie, si rimette lo zucchero e si cuociono per altre 6 ore, dopo ciò sono pronti per la vendita.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## DOLCI DI PASTA DI MANDORLE (PASTA REALE)

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA REGIONE PUGLIA

Il dolce di pasta di mandorle si presenta nella tipologia di pasticcini da dessert, di consistenza friabile e con aroma mandorlato intenso, del peso di 20-30 g. Anche la forma finale può subire delle piccole differenze derivanti dalla maestria del pasticciere.

I dolcetti vengono posti su vassoi in ferro ed esposti all'interno di banconi a temperatura ambiente.

Proteggendoli con una pellicola di plastica trasparente se ne mantiene ulteriormente la fragranza.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10,8	9,9	23,4	54,6	-	463 kcal

#### Processo Produttivo

La fase iniziale del processo produttivo è detta "raffinatura" e si esegue con la raffinatrice nella quale si inseriscono zucchero e mandorle che in passaggi ripetuti e identici vengono tritati (o macinati) sino ad avere una grana di dimensioni medio-piccole. La suddetta miscela, sul piano da lavoro viene arricchita con l'aroma e con aggiunte graduali di albume che ha la funzione di collante dello zucchero alla mandorla. Questa fase, detta "impastatura", può essere eseguita a mano o nella impastatrice planetaria. Terminerà quando l'impasto avrà consistenza non troppo molle. L'impasto viene quindi inserito in tasche di tela con bocchette rigate. A questo punto, si preparano le teglie in ferro con sopra la carta da forno, per pressione della mano, si fa fuoriuscire l'impasto e crea a proprio piacimento le formette dei dolcetti ("a cuoricino", "a rosetta", "a torciglione", o addirittura "ad occhio di Polifemo"). I dolcetti vengono spolverati con zucchero normale (come nella tradizione) o da zucchero a velo dopodiché rimangono ad asciugare per 5-6 ore. Segue la fase di "infornatura" delle teglie che dura circa 10 minuti, alla temperatura di 190-200°C. Segue infine la "raffreddatura" all'aria per circa un'ora.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

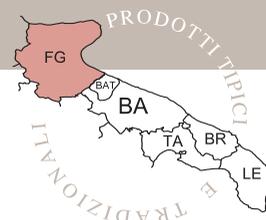
Molte ed antiche sono le testimonianze che riconducono i dolci di pasta di mandorle nella tradizione tipica pugliese. Questi in varie arie della Puglia prendono forme e nomi differenti e le diverse tipologie vengono preparate in genere per le festività religiose. Esempi sono: le "pastriche", l'"Agnus Paschalis", l'"Agnus Dei", "vocchele", il "dolcecrude", la "pecheredda all'erta". "Dolci bocconi di Puglia - storia, folklore, nomenclatura dialettale delle paste dolci", di Sada Luigi Edizioni del Centro librario 1981 - Bari.

#### Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## FARRATA DI MANFREDONIA

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

A FARRÈTE

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI MANFREDONIA (FG)



La farrata è una focaccia di grano un tempo preparata con il farro, ha forma di una pagnotta di circa 10 cm di diametro e spessore di 6-7 cm, è molto soffice anche a causa della farcitura a base di ricotta, emana il profumo intenso del grano cotto e della menta-maggiorana.

Il prodotto è venduto a pezzi singoli; vi sono diverse pezzature: piccola da 70-80 g; media (che è quella classica venduta in città) da 140-150 g e grande da 270-280 g.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	54	9	17	16	3	250 kcal

#### Processo Produttivo

Le materie prime impiegate consistono in: farina di grano tenero, proveniente da mulini locali o della provincia di Bari; ricotta fresca di pecora proveniente dagli allevamenti situati nel territorio del Parco del Gargano; cariossidi di grano duro locale cotte in acqua calda; foglioline di menta-maggiorana.

Il processo produttivo è costituito da quattro fasi essenziali:

- preparazione dell'impasto con farina tipo 00, acqua e sale grosso;
- preparazione della farcitura con ricotta fresca di pecora, cariossidi intere di grano duro bollito, menta-maggiorana, cannella, sale e pepe;
- dall'impasto ottenuto inizialmente si preparano delle sfoglie di pasta molto sottili, dalla forma circolare, si introduce su una singola sfoglia circolare la farcitura, si sovrappone un'altra sfoglia circolare e si richiudono con le mani le due sfoglie come un calzone, si cosparge sulla parte superiore dell'uovo sbattuto;
- si pone il prodotto in teglie metalliche il cui fondo viene cosperso preventivamente con poco olio e farina tipo 00, e si mette a cuocere in forno per circa 20 minuti a circa 180°C.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

La farrata era una focaccia preparata con il farro, un cereale dei Romani: durante la conferratio i Patrizi offrivano una focaccia di farro agli dei e agli sposi. Quando il farro fu sostituito dal grano, la focaccia di grano riempita di ricotta e menta maggiorana, era offerta a tutti gli invitati durante le nozze. In seguito la farrata divenne un tipico prodotto quaresimale. Nacquero le venditrici di farrate; ora sono i piccoli monelli a venderle: belli i loro versi e le loro caratteristiche grida ogni alba fino alle 7. Giuseppe Antonio Gentile, Arti e mestieri a Manfredonia – Centro di documentazione storica Manfredonia.

#### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Sagra della farrata, a Manfredonia (FG) nel mese di Febbraio



## FOCACCIA A LIBRO DI SAMMICHELE DI BARI

### Categoria del prodotto:

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

### Altre denominazioni:

FECAZZE A LIVRE

### Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI SAMMICHELE DI BARI (BA)

La focaccia a libro presenta una forma circolare con diametro di circa 30-35 cm e spessore di circa 3-4 cm; esternamente è croccante e ha un colore tendente al bruno, mentre è soffice e di colore bianco all'interno.

Il prodotto viene venduto a pezzi oppure a forme intere che vanno da piccole pezzature di circa 130 g a quelle più grandi che arrivano a 600-700 g.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	40	6,7	13	39	-	300 kcal

### Processo Produttivo

Ingredienti: farina tipo 00, acqua, lievito naturale o di birra, sale, olio extra vergine di oliva e, a scelta, patate lesse passate.

Il processo produttivo segue quattro fasi essenziali:

- 1) Preparazione dell'impasto: si mescolano in un'impastatrice per un tempo di 25 minuti i vari ingredienti, quali acqua, farina tipo "00", il lievito naturale e il lievito di birra, sale, un pò di olio e, a scelta, le patate lesse passate;
- 2) Lievitazione per circa 30 minuti;
- 3) Preparazione delle forme: si stende la pasta e si condisce con origano ed olio (facoltativamente si possono aggiungere pomodori freschi a pezzi ed olive verdi denocciolate); quindi la pasta si richiude prima su stessa a formare un rotolo e poi si arrotola a spirale in modo tale da avere una forma circolare;
- 4) Cottura: si effettua la cottura in forni a legna (metodo tradizionale) o elettrici per un tempo di 20-25 minuti.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Iniziative di promozione

Sagra della focaccia a libro, a Sannicelle di Bari (BA), il 25/26 Settembre.



## FRISELLE DI ORZO E DI GRANO

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI LECCE



La frisa si presenta con una forma circolare liscia da un lato, ruvida dall'altro e di colore marrone scuro, con peso medio di circa 50 g. Si conserva per lungo tempo.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	9,1	0,6	71	8,8	326 kcal

### Processo Produttivo

Il lievito viene preparato la sera precedente. Si prende della farina di semola di orzo e di grano si aggiunge lievito di birra ed acqua ove si era fatto sciogliere del sale. Si amalgama il tutto fino ad ottenere un impasto elastico e morbido. Il tutto si lascia lievitare per 10-12 ore. La mattina si prepara la farina di orzo e grano su un tavolo e si aggiunge il lievito che si era preparato la sera precedente amalgamando il tutto con acqua tiepida ed un pò di sale. Si impasta fino a farla divenire morbida ed elastica a questo punto si inizia a farla roteare, con il palmo delle mani e si tagliano cilindri lunghi 15 cm. Queste forme così ottenute si attorcigliano su se stesse in modo da formare una spirale. Tali forme si lasciano ad indurire per circa due ore. Contemporaneamente si accende il forno che si fa riscaldare intorno ai 200-250°C. Si infornano le forme di pasta per circa due ore. Dopo la cottura si tolgono dal forno e si spaccano in modo diagonale, si rimettono nel forno per la biscottatura ad una temperatura di 150°C.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

### Tipologia di commercializzazione

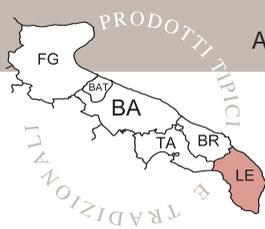
Vendita diretta in azienda

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Iniziative di promozione

Festa della frisella, a Putignano (BA), nel mese di Luglio.  
Sagra "ta Friseddha" a Taviano - fraz. Mancaversa - (LE)  
Sagra della frisella, a Marittima (LE), nel mese di Agosto.



# FRUTTONE

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

BARCHIGLIA

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI LECCE

Il fruttone è un prodotto tradizionale leccese composto da pasta frolla con ripieno di pasta di mandorle e marmellata di pere e ricoperto da uno strato di cioccolato o zucchero fonde.



## Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	12	5	17	64	1	409 kcal

### Processo Produttivo

Si prepara prima la base di pasta frolla nel modo seguente: si prende la farina e si fa un buco nel centro dove si aggiunge la margarina e si lavora al fine di farla amalgamare bene. Si aggiunge lo zucchero, durante l'impasto, si continua ad impastare e si aggiungono i tuorli d'uovo, la bustina di lievito e la vaniglia. Si continua ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. In seguito la pasta frolla si mette nelle formine aiutandosi con i pollici al fine di farla aderire alla parete e fare un buco nel centro. Si aggiunge il condimento (mandorle, amarene, ciliegie, albicocche) e si ricopre con altra pasta frolla. Sempre con i pollici si fanno aderire bene i due strati e si fa al centro una piccola cupoletta, si passa con un pennello uno strato di uovo sbattuto e si mette tutto nel forno per la cottura, per circa 15 minuti a 180°C. Alla fine, una volta raffreddati i dolcetti vengono cosparsi con cioccolata liquida.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno

### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

### Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## FUSILLI

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI FOGGIA



I fusilli si presentano come spaghetti, spessi, arrotolati a spirale, della lunghezza variabile tra 7 e 10 cm. Sebbene l'uso di uova può anche non essere previsto, l'aggiunta determina un colore giallo più intenso della pasta. I fusilli sono conservati in condizioni di refrigerazione ed il consumo deve avvenire entro 4-5 gg per il prodotto fresco senza uova, mentre per il prodotto ottenuto con le uova la conservazione è di 2-3 gg.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	10	1,4	76	2	357 kcal

### Processo Produttivo

I fusilli sono un tipo di pasta fresca ottenuto con semola di grano duro, acqua, nel rapporto 1:0,3, e uova (2 per kg di impasto). La produzione, un tempo realizzata a mano, è oggi effettuata mediante attrezzature specifiche. Generalmente, la semola proviene dai molini del comprensorio foggiano. Dopo miscelazione degli ingredienti, l'impasto è sottoposto a formatura ottenendo bastoncini della lunghezza di 15-20 cm, i quali sono successivamente arrotolati intorno a ferri di sezione quadrata. La pasta è, quindi sfilata, stesa su taglieri di legno e tagliata. I fusilli, con umidità del 20-25%, non subiscono alcun processo di essiccamento e sono pronti per essere venduti al banco, sfusi, ed esposti in cestini di plastica o vimini.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

Alcune zone del Tavoliere di Puglia come Foggia, Manfredonia, San Severo, Lucera, Torremaggiore vantano un'antica tradizione nella produzione artigianale di diverse tipologie di pasta. Tra queste, una delle forme più tradizionali della cucina casereccia foggiana è costituita dai fusilli. Si tratta di pasta casalinga lavorata con il caratteristico berrettino quadrangolare, lungo circa 20 cm, che viene compresso e fatto rotolare con le mani più volte. La Rivista della XVII Fiera dell'Agricoltura di Foggia, circa quarant'anni fa, cita i fusilli nell'ambito di alcune ricette di piatti tradizionali foggiani. In particolare, i fusilli sono citati nei menù tradizionali della cucina foggiana per un famoso primo piatto, la cosiddetta "pasta asciutta".

### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## GRANO DEI MORTI

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI FOGGIA

Il grano dei morti è un piatto dal gusto molto intenso dovuto al miscuglio dei diversi ingredienti. Il nome del prodotto deriva dalla voce bizantina "kolba", in greco "kollyba" (frumentum coctum). Questa preparazione discende dalla tradizione dei cristiani di rito greco di consumare, nella ricorrenza dei Morti, il grano bollito benedetto durante la funzione religiosa; col tempo è stato arricchito di altri ingredienti che ne migliorano il gusto, ne accentuano altresì la valenza fortemente rituale e simbolica. È il caso dei chicchi di melograno, un frutto di origine fenicia, simbolo di rinascita e di vita che, dai tempi più antichi, era posto nelle tombe, accanto al grano, per assicurare al defunto il necessario nutrimento e una speranza di resurrezione dopo la morte. Anche le noci erano care agli antichi che le definivano "le ghiande di Giove" essendo indubbiamente le più gustose, tra le ghiande di cui erano costretti a cibarsi in periodi di estrema carestia.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	14	10	13	55	6,6	377 kcal

#### Processo Produttivo

Ingredienti: 500 g di cariossidi di grano, cotto di fichi, frutta candita, cannella, chiodi di garofano, mandorle, gherigli di noce, cioccolato, melograno.

Preparazione: tenere a bagno per circa 3 giorni i chicchi di grano liberati dalla pula, avendo cura di cambiare l'acqua ogni giorno. Cuocere il grano in abbondante acqua fino all'apertura delle cariossidi, lavarlo varie volte e tenerlo ancora un pò in acqua. Sbucciare le cariossidi in acqua bollente, tostare le mandorle e tritarle assieme ai gherigli di noci. Togliere dall'acqua il grano un'ora prima di servirlo e condirlo con abbondante cotto di fichi, il trito di mandorle e noci, pezzetti di frutta candita, scaglie di cioccolato, cannella, chiodi di garofano e chicchi di melograno. Amalgamare bene il tutto e servirlo.

#### Periodo di produzione

Novembre.

#### Storia e tradizione

Scheda del grano cotto (grano dei morti); <http://www.agroqualità.it/prodotti-tradizionali/puglia>  
Il culto per i morti a Manfredonia di Franco Rinaldi; <http://www.manfredoniaeventi.it>

#### Tipologia di commercializzazione

Il prodotto non viene commercializzato ma è un prodotto tipicamente prodotto in casa e consumato nell'ambito familiare.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## INTORCHIATE

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI BARI



Le intorciate si presentano sotto forma di piccole treccine, di colore dorato, molto friabili; il peso di una treccina è di circa 20 g, lo spessore è di circa 1 cm.

Hanno il classico profumo del cereale. Vi è la variante dolce in cui si impastano insieme zucchero, margarina, olio, vino bianco e sale; una volta preparate le treccine vanno passate nello zucchero semolato, farcite con le mandorle e cucinate direttamente in forno. Il prodotto viene venduto confezionato in sacchetti di plastica per alimenti.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	19	6	16	55	1	388 kcal

### Processo Produttivo

Le materie prime impiegate consistono in farina "00" ricavata dalla macinazione di grani teneri prodotti nel territorio delle Murge, olio extra vergine di oliva della provincia di Bari, vino bianco pugliese, acqua, sale, lievito e mandorle della zona di Toritto (Ba).

Il processo produttivo è costituito da cinque fasi essenziali:

- Preparazione dell'impasto con farina, acqua, olio, vino bianco, lievito naturale o di birra e sale;
- Preparazione delle classiche forme a treccina;
- Bollitura delle treccine in acqua calda;
- Farcitura delle treccine con le mandorle preventivamente bollite e pelate;
- Cottura in forno per un tempo di 15-20 minuti circa.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

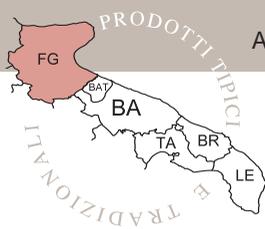
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati  
Distribuzione moderna

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## LAGANE

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI ISCHITELLA (FG)

Tagliatella molto stretta di circa 0,5 cm di larghezza e 25-40 cm di lunghezza, di colore giallo dorato. Ottime con i ceci. Essiccazione all'aria.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	12	13	2	69	3	350 kcal

#### Processo Produttivo

Le lagane è una pasta ottenuta dall'impasto della semola di grano duro con uova e tanta acqua tiepida, quanta ne occorre per ottenere una pasta liscia e consistente. Dall'impasto si ottengono delle sfoglie sottili che saranno tagliate a strisce di circa 0,5 cm di larghezza.

Le attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione sono: impastatrice meccanica, tavoliere in legno, essiccatoio, cestini in vimini o plastica per la commercializzazione. Le trafilé devono essere in bronzo.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

L'esistenza di un tipo di preparazione abbastanza simile all'odierna sfoglia è attestata già nella Grecia del primo millennio A.C., dove con il termine "làganon" si indicavano delle sfoglie di pasta larghe e piatte, tagliate a strisce.

Nel 35 A.C., il poeta Orazio così descrive nelle "satire" la propria cena: "...quindi me ne torno a casa alla mia scodella di porri, ceci e lagane".

Le lagane si sono diffuse nel corso dei secoli in tutto il territorio dell'impero romano, anche se la diversità di materie prime, da luogo a luogo, portò varianti nella loro

composizione. La semola di grano duro con la quale la pasta veniva comunemente preparata nel meridione (i romani importavano il grano dall'Egitto e dalla Sicilia), era infatti raramente reperibile nelle regioni del Centro-Nord, a causa del clima più umido e freddo, favorevole alla coltivazione del grano tenero.

#### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## LASAGNE ARROTOLATE

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI LECCE



Le lasagne arrotolate sono strisce di pasta arrotolate su se stesse, condite con vari tipi di salse. Si presentano di colore bianco con consistenza cresposa al tatto. L'impasto delle lasagne deve risultare morbido ed elastico.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	3	11	0,3	82	2,6	375 kcal

#### Processo Produttivo

Si stende la farina di semola di grano su un tavolo, possibilmente di legno, si fa un foro al centro del cumulo di farina. In questo foro si aggiunge acqua e si amalgama piano piano, fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Quando l'impasto è pronto, con l'aiuto di un matterello, si stende fino a raggiungere lo spessore di circa 2 mm, si tagliano strisce larghe di 1,5 - 2 cm e lunghe circa 30 cm. Queste strisce si arrotolano e si lasciano su una tavola per farle essiccare.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

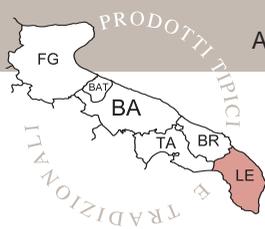
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## MACCARUNI

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI LECCE

La pasta si presenta di un colore grigio più o meno intenso a seconda della farina utilizzata, di forma cilindrica con un foro centrale.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	3	11	0,3	82	2,6	375 kcal

#### Processo Produttivo

La farina di semola e l'acqua vengono amalgamate fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. L'impasto viene steso e stirato con le mani per formare dei piccoli cilindri di spessore pari a 2 mm e di lunghezza variabile tra 7 e 10 cm. Si posa un lungo ferro da maglia allungato sui piccoli cilindri di pasta, e si fa una pressione con il palmo della mano, si fa roteare avanti ed indietro, finché il ferro si infila nella pasta e forma un foro centrale. La pasta si posa su una tavola, dove è stata posta della farina, e si lascia ad asciugare. Quando la pasta viene prodotta a macchina viene fatta passare in un pastorizzatore e successivamente in un essiccatore per circa 6-7 ore.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## MANDORLA RICCIA DI FRANCAVILLA FONTANA

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

CUNFIETTI RIZZI, MENNULI RIZZE

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI DI FRANCAVILLA FONTANA (BR)



La mandorla, *Amygdalus communis* L., è di qualità eccezionale, paesana, coltivata nel Salento. Si tratta di mandorle dolci, dure, provenienti dalle cultivar: 'Tondina' e 'mandorla a mazzetta' detta anche 'racemosa' o 'cinquecinque' perchè porta i frutti a gruppetti di 5 o più molto fitti sui rami, di forma tonda caratterizzata da epidermide ruvida che consente allo zucchero di attaccarsi facilmente. Il prodotto finito ha forma ovoidale (molto simile ad una mandorla), con superficie riccia e di colore bianco per la presenza dello zucchero. La consistenza è tenera e friabile all'esterno, dura e croccante all'interno per la presenza della mandorla abbrustolita, il tutto ha un sapore dolciastro.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	14	16	51	4	14	539 kcal

#### Processo Produttivo

Si pongono le mandorle sgusciate in teglie rettangolari di ferro, in un solo strato, per farle dorare nel forno a legna. In una pentola di rame (conca) sistemata su bracieri di carboni ardenti vengono ricoperte di zucchero mediante un movimento ondulatorio che dura per 70 minuti. L'arricciatura si ottiene passando queste mandorle, ancora tiepide, in un'altra conca, sempre su carboni accesi ma a fuoco più lento, facendole oscillare per 2 ore e mezzo, mentre da un colino posto in alto gocciola il giulebbe. In questa fase si spremono, per profumarle, qualche goccia di succo di limone e cedro e infine ancora calde si spolverano di vaniglia. A questo punto si pongono in larghe guantiere e si fanno raffreddare a temperatura ambiente in luogo riparato e non ventilato. Vengono vendute sfuse subito dopo la preparazione; nel caso la vendita sia dilazionata si conservano in vasi di vetro a chiusura ermetica.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno, in particolare a Settembre e durante il periodo di carnevale.

#### Storia e tradizione

In occasione della festa della Madonna della fontana, patrona della città di Francavilla Fontana, che ricorre il 14 settembre, il prodotto si può trovare in tutte le vie, le piazze, le pasticcerie e i bar del paese. Nella tradizione del luogo, nel periodo di Carnevale, questo prodotto, a dimostrazione di affetto, viene scambiato tra coppie, familiari e amici.

Argentina N., 1975. Folklore francavillese. Ditta artigianale Giovanni Tardio risalente al 1931.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## MANDORLACCIO

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

I COMUNI DI RUVO DI PUGLIA E MODUGNO (BA)

Il mandorlaccio è un prodotto tradizionale pugliese e precisamente della provincia di Bari.

Per la preparazione del mandorlaccio si utilizzano prodotti semplici e genuini, tra cui farina di mandorle, zucchero, uova, miele e mandorle pralinate.

Il mandorlaccio all'atto dell'immissione al consumo si presenta di forma cilindrica e viene venduto in confezioni di cartone esagonale.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	17	15	30	37	-	478 kcal

### Processo Produttivo

Il mandorlaccio è preparato con farina di mandorle, uova montate, miele e ricoperto di mandorle pralinate.

La cottura avviene in forno. Il prodotto può essere conservato per circa tre mesi.

La preparazione e la conservazione avvengono in locali e con attrezzature idonee a garantire igiene e sicurezza (pasticcerie).

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

Il mandorlaccio è un dolce tipico della tradizione contadina pugliese, le cui origini risalgono ad antichi riti legati alla fecondità della terra. Le fasi della preparazione sono le stesse tramandate da diverse generazioni.

### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati  
Ristorazione - Vendita per corrispondenza.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Consorzio di Imprese "Mastri Mandorlai".



## MANDORLE ATTERRATE

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI FOGGIA



Il dolce presenta una forma irregolare, colore variabile in base al tipo di cioccolato utilizzato, estremamente croccante. In bocca si sprigiona sia il sapore lievemente amarognolo delle mandorle che la sapidità del cacao. Le varianti riscontrate si riferiscono essenzialmente all'utilizzo del caramello o del miele (piccolissime produzioni) al posto del cioccolato. Il tipo maggiormente prodotto e consumato è quello con cioccolato al latte. Il dolce è venduto quasi esclusivamente sfuso dalle stesse aziende produttrici (forni, pasticcerie). Nella provincia di Foggia vi sono poche e piccole attività commerciali che vendono il prodotto confezionato e con propria etichetta. Le confezioni, solitamente di 500 g, sono composte da vassoi rettangolari in cartone, contenenti il prodotto e pellicola in plastica trasparente con etichetta come copertura.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	15	4,6	18	58	3	412 kcal

### Processo Produttivo

Il processo produttivo è molto semplice e rapido e prevede innanzitutto la preparazione dei singoli ingredienti:

- mandorle: la parte edule interna viene tostata (o abbrustolita) in forno al fine di renderla croccante;
- cioccolato (al latte o fondente): viene acquistato in forma di tavolette; queste vengono fuse (solitamente a bagno maria) per essere utilizzate.

I due ingredienti così preparati vengono mescolati in parti uguali e amalgamati accuratamente badando a non rompere le mandorle e creare un impasto omogeneo. Con l'ausilio di un cucchiaino da cucina, si prelevano mucchietti, dell'amalgama preparata, e si pongono su una spianatoia di legno in attesa che il cioccolato si asciughi e solidifichi. I dolcetti così formati sono pronti per la vendita.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

- La cucina delle Murge. Curiosità e tradizioni, di Maria Pignatelli Ferrante, Franco Muzzio editore, pag. 272;
- Quaderni della "nuova poesia". Collana n. 6 diretta da Daniele Giancane in "Gargano amore. Reperti di ghiottonerie garganiche", di Michele Capuano, anno 1987, pag. 64;

- "Natale... tradizioni e gastronomia", di Carmine De Leo, Associazione culturale "Nuovi spazi", Grafilandia, anno 1994, pag. 37;

- "La cucina garganica. Il promontorio in padella", di Giovanni Nino Arbusti, ed. MCS, anno 1988, pag. 235;

- "La cucina pugliese in 400 ricette tradizionali", di Luigi Sada, Newton & Compton Editori, anno 2003, pag. 220;

- "Dolci bocconi di Puglia" di Luigi Sada, Edizioni del Centro Librario, anno 1981, pag. 74.

### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



# MOSTACCIOLI

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA REGIONE PUGLIA

I mostaccioli hanno generalmente forma circolare con diametro di 5-7 cm, spessore di 1-2 cm e peso di 40-50 g; sono molto soffici ed emanano il profumo intenso delle spezie (chiodi di garofano e cannella) e delle essenze (buccia di limone e di arancia grattugiate). Il colore è marrone scuro tendente al nero. A piacimento possono essere aggiunte o eliminate dalla ricetta base le varie spezie ed essenze, quali i chiodi di garofano, la buccia di limone o la cannella. Il prodotto è commercializzato in buste di plastica per alimenti o venduto sfuso a peso.



## Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	29	7	1	59	2	275 kcal

### Processo Produttivo

Ingredienti: 1 l di vincotto, 500 g di farina "00" e 500 g di semola rimacinata, 100 g di cioccolato fondente grattugiato, un cucchiaino di cacao amaro, 150 g di zucchero, 100 g di mandorle tostate e tritate, una buccia di limone ed una di arancia grattugiate, mezzo bicchiere di olio extra vergine di oliva, 150 ml di latte, ammoniaca per alimenti, qualche chiodo di garofano tritato. Procedimento: al vincotto riscaldato e versato in un contenitore sono aggiunti tutti gli altri ingredienti amalgamandoli bene; se l'impasto è troppo morbido viene aggiunta ulteriore farina.

Il composto è distribuito, con l'aiuto di un cucchiaino, in piccoli porzioni di forma tonda in una teglia foderata con carta da forno e spolverizzata di farina.

La cottura è in forno a 200°C per 10-15 minuti.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno in particolare durante le festività natalizie.

### Storia e tradizione

L. Sada – La cucina pugliese – Tradizioni Italiane Newton.

### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## MUSTAZZUELI

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

MUSTAZZÙELI 'NNASPRATI, MUSTAZZÒLI 'NNASPARATI, SCAGLIÒZZI, CASTAGNOLE

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI LECCE



Il prodotto si presenta di una colorazione marrone lucido con delle striature chiare se viene aggiunto troppo zucchero.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	27	5	5	60	2	286 kcal

#### Processo Produttivo

Si preparano le mandorle facendole scottare in acqua bollente poi si tolgono le bucce e si tostano nel forno per circa 5 minuti. Quindi si passano nel mortaio e si sbriciolano. Si mettono le mandorle sul tavolo e si aggiunge la farina e gli altri aromi, si impasta il tutto fino ad ottenere una sfoglia alta circa 3 - 4 cm e si taglia in modo da formare dei piccoli cubetti che si mettono nel forno ad una temperatura di 200°C per circa per 20 minuti. Dopo essere stati sfornati si coprono con un altro preparato denominato "glassa" che contribuisce a dare un aspetto lucido.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

E' un prodotto nato dalla cultura popolare ed utilizzato molto nelle fiere e sagre popolari. per questo motivo non esistono documenti scritti, essendo un prodotto tramandato dalle massaie.

La tradizionalità del prodotto è assicurata:

- dalla provenienza locale della materia prima;
- dalla produzione che avviene secondo tradizioni familiari;
- dalle caratteristiche qualitative e dalla particolarità del gusto.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## ORECCHIETTE

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA REGIONE PUGLIA

Le orecchiette presentano una classica forma rotondeggiante e un colore giallo dorato. Possono essere vendute in vassoi, sfuse, al banco, oppure pre-confezionate in atmosfera modificata, e in tal caso la confezione è rappresentata da buste di plastica trasparente da 500 g. In entrambi i casi si parla di *pasta fresca*.

La conservazione per entrambe le tipologie deve essere in frigo tra 0° e 4°C. Il periodo di conservazione è nel primo caso di 4-6 giorni mentre nel secondo sarà di circa 3 mesi e lo si leggerà in etichetta.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	28	13	0,3	55	2,6	275 kcal

#### Processo Produttivo

Si pone nell'impastatrice semola e acqua. L'impasto passa successivamente nella macchina formatrice, che consente di ottenere il prodotto finito. Se il prodotto andrà venduto sfuso, al banco, seguirà la fase di asciugatura nell'essiccatoio a ventola. Tale fase dura circa 15 minuti. Se il prodotto sarà pre-confezionato, subisce prima una pastorizzazione nel pastorizzatore per ridurre la carica batterica. Si può così passare alla fase di confezionamento che prevede l'aspirazione dell'aria e l'impiego di atmosfera modificata (ATM) cioè composta da una miscela al 70% di azoto e al 30% di anidride carbonica.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Secondo Sada (1991) le orecchiette erano presenti a Bari e in qualche paese della puglia nella seconda metà del 1500, sembra siano nate a Sannicandro di Bari e che il nome deriva da un dolce ebraico le "Orecchie di aman". Una testimonianza molto antica (del 1966) si può rinvenire in un antico menù, affisso in un tipico locale di Bari, che cita tra i propri piatti le orecchiette. "La cucina della terra di Bari" Sada L., 1991, 170 p., F. Muzzio Editore, Padova.

#### Tipologia di commercializzazione

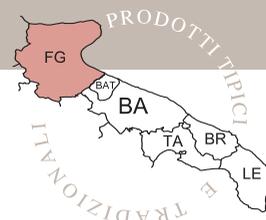
Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Sagra delle orecchiette, a Cisternino (BR) nel mese di Agosto; a Sannicandro di Bari (BA) il 15 Agosto; a Monopoli (BA) nella prima settimana del mese di Settembre; a Deliceto (FG), la prima domenica di Agosto.



## OSTIE RIPIENE

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI MONTE SANT'ANGELO (FG)



Le ostie ripiene si presentano sotto forma ovale di lunghezza di circa 15 cm e larghezza di 7 cm. Le ostie esternamente hanno colore bianco panna, mentre internamente si presentano di colore marrone-rossastro dovuto alla caramellizzazione dello zucchero e del miele con le mandorle tostate. Esternamente l'ostia ripiena appare facilmente frantumabile (caratteristica dovuta alla natura intrinseca dell'ostia stessa), mentre internamente ha una consistenza vischiosa determinata dallo zucchero e dal miele. Il sapore è prevalentemente dolce, gradevole e intenso, con aroma che richiama molto il miele; la cannella conferisce un retrogusto leggermente amaro. Le ostie ripiene possono avere differenti dimensioni e vengono vendute sfuse o preconfezionate in sacchetti di plastica trasparente "per alimenti".

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	15	3	7	71	-	359 kcal

### Processo Produttivo

Le ostie vanno preparate mescolando acqua e farina fino ad ottenere una pastella. Usando l'apposito attrezzo arroventato sul fuoco, si otterranno le cialde. A parte si versano in un tegame, preferibilmente di rame, il miele, lo zucchero e le mandorle tostate. Si fa sciogliere a fuoco lento il tutto, rimescolando continuamente fino a che le mandorle saranno ricoperte da questo denso sciroppo e iniziano a scoppiettare. Si aggiunge la cannella e dopo un'ultima rimescolata si spegne il fuoco. Su un piano di marmo si adagiano le ostie già pronte e su di esse si stenderà il composto ancora bollente. Con l'altra metà delle ostie si copre il composto e per far sì che si incollino e rimangano diritte si mette sopra una tavoletta di legno con dei pesi e si lascia raffreddare.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

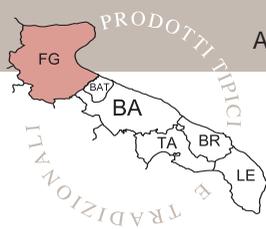
La leggenda narra che un giorno nelle cucine del Monastero della Trinità di Santa Chiara, mentre alcune monache preparavano l'impasto per le sacre ostie, delle mandorle caddero in una ciotola di miele caldo, appena cotto. Una di loro, accortasi del fatto, non avendo all'istante alcunché per raccogliercle, pensò bene di servirsi di due pezzi di ostie, le mandorle, ricoperte di miele, si attaccarono alle ostie formando un unico composto. Così nacque l'ostia "chiene", dolce tipico montanaro, particolare nella forma e dal gusto delicato.

### Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## PANE DI ASCOLI SATRIANO

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI ASCOLI SATRIANO (FG)

Il pane di Ascoli Satriano è un prodotto di pezzatura variabile fra 2 e 5 kg. Ha forma rotonda con doppio taglio o forma allungata, detta "Filone di Orazio". Ha un colore bruno dorato con leggera infarinatura superficiale. Questo prodotto ha origine da semola di grano duro della provincia di Foggia, ottenuta anche dalla macinazione del germe della cariosside, con la biga o pasta acida, acqua e sale. Il pane di grano duro prodotto ad Ascoli Satriano è menzionato sin dai tempi dell'antica Roma.



**Caratteristiche nutrizionali** (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	28	10	2,3	49	9,8	257 kcal

**Processo Produttivo**

La produzione del pane di Ascoli Satriano comincia con la preparazione della "biga" o pasta acida: la pasta della panificazione precedente è tenuta in contenitori aerati ad una temperatura ottimale per almeno 12 ore prima della fase di impasto vera e propria, mentre in estate si rinnova ogni quattro ore con farina e acqua salata tiepida. Al momento della produzione del pane, alla "biga" è aggiunta semola ed acqua; l'impasto così ottenuto si lavora almeno per trenta minuti. Al termine della fase di impasto avviene la puntatura dove la pasta è lasciata riposare; quindi viene effettuata la pezzatura di vario peso e la pasta è fatta lievitare per un tempo di circa cinque ore in cassetti di legno.

Al termine della fase di lievitazione alle pezzature viene data la forma di pani circolari o a forma di filone che, dopo una nuova breve fase di riposo, sono infornate a 220°C. All'interno del forno si procede allo spostamento delle pagnotte per migliorarne ed uniformarne l'asciugatura. Al termine della cottura in forno i pani, con un peso variabile dai 2 ai 5 kg, sono lasciati raffreddare ad una temperatura di almeno 30°C. Il prodotto denominato Pane di Ascoli Satriano è conservato a temperatura ambiente ed ha una shelf-life di 4-5 giorni, se conservato in un luogo fresco e asciutto.

**Periodo di produzione**

Tutto l'anno.

**Storia e tradizione**

Orazio cita nella sua V Satira del I Libro il pane prodotto ad Ascoli Satriano, cittadina rinomata tutt'oggi per il fiorire di una tradizione legata al buon pane di grano.

**Tipologia di commercializzazione**

Vendita diretta con conservazione in scansie di legno - Negozi della GDO.

**Aziende di produzione**

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## PANE DI GRANO DURO

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA REGIONE PUGLIA



Il pane di grano duro è un prodotto alimentare ottenuto dalla lievitazione e successiva cottura in forno di un impasto di farina e acqua. Le materie prime per la produzione del pane di grano duro sono: farina, acqua, sale e lievito.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	28	10	2,3	49	9,8	257 kcal

#### Processo Produttivo

Per la produzione del pane di grano duro s'impastano acqua, semola, sale e lievito naturale per 30 minuti e si lascia riposare l'impasto. Segue la formazione dei pezzi e la pesatura. Quindi si procede alla lievitazione in cassette di legno, all'incisione delle forme e alla cottura a temperatura ottimale. Durante la cottura si procede allo spostamento delle pagnotte nel forno per migliorarne l'asciugatura. Alla fine quando il prodotto è pronto è raffreddato alla temperatura di 30°C.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## PANE DI LATERZA

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI LATERZA (TA)

Il pane di Laterza è prodotto con farina di semola di grano duro rimacinata (es. varietà Simeto, Appulo, Arcangelo), acqua, sale e lievito naturale. Le pezzature sono da 1, 2 e 4 kg con un diametro, rispettivamente di ca. 25, 35 e 45 cm. Si presenta sotto forma di pagnotte con forme varie (casereccio, ciabattone, mattonella, sfilatino, treccia, torciglione e marsigliese). Lo spessore della crosta è di ca. 3 mm ed il colore della mollica è bianco avorio. Il profumo è di cereale che ricorda il granaio ed il sapore è ben definito tendente all'acidulo.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	28	10	2,3	49	9,8	257 kcal

#### Processo Produttivo

Per la produzione sono usati semola rimacinata di grano duro, ottenuta dalla macinazione di grani duri delle varietà più diffuse nel territorio laterzino (es. Simeto, Appulo, Arcangelo), acqua, sale e lievito naturale. Il processo di lievitazione ha la durata di ca. 6 h e la cottura dell'impasto avviene in forno a legna, utilizzando fascine di legna di bosco e/o di ulivo, o in alternativa nocciolino di albicocca.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

La tradizione agricola, ed in particolare della panificazione, ha radici molto lontane nel territorio di Laterza. Le prime notizie relative alla produzione di pane nel territorio di Laterza risalgono al V secolo A.C. Il pane, allora chiamato "focaccia", era di farro ed orzo, ed era prodotto con o senza lievito e veniva cotto sotto la cenere o sopra la brace. L'ampia documentazione disponibile testimonia come Laterza abbia da sempre rappresentato un punto di riferimento per le diverse civiltà relativamente alle tecniche di panificazione. Attualmente, la produzione di pane stimata in più di 10 t al giorno, è prevalentemente commercializzata al di fuori della regione.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Ristorazione - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Organismi Associativi

Consorzio "pane di Laterza".

#### Iniziative di promozione

Sagra del pane e dell'arrosto di Laterza, a Laterza (TA) nel mese di Settembre.



## PANE DI MONTE SANT'ANGELO

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

PANE DI MONTE SANT'ANGELO "LI PANETT"

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI MONTE SANT'ANGELO (FG)



La denominazione di pane di Monte Sant'Angelo è propria del pane ottenuto mediante l'antico sistema di lavorazione che prevede l'utilizzo di lievito naturale (lievito madre o pasta acida), sale, acqua e farina di grano tenero.

Il prodotto si presenta con pezzature da 1 a 7 kg, ben cotto, leggermente poroso con crosta lucente e croccante, odore gradevole. La forma è circolare, con spessore della crosta non superiore ai 7 mm ed altezza della forma non superiore ai 9 cm. La crosta ha colorito bruno, lucente, priva di spacchi, rughe, rigonfiamenti, fori e fessure. La mollica è bianca, soffice, senza macchie e di sapore gradevole e non acida. Ha valori di umidità non superiori al 31% ed un pH di circa 5,6. Il prodotto denominato Pane di Monte Sant'Angelo è conservato a temperatura ambiente e, se conservato in un luogo fresco ed asciutto, si conserva in modo ottimale per 4-5 giorni.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	28	8	0,5	59	3	273 kcal

### Processo Produttivo

La preparazione del lievito naturale è effettuata almeno 12 ore prima della fase di impasto vera e propria, disponendolo in panetti da 500 g ottenuti dall'impasto del giorno precedente. La fase di impasto prevede un rimpasto della pasta acida con acqua e farina, prima che questa sia usata nella panificazione. Per 100 kg di farina di tipo 0 sono necessari ca. il 10% di lievito madre, il 2% di sale ed il 65% di acqua. L'intero processo ha una durata di ca. 30 min. Terminato l'impasto, la pasta è lasciata riposare per un'ora ca. in cassoni di legno, coperti con canovacci di cotone per permetterne la lievitazione. Successivamente la pasta è posta su tavoli da lavoro, dove sono fatte le pezzature delle forme tradizionali da 1 a 7 kg mediante modellazione a mano; alla pasta è data la forma dell'otto con una strozzatura decentrata, tale da creare due forme legate, una più grande ed una più piccola, che vengono sovrapposte l'una all'altra; segue poi un nuovo riposo in cassoni di legno per altri 15-20 min. Le forme sono poste all'interno di canovacci di cotone, uniformemente cosparsi di farina, di diametro variabile e poste all'interno di cestini di vimini, avendo cura che la forma più piccola sia schiacciata da quella più grande. Un'ulteriore fase di lievitazione, con un tempo medio di un'ora, precede la fase di cottura del pane per un'ora e ad una temperatura di 220°C.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

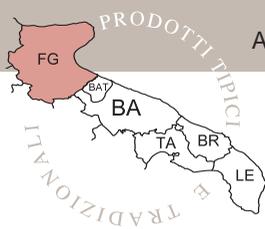
La tradizionale produzione del pane di Monte Sant'Angelo è descritta nel libro "Folclore Garganico" di Giovanni Tancredi, pubblicato nel 1938.

### Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta con conservazione in scansie di legno - Negozi della GDO.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## PASTA DI GRANO BRUCIATO

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI CERIGNOLA (FG)

La pasta di grano bruciato è caratterizzata dall'uso come ingrediente di grano tostato e successivamente sottoposto a macinatura. Diverse tipologie di pasta possono essere prodotte con questo ingrediente, una delle più diffuse sono i cicatelli. È questo un tipo di pasta fresca la cui forma è affusolata, arrotolata e definita "a 1 dito". Il colore della pasta è grigio scuro, conferito dall'impiego di semola di grano arso. La pasta può essere commercializzata come prodotto fresco, sfuso da banco con un periodo di conservazione di 3-4 gg, o confezionata in atmosfera modificata con un periodo di conservazione di ca. 3 mesi.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	11	1,4	73	4,2	349 kcal

### Processo Produttivo

Diverse tipologie di pasta (es. cavatelli, cicatelli ed orecchiette) possono essere prodotte con la semola di grano arso. La definizione di grano arso deriva dal processo di tostatura che è applicato al grano duro. La tostatura ha luogo in forno dove è applicata la temperatura di ca. 250°C per un tempo di 2-3 h. Il grano tostato è successivamente sottoposto a macinatura. In particolare, per la produzione dei cicatelli sono usati semola di grano duro, acqua e semola di grano arso nel rapporto 1:0,4:0,2. Generalmente, le semole sono prodotte in molini della provincia di Foggia. Dopo miscelazione degli ingredienti, l'impasto è avviato alla macchina formatrice per la produzione della tipologia di pasta desiderata. L'essiccamento avviene in essiccatore chiuso a ventola per un tempo di ca. 5 min, così da ottenere una umidità del prodotto pari al 20-25% che consente la sua commercializzazione come pasta fresca, sfusa da banco. Può essere applicato anche il confezionamento in atmosfera modificata in buste sigillate, e in questo caso, sono praticati sia un processo di essiccamento più spinto fino a raggiungere il 18-20% di umidità e sia trattamenti termici di risanamento (pastorizzazione) per garantire condizioni igieniche ottimali durante la conservazione prolungata.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

È tradizione della Daunia produrre pasta con grano arso. Originariamente, questo tipo di grano si otteneva dalla "spigolatura" dei campi di grano dopo l'accensione delle stoppie, quando sul campo si raccoglievano le spighe sfuggite alla mietitura, che erano cotte dal fuoco. Le paste lavorate con semola di grano arso, assumono una colorazione tendente al marrone-viola. Nella tradizione popolare è diffusa la ricetta "cicatille de grane arse", piccola pasta casereccia del foggiano di semola di grano scottato dal sole.

### Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda - Distribuzione Moderna.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## PASTICCIOTTO E BUCCUNOTTU GALLIPOLINO

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI LECCE



Il pasticciotto ha forma ovale, un colore giallo scuro con macchie di bruciatura, dovute alla cottura, è ricoperto da uno strato di zucchero. Presenta una doppia consistenza: dura all'esterno morbida internamente.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	22	7	18	51	-	384 kcal

#### Processo Produttivo

Per la pasta frolla: si dispone la farina a fontana. Al centro si pone la margarina e si lavora per farla amalgamare bene. Si aggiungono zucchero, tuorli d'uovo, una bustina di lievito, vaniglia: si continua ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Per la crema pasticcera: si mette un pentolino sul fuoco con zucchero e tuorli d'uovo. Si amalgama bene il tutto, si aggiunge la farina ed il latte sempre mescolando. Successivamente si aggiungono limone e vaniglia e si mescola fino ad ottenere una crema non troppo densa da raffreddare velocemente in un altro recipiente. La pasta frolla viene quindi posta nelle formine facendola aderire bene alle pareti. Al centro si pone la crema pasticcera e si ricopre con uno strato di pasta frolla. Con i pollici si fanno aderire i due strati formando al centro una cupoletta e si inforna.

La variante prodotta a Gallipoli viene spolverizzata con zucchero a velo, e prende il nome di **buccunottu gallipolino**.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Premio "Il Gallone d'Oro". Per il miglior "pasticciotto" della provincia di Lecce. Obiettivo della manifestazione è promuovere e valorizzare questo dolce tipico del Salento; a Specchia Gallone - fraz. di Minervino di Lecce (LE) nel mese di Dicembre.



# PETTOLE

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA REGIONE PUGLIA

La pettola ha la classica forma della frittella; si presenta lievemente croccante nella parte esterna e di colorazione dorata a causa del processo di frittura, mentre è molto soffice e di colore bianco nella parte interna. Va consumata calda.

Le materie prime impiegate sono farina "00" (ricavata dalla macinazione di grani teneri), semola rimacinata di grano duro, e olio extra vergine di oliva regionale.

Esistono varianti regionali realizzate con acciughe, calate nel vincotto caldo o passate nello zucchero semolato.

Il prodotto viene venduto sfuso a peso.



## Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	23	9	2	63	2	306 kcal

### Processo Produttivo

Ingredienti: 200 g di farina tipo "00", 800 g di farina di grano duro, sale q.b., acqua tiepida, vino bianco, olio extra vergine di oliva, lievito di birra.

Impastare farina, acqua, lievito e sale. Lavorare a lungo fino ad avere una pasta elastica e morbida; lasciare lievitare finché la pasta raddoppia di volume. Intingere le mani nel vino bianco, strappare ed allungare i pezzi di pasta e friggerli in olio bollente finché avranno un aspetto dorato.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno ed in particolare durante le festività natalizie e pasquali.

### Storia e tradizione

L. Sada – La cucina pugliese – Tradizioni Italiane Newton

### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Iniziative di promozione

"Pettole nelle gnostre e cioccolata in sagra" - Comune di Noci (Ba) - metà Dicembre.  
Monopoli - 19-20 Settembre;  
Spinazzola - Dicembre e Gennaio;  
Castelluccio Val Maggiore - 26 Dicembre.



## PIZZA SFOGLIA E SCANNATEDDA

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI ISCHITELLA (FG)



La pizza sfoglia si presenta come focaccia arrotolata di 15-20 cm di diametro, mentre la scannatedda è una focaccia intrecciata di 20-25 cm di lunghezza. Entrambe sono farcite con fiori di finocchio dolce selvatico, che conferisce al prodotto un leggero e quasi impercettibile aroma amaro, sale e olio extravergine di oliva. La focaccia arrotolata si prepara a partire da filoni-strisce di pasta lavorata che vengono arrotolate su se stesse fino ad ottenere una focaccia di forma rotonda. La focaccia intrecciata, invece, si prepara sempre a partire dagli stessi filoni lunghi i quali però, invece di arrotolarsi su se stessi, sono intrecciati, dando al prodotto finale una forma allungata. Entrambi i prodotti presentano un colore bruno dorato chiaro ed un peso che si aggira intorno ai 400-500 g. La caratteristica di entrambi i prodotti è quella di avere un sapore molto gradevole, e una persistente presenza di unto sia al tatto che al gusto.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	6	5	46	40	2	594 kcal

### Processo Produttivo

La preparazione dell'impasto avviene in conche di legno "falzator" con lievito naturale "crescend", semola di grano duro e acqua. La successiva lavorazione viene fatta su tavole di legno "Tavler" fino ad ottenere un impasto omogeneo. Dopo la lievitazione dell'impasto, le fasi si differenziano per quanto riguarda la focaccia arrotolata (pizza sfoglia) e la focaccia intrecciata (scannatedda). La focaccia arrotolata viene sfogliata e farcita con fiori di finocchio dolce selvatico, olio extravergine di oliva e sale e quindi va arrotolata. Mentre per la focaccia intrecciata si aggiungono all'impasto già lievitato sempre fiori di finocchio dolce selvatico, olio extravergine di oliva e sale e successivamente con l'impasto ottenuto si formano delle trecce. La cottura avviene in forni commerciali inforni a legna casalinghi a cupola "furnidd" alla temperatura di 220 °C per circa 20-25 minuti.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

La scannatedda è un prodotto storicamente legato alla tradizione culinaria del comune di Ischitella. Risale al periodo della I guerra mondiale in quanto non essendoci ingredienti per pasticceria si era cercato di creare con ingredienti semplici e soprattutto economici qualcosa di buono.

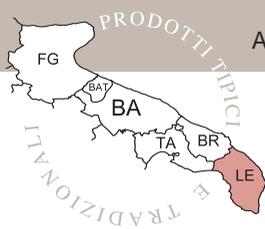
"I piatti tipici di Ischitella" Tesi di laurea, Rel. Prof.ssa Cantucci.

### Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## PUCCE - ULIATE

### Categoria del prodotto:

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

### Altre denominazioni:

PANE DI SEMOLA, PANE DI ORZO

### Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI LECCE

Le pucce sono pani a sezione circolare di diametro 25-35 cm, mentre le uliate sono più piccole (10-20 cm di diametro). Entrambe hanno superficie bruna ed interno di colore chiaro, tendente al bianco. L'uliata, in più, è caratterizzata dalle olive locali maturate in salamoia.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	28	10	2,3	49	9,8	257 kcal

#### Processo Produttivo

Dopo aver fatto sciogliere il lievito in acqua tiepida, si versa il composto nella farina e si impasta, quindi si lascia riposare l'impasto. Lievitando, il prodotto raddoppia il suo volume; a questo punto si cosparge il fondo di una teglia di alluminio con farina di grano duro e si mettono i tozzetti del prodotto in varia misura. Si inforna per circa 30 minuti in forno caldo a 200-250 °C.

Le uliate sono una variante delle "pucce" poichè hanno la stessa preparazione ma nell'impasto vengono aggiunte le olive nere (con il nocciolo) e dell'olio extravergine d'oliva che le rende più morbide e profumate.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Un tempo in tutte le case veniva fatto il pane e, pertanto, anche le "pucce" o le "uliate" erano una consuetudine.

Da ricerche effettuate sul territorio, fra le aziende agricole e di trasformazione, ma anche presso le stesse massie, l'unico dato storico di fondamentale importanza riguarda il consumo delle "pucce" il giorno dell'Immacolata (8 dicembre).

#### Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda - Distribuzione moderna  
Sagre e feste paesane - Fiere.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Sagra della puccia a Novoli (LE) nel mese di Settembre.  
Festa della Madonna dell'Uragano: Sagra della puccia, a Minervino (BA) nel mese di Settembre.



## RAVIOLI CON RICOTTA

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA REGIONE PUGLIA



I ravioli con la ricotta presentano colore giallo dorato e forma rotondeggiante di circa 5 cm di diametro. Il ripieno è costituito da impasto di ricotta di pecora, prezzemolo, formaggio e pepe.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	37	12	23	27	1	363 kcal

#### Processo Produttivo

Poniamo nella Impastatrice Planetaria i seguenti ingredienti: semola, uova e acqua.

L'impasto che si otterrà, passa successivamente nella macchina anche detta Laminatrice, che produce la sfoglia lunga 50 cm e larga 15 cm. Tale sfoglia si taglia a mano e passa poi nella macchina formatrice o Raviolatrice che consente di ottenere il prodotto finito. Questa presenta, al di sopra, un imbuto nel quale si pone il ripieno che fuoriesce, confezionato, all'interno dei ravioli.

La fase finale sarà in Essiccatoio a ventola per circa 10 minuti.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Non esistono documenti scritti, essendo un prodotto tramandato oralmente dalle massaie. Attualmente questi sistemi di preparazione sono stati acquisiti da negozi specializzati chiamati "pastai".

La tradizionalità del prodotto è assicurata:

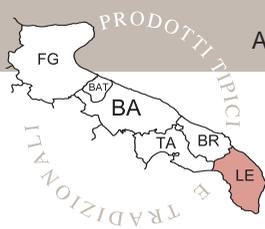
- dalla provenienza locale della materia prima;
- dalla produzione che avviene secondo tradizioni familiari;
- dalle caratteristiche qualitative e dalla particolarità del gusto.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## RUSTICO LECCESE

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI LECCE

Il rustico si presenta di forma circolare di diametro di 10- 13 cm, con un doppio strato di pasta sfoglia con besciamella, mozzarella e pomodoro. Si deve consumare caldo per gustare tutti i sapori degli ingredienti impiegati.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	21	10	26	41	1	438 kcal

#### Processo Produttivo

Per la pasta sfoglia: alla farina si aggiunge l'acqua, lo strutto, il sale, la margarina vegetale e si mescola. L'impasto così ottenuto si stende sulla sfogliatrice al fine di ottenere degli strati di pasta alti circa 4 mm. Con dei calchi di forma circolare si taglia la pasta che verrà usata per lo strato inferiore e superiore del rustico.

Condimento: la farcitura è composta da besciamella, mozzarella fior di latte, polpa di pelato, pepe nero e sale, viene preparata in apposite coppe di acciaio inox.

Si pone la farcitura su un disco di pasta sfoglia e si chiude con un altro disco di pasta sfoglia. Con l'aiuto di uno stampino si fa una leggera pressione al centro del rustico al fine di far assumere una forma a cupola. Il prodotto così ottenuto si mette nel frigo ad una temperatura di circa 4 °C per circa due ore. Terminata la fase di riposo si spennella con amalgama di uova intere sbattute ed il tutto viene informato a 260 °C per circa 15 minuti.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

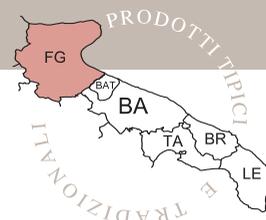
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## SCALDATELLI

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI FOGGIA



Gli scaldatelli sono taralli di colore dorato, lucido, croccante, con aroma fragrante, misto tra olio e vino e che rilasciano, durante la masticazione, un retrogusto piacevole di finocchio. Chiamati anche "taralli scaldati" sono dei prodotti tipici dell'antica tradizione foggiana. La provincia di Foggia è la zona di maggiore e migliore produzione di frumento (e quindi di farine) e vanta anche la produzione di un olio extravergine di oliva a denominazione (Dauno DOP). Questo rende gli scaldatelli unici e tipici del territorio. Devono essere conservati in luogo asciutto, a temperatura ambiente, anche per 5-7 mesi. Numerose sono le varianti. Alcuni produttori impiegano per la preparazione dell'impasto, oltre all'olio, anche l'acqua e lo strutto, allo scopo di esaltare il gusto e la sapidità del prodotto. Inoltre, ci sono diversi panifici che realizzano Scaldatelli aromatizzati al peperoncino, alla cipolla, al pepe o alla pizza.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	4,9	7,3	12,1	66,7	9	401 kcal

### Processo Produttivo

La ricetta tradizionale prevede un impasto di: farina 00 (1 kg), olio extravergine di oliva (200 g), 1 bicchiere di vino bianco, 1 cucchiaino di semi di finocchio e 20 g di sale fino. Tutti gli ingredienti vengono posti nella impastatrice meccanica per un tempo variabile tra 10 e 20 minuti. L'impasto ottenuto viene poi posto nel cilindro raffinatoro che porta ad ottenere dei "filoni" del peso di ca. 1 kg. Questi sono successivamente inseriti nella grissinatrice che realizza tubetti di impasto di spessore simili a grissini. Questi vengono tagliati (lunghezza 10 cm e peso 40-50 g) e poi sagomati a formare un "cerchietto" (tarallo). Alcuni produttori tagliano i grissini a 50 cm realizzando però forme diverse: a "cancelletto" o ad "8 schiacciato", ad "8 allungato" o a "chiocciolina". Le forme così ottenute vengono posizionate su tavole di legno o teglie di metallo, le quali, vengono interamente immerse in grandi bollitori con l'ausilio di una carrucola. Inizia così la fase di bollitura o "scaldatura" del prodotto (da cui il nome scaldatelli). L'immersione è fatta in acqua bollente (100°C) per 3-4 min. La fase che segue è l'asciugatura all'aria, che dura circa 10 ore. Solo dopo potranno essere infornati per la cottura vera e propria (a circa 210-250°C per 20-30 min). Gli scaldatelli sono così pronti per il confezionamento in buste di plastica per alimenti, etichettate e dal peso variabile da 500 g ad 1 kg.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

"Metti a tavola il Mediterraneo", di Michele Campanaro e Loredana Olivieri, anno 1993, pag. 8. Numerosi siti internet, tra i quali [www.sulgargano.it](http://www.sulgargano.it) e [www.prolocosantagatadipuglia.it](http://www.prolocosantagatadipuglia.it) confermano le antiche origini degli scaldatelli.

### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## SCARCELLE

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA REGIONE PUGLIA

Le materie prime impiegate consistono in farina "00" ricavata dalla macinazione di grani teneri prodotti nel territorio delle Murge, olio extra vergine di oliva regionale e uova di allevamenti locali.

La forma della scarcella può variare; e il peso è di circa 250-300 g.

Nei diversi comuni della Regione si possono utilizzare differenti ricette per l'impasto.

Il prodotto viene venduto sfuso o confezionato in sacchetti di plastica per alimenti.



**Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)**

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	10	7,4	70	1,5	387 kcal

**Processo Produttivo**

Per la preparazione delle scarcelle occorrono i seguenti ingredienti: 1 kg di farina 00, 200 g di zucchero, 2 dl di olio extravergine di oliva, 6 uova intere e 2 tuorli, un pizzico di sale, 1 bustina di lievito in polvere, 1 bustina di anesine (confetti colorati).

Il processo produttivo prevede l'impasto rapido di tutti gli ingredienti; ottenuto l'impasto si lascia riposare per dieci minuti. Successivamente si stende la pasta e si modella al fine di realizzare soggetti pasquali e/o infantili (bambole, cestini).

Le forme così realizzate vengono spennellate con l'uovo sbattuto e decorate con le anesine.

A questo punto s'inforna a 180 °C per circa 45 minuti.

**Periodo di produzione**

Festività Pasquali.

**Storia e tradizione**

E' un piatto tipico legato alla tradizione culinaria della regione. Generalmente lo si preparava per i bambini durante le festività pasquali.

L. Sada – La cucina pugliese – Tradizioni Italiane Newton

Altamura antichi sapori - Da una cucina povera per necessità ad una cucina povera per attualità - Donne in.

**Tipologia di commercializzazione**

Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati Pasticcerie.

**Aziende di produzione**

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

**Iniziative di promozione**

Sagra della scarcella - Comune di Statte (TA) - Lunedì dell'Angelo



## SEMOLA BATTUTA

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI FOGGIA



La semola battuta è una pastina fresca venduta esclusivamente al banco. Si presenta sottoforma di chicchi di riso dalla forma disomogenea e frammentata, di colore giallo intenso e consistenza fresco-umida. È venduta al banco, in cestini di vimini, deve essere conservata in condizioni di refrigerazione e consumata entro 4-5 gg dalla produzione. Si abbina molto bene con brodo di carne.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	27	13	5	51	3	301 kcal

#### Processo Produttivo

Gli ingredienti sono semola di grano duro, brodo (acqua arricchita con estratto di carne), nel rapporto 1:0,1 e uova (5 per kg di semola). Generalmente, la semola è prodotta in molini della provincia di Foggia. Dopo miscelazione degli ingredienti, l'impasto è avviato alla sfogliatrice e, quindi, alla tagliatrice. Si ottiene così una pastina di dimensioni molto piccole, come chicchi di riso. Il prodotto non subisce alcuna fase di essiccazione ed asciugatura.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

La semola battuta è riconosciuta da lungo tempo come prodotto tipico e tradizionale della provincia di Foggia. È inserita nell'elenco delle paste alimentari pugliesi.

#### Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



# TARALLI

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA REGIONE PUGLIA

I taralli sono croccanti anelli di pasta realizzati esclusivamente con farina di grano tenero, olio di oliva, vino bianco e aromatizzati con spezie. Sono un alimento di origine pugliese, in particolare della provincia di Bari e attualmente esportati in tutto il mondo. Croccanti e friabili, sostituiscono il pane durante il pasto e sono ideali per uno spuntino o per un break.



## Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	8	14	64	2	414 kcal

### Processo Produttivo

I Taralli sono ottenuti dall'impasto di farina, acqua salata, olio extravergine di oliva e vino bianco secco. I pezzi di pasta allungati 15 cm circa, vengono uniti all'estremità in modo da chiuderli ad anello, bolliti e cotti in forno. Può essere prevista l'aggiunta di semi di finocchio selvatico. La preparazione e la lavorazione devono avvenire in locali e con attrezzature idonee a garantire igiene e sicurezza. La conservazione avviene in luogo fresco e asciutto.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

### Tipologia di commercializzazione

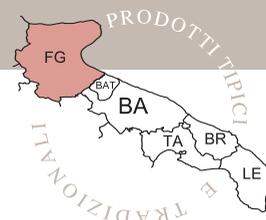
Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Iniziative di promozione

Sagra dei Tarallucci e Vino, ad Alberobello (BA) nel mese di Aprile.



## TARALLI NERI CON VINCOTTO

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI FOGGIA



I taralli neri con vincotto sono un prodotto tipico della cucina tradizionale foggiana, un tempo venivano preparati per festeggiare matrimoni e fidanzamenti. Hanno generalmente forma circolare con diametro di 15-20 cm, uno spessore di 2-3 cm, un singolo pezzo pesa circa 350-400 g, sono molto friabili ed emanano il profumo intenso delle spezie (chiodi di garofano e cannella) e delle essenze (buccia di limone o di arancia grattugiate). Il colore è marrone scuro tendente al nero. A piacimento possono essere aggiunte o eliminate dalla ricetta base le varie essenze naturali, quali chiodi di garofano, buccia di limone, cannella. Il prodotto è commercializzato a pezzi singoli in bustine di plastica per alimentazione o venduto sfuso a peso.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	20	7,9	10	56	4,5	346 kcal

### Processo Produttivo

Per la preparazione dei taralli neri con vincotto sono necessari 500 g di farina, 150 g di zucchero, 100 g di vincotto, 75 g di cioccolato fondente, 50 g di mandorle, 50 g di olio extravergine di oliva di Capitanata, 75 g di cacao amaro, 250 ml di latte, 1 cucchiaino di bicarbonato (agente lievitante), mezzo cucchiaino di miele, buccia grattugiata di mezza arancia, cannella in polvere e chiodi di garofano.

Si tritano le mandorle e si riduce a scaglie il cioccolato. Disposta la farina a fontana sulla spianatoia si aggiungono nel cratere tutti gli ingredienti; si mescola energicamente fino ad ottenere un impasto liscio, omogeneo e abbastanza consistente. Sulla spianatoia, spolverizzata di farina, si forma un salsicciotto di diametro variabile da 2 a 4 cm e lo si seziona trasversalmente in pezzi di lunghezza variabile (da 15 a 50 cm). Si uniscono le estremità di ogni pezzo in modo da formare delle ciambelle; si unge con olio la piastra da forno sulla quale si dispongono le ciambelle avendo cura di mantenerle distanziate le une dalle altre. Si procede alla cottura in forno caldo a 160-180°C per circa 15 minuti.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

Questo tipo di prodotto, per lo più natalizio, ha preso corpo e forma, a partire dalla seconda metà del cinquecento, tra sante mura, frutto della fantasia e delle mani operose delle suore di clausura.

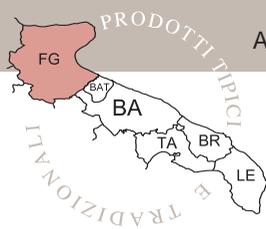
I segreti dei dolci sipontini di Natale - di Teresa La Scala - tratto dal sito internet [www.manfredonia.net](http://www.manfredonia.net).

### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - negozi specializzati.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



# TROCCOLI

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI FOGGIA

Pasta fresca simile agli spaghetti della lunghezza di 30-40 cm ma, rispetto a questi, più spessa, fresca ed umida. Gli ingredienti sono: semola di grano duro, acqua e uova. La materia prima proviene tutta da mulini della zona. Di colore giallino brillante per l'impiego delle uova. È una pasta fresca di semola che viene venduta solo al banco sfusa. Va conservata per un periodo di 2-3 giorni in frigo. L'esposizione, per la vendita, è fatta in bancori refrigerati dove i troccoli sono posti in cestini di plastica o vimini.



**Caratteristiche nutrizionali** (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	28	13	3	51	2,6	290 kcal

**Processo Produttivo**

Una ricetta tipica per questo tipo di pasta fresca prevede i seguenti ingredienti: 750 g di semola, 200 g di acqua e 2 uova (ciascuna di circa 25 g). Gli ingredienti vengono impastati nella impastatrice; l'impasto viene posto nella trafila-formatrice dalla quale si ottiene il prodotto finito. Successivamente la pasta è sottoposta ad una semplice asciugatura della durata di circa 20 minuti.

**Periodo di produzione**

Tutto l'anno.

**Storia e tradizione**

1. "Esiste una gastronomia foggiana?" di Vitulli Antonio (VIAN) – Estratto da: Rivista della XVII Fiera dell'Agricoltura di Foggia pag. 5;
2. "Quaderni della Nuova poesia" collana n. 36 diretta da Daniele Giancane in "Gargano Amore - Reperti di ghiottonerie garganiche" di Michele Captano anno 1987 pag. 28.
3. "Enogastronomia dauna" in "Cucina bella e buona" di Vincenzo Buonassisi ed. Di Baio Editore pag. 3

**Tipologia di commercializzazione**

Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

**Aziende di produzione**

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



# PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA





## CÌCIRI E TRYA

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA

**Altre denominazioni:**

LASAGNE E CECI ALLA SALENTINA, LAJANA E CÌCIRI, LÀCANA E CÌCIRI, MASSA, MASSA E CÌCIRI

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI LECCE

È un piatto tipico locale, usato in passato dalle famiglie povere, in quanto era fatto da semplici ingredienti che potevano essere facilmente prodotti in loco come dimostrano i dati del Catasto Agrario del 1929. Il termine trya deriva dall'arabo itrya ed era in origine un manufatto di pasta filiforme (Sada, L. 1991. La cucina della terra di Bari, 168 p. F. Muzzio Editore, Padova).



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	17	16	12	53	7	360 kcal

#### Processo Produttivo

I ceci vengono messi a bagno la sera precedente per agevolarne la cottura. La mattina si prepara la lasagna con farina di semola di grano duro, acqua e sale, si fa amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico, si stira su un tavolo con l'aiuto di un mattarello e si taglia a strisce di circa 2-3 cm. La pasta così ottenuta si lascia indurire. Si cuociono i ceci in tegame di terra cotta aggiungendo olio, sale, prezzemolo, acqua, cipolla ed un pomodoro per dare profumo. Si fa friggere un po' di pasta nell'olio al fine di farla diventare croccante, oppure si tagliano pezzettini di pane e si fanno rosolare in olio. A questo punto si mescola il tutto (ceci, pasta frita, pasta cruda, pane fritto) in una padella continuando la cottura per far amalgamare tutti gli ingredienti.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Non esistono riscontri storici scritti, ma soltanto informazioni delle persone anziane. Nel Catasto Agrario del 1929 si rileva che la coltura del cece, anche se con superfici da 1 a 5 ha (ad esclusione di Miggiano in cui ne venivano coltivati 15 ha) era presente in quasi tutti i comuni della provincia di Lecce.

#### Tipologia di commercializzazione

Ristorazione.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it)

#### Iniziative di promozione

Sagra "te Ciceri e Trya", a Ugento (LE) il 9 Agosto.



# PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI







## ALICI MARINATE

**Categoria del prodotto:**

PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI GALLIPOLI (LE)



E' una preparazione a base di alici, aceto, olio di semi di girasole, prezzemolo ed origano. Dopo la sfilettatura delle alici, esse sono lasciate macerare in presenza degli altri ingredienti per 4-5 h e, quindi, confezionate in vaschette di plastica chiuse ermeticamente.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	79	8	4	1	1	72 kcal

#### Processo Produttivo

Gli ingredienti sono alici, aceto, olio di semi di girasole, prezzemolo ed origano. Dapprima si toglie la testa delle alici, quindi si aprono a metà, si toglie la lisca, si puliscono con cura e si adagiano a strati su di una teglia, in cui si aggiungono aceto, olio di semi di girasole, prezzemolo e origano. La preparazione è lasciata macerare per 4-5 h, procedendo, quindi, al confezionamento in vaschette in cui è aggiunto nuovo olio di semi di girasole ed aceto, prima di procedere alla chiusura ermetica.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## COZZA TARANTINA

### Categoria del prodotto:

PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

### Altre denominazioni:

-

### Area di origine del prodotto:

MAR GRANDE E MAR PICCOLO DEL GOLFO DI TARANTO (TA)

La Cozza Tarantina è allevata secondo metodi tradizionali nel Mar Piccolo e Mar Grande di Taranto. La qualità è garantita dalla modalità di immissione sul mercato. Dopo l'allevamento, la cozza rimane integra poiché non è staccata dal suo gruppo di appartenenza. In tal modo, la cozza non perde il proprio liquido consentendole una prolungata vitalità e una migliore conservazione.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	82	11	2,7	3,4	-	84 kcal

### Processo Produttivo

Il Mar Piccolo di Taranto è il maggior centro di produzione di cozze del Mediterraneo. Le coltivazioni di cozze, denominate "quadri", sono formate da un numero variabile (4-6) di file parallele di pali di castagno, infissi per la punta sul fondo del mare. Sotto la superficie del mare, i pali sono collegati tra loro mediante corde di materiale sintetico, dette "libàni". Sono detti "camere" gli spazi delimitati da quattro pali; "vende" i "libàni" che delimitano i quattro pali delle "camere", "crociere" i "libàni" disposti secondo le diagonali del quadrato determinato dalle "vende". Il periodo più intenso per la riproduzione delle cozze in Mar Piccolo è novembre-gennaio. Le larve delle cozze conducono per qualche tempo vita pelagica; in seguito hanno tendenza a fissarsi a corpi sommersi che si trovano sulla superficie del mare, nella zona fortemente illuminata dal sole. Tali corpi sommersi sono appunto i pali, i "libàni", le "vende" e le "crociere". In primavera, le corde appaiono nere per l'enorme numero di minuscole cozze che vi aderiscono tramite i filamenti di bisso, dando vita, nel loro insieme, alla "semente" di cozza. Ad aprile, le corde cariche di semente sono tagliate e appese verticalmente nei "quadri" alle "vende" ed alle "crociere", in attesa che le cozze abbiano raggiunto maggiori dimensioni. I "libàni" con le cozze attaccate prendono il nome di "pergolati". La lunghezza dei "pergolati" è scelta in modo tale che quando sono sospesi nei "quadri", la loro estremità inferiore rimanga distante dal fondo almeno 80 cm, per impedire la conta-

minazione delle cozze. A primavera le cozze ammassate sui "pergolati" sono diradate. A ca. 12-16 mesi dal fissaggio delle larve, le cozze sono pronte per essere poste in commercio, sempre che abbiano raggiunto la taglia minima commerciale, stabilita dal D.P.R. 1639/68 in 5 cm. Negli ultimi anni si è diffuso l'uso di impianti sostenuti da galleggianti, che consentono un allevamento in acque più profonde.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Iniziative di promozione

Sagra del Pesce e della Cozza Tarantina, a Taranto nel mese di Settembre.



## SCAPECE GALLIPOLINA

**Categoria del prodotto:**

PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI GALLIPOLI (LE)



La Scapece di Gallipoli è una preparazione a base di pesce pescato dai pescatori di Gallipoli. La preparazione consiste nella frittura e successiva marinatura del pesce insieme agli altri ingredienti. Il prodotto è di colore giallo limone con gli strati di pesce alternati agli strati di briciole di pane.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	60	13	12	11	0,2	204 kcal

#### Processo Produttivo

Gli ingredienti sono pesce (pupilli, opette, femminelle, argentini, maschulari e tremule) di dimensioni molto piccole (2-10 cm), pescato dai pescatori di Gallipoli, pane non lievitato preparato appositamente, zafferano, aceto di vino rosso leccese, farina 00 e olio di semi di soia. Il pesce è selezionato, lavato, pulito e fritto in olio di semi di soia. Dopo cottura, il pesce è deposto in tini di legno di castagno alternandolo con strati di mollica di pane. Il pane è di grano duro, essiccato, grattugiato e passato al setaccio. Di solito sono realizzati 7 strati, detti anche "calette", l'ultimo dei quali deve essere di pane. Successivamente, si aggiunge l'aceto che è stato precedentemente miscelato con farina 00 e zafferano per impartire la colorazione giallo limone. La preparazione è lasciata riposare per 1-2 gg, così che il pesce sia marinato. Nelle ultime fasi può ancora essere prevista l'aggiunta di aceto. La preparazione è conservata in condizioni di refrigerazione.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

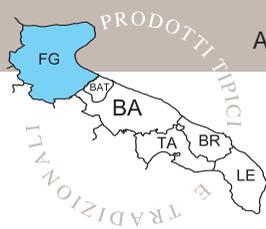
Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Sagra delle scapece, a Gallipoli (LE) nel mese di Luglio.



## SCAPECE DI LESINA

**Categoria del prodotto:**

PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI LESINA (FG)

La scapece di Lesina è una preparazione alimentare a base di anguille arrostite o fritte conservate in olio d'oliva. Nel prodotto finito le anguille si presentano di color giallo-marrone chiaro, consistenti, di sapore agrodolce dal gusto assai particolare. Viene venduto suddiviso in tranci di 6-8 cm, contenuti in vasetti di vetro dal peso di 240 g cadauno, accompagnati da un'etichetta in carta che specifica la composizione del contenuto.



**Caratteristiche nutrizionali** (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	60	15	22	0,6	-	259 kcal

**Processo Produttivo**

Le anguille selezionate manualmente, vengono sottoposte a pulitura esterna, eviscerazione e risciacquo. A questo punto sono pronte per essere cucinate in due modi differenti:

- 1) vengono tagliate in pezzi di 6-8 cm, infarinate e fritte in olio bollente, condite con menta e aglio e quindi conservate con olio extra vergine di oliva e aceto in vasetti di vetro.
- 2) vengono arrostite intere, quindi tagliate in pezzi di 6-8 cm, condite con menta e aglio e quindi conservate con olio extra vergine di oliva e aceto in vasetti di vetro.

**Periodo di produzione**

Da Settembre a Dicembre.

**Storia e tradizione**

Un riferimento storico è individuabile nel libro "I ricettari di Federico II dal "Meridionale" al "Liber de coquina"", datato tra il 1230 e il 1250. Lo storico ecclesiastico Michelangelo Manicone nel V tomo della sua "Fisica Appula", edizione del 1807 fa menzione della Scapece di Lesina.

**Tipologia di commercializzazione**

Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

**Aziende di produzione**

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



# PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)







## RICOTTA

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA REGIONE PUGLIA



La ricotta fresca, ottenuta da siero di latte vaccino, ovino, caprino o misto, ha una forma cilindrica ed il peso è variabile da 100 a 500 g. L'aspetto esterno presenta una superficie ruvida, di colore bianco latte.

Il sapore è tipico di latticino fresco, delicatamente acidulo.

L'odore è caratteristico, fragrante di latticino.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	75	8	10	3,5	-	136 kcal

#### Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il siero vaccino, ovino, caprino o misto è posto in caldaie di rame o acciaio e riscaldato lentamente a fuoco diretto fino al raggiungimento della temperatura di circa 70°C, mantenendo la massa in agitazione con uno spino di legno.

Si procede all'aggiunta di latte ed, eventualmente, sale; quindi la temperatura della massa è innalzata a 83-95°C. All'affioramento delle siero-proteine denaturate è sospeso il riscaldamento e l'agitazione, facendo seguire una sosta di ca.15 min.

Successivamente, la massa è raccolta mediante schiumarola e posta in fiscelle.

Non è prevista alcuna fase di maturazione ed il prodotto è venduto fresco.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno per la varietà prodotta da latte vaccino.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Festa della ricotta, a Carlantino (FG) nel mese di Maggio.



## RICOTTA FORTE

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

**Altre denominazioni:**

RICOTTA "SCANTA"

**Area di origine del prodotto:**

LA REGIONE PUGLIA

La ricotta forte ottenuta da siero di latte vaccino, ovino, caprino o misto è di consistenza morbida, cremosa e spalmabile, e di colore crema. Può essere presente in superficie uno strato oleoso di colore giallo. Il sapore è molto piccante e sapido. L'odore è molto pungente, penetrante ma gradevole.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	61	18	19	2	-	251 kcal

#### Processo Produttivo

Il siero vaccino, ovino, caprino o misto, eventualmente addizionato di latte (ca. 12%), è filtrato, posto in caldaia di rame o acciaio e riscaldato lentamente a fuoco diretto fino al raggiungimento di 75-80°C, mantenendo la massa in agitazione con uno spino di legno. All'affioramento delle siero-proteine denaturate è sospeso il riscaldamento e l'agitazione, facendo seguire una sosta di ca. 10 min. Successivamente, la massa è raccolta mediante schiumarola e posta in fuscelle. Lo spurgo della scotta avviene a 15-25°C per 3-4 gg su tavoli di legno inclinati, concomitantemente all'inizio della fase di irrancidimento. Estratta dalle fuscelle, la massa è miscelata con sale (20 g per kg di prodotto) e posta in contenitori tronco-conici di terracotta smaltata o legno, dove durante il periodo di maturazione (ca. 5 mesi) si procede al continuo rimescolamento per favorire le attività enzimatiche e la consistenza omogenea e cremosa della pasta.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno per la varietà prodotta da latte vaccino.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## RICOTTA MARZOTICA LECCESE

**Categoria del prodotto:**

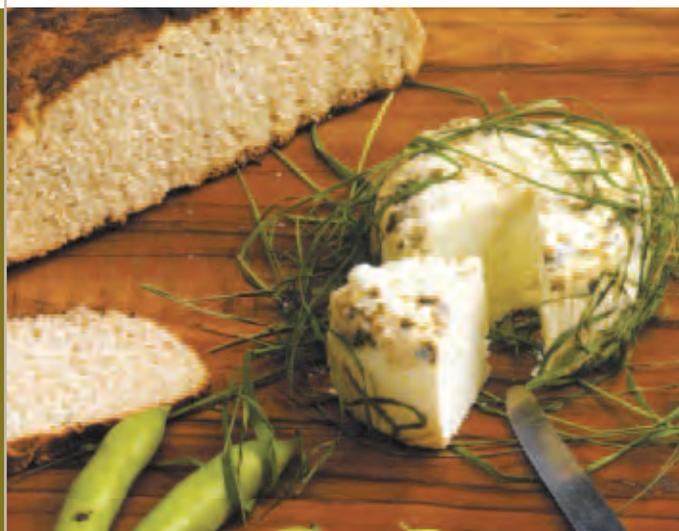
PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI LECCE



La ricotta marzotica leccese, ottenuta da siero di latte ovino, ha forma cilindrica e peso di ca. 500 g. L'aspetto esterno è di colore azzurroastro con una crosta spessa ca. 0,5 cm. La pasta ha una grana burrosa e compatta. Il sapore è delicato, ben definito e tendente al dolciastro. La varietà più stagionata è tradizionalmente usata come condimento per la pasta.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	64	13	19	2	-	231 kcal

#### Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte ovino (pecore di razza Sarda o Leccese) è riscaldato alla temperatura di 35-36°C ed aggiunto di caglio bovino liquido (30-40 ml per 100 kg). Dopo coagulazione (20-30 min), si esegue la rottura grossolana della cagliata che è successivamente estratta dal siero e posta in fiscelle per completare l'operazione di spurgo. Il siero recuperato è riscaldato fino a 60°C, aggiunto di latte fresco e quindi portato alla temperatura di 90°C. La ricotta ottenuta è deposta nelle fiscelle, salata ed avvolta con erba mazzolina. Dopo ca. 12 h, la ricotta è tolta dalle fiscelle e lasciata maturare per ca. 10-15 gg. La maturazione può essere prolungata anche per periodi più lunghi. La produzione può essere eseguita anche a partire da latte caprino.

#### Periodo di produzione

Stagionale: da Settembre ad Aprile.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## RICOTTA SALATA O MARZOTICA

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

**Altre denominazioni:**

R'COTTA TOST

**Area di origine del prodotto:**

LA REGIONE PUGLIA

La Ricotta Marzotica ottenuta da siero di latte vaccino, ovino o misto ha una forma cilindrica (diametro ca. 15 cm e altezza ca. 20 cm) ed un peso variabile da 300 a 500 g. L'aspetto esterno ha un colore bianco o bruno qualora sia presente lo strato di crusca. La pasta è semidura, friabile, non elastica e di colore bianco. Il sapore è marcato, salato e tendente al siero usato per la produzione. L'odore è deciso, non penetrante, piacevole.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	64	13	19	2	-	231 kcal

#### Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il siero vaccino o ovino è posto in caldaie di rame o acciaio e riscaldato lentamente a fuoco diretto fino al raggiungimento di 78-82°C, mantenendo la massa in agitazione con uno spino di legno. All'affioramento delle siero-proteine denaturate è sospeso il riscaldamento e l'agitazione, facendo seguire una sosta di ca. 15 min. Successivamente, la massa è portata rapidamente all'ebollizione, raccolta mediante schiumarola e posta in fiscelle. Lo spurgo della scotta avviene a 15-25°C su tavoli di legno inclinati. Estratte le forme dalle fiscelle, sono cosparse di sale su tutta la superficie. In alcune zone di produzione può essere prevista la fase di "incruscamento" che consiste nel fare aderire alla superficie della forma uno strato omogeneo di crusca di grano duro. La maturazione procede per un tempo variabile da 10 a 30 gg.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno per la varietà prodotta da latte vaccino.

#### Storia e tradizione

La produzione della Ricotta Marzotica è legata alle tradizioni gastronomiche delle campagne pugliesi.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



# PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI INSERITI NELLA 6<sup>A</sup> REVISIONE DELL'ELENCO NAZIONALE CON D.M. DEL 10/07/2006







# CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE







## CARNE AL FORNELLO DI LOCOROTONDO

<b>Categoria del prodotto:</b>	CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
<b>Altre denominazioni:</b>	CARN O FURNID DU CURDUN
<b>Area di origine del prodotto:</b>	IL COMUNE DI LOCOROTONDO (BA)



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	65	30	4	-	-	156 kcal

#### Descrizione

La carne al fornello di Locorotondo si presenta come spiedoni di agnello e agnellone cotti in forno.

#### Processo Produttivo

La carne di agnello ed agnellone viene tagliata a pezzi del peso di 80 -100 grammi circa, ed infilata in spiedoni d'acciaio lunghi 70 cm e larghi 2 cm. Viene quindi cotta all'interno di un forno quadrato con lati ed altezza di 1 m.

All'interno del forno, sul lato sinistro, vi è una base rialzata di cinque centimetri dove è posizionato il carbone di quercia o leccio in quantità tali da produrre una temperatura all'interno di circa 170°-190°, per la durata di 1 ora circa.

Per i primi 40 minuti lo spiedo è tenuto sulla destra del forno in posizione verticale, e successivamente avvicinata al fuoco, per consentire la doratura restando sempre in posizione verticale.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Rosato P., 1960. "STRÈTA – STRÈTE cose ditte à paisène", versi in dialetto locorotondese.

Centro di Cultura Popolare "Antonio Bruno", Locorotondo.



## CARNE DI CAPRA

**Categoria del prodotto:** CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE  
**Altre denominazioni:** PRIMATICCIO, CORVESCO, MULATTIO  
**Area di origine del prodotto:** LA PROVINCIA DI FOGGIA



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	74,8	19,2	5	-	-	122 kcal

#### Processo Produttivo

Capretti alimentati con latte materno, animali adulti al pascolo ed alimentati in stalla con sfarinati di cereali e pellettati. La carne va conservata in frigo.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Prima della 2ª Guerra Mondiale era abitudine diffusa vendere il latte di capra nei paesi portandosi le capre in lattazione. La richiesta di latte era soddisfatta al momento con una pronta mungitura. Allevamenti di capre, per soddisfare questo bisogno e per la richiesta di carne, erano ubicati a ridosso delle ultime case. A S. Marco in Lamis (FG), sul finire degli anni 60, erano ancora attivi almeno due allevamenti nei pressi dell'abitato.

#### Descrizione

Carni fresche ottenute per lo più da capretti di 40 giorni (nel periodo natalizio e pasquale) ed animali adulti (nel mese di agosto).



## CARNE PODOLICA

<b>Categoria del prodotto:</b>	CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
<b>Altre denominazioni:</b>	BOVINO PUGLIESE
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LE PROVINCE DI BARI, BARLETTA, TARANTO, FOGGIA



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	73	25	3	-	-	127 kcal

#### Descrizione

La carne non è riconducibile ai canoni estetici comuni, pertanto risulta non molto gradita al consumatore moderno perché: il grasso è giallo (perché gli animali mangiano erbe ricche di carotene); la consistenza è fibrosa; il gusto è intenso, leggermente dolciastro. I vitellini di questa razza nascono frumentini (cioè con il pelo rossiccio) e mantengono quel colore del pelo sino a tre mesi. La razza della Murgia ha pelo grigio ma più scuro rispetto a quella allevata nel foggiano e sul Gargano. Sia i maschi che le femmine sono dotati di corna un po' ricurve, non troppo lunghe. La razza è definita "materna" nel senso che la vacca ha una alta fertilità, è "longeva" perché la vita media si aggira intorno ai 13-14 anni e a "grande efficienza produttiva" in quanto le vacche raggiungono il peso di 800-850 kg, mentre i tori in media tra i 900-950 kg.

#### Processo Produttivo

Questo bovino ha uno straordinario potere di adattamento ad ambienti molto difficili e grande capacità di utilizzare risorse alimentari altrimenti inutilizzabili. La Podolica, pur essendo una primipara tardiva (intorno ai tre anni), è caratterizzata da una buona fecondità e da una lunga carriera riproduttiva. La maggior parte delle vacche, rimane in allevamento fino a oltre 12 anni, con un elevato numero di nati per ciascuna fattrice. L'intervallo interparto medio è di circa 15 mesi. Le notevoli differenze di peso rilevate alle diverse età sono dovute, principalmente, alle diverse disponibilità alimentari nelle varie zone di allevamento. I bovini sono venduti attorno ai 15-16 mesi per il macello, con pesi che si aggirano intorno ai 300-350 kg. In qualche caso, per quanto riguarda i maschi, si producono vitelloni più pesanti, macellati intorno ai 2 anni di età e con un peso di 500 kg. Di solito vi sono circa un paio di tori per azienda.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Russi A., 1900: I bovini pugliesi. Agricoltura Pugliese, 1 (10), 145. Vivarelli, 1915. I bovini di razza Pugliese Agricoltura Pugliese, 5 (6), 93. Checchia N., 1934. La razza bovina pugliese. Riv. Agricola, 30 (676), 28.



## INVOLTINO BIANCO DI TRIPPA DI LOCOROTONDO

<b>Categoria del prodotto:</b>	CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
<b>Altre denominazioni:</b>	GNUMERÉDDE SUFFUCHÈTE DU CURDÛNNE
<b>Area di origine del prodotto:</b>	IL COMUNE DI LOCOROTONDO (BA)



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	73	15	6,5	1,6	-	125 kcal

#### Processo Produttivo

La trippa grezza viene pulita solo ed esclusivamente a 62° C e lavorata in quadratini di 6 x 6 cm. I prestomaci, gli stomaci e le millefoglie, vengono bolliti (90°C) per 15 minuti, tagliati a striscioline, arrotolati nei quadratini di trippa con foglie di prezzemolo e legati con budellino d'agnello anch'esso bollito. La lavorazione è del tutto effettuata a mano con l'uso di forbici e appositi coltelli su taglieri in marmo o acciaio, sgrassatori e caldaia per la bollitura.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Rosato P., 1960. "STRÈTA – STRÈTE cose ditte à paisène" versi in dialetto locorotondese. Centro di Cultura Popolare "Antonio Bruno", Locorotondo.

#### Iniziative di promozione

Sagra degli "gnummered suffuchète", a Locorotondo (BA), nella prima settimana di Agosto.

Trippa di agnellone con all'interno stomaci e prestomaci avvolte con budella di agnellone e prezzemolo, cotte con cipolla, buccia di formaggio pecorino, pomodori, sale e pepe, per 4 ore nella pignatta (contenitore di terracotta) a fuoco molto lento.



# PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI







## ALBICOCCA DI GALATONE

**Categoria del prodotto:** PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI  
**Altre denominazioni:** ARNACOCCHIA DI GALATONE  
**Area di origine del prodotto:** I COMUNI DI GALATONE, NARDÒ, SECLÌ E SANNICOLA (LE)



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	86	0,4	0,1	6,8	0,8	28 kcal

#### Descrizione

Si tratta di una popolazione locale precoce di albicocca. La drupa è di dimensioni molto piccole, paragonabile a quelle di una noce; il colore sfuma dal giallo chiaro al rosa tenue, con piccole screziature più scure presso l'attacco del peduncolo. Il frutto ha un profumo intenso e caratteristico che si coniuga con un sapore molto dolce ed una spiccata succosità.

#### Processo Produttivo

La pianta preferisce terreni poco profondi, calcarei e ricchi di scheletro e viene innestata su franco o mandorlo amaro. Fruttifica dopo tre anni ed è abbastanza longeva, in quanto pur non raggiungendo dimensioni notevoli, può essere produttiva per oltre cinquanta anni. La raccolta si effettua scalarmene nei mesi di maggio e giugno.

#### Periodo di produzione

Maggio-Giugno.

#### Storia e tradizione

Albicocca autoctona la cui produzione è molto apprezzata, come primizia, dai consumatori locali. La tradizionalità della produzione è confermata dai numerose aziende agricole di Galatone (Caputo, De Franchis Erroi, Marzano e Vaglio.) e dalla presenza di impianti ed alberi isolati di età quasi secolare nelle contrade Madonna delle Grazie, Cappuccini, Piterta, Pinnella, Delfini e Zamboi.



## BARATTIERE

<b>Categoria del prodotto:</b>	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
<b>Altre denominazioni:</b>	CIANCIUFFO, PAGNOTTELLA, COCOMERAZZO
<b>Area di origine del prodotto:</b>	I COMUNI DI POLIGNANO A MARE, MONOPOLI, ALBEROBELLO E FASANO (BA) (BR)



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	95	0,8	0,2	2	0,3	13 kcal

#### Processo Produttivo

L'impianto della coltura avviene per semina diretta o trapianto sia in pien'aria, in piccoli tunnel e in serra per anticipare o ritardare la raccolta a fine estate-inizio autunno. La pianta assume aspetto sarmentoso con steli di colore verde scuro, sottili, con internodi molto lunghi, produce in media 4-6 frutti per pianta. La raccolta viene effettuata scolarmente quando i frutti presentano polpa consistente e croccante. Con il procedere dell'accrescimento del frutto i semi si ingrossano, diventano duri e devono essere eliminati al momento del consumo e ciò fa aumentare la percentuale di scarto.

#### Periodo di produzione

Primavera-Autunno

#### Storia e tradizione

La coltivazione del barattiere è molto antica, ma nei seguenti documenti sono riportate notizie sulla coltura da almeno 25 anni.

Rotolo G. 1978. La coltura in asciutto del "carosello" in agro di Alberobello. Tesina di laurea in Orticoltura. Fac. Agraria, Univ. Bari.

Bianco V.V., Pace M., 1979. Confronto fra popolazioni di "Carosello" (*Cucumis melo* L.). Atti Convegno "La coltura del melone in Italia", 1979 Verona: 165-172.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

Il barattiere, *Cucumis melo* L., si raccoglie immaturo, si mangia crudo senza condimento, spesso accompagnando la pasta asciutta condita con caciocotta o come ingrediente di diverse insalate.

Il frutto è glabro di forma tendenzialmente sferica a volte leggermente affusolata nella zona peduncolare.

Il peso oscilla intorno a 400-600 g ma possono ritrovarsi anche di oltre 1000 g.

Il colore dell'epicarpo dei frutti immaturi è verde di diversa tonalità, mentre a maturazione fisiologica diventa giallo.

La polpa, dapprima croccante, poi, man mano che il frutto matura, diventa sempre più soffice, sapida e profumata, mentre il colore, all'inizio è verde di varia tonalità, tende al rosato nei frutti più maturi. E' gradito dai consumatori per l'assenza del sapore amaro, l'elevato contenuto di acqua, il basso contenuto di zuccheri, la sensazione di freschezza e per la buona digeribilità, sicuramente migliore del cetriolo.



## CARCIOFO DI SAN FERDINANDO DI PUGLIA

**Categoria del prodotto:** PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI  
**Altre denominazioni:** VIOLETTO DI PROVENZA O SAN FRANCESINO  
**Area di origine del prodotto:** LA PROVINCIA DI FOGGIA



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	90	2	0,2	2	5	18 kcal

#### Descrizione

Il carciofo di San Ferdinando, *Cynara cardunculus* L. subsp. *scolymus* (L.) Hayek, si riferisce prevalentemente alla cv. Violetto di Provenza con capolini di forma ovoidale, compatti con peso variabile da 120 a 220 g, brattee inermi, di colore violetto con sfumature verdi; disponibile sul mercato da settembre a maggio e viene utilizzato crudo o cotto in numerosissime ricette. Tipico è il "carciofino" sott'olio prodotto con capolini di piccole dimensioni.

#### Processo Produttivo

L'impianto viene effettuato generalmente con carducci in diversi periodi dell'anno con piante disposte a 100 – 120 cm tra le file e 80 sulla fila. L'anticipo di produzione nel mese di settembre è dovuto al precoce risveglio della carciofaia che consiste in una prima abbondante adacquata che si effettua agli inizi di luglio. I capolini vengono tagliati a mano con parte dello stelo (20-35 cm) accompagnato da due o tre foglie. Il numero di capolini commerciabili per pianta varia da 6 a 10. Dal mese di aprile fino a tutto maggio si possono ottenere 3-4 capolini più piccoli che vengono raccolti senza stelo e destinati all'industria di trasformazione.

#### Periodo di produzione

Settembre-Maggio

#### Storia e tradizione

Di Terlizzi (1974) riporta che le prime coltivazioni del carciofo nella zona di San Ferdinando risalgono al 1940 ad opera di Leonardo Todisco e Felice Monfredo e successivamente al 1942 a Cosimo Di Viccaro.

Di Terlizzi G. (1974). La coltivazione del carciofo in agro di San Ferdinando di Puglia. Tesi di laurea in orticoltura. Fac. Agr. Univ. Bari.

#### Iniziative di promozione

Fiera Nazionale del Carciofo Mediterraneo di San Ferdinando di Puglia, giunta nel 2005 alla 45ª edizione.



## CICERCHIA

<b>Categoria del prodotto:</b>	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
<b>Altre denominazioni:</b>	FASUL A GHENG, CICERCOLA, CECE NERO, INGRASSAMANZO, DENTE DI VECCHIA, PISELLO QUADRATO
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA MURGIA BARESE (BA)



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	31	2,7	51	1,1	352 kcal

#### Processo Produttivo

La semina avviene generalmente in febbraio - marzo. La cicerchia, come le altre leguminose, non ha bisogno di concimazioni azotate perché possiede i batteri simbiotici capaci di fissare l'azoto, né di trattamenti antiparassitari; viene effettuata una sarchiatura per controllare le specie infestanti. In luglio, quando le foglie ingialliscono e i legumi imbruniscono, le piante vengono falciate. Le piante falciate si raccolgono in mucchi e si lasciano per circa una settimana esposte al sole affinché i baccelli completino l'essiccamento. La sgranatura viene eseguita manualmente o mediante macchine. Generalmente al momento della conservazione i semi posseggono 10% di acqua. Le cicerchie vengono conservate in contenitori a chiusura ermetica in luoghi freschi.

#### Periodo di produzione

Luglio

#### Storia e tradizione

Nel Catasto Agrario del 1929 la cicerchia era presente come coltura principale nei comuni di Andria, Putignano e Spinazzola rispettivamente per 53, 19 e 16 ha. In agro di Bitetto, Barletta, Conversano, Gravina in Puglia e Noci è indicata generalmente consociata all'olivo. Murer F., 2005. Antiche ricette della tradizione popolare. Edizioni pugliesi.

#### Iniziative di promozione

Cesano -Terlizzi, "sagra del pizzarello, delle olive e delle cicerchie"; Spinazzola, "Festa dei Santi: festa dei ceci e delle cicerchie"; Cassano: degustazioni di cicerchie, cotte con ricette locali in occasione della "Sagra della Birra".

#### Descrizione

La cicerchia (*Lathyrus sativus* L.) è un'antica leguminosa da granella simile alla pianta dei ceci, più rustica, coltivata quasi sempre in terreni marginali con scarso livello di tecnica colturale, resiste alla siccità ed alle basse temperature. I semi sono cuneiformi, angolosi, di colore biancastro, marrone-grigiastro o giallo crema. Il peso di mille semi varia da 300 a 500 g. I legumi vengono venduti sfusi o confezionati in sacchetti di diversi formati. Prima della cottura necessita di un lungo periodo di ammollo.



## CILIEGIE DI PUGLIA

**Categoria del prodotto:** \_\_\_\_\_ PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI  
**Altre denominazioni:** \_\_\_\_\_ CERASE  
**Area di origine del prodotto:** \_\_\_\_\_ LA REGIONE PUGLIA



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	86,20	0,8	-	9	0,49	38 kcal

#### Descrizione

Il ciliegio dolce, *Prunus avium* L., produce frutti che a maturità possono raggiungere un peso fresco intero di 7-10 g per le cultivar precoci come la 'Fuciletta' e la 'Forli' e 10-18 g per quelle tardive come la 'Ferrovia', sorretti da un peduncolo più o meno lungo. La ciliegia è una drupa con la buccia di colore da rosa a rosso scuro, secondo le cultivar, polpa succosa che costituisce generalmente il 93% del peso dell'intero frutto fresco e un nocciolo duro che racchiude il seme. La 'Ferrovia', con circa il 60% della produzione è la cultivar leader della cerasicoltura pugliese; è caratterizzata da fioritura tardiva, da frutto grosso, cordiforme, appuntito, buccia di colore rosso vivo e con polpa rosa, soda, croccante, succosa e aderente al nocciolo, con epoca di raccolta che inizia nella seconda metà di giugno. Altre cultivar presenti nel territorio pugliese sono: la 'Burlat' (20%), mentre il restante 20% è costituito da: 'Giorgia', 'Lapins', 'Forli' e molte altre.

#### Processo Produttivo

Il ciliegio è generalmente allevato a vaso impalcato a circa 30-50 cm con 500-600 piante/ha. La potatura è leggera e serve principalmente per contenere l'altezza della pianta. Le altre tecniche colturali non differiscono da quelle seguite per le altre specie da frutto. La raccolta è manuale ed il momento della raccolta viene stabilito adottando come indice di maturazione la colorazione della buccia delle drupe.

#### Periodo di produzione

Maggio-Giugno

#### Storia e tradizione

La presenza del ciliegio viene segnalata nel 1572 nell'Archivio Diocesano di Molfetta, dove viene riportato il numero di alberi di nere; tale nome indica ancora oggi il Magaleppo (*Prunus mahaleb* L.) che rappresenta il tradizionale portainnesto del ciliegio dolce in questa zona. Salvatore Mondini (1919) nel libro "I trattati di commercio e i prodotti della orticoltura italiana" indica la provincia di Bari fra quelle più importanti per l'esportazione delle ciliegie. Uno studio dell'Ispettorato Agrario Provinciale risalente al 1930 menziona che dalla stazione di Bisceglie partivano, con destinazione nazionale ed europea, circa 2900 t di ciliegie per il consumo fresco, che rappresentavano la quasi totalità di quelle nella regione Puglia.

#### Organismi Associativi

Consorzio di tutela della Ciliegia tipica di Bisceglie; Comitato promotore Dop Ciliegia Ferrovia del Sud-Est Barese; Comitato Promotore DOP Ciliegia Ferrovia di Turi; Comitato Promotore IGP Ciliegia di Terra di Bari.

#### Iniziative di promozione

Sagra della Ciliegia a Conversano e Turi (BA) nel mese di Giugno; a Corato nel mese di Maggio.



## CIMA DI RAPA

**Categoria del prodotto:** \_\_\_\_\_ PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI  
**Altre denominazioni:** \_\_\_\_\_ -  
**Area di origine del prodotto:** \_\_\_\_\_ LE PROVINCE DI BARI, BAT, BRINDISI, FOGGIA.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	91,4	2,9	0,3	2	2,6	22 kcal

#### Processo Produttivo

Le popolazioni precoci vengono seminate già in agosto, mentre per quelle medio-tardive e tardive si effettua il trapianto in autunno e talvolta in febbraio. Le distanze sono variabili di 40-80 cm tra le file e 20-30cm sulla fila. La durata del ciclo colturale in relazione alle popolazioni e all'epoca di impianto varia da 60 a 150 giorni. La cima di rapa esige laute concimazioni azotate. Per le colture estivo-autunnali e spesso per quelle che si raccolgono in primavera, è necessario disporre di acqua per l'irrigazione. La produzione varia in funzione delle popolazioni, l'epoca e modalità di impianto, l'andamento climatico, del numero e dimensione delle foglie che accompagnano l'infiorescenza e può variare da 10 a oltre 40 t/ha.

#### Periodo di produzione

Settembre-Aprile.

#### Storia e tradizione

Notizie sulla coltivazione da almeno 50 anni della cima di rapa in Puglia sono riportate nelle seguenti pubblicazioni: Micheli F., 1956. L'orticoltura in Provincia di Lecce. Tesi di laurea. Fac. Agr. Univ. Bari.

Calabrese, N. Signorella, G. Bianco, V. V. 2003. La cicoria catalogna e la cima di rapa: due ortaggi tipici della Puglia. Italus Hortus 10 (3), 218-222.

#### Descrizione

La cima di rapa (*Brassica rapa* L.), è detta anche 'broccoletto di rapa'. La porzione edule è costituita dall'infiorescenza, i cui boccioli sono di colore verde di diversa tonalità, e dalle foglie più giovani che sono piccole, con margine intero o subintero e dotate di pruina cerosa. La Puglia è la regione con il più ricco patrimonio di popolazioni di cima di rapa, frutto del lavoro di lunghi anni di selezione operata principalmente dagli agricoltori. Esse prendono il nome dall'epoca di raccolta, dalla durata del ciclo colturale, dalla località di coltivazione. Esempi sono: 'Quarantina di Otranto', 'Novantina di Nardò', 'Cima grossa di Fasano', 'Natalina di Taviano o di Bisceglie', 'Tardiva di Martina Franca', 'di Marzo', 'Marzaiola', 'Marzarola' di Putignano, Noci, Carovigno, ecc. Ciò offre la possibilità di disporre del prodotto da agosto a maggio. La cima di rapa ha un sapore caratteristico, si consuma esclusivamente cotta, in numerose ricette spesso in abbinamento a purè di fave, orecchiette, fagioli, farinella, ecc.



## FAVA DI ZOLLINO

**Categoria del prodotto:** \_\_\_\_\_ PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI  
**Altre denominazioni:** \_\_\_\_\_ CUCCIA  
**Area di origine del prodotto:** \_\_\_\_\_ LA PROVINCIA DI LECCE



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	11	26	1,5	58,3	25	341 kcal

#### Descrizione

I semi della fava di Zollino, *Vicia faba* var. major Harz., hanno un aspetto schiacciato, leggermente più grosso rispetto alle fave ottenute da cultivar commerciali. Il baccello non ha più di 5 semi che sono cotti. La 'Cuccia', termine con il quale viene indicata la fava di Zollino, è oggi a rischio di estinzione.

#### Processo Produttivo

Nonostante lo sviluppo agricolo del secolo scorso le fave di Zollino, essendo destinate al consumo familiare e ad occupare gli orti degli agricoltori locali, sono ottenute attraverso una agro-tecnica tradizionale tramandata nel corso delle generazioni da padre in figlio. Come vuole la tecnica colturale popolare, le fave ottenute nell'annata precedente da piante accuratamente scelte dall'agricoltore, vengono seminate nel mese di novembre e raccolte in un unico passaggio a pianta intera nella prima metà di maggio.

La trebbiatura del prodotto, dopo un'adeguata esposizione al sole, viene realizzata attraverso la battitura delle piante con dei bastoni sui moderni spiazzzi aziendali, pur esistendo, ancora oggi alcune realtà in cui la trebbiatura manuale, strettamente legata alla cultura contadina della Grecia salentina, avviene sulle vecchie aie, gelosamente custodite dai contadini locali.

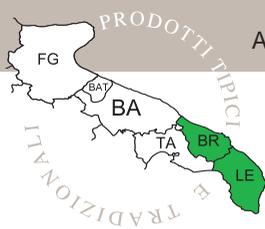
#### Periodo di produzione

Giugno

#### Storia e tradizione

La coltivazione della fava di Zollino è comprovata dalle testimonianze di anziani contadini, i quali ricordano che i propri nonni partecipavano di persona alla coltivazione e alla tradizionale trebbiatura del prodotto.

Nel Catasto Agrario del 1929, nei comuni di Zollino, risultano coltivati a fava 13 ha in totale.



# MÙGNULI

**Categoria del prodotto:** \_\_\_\_\_ PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI  
**Altre denominazioni:** \_\_\_\_\_ SPURIATU, SPUNTATURE, CAULU, PÖERU  
**Area di origine del prodotto:** \_\_\_\_\_ LA PROVINCIA DI LECCE E PARTE DI QUELLA DI BRINDISI



## Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	89	3,4	0,3	2	3	24 kcal

### Processo Produttivo

I semenzai vengono preparati a partire dalla metà di giugno fino alla metà di settembre, a seconda della disponibilità o meno di acqua. La semina, è manuale, seguono la scerbatura e i trattamenti antiparassitari contro larve di insetti e roditori. Il trapianto viene eseguito a file distanti 80- 100 cm e 40-50 cm sulla fila, dopo 20-25 giorni dalla semina, quando le piantine sono alte circa 10-20 cm. La raccolta, che generalmente inizia circa 90 giorni dopo il trapianto, viene realizzata scalaramente a partire dalla metà di novembre fino a marzo – aprile, prelevando quelle che comunemente vengono chiamate “spuntature” costituite dall’infiorescenza e una porzione di stelo sul quale sono inserite le foglie tenere che vengono anche utilizzate.

### Periodo di produzione

Novembre-Aprile

### Storia e tradizione

A conferma dell’antico impiego dei mùgnuli basterebbero le numerose ricette tradizionali che lo vedono protagonista, quali la “massa e cauli” e la “trya cu li mùgnuli”. A tale riguardo si allegano le attestazioni ricevute dai Presidenti pro-tempore dell’Unione dei Comuni della Grecia Salentino e della Costa Orientale e dal sindaco di Galatone. Pubblicazione a cura dell’Istituto di Genetica Vegetale del CNR di Bari (ricercatori: Laghetti/Falco).

### Descrizione

Il ‘mugnolo’ (*Brassica oleracea* L. var italica Plenck) è un raro ortaggio, della Famiglia delle Brassicaceae, tipico del Salento, simile al cavolo broccolo di cui, secondo recenti indagini, ne costituisce il progenitore dal quale questi ultimi sono stati selezionati.

Morfologicamente è ben distinguibile dal broccolo per l’infiorescenza più piccola e meno compatta; i singoli fiori del mugnolo sono bianchi, più grandi e con brattee fiorali più ampie rispetto a quelle del broccolo. Anche le sue caratteristiche organolettiche sono peculiari e spesso lo fanno preferire al broccolo. Numerose sono le ricette tradizionali che lo vedono protagonista, tutte miranti ad esaltare il suo sapore dolce e aromatico.



## OLIVA DA MENSA

**Categoria del prodotto:** \_\_\_\_\_ PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O

TRASFORMATI

**Altre denominazioni:** \_\_\_\_\_

MELE DI BITETTO, UALIE DOLC

**Area di origine del prodotto:** \_\_\_\_\_

LA PROVINCIA DI BARI



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	58	1,5	27	5	4,4	268 kcal

#### Descrizione

Drupa di forma ovale, di colore verde durante lo sviluppo e nera a maturazione avvenuta.

#### Processo Produttivo

Le olive vanno avviate alla lavorazione entro 48 ore dalla raccolta, il sistema di lavorazione è quello detto "in salamoia al naturale o alla greca". Le olive subiscono un processo di conservazione in salamoia piuttosto lento; si distinguono 2 fasi: quella iniziale o tumultuosa, della durata di 20-30 giorni durante i quali il prodotto in salamoia all' 8-10% subisce un lento processo di deamarizzazione e di fermentazione aerobica.

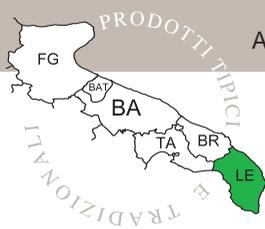
Nella seconda fase le olive vengono conservate in contenitori chiusi dove la fermentazione anaerobica procede lentamente e consente il completamento del processo di deamarizzazione. La conservazione delle olive in forma intera, snocciolata, farcita o condita, avviene in contenitori della capacità massima di 10 Kg. Possono essere utilizzati ingredienti facoltativi quali: sale, aceto, olio extra vergine di oliva, spezie, erbe ed estratti naturali.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

La varietà Termita di Bitetto è una varietà autoctona come attestato in antichi documenti curiali e notarili rinvenuti. Uno di essi risale all'inizio del secondo millennio, essendo stato emesso il 6 maggio 1186 anno XXI del regno di Guglielmo il Buono, pubblicato col numero CXXXI nel Codice Diplomatico Normanno di Alfonso Gallo; trattasi di una dichiarazione di riconoscimento di proprietà di alcuni appezzamenti di terreno situati nell'agro di Bitetto e nella quale più volte è riportata la parola latina "Termitum" in riferimento alla varietà di alberi ivi coltivati. Un altro è contenuto in un protocollo notarile del secolo XVIII e riguarda un atto rogato a Bitetto il 18 novembre 1763 da notaio Giuseppe Tommaso Mastrangelo nel quale, tra le spese annualmente elencate e sostenute da un tutore per lavori ai terreni di proprietà di alcuni minori, vi è riportata una per lavori di "innesti degli alberi di olive termiti".



## PISELLO NANO DI ZOLLINO

**Categoria del prodotto:** \_\_\_\_\_ PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI  
**Altre denominazioni:** \_\_\_\_\_ PISELLO NANO DI ZOLLINO  
**Area di origine del prodotto:** \_\_\_\_\_ LA PROVINCIA DI LECCE



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	13	21,7	2.	48,2	-	286 kcal

#### Processo Produttivo

La coltivazione viene effettuata in asciutto con semi opportunamente autoprodotti dagli agricoltori locali in terreni che assicurano una buona riserva idrica e una buona esposizione. Coltivato prevalentemente come pisello da sgranare allo stato secco, destinato al consumo familiare ma anche alla vendita, le piante vengono raccolte intere e trebbiate rigorosamente a mano nell'aia aziendale. Per garantire l'integrità del seme, viene eseguita la cernita a tavolino. Il prodotto destinato alla vendita è molto apprezzato per cui il consumatore, alla ricerca di gusti particolari e antichi, è disposto a spendere anche 1-1,5 Euro al chilo in più rispetto al prodotto disponibile nella grande distribuzione.

#### Periodo di produzione

Giugno-Luglio

#### Storia e tradizione

Le tecniche di coltivazione per il "Pisello nano di Zollino" attuate dagli agricoltori, sono state tramandate oralmente fino ad oggi. Nel Catasto Agrario del 1929 per il comune di Zollino risultano coltivati a pisello in totale 27ha.

#### Descrizione

Con il termine di "Pisello nano di Zollino" viene identificato un particolare ecotipo locale di pisello (*Pisum sativum* L.), coltivato da lungo tempo nel territorio zollinese, che nel corso del tempo ha raggiunto un armonico equilibrio con le particolari condizioni climatiche e podologiche consentendo di ottenere semi di ottime caratteristiche organolettiche. Le piante sono caratterizzate da un fusto di 25-30 cm che portano a maturazione numerosi baccelli, di medie dimensioni. I semi sono utilizzati esclusivamente allo stato secco.

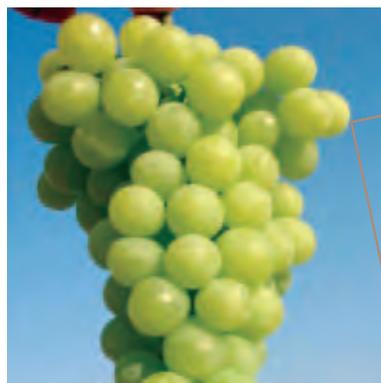


## UVA DA TAVOLA

**Categoria del prodotto:** \_\_\_\_\_ PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:** \_\_\_\_\_ -

**Area di origine del prodotto:** \_\_\_\_\_ LA PROVINCIA DI BARI



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	80	0,5	0,1	15	1,5	63 kcal

#### Descrizione

L'uva da tavola (*Vitis vinifera* L.) si ottiene da numerose cultivar sia a bacca bianca che nera. Alcune sono state ottenute da lungo tempo come la cv Italia (1911), la 'Palieri' (1958), la 'Vittoria' (1978), le altre sono di più recente costituzione: 'Big Perlon', 'Black Magic', 'Centennial', 'Red Globe' e 'Sublima'. In campo i grappoli, appena raccolti, vengono posti in cassette di legno di 7-10 kg o in cestini di 1 Kg; in cartone di 1-2 kg; vengono commercializzate, inoltre, confezioni di materiale e capienza diversa, ricoperti o meno da film plastici. Le caratteristiche qualitative risultano ottime.

#### Processo Produttivo

In Puglia l'uva da tavola viene prodotta con la forma di allevamento indicata come "tendone pugliese". L'irrigazione è a goccia. Nel periodo invernale si effettua la potatura dei tralci dell'anno precedente, la sistemazione e la legatura dei capi a frutto, l'allontanamento e la bruciatura dei tralci potati, la concimazione di fondo e la lavorazione del terreno ad una profondità di 15-20cm. In primavera si esegue la legatura e la sistemazione della nuova vegetazione e delle infiorescenze, il diradamento dei grappoli, l'eliminazione delle foglie poste nelle vicinanze dei grappoli (allo scopo di mantenere arieggiati il più possibile i grappoli e rendere efficaci i trattamenti antiparassitari), acinellatura (eliminazione dai grappoli degli acini piccoli che vengono denominati 'corallini'). In giugno- luglio si effettua la pulitura del grappolo pochi giorni prima della raccolta allo scopo di eliminare gli acini non sani. La raccolta avviene, a seconda della modalità di copertura del tendone, da luglio a dicembre.

#### Periodo di produzione

Estate-Autunno

#### Storia e tradizione

Secondo Donno (1973), il primo tendone per la coltivazione dell'uva da tavola fu eseguita nel 1924 a Noicattaro (Ba) con la cv. Regina Bianca. La Sagra dell'uva che si svolge a Rutigliano (BA), giunta nel settembre 2005 alla 41ª edizione, dimostra la produzione dell'uva da oltre 25 anni. Altre sagre si svolgono a: Adelfia (BA), Castellaneta (TA), Grottaglie (TA) e Guagnano (LE). - Musci G., 1934. Per una più larga coltivazione delle uve da tavola in terra di Bari, Cons. Vitic. Prov. Bari.

#### Iniziative di promozione

Sagra dell'uva: Rutigliano nel mese di Ottobre  
Adelfia, 2ª decade del mese di Dicembre.





# PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA







## CUDDHURA

**Categoria del prodotto:**

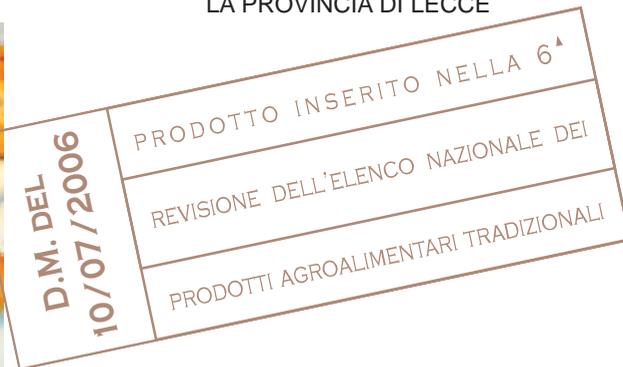
PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

CUDDHURA CU L'OE, PALOMBA, PALUMMEDHRA, PANAREDDHRA, PUDDHICA CU L'OE

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI LECCE



**Caratteristiche nutrizionali** (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	16,4	8	12	62	1	375 kcal

### Descrizione

La cuddhura è una ciambella di varie forme in cui si inseriscono una o più uova, intere, con tutto il guscio. In passato, durante la Quaresima si manteneva uno stretto digiuno durante il quale era rigorosamente vietato "ncammarare" ovvero consumare carne, uova e persino formaggio, quindi quando il mezzogiorno del Sabato Santo "cadeva il panno" e le campane annunciavano la Resurrezione, si rompeva immediatamente il digiuno, mangiando questa sorta di ciambella con le uova.

Quelle a forma di animale (solitamente galletto) o di bambola, venivano donate ai bambini e nessun giovane poteva esimersi dal regalarne una, generalmente a forma di panierino, alla "zita".

### Processo Produttivo

Gli ingredienti sono: farina, zucchero, olio extravergine d'oliva, uova, latte, ammoniaca, uova sode.

Si impasta la farina con l'olio, lo zucchero e le uova. Si aggiunge l'ammoniaca, sciolta nel latte tiepido e si lascia riposare la pasta per mezz'ora. Quindi si sagomano le cuddhure nelle forme desiderate e si pongono al centro di ognuna di queste, una o più uova, bloccandole con qualche strisciolina della stessa pasta.

Si adagiano poi su una placca da forno e si infornano a temperatura moderata, sino a quando saranno ben cotte e dorate.

### Periodo di produzione

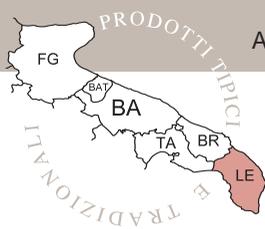
Tutto l'anno

### Storia e tradizione

- Almanacco salentino 1968-69 Edizioni Nuova Apulia
- Puglia dalla terra alla tavola, Mario Adda Editore, 1979
- Dolci bocconi di Puglia, Edizioni del Centro Librario 1981.

### Iniziative di promozione

"Sagra della cuddhura" - Comune di S. Cesarea Terme (Le) - Pasqua



## CUPETA

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

CUPETA TOSTA

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI LECCE



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	3	9	74	3	392 kcal

#### Processo Produttivo

La cupeta viene realizzata in almeno tre versioni: cupeta nera, con mandorle intere; cupeta bianca, con mandorle pelate e cupeta macinata, con mandorle pelate e tritate. Si mette lo zucchero nel polsonetto, si bagna con l'acqua in modo che ne derivi uno sciroppo molto denso; si pone sulla fiamma - che dev'essere abbastanza viva - e quando lo zucchero raggiunge un bel colore ambrato, si unisce un analogo quantitativo di mandorle. Si mescola bene, si aromatizza con la vaniglia e si sorveglia, mescolando di tanto in tanto. Quando lo zucchero, bollendo, non genera più schiuma e appare limpido, viene tolto prontamente dalla fiamma onde evitare che superi la cottura. Si versa il contenuto del polsonetto sopra un tavolo di marmo unto di olio, dove si procede a spatolarlo un bel po', rivoltandolo ripetutamente con uno specifico utensile, che si utilizza a mo' di spatola. Appena accenna ad indurirsi si stende velocemente e - utilizzando sempre il coltello - si rifila ai bordi in modo da ottenere una forma rettangolare. Infine, si taglia la cupeta così ottenuta, a stecche larghe due dita e spesse una.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Viene riportata in tutte le guide gastronomiche e nei testi di cucina pugliese e salentina, che la accreditano univocamente come antica e popolare.

-Le ricette della mia cucina pugliese. Ediz. Del Riccio.1981.

- Almanacco Salentino 1968-69. Edizioni Nuova Abulia.

#### Descrizione

Gli ingredienti della cupeta sono: mandorle leggermente tostate, zucchero e aroma alla vaniglia.

Si presenta come lunghe stecche di zucchero caramellato con mandorle tostate. Si tratta di una preparazione di sicura tradizione ultrasecolare, come dimostra la sua popolarità e diffusione.



## MARZAPANE

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

BISCOTTO TIPICO O PASTA SECCA

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI MINERVINO MURGE (BAT)



**Caratteristiche nutrizionali** (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10,8	9,9	23	54,6	-	455 kcal

### Descrizione

Il Marzapane è composto da mandorle, zucchero, uova, corteccia di limoni. La materia prima è la mandorla. Di solito si preferisce impiegare quelle di varietà pugliesi, per lo più provenienti dai comuni di Ceglie del Campo, Palo del Colle, Andria e Minervino. Tali varietà sono ritenute le migliori per aroma e consistenza. Per quanto riguarda i limoni, si preferiscono quelli locali di varietà a buccia più spessa. Il prodotto non contiene conservanti. Il Marzapane, di consistenza croccante, si presenta con forma irregolare a rombi o losanghe con sopra zucchero a granellini; il colore è marroncino chiaro. L'elemento predominante all'atto della degustazione è la mandorla (che caratterizza il marzapane anche nell'odore) con leggero retrogusto di limone.

### Processo Produttivo

Gli ingredienti sono: 5 Kg di mandorle, 3 Kg di zucchero, 20 uova e 3 limoni grattugiati. Le mandorle vengono tritate quindi impastate a mano con le uova, lo zucchero e le scorze di limone grattugiate. Ottenuto l'impasto, lo si lavora fino a formare un salame un po' schiacciato; si procede quindi con il taglio di pezzetti di forma romboidale o rettangolare ("a losanga"). Questi tocchetti vengono passati nello zucchero dopodiché posti in teglie. Qui riposano circa 30 minuti prima di essere infornati per la cottura, alla temperatura di 190 °C per 12-15 minuti. Il prodotto viene quindi sfornato e lasciato raffreddare. Può essere venduto "confezionato" con un tempo di conservazione (in luogo fresco e asciutto) che si aggira tra i 3-5 mesi, ovvero venduto al banco (refrigerato) come prodotto "sfuso" fresco (shelf-life di circa 20 giorni). In caso di confezionamento in atmosfera modificata con impiego di azoto e ossigeno la conservazione si può protrarre anche sino a 6 mesi.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

A testimonianza della longevità di questo prodotto, è stata reperita una fattura di vendita di Marzapane, datata 19/12/1980, che dimostra il commercio di questo gustoso alimento da oltre 25 anni. Sul volume "L'alta Murgia" della collana "Puglia Rurale", pubblicata nel 1999, nella sezione dedicata a Minervino Murge, a pagina 170 sono riportate le specialità gastronomiche del territorio, tra cui, il "marzapane", considerato un dolce tipico della tradizione natalizia di Minervino.

### Iniziative di promozione

Sagra dei dolci e del sospiro - Bisceglie nel mese di Dicembre.



## PESCE E AGNELLO DI PASTA DI MANDORLE

<b>Categoria del prodotto:</b>	PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA PROVINCIA DI LECCE



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	39	2	5	52	1	247 kcal

#### Processo Produttivo

Gli ingredienti sono: mandorle pelate e zucchero per la pasta di mandorle; confettura di pere o marmellata di agrumi, faldacchiera (in sostanza zabaglione cotto), cioccolato fondente e, facoltativamente, canditi d'agrumi. Si macinano le mandorle con un uguale quantitativo di zucchero, si stempera con un poco d'acqua e si cuoce a fuoco moderato, sino a quando l'impasto si stacca dalle pareti della casseruola. Quando l'impasto è freddo si stende con il matterello sino allo spessore di circa un centimetro e si foderà lo stampo in gesso a forma d'agnellino accovacciato o di pesce, precedentemente spolverato di zucchero a velo. Si fardisce con la marmellata, pezzetti di cioccolato fondente e faldacchiera. Si ricopre con altra pasta di mandorle e si capovolge su vassoi di cartone per alimenti o cestini in legno, quindi viene decorato. L'agnellino, viene guarnito con della pasta di mandorle stemperata con albume d'uovo, che, passando attraverso il beccuccio di una siringa per pasticciare, produce un decoro piacevolissimo ed efficace, in quanto molto simile ad un vero vello d'agnello. Si applica la faccia dell'agnellino e si completa con confettini argentati, nastrino, bandierina recante spesso i simboli della Pasqua e si ricopre con un foglio di cellophane trasparente.

#### Periodo di produzione

Natale e Pasqua

#### Storia e tradizione

Il pesce e l'agnello di pasta di mandorle compaiono praticamente in tutte le pubblicazioni di cucina salentina, fra queste:  
- Dolci bocconi di Puglia, di Luigi Sada Edizioni del Centro Librario, 1981 pag. 63 e 83.

#### Descrizione

L'agnellino di pasta di mandorle, è un dolce tipico della Pasqua. Per Natale, invece, con gli stessi ingredienti e con lo stesso procedimento si realizza il pesce. L'agnello, nella simbologia cristiana, rappresenta il sacrificio di Cristo; il pesce, Cristo e la Ragione. Questo dolce, in entrambe le forme, veniva storicamente (almeno dalla fine dell'ottocento) confezionato dalle suore del Monastero benedettino di san Giovanni Evangelista di Lecce e, per la sua squisitezza, è richiesto in tutt'Italia e all'estero. Per la sua prelibatezza e per l'elevato costo era detto: "tuce te li signuri" (dolce dei signori). Da almeno 50 anni viene preparato nella quasi totalità delle pasticcerie di Lecce e Provincia.



## PISTOFATRU

**Categoria del prodotto:**

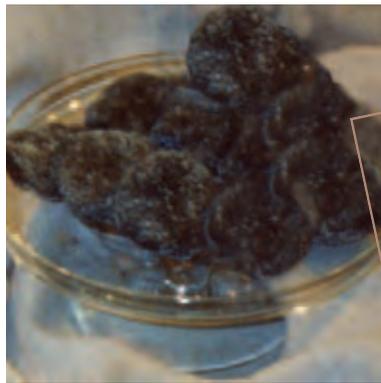
PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI LECCE



**Caratteristiche nutrizionali** (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	8	7	3	69	3	324 kcal

### Descrizione

E' un dolce povero a base di semola di grano duro e vincotto, aromatizzato e reso solido a mezzo di cottura. Di antichissima origine, viene considerato l'antesignano dei dolci salentini, e come tale viene accreditato su diversi testi di cucina e di tradizioni salentine. La denominazione "pistofatru" deriva probabilmente da farro pesto.

### Processo Produttivo

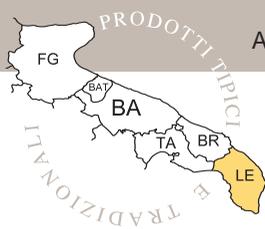
Ad un dato quantitativo di vincotto (prodotto tradizionale della nostra regione) posto a scaldare in una casseruola, si aggiunge il venti per cento di semola di grano duro. Si continua a cuocere, mescolando con un cucchiaino di legno sino a quando la stessa abbia assorbito completamente il vincotto e si stacca dalle pareti della casseruola. A fine cottura si aggiunge cacao e si aromatizza con cannella in polvere. L'impasto viene trasferito in una terrina, si lascia raffreddare e si taglia a tranci romboidali che vengono cosparsi di zucchero semolato.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

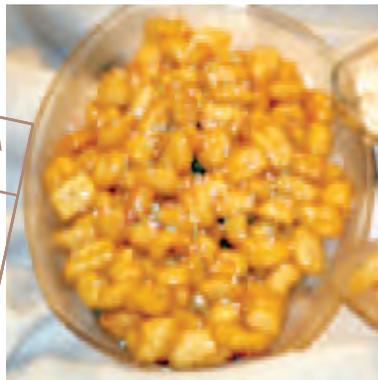
### Storia e tradizione

Almanacco Salentino 1970-72. Congedo Editore  
Puglia dalla terra alla tavola. Adda Editore 1979



## PURCEDDHRUZZI

**Categoria del prodotto:** PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA  
**Altre denominazioni:** PURCIDDHUZZI- PURCEDDHI  
**Area di origine del prodotto:** LA PROVINCIA LECCE



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	4	8	76	1	392 kcal

#### Processo Produttivo

Si pone la farina a fontana sulla spianatoia, si versa al centro olio d'oliva, sale e vino bianco secco intiepidito. Si impasta il tutto e si raccoglie a palla, la quale si avvolge in un panno dove si farà riposare per un paio d'ore. Si ricavano da questa dei cordoni di pasta di un centimetro di diametro, si tagliano in cilindretti di circa due centimetri di lunghezza che si passano su apposita tavoletta scanalata (oppure sui rebbi di una forchetta o qualunque altro oggetto capace di imprimere una zigrinatura).

Si friggono in ottimo olio di frantoio (aromatizzato con delle bucce di limone o mandarino) e vengono ritirati ben dorati e croccanti; quindi sono riposti su carta assorbente. Si immergono, infine, man mano nel miele scaldato a bagnomaria, si ritirano con l'aiuto di una cazzuola, si dispongono in terrine e si guarniscono con confettini colorati (detti «anisini»), pinoli, mandorle spellate e cannella in polvere.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

È un prodotto di antichissima origine. Già ai tempi dei romani venivano comunemente consumati dei piatti di pasta fritta condita con miele e spezie. Piatti simili sono stati comunemente consumati sino a qualche secolo addietro.

Oggi è un dolce devozionale, legato pressochè esclusivamente, alla tradizione natalizia. Come tale, è infatti accreditato da tutti i libri di cucina salentina, tra questi: "Puglia, Dalla Terra Alla Tavola" pag.351 e 357 - Mario Adda editore 1979; Almanacco Salentino 1968-69 pag. 262.

#### Descrizione

I purceddhuzzi sono un tipico dolce salentino. Si presentano come gnocchetti di pasta, fritti e cosparsi di miele e confettini colorati.



## ZÈPPULA SALENTINA

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

ZÈPPOLA

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI LECCE E BRINDISI



**Caratteristiche nutrizionali** (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	57	6	6	29	1	188 kcal

### Descrizione

Le zeppole sono ciambelle in pasta bigné fritte e guarnite con crema pasticcera. La zèppola, è un dolce diffuso con varie versioni e denominazioni un po' in tutt' Italia. Nel Salento però viene commercializzato su vasta scala, raggiungendo volumi economici di un certo rilievo.

### Processo Produttivo

Gli ingredienti sono: farina 00, acqua, uova, strutto e pochissimo sale. Con questi si prepara una pasta bigné. Con un sacco a *pochete*, munito di bocchetta a stella del diametro di tre centimetri si realizzano delle ciambelle toroidali di 10-12 cm di diametro, utilizzando come supporto dei fogli di carta oleata unti di strutto. Per la frittura occorrono due padelle colme di olio di oliva a differenti temperature; le zeppole vengono passate prima nella padella con olio a temperatura tiepida, onde si gonfino e si rassodino. Vengono, quindi, passate nella seconda padella, a temperatura più alta perchè finiscano di cuocere e si colorino. Vanno sgocciolate molto ben colorite e, quando si raffreddano, vengono cosparse di zucchero semolato e guarnite, a mezzo di una siringa da pasticciere, di crema pasticcera, infine spolverate con cannella in polvere.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

La ricetta di un dolce simile alle zeppole compare già con il nome di "tortanetti di pasta bigné" nel Cuoco Galante, dell'oritano Vincenzo Corrado (1738-1836). Prendendo spunto da questi, sarà il pasticciere napoletano Pintauro, alla fine del Settecento ad approntare questo dolce anche per il giorno di san Giuseppe. Appellativo e usanza, secondo lo storico della gastronomia Luigi Sada, sono stati introdotti alla fine dell'Ottocento. Il nome deriva dal latino tardo zippulae. Referenze bibliografiche: Le ricette della mia cucina pugliese, edizioni Del Riccio 1981; Dolci bocconi di Puglia, Edizioni del Centro Librario 1981.

### Iniziative di promozione

Festa di San Giuseppe con degustazione delle zeppole il 19 Marzo a Maglie (LE)  
Festa di San Giuseppe e sagra della zeppola, il 19 Marzo a Cutrofiano (LE)





# PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA







## AGNELLO AL FORNO ALLA LECCESE

Categoria del prodotto:

PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA

Altre denominazioni:

AUNICEDDHRU ALLU FURNU

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA LECCE



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	57	13	14	13	0,9	233 kcal

#### Descrizione

Sfornato di agnello con patate e aromi.

#### Processo Produttivo

Si tagliano le patate a grossi spicchi, si friggono, sino a dorarle, e si sistemano in un tegame sino a ricoprirne il fondo. A parte si fa rosolare in olio l'agnello fatto a piccoli pezzi e quando questo è ben rosolato si bagna con vino rosato del Salento (facendolo evaporare alzando la fiamma). Si sistema, quindi, l'agnello sulle patate irrorandolo con il suo stesso intingolo e lo si ricopre con altre patate fritte, spolverizzandolo con formaggio pecorino dolce, pangrattato, pepe e prezzemolo. Si pone, infine, in forno caldo per circa mezz'ora.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

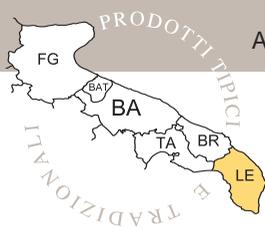
#### Tipologia di commercializzazione

Ristorazione

#### Storia e tradizione

È un piatto preparato in tutti i paesi della provincia; la ricetta viene riportata dalla quasi totalità dei libri di ricette salentine tra questi:

- Le Ricette Della Mia Cucina Pugliese, Edizioni Del Riccio, 1981, pag. 63
- Puglia Dalla Terra Alla Tavola, Mario Adda Editore, 1979, pagg. 358, 419



## FAVE BIANCHE E CICORIE

<b>Categoria del prodotto:</b>	PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA
<b>Altre denominazioni:</b>	FAE JANCHE E CICORE, FAE NETTE E FOJE, FAE E FOJE, FAVI E FOGGHI, 'NCAPRIATA.
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA PROVINCIA LECCE



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	78	3	10	3	4	117 kcal

#### Processo Produttivo

Le fave secche, private della buccia, ovvero della coriacea cuticola esterna, vengono poste a bagno per circa dieci ore, quindi cotte, coperte d'acqua, in pignatta da sole o con qualche spezia e olio extravergine d'oliva. Quando acquisiscono l'aspetto di una purea, si levano dal fuoco e si servono in fondine in cui sono state poste delle verdure selvatiche lesse (*Cichorium intybus* L., *Picris echinoides* L., *Sonchus oleraceus* L., ecc...) da sole o miste, il tutto condito con altro olio extravergine d'oliva.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Tipologia di commercializzazione

Ristorazione.

#### Storia e tradizione

Fonti bibliografiche: Guida Turistica e Gastronomica / Puglia, Istituto Geografico De Agostini, 1979; Puglia dalla Terra alla Tavola ADDA Editore, 1979.

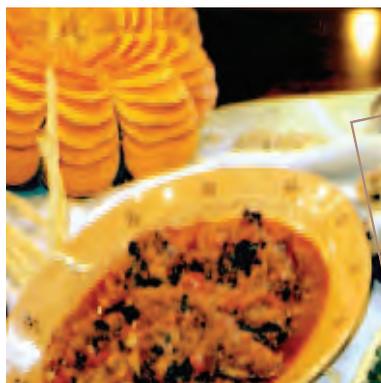
#### Descrizione

Le fave bianche e cicorie si presentano come una purea di fave decorticate, cotte in pignatta. L'origine di questo piatto è molto antica. Si tratta di un piatto molto nutriente per l'elevata presenza di proteine, carboidrati e calorie, e allo stesso tempo abbastanza digeribile.



## GALLETTO DI SANT'ORONZO

**Categoria del prodotto:** PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA  
**Altre denominazioni:** IADHRUZZU TE SANTU RONZU  
**Area di origine del prodotto:** IL COMUNE DI LECCE



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	61	17	18	1	0,6	234 kcal

#### Descrizione

Il galletto di Sant'Oronzo è un galletto ruspante di primo canto cotto in umido con salsa di pomodoro. E' un piatto che da antica data, viene tradizionalmente consumato in occasione della festa di Sant'Oronzo, Patrono di Lecce.

#### Processo Produttivo

Il galletto viene spiumato e fiammeggiato, onde eliminare la peluria residua. Si eviscera e si lava diligentemente. Intero o diviso in pezzi si rosola con olio extravergine e cipolla tritata, si sfuma con vino rosso e si porta a cottura a fuoco lento con l'aggiunta di pomodori freschi e salsa di pomodoro aggiungendo acqua a piccole riprese, sino alla completa cottura.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Fonti bibliografiche:

Guida Turistica e Gastronomica. Puglia De Agostani. 1979.

AA.VV., 1979. Guida Gastronomica d'Italia, De Agostani.

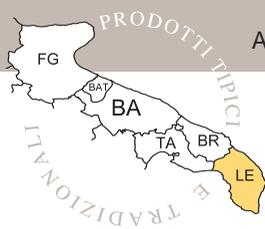
Foscarini E., 1990. Cucina popolare di Terra d'Otranto di Antonio Edoardo, Capone Editore.

#### Tipologia di commercializzazione

Ristorazione.

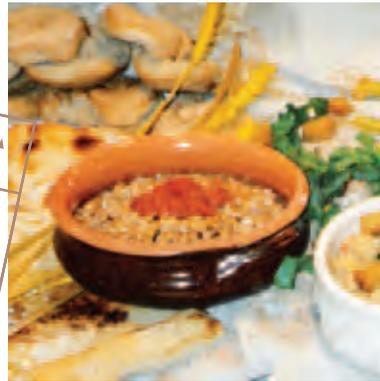
#### Iniziative di promozione

Festa di Sant'Oronzo, il 25-26-27 del mese di Agosto a Lecce.



## GRANO STUMPATO

**Categoria del prodotto:** PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA  
**Altre denominazioni:** CRANU STUMPATU  
**Area di origine del prodotto:** LA PROVINCIA LECCE



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	60	4,7	1,7	14	3,02	91 kcal

#### Processo Produttivo

Il grano viene posto a bagno per circa dodici ore quindi pestato a lungo nel mortaio facendo attenzione a non rompere le cariossidi. Viene in seguito lasciato asciugare al sole, setacciato, ispezionato minuziosamente, lavato e messo nuovamente ad asciugare al sole. Prima della cottura il grano viene messo ancora a bagno per almeno una notte e posto a cuocere coperto d'acqua per circa una/due ore senza mai girarlo. Viene consumato condito con sugo di pomodoro e formaggio grattugiato. Oggigiorno alcune aziende locali producono ottimo grano duro e lo pongono in commercio previa perlatura artigianale continuando così a soddisfare le richieste del mercato locale di cui ha tratto vantaggio la ristorazione tipica.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Certamente d'origine molto antica, questo piatto è accreditato come tale, da molti autori di libri di cucina salentina; tra queste fonti bibliografiche: Puglia dalla Terra alla Tavola, 1979, Mario Adda Editore, pag. 345.

#### Iniziative di promozione

Sagra de lu granu stumpatu, a Poggiardo - fraz. Vaste - (LE) nel mese di Agosto.

#### Descrizione

La materia prima del grano stumpato sono le cariossidi del grano duro perlato (*Triticum durum* Desf.). L'operazione di perlatura si esegue per mezzo di un grosso mortaio di pietra calcarea, lo stompo, e di un adeguato pestello di legno duro, generalmente d'ulivo.



## MELANZANATA DI SANT'ORONZO

**Categoria del prodotto:** PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA  
**Altre denominazioni:** MERANGANATA DE SANTU RONZU, PARMIGIANA DE SANTU RONZU  
**Area di origine del prodotto:** IL COMUNE DI LECCE



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	64	10	8	15	-	171 kcal

#### Descrizione

Tortino a base di melanzane fritte, variamente farcito, cosparso di salsa di pomodoro e cotto in forno.

#### Processo Produttivo

Le melanzane si affettano, si pastellano e si friggono in olio di oliva extravergine. Quindi si dispongono a strati in una teglia, alternandoli con sugo di pomodoro fresco al basilico, pecorino grattugiato e facoltativamente, capperi sott'aceto; si termina con sugo di pomodoro e formaggio. Si cuoce in forno molto caldo e si serve subito. Tradizionalmente si usa cuocerla alla brace utilizzando un "forno" di campagna (un grande coperchio di lamiera zincata sul quale si dispone la brace rovente). La versione sopra descritta, è quella salentina, ma esistono molte versioni arricchite che utilizzano, al posto dei capperi, fettine di uova sode, fette di mozzarella o caciocavallo e fettine di salame o mortadella al pistacchio o ancora polpettine di manzo al ragù. Questa versione di parmigiana può costituire anche un piatto unico e costituisce, insieme al galletto, il menu tradizionale della festa di Sant'Oronzo.

#### Periodo di produzione

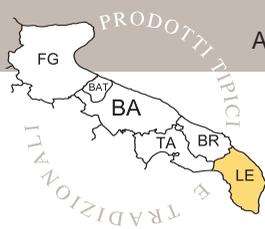
Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

L'origine molto antica di questo piatto, è accreditata, da molti autori di libri di cucina salentina. Tra queste fonti bibliografiche:-  
-Guida Gastronomica d'Italia, DE AGOSTINI 1979 pag. 463.  
- Guida Turistica Gastronomica di Puglia, DE AGOSTINI 1979 pag. 53

#### Iniziative di promozione

Festa di Sant'Oronzo 25-26-27 Agosto a Lecce



## PAPARINE 'NFUCATE

<b>Categoria del prodotto:</b>	PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA
<b>Altre denominazioni:</b>	PAPARINE FFUCATE, PAPARINE CRUFFULATE, PAPARINE FRITTE
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA PROVINCIA DI LECCE



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	69	11	12	3	4	162 kcal

#### Processo Produttivo

Le piante di papavero dopo la raccolta vengono pulite, vengono eliminate le foglie vecchie, e vengono risciacquate più volte. Si pongono, ancora grondanti d'acqua, in una pentola con olio d'oliva nel quale è stato fatto rosolare qualche spicchio d'aglio e si fanno stufare lentamente a pentola scoperchiata. Quando i rosolacci sono quasi cotti si aggiunge una manciata di olive nere in salamoia, della cv. Cellina di Nardò, una spruzzatina d'aceto e, a piacere, un po' di peperoncino. Si aggiunge, quindi, il sale e si completa la cottura.

#### Periodo di produzione

Autunno-Primavera.

#### Storia e tradizione

Secondo Ditunno e Lamusta (1997), gli abitanti di Miggiano (LE) sono detti mangiapaparine e durante la "fiera te Miscianu" la pianta del papavero viene offerta lessata con la carne di maiale. Ditunno e Lamusta, 1997. Sapori e aromi da piante e frutti spontanei della Puglia Peninsulare. Ediz. Amici della "A. De Leo, Br.". Questo piatto è riportato in alcuni libri di cucina salentina; Puglia dalla Terra alla Tavola, 1979, Mario Adda editore. Almanacco Salentino 1970-72 Congedo Editore.

#### Descrizione

Con il termine papàrine, in provincia di Lecce, si indicano le piante di rosolaccio o papavero rosso (*Papaver rhoeas* L.). La pietanza consiste in rosolacci stufati con olive. Questa infestante è molto comune nelle colture di cereali e viene raccolta dall'autunno sino all'inizio della primavera, quando cioè le piante si trovano ancora allo stadio di rosette di foglie basali tenere. In alcuni paesi si ritiene indispensabile mescolare i rosolacci con un'altra specie spontanea, il «lapazio» o «lapazzo» (*Rumex* spp.). Tale consuetudine di unire le due specie viene attestato dall'antico detto di molti paesi del leccese che cita: *Ti la paparina cce mi nni fazzu, ci no ttegnu lu lapàzzu?*



## PISELLI A CECAMARITI

**Categoria del prodotto:** PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA  
**Altre denominazioni:** PISIEDDHRI CU LI MUERSI, MUERSI E PISIED-  
 DHI  
**Area di origine del prodotto:** IL COMUNE DI LECCE



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	77	4	4	11	3	92 kcal

#### Descrizione

Piselli secchi cotti in pignatta con tocchetti di pane fritto.

#### Processo Produttivo

Si tengono a bagno i piselli secchi per almeno dieci ore, si mettono a cuocere, coperti di sola acqua, in una pignatta di terra cotta, preferibilmente al fuoco di legna. Dopo la schiumatura, per insaporire il tutto, si aggiungono alcuni ortaggi in piccola quantità, quali: cipollotto, sedano, prezzemolo, pomodorini da serbo senza buccia e semi. Quindi si sala, si aggiunge olio extravergine d'oliva e si lascia cuocere lentamente sino a quando i piselli non avranno raggiunto la consistenza di una purea. A parte, si friggono - sempre in olio extravergine d'oliva - tocchetti di pane di grano duro salentino che si dispongono sul fondo dei piatti. Si versa sopra la purea di piselli (spesso si aggiungono pure delle verdure lessate), si cosparge con un altro filo d'olio e si serve.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Antichissima l'origine di questo piatto, ricchissimo di carboidrati e calorie, che tradizionalmente veniva consumato come prima colazione dai contadini, prima di recarsi al lavoro.  
 Congedo M., 1970-72. Almanacco Salentino. Mario Congedo Editore, Galatina.  
 Puglia dalla Terra alla Tavola, ADDA Editore. 1979.





# PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI







## COZZE PICCINNE ALLU RIÈNU

**Categoria del prodotto:**

PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

**Altre denominazioni:**

CUZZEDDHRE ALLU RIÈNU

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI LECCE



**Caratteristiche nutrizionali** (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	70	7	2	9	5	82 kcal

### Descrizione

Le chiocciole in questione (*Euparypha pisana Muller*) sono le più piccole fra quelle eduli salentine, ma anche le più visibili, infatti, nel periodo estivo, questi gasteropodi non si nascondono tra le pietre, né si sotterrano come le altre specie, ma si sigillano saldamente con un sottile epiframma vitreo ad un sostegno qualunque, generalmente vegetazione secca. Sono, quindi, le stoppie, i luoghi dove le chiocciole eleggono il proprio habitat preferito, sfidando la canicola, ed è lì che vengono ricercate e raccolte, dai diretti consumatori oppure da raccoglitori professionisti che ne fanno stagionalmente commercio, solitamente in forma ambulante. Il consumo di questo piatto è a dir poco arcaico, in una terra come il Salento avara come poche altre di proteine nobili, questi molluschi hanno costituito una risorsa alimentare troppo abbondante e a portata di mano per rinunciarvi, come tutti i testi di gastronomia locale accreditano univocamente.

### Processo Produttivo

Vengono lavate accuratamente, accertandosi che siano tutte vive e poste sul fuoco in una pentola con abbondante acqua fredda. Si fanno bollire per una decina di minuti provvedendo a schiumarle ripetutamente. Indi si scola l'acqua in eccesso, si sala abbondantemente e si cospargono con il profumatissimo origano che cresce spontaneo nelle macchie salentine (*Origanum heracleoticum* L.). Prima di servirle, si lasciano intiepidire coperte, in modo da esaltarne sapore ed aroma.

### Periodo di produzione

Estate-Autunno

### Storia e tradizione

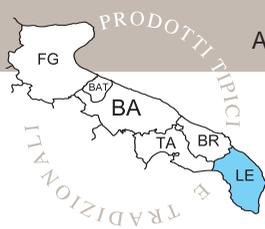
Puglia dalla Terra alla Tavola, Mario Adda editore 1979, pag. 357.  
Almanacco Salentino 1968-69 Congedo Editore pag. 164,165.

### Organismi Associativi

Associazioni di produttori locali

### Iniziative di promozione

Sagra della "cuzzeddhra pizzicata" a Corigliano d'Otranto nel mese di Agosto.



## MONACELLE

<b>Categoria del prodotto:</b>	PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI
<b>Altre denominazioni:</b>	MUNACEDDHRE 'MPANNATE, MUNACEDDHRI 'MPANNATI, MONACEDDHI 'MPANN, UDDRATIEDDHRI, COZZE MUNACEDDHRE ALLA GINUVESE
<b>Area di origine del prodotto:</b>	IL COMUNE DI LECCE



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	70	5	12	9	2	159 kcal

#### Processo Produttivo

Varie le possibili utilizzazioni gastronomiche di questo mollusco, ricercato e considerato prelibato in tutto il Salento. Una delle varianti più comuni è la seguente: si lavano le chioccioline, si privano dell'opercolo e si lasciano a bagno in acqua. Si pone in una casseruola, abbondante cipolla affettata, si spolverizza di sale e si lascia appassire con dell'ottimo olio d'oliva. Si uniscono le chioccioline ben sgocciolate, qualche foglia d'alloro e si continua la cottura a fiamma allegra. Si regola ancora di sale e quando comincia ad affiorare nuovamente l'olio, si versa un bicchiere di vino (particolarmente indicato il Rosato del Salento) che si lascia evaporare. Quindi si serve ben caldo.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

Fra le varie fonti bibliografiche:  
Almanacco Salentino, Congedo Editore 1968.  
Puglia dalla Terra alla Tavola,  
ADDA Editore 1979.

#### Iniziative di promozione

Sagra "ta municeddha" a Cannole (LE) nel mese di Agosto.

#### Descrizione

Le monacelle sono chioccioline della specie *Helix aperta* Born opercolate, ovvero, nella fase di letargo. La denominazione deriva dalla colorazione marrone del nicchio che ricorda appunto, il saio dei monaci. Il loro uso è attestato come tradizionale in tutte le pubblicazioni di cucina salentina.



## POLPO ALLA PIGNATTA

**Categoria del prodotto:**

PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

**Altre denominazioni:**

PURPU A PIGNATTA

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI LECCE



**Caratteristiche nutrizionali** (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	63	20	9	5	-	180 kcal

### Descrizione

Polpo, cotto in umido con ortaggi ed erbe aromatiche

### Processo Produttivo

Si usano polpi piuttosto grossi che vanno battuti e strofinati su una superficie ruvida sino a quando abbiano perso la naturale viscidità, divenendo sodi al tatto, indi si tagliano a tocchetti, si mettono in una pignatta di terracotta con: pomodori tagliuzzati, abbondante cipolla (o cipollotti) affettati molto finemente, prezzemolo, olio, un po' di pepe nero macinato fresco e un dito d'acqua. Si pone la pignatta a cuocere a fiamma molto moderata e coperta in modo che cuocia lentamente, per quanto possibile, «con la sua stessa acqua». Quando il polpo avrà acquisito una colorazione rossastra e la forchetta si infila facilmente, è cotto al punto giusto. Va servito ben caldo. Una variante prevede l'aggiunta a metà cottura di patate tagliate a cubetti.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

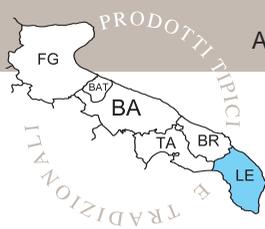
La ricetta del polpo alla pignata è riportata in tutti i libri di ricette salentine, tra questi:

- Puglia Dalla Terra Alla Tavola, Mario Adda Editore, 1979. Almanacco Salentino, Mario Congedo Editore, 1970-72.

### Iniziative di promozione

Sagra "te lu purpu" a Melendugno (LE) nel mese di Agosto.

Sagra del polpo a Mola di Bari (BA) nel mese di Agosto.



## ZUPPA DI PESCE ALLA GALLIPOLITANA

**Categoria del prodotto:**

PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI LECCE



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	60	15	9	12	3	194 kcal

#### Processo Produttivo

Gli ingredienti della zuppa di pesce alla gallipolitana, sono: pesci da zuppa (scorfani, pesci prete, tordi, capponi, pezzi di razza e di pescatrice, tranci di cernia con qualche pezzo di testa, tranci derivati dalla parte ventrale di qualche grongo, qualche pesce bianco, saraghi e pagelli), seppie, cozze, gamberi, pomodori pelati, cipolla, olio extravergine d'oliva, spicchi d'aglio, vino bianco secco, aceto, prezzemolo, sale, pepe nero. I pesci vanno eviscerati e squamati; le seppie, spellate e eviscerate; le cozze private del bisso e raschiate sulle valve. Infine, il tutto viene lavato accuratamente. In un largo tegame si versa un filo d'olio extravergine d'oliva, vi si fanno scaldare la cipolla tritata e gli spicchi d'aglio e, prima che imbrioniscano, si sfuma con una spruzzata di vino bianco secco. Si aggiungono i pomodori pelati tritati, una manciata di prezzemolo tritato, si annacqua il tutto, si sala e si porta ad ebollizione. A fiamma bassa si fa cuocere sino a quando il brodo, si sarà ridotto della metà. Si calano prima le seppie, poi le cozze con tutte le valve e i gamberi. Si fanno cuocere per qualche minuto e si uniscono man mano i pesci, iniziando da quelli dalle carni più sode, per finire a quelli dalle carni più tenere. Verso fine cottura, si dà una spruzzata d'aceto di vino e si aggiusta di sale. La zuppa si porziona su fette di pane tostato, si versa sopra il brodetto e si serve.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

- Puglia dalla terra alla tavola, Mario Adda Editore-1979.
- Guida turistica e gastronomica / Puglia, Istituto Geografico de Agostini- 1979.

#### Descrizione

La zuppa di pesce alla gallipolitana è una preparazione in umido a base di pesci, crostacei e molluschi. Questa zuppa, viene considerata la diretta discendente della cosiddetta "zuppa bruna", l'antico brodetto degli antichi greci, che ovviamente, negli ultimi secoli, si è arricchita del pomodoro. Ciò che più la contraddistingue e la rende originale è la spruzzatina d'aceto finale, che ha il compito di rinfrescarne il gusto ed esaltarne il sapore.



## COME RICONOSCERE LA QUALITÀ GARANTITA

Le etichette diventano sempre più un documento completo di informazioni vitali alla conoscenza di un prodotto da parte del consumatore finale. Dalla fine degli anni novanta in particolare le nuove normative emanate dall'Unione Europea hanno imposto regole di trasparenza assoluta riguardo alla filiera produttiva di ciascun singolo prodotto.

Ci sono poi una serie di prodotti fortemente caratterizzati da una serie di caratteristiche che li legano indissolubilmente ad un territorio o ad un processo di lavorazione, o i cui produttori sono associati in consorzi.

In questi casi intervengono nuove tutele che proteggono questi prodotti da adulterazioni, imitazioni o semplicemente smarrimento e oblio della tradizione.

Al riconoscimento già esistente dei vini Doc e Igt per i prodotti fortemente legati dalla tradizione al proprio territorio, dal 1996 l'Unione Europea ha affiancato i marchi Dop e Igp a tutela delle altre tipologie di prodotto.

Ecco di seguito una sintetica ma precisa definizione dei marchi:



### **DOP:** Denominazione d'Origine Protetta

Definisce un prodotto originario di una certa regione, le cui caratteristiche sono essenzialmente o esclusivamente dipendenti dall'origine geografica (intesa come un insieme di fattori naturali e umani). Inoltre, tutte le fasi della produzione devono avvenire nella zona individuata.



### **IGP:** Indicazione Geografica Protetta

Definisce un prodotto originario della regione o Paese le cui caratteristiche possano essere ricondotte all'origine geografica. Almeno una fase della produzione deve avvenire nella zona individuata.

### **Doc:** Denominazione d'Origine Controllata

Definisce il nome geografico di una zona viticola vocata utilizzata per designare un prodotto di qualità e rinomato le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale e ai fattori umani. La Doc assicura l'origine del vino.

### **Igt:** Indicazione Geografica Tipica

Definisce il nome geografico di una zona utilizzata per designare il prodotto (vino o mosto) che ne deriva.





## PRODOTTI DOP



## DELLA REGIONE PUGLIA:

### FORMAGGI:

- Canestrato Pugliese DOP (Canestrato Foggiano o Pecorino Dauno)
- Caciocavallo Silano DOP

### OLIO DI OLIVA:

- Olio extravergine Dauno DOP
- Olio extravergine Terra di Bari DOP
- Olio extravergine Collina di Brindisi DOP
- Olio extravergine Terra d'Otranto DOP
- Olio extravergine Terre Tarentine DOP

### PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, PASTICCERIA, CONFETTERIA:

- Pane di Altamura DOP

### PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRA- SFORNATI:

- Oliva Bella della Daunia DOP





# CANESTRATO PUGLIESE DOP



RICONOSCIMENTO: REG. CE N.1107/96 (GUCE L. 148/96 DEL 21.06.1996)

**Categoria del prodotto:**

FORMAGGI

**Altre denominazioni:**

CANESTRATO FOGGIANO O PECORINO DAUNO

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI FOGGIA E PARTE DELLA  
PROVINCIA DI BARI E BAT



Il canestrato pugliese è un formaggio a pasta dura cruda, ottenuto da latte intero di pecora di razza gentile di Puglia, originaria della razza merinos.

Il nome di questo formaggio deriva dai canestri di giunco (caratteristici prodotti tradizionali dell'artigianato pugliese) nei quali lo si fa stagionare.

Il sapore, più delicato nel fresco e più intenso in quello a stagionatura prolungata, è deciso e lievemente piccante. Il suo sapore deriva oltre che dal tipo di pascolo e dal latte, principalmente dal caglio di agnello essiccato e con molta cura conservato con bucce secche di aranci, limoni e foglie di ortica.

Il canestrato pugliese si presta a svariati abbinamenti. (vedi box sotto)

## Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	33,3	28,5	29	0,1	-	375 Kcal

### Processo Produttivo

La lavorazione del canestrato pugliese avviene con una tecnologia caratteristica derivante dalla tradizione casearia pugliese. Si tratta di un processo molto lungo, a seconda delle dimensioni delle forme, che vanno dai 7 ai 14 chili.

Nel periodo di lavorazione, le forme vengono racchiuse nei canestri di giunco che conferiscono la caratteristica rugosità della crosta, e in questi vengono pressate per fare fuoriuscire l'eccesso di umidità. La salatura, che rappresenta il procedimento fondamentale per la preparazione, si effettua a secco con sale grosso marino (quello tipico delle saline di Margherita di Savoia), sparso intorno alla forma.

Una volta tolte dai canestri, le forme vengono poste a stagionare in ambienti freschi. Durante la fase della stagionatura (almeno 90 giorni) le forme vengono più volte rivoltate e spazzolate. Al termine, la crosta dura e spessa viene trattata con olio extravergine di oliva.

La durata della maturazione va da un minimo di 3 mesi per poter essere consumato fresco, fino a circa 12 mesi per l'utilizzo da grattugia.

### Periodo di produzione

Da Dicembre a Maggio

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Coop. Caseificio Pugliese a r.l. - Corato (BA); Cordisco San Paolo di Civitate (FG)

### Organismi di controllo

BIOAGRICOOP S.c.r.l. - Casalecchio di Reno (BO)

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il canestrato pugliese giovane viene utilizzato abbinato con bacche di fave, pera o verdure crude in pinzimonio; maturo è da preferire grattugiato su piatti di pasta asciutta al ragù di carne o di involtini. È considerato secondo piatto se accompagnato da sedano, cicoria, olive nere e ravanelli servito scheggiato dalla forma.



# CACIOCAVALLO SILANO DOP



RICONOSCIMENTO: REG. CE N.1263/96 (GUCE L. 163/96 DEL 02.07.1996)

**Categoria del prodotto:** FORMAGGI  
**Altre denominazioni:** -  
**Area di origine del prodotto:** PUGLIA, CALABRIA, BASILICATA, CAMPANIA E MOLISE

Formaggio semiduro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca intero proveniente da allevamenti ubicati nella zona di produzione.

Ha forma ovale o tronco-conica, con testina o senza, nel rispetto delle consuetudini locali, con insenature derivanti dalla posizione dei legacci.

Il peso è compreso tra 1 e 2,5 kg; crosta sottile, liscia, di marcato colore paglierino.

Pasta omogenea, di colore bianco o giallo paglierino più intenso all'esterno e meno carico all'interno. Sapore aromatico, piacevole, fusibile in bocca, delicato e tendente dolce quando il formaggio è giovane, piccante a maturazione avanzata.



## Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	37	28,4	26	0,1	-	348 Kcal

### Processo Produttivo

Il latte impiegato per la produzione del Caciocavallo Silano deve essere coagulato alla temperatura di 36-38°C usando caglio in pasta di vitello o di capretto. Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola. Segue la maturazione della cagliata (energica fermentazione lattica) della durata media di 4-10 ore. La maturazione della pasta è completata quando la stessa "fila", cioè quando parti di essa immerse in acqua quasi bollente si allungano in fibre elastiche, lucide, continue e resistenti. Segue la modellazione della forma. Si procede, quindi, alla chiusura della pasta all'apice, immergendo la parte velocemente in acqua bollente e completando l'operazione a mano. Infine, si dà alla pasta la forma opportuna e, laddove prevista, si procede alla formazione della testina.

Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua di raffreddamento e poi in salamoia. La salatura avviene per immersione per un periodo di tempo non inferiore a 6 ore. Tolte dalla salamoia le forme vengono legate a coppia con appositi legacci e sospese con delle pertiche al fine di ottenere la stagionatura. La durata minima del periodo di stagionatura è di 30 giorni, ma può protrarsi più a lungo.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

Formaggio conosciuto fin dai tempi della Magna Grecia; già Ippocrate nel 500 a.C. parlava del "Cacio". Storicamente prodotto in prevalenza nei territori di diffusione delle razze bovine autoctone del meridione d'Italia.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Consorzio di tutela formaggio Caciocavallo Silano - Camigliatello Silano (CS)

### Organismi di controllo:

Is.Me.Cert. (Istituto Mediterraneo per la Certificazione dei prodotti e dei processi nel settore agroalimentare)  
Centro Direzionale Is.G/1 - Napoli

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Formaggio da tavola ricco di qualità nutritive, può essere utilizzato anche come ingrediente in molteplici ricette del sud-Italia; si abbina con il Locorotondo bianco, il Cirò rosso, e il Taurasi rosso.



## OLIO EXTRAVERGINE DAUNO DOP

RICONOSCIMENTO: REG. CE N.2325/97 (GUCE L. 322/97 DEL 25.11.1997)

<b>Categoria del prodotto:</b>	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA PROVINCIA DI FOGGIA



Ha colore tendente dal verde al giallo. Acidità massima dello 0,6%. Odore leggermente fruttato. Sapore fruttato con spiccata sensazione di piccante e di amaro. A seconda della zona e della composizione varietale si identificano 4 menzioni differenti di olio: Basso Tavoliere, Gargano, Alto Tavoliere, Sub Appennino

- Basso Tavoliere (70% varietà Coratina): profumo intenso, erbaceo, fruttato, netto; sapore dolce con decise note di amaro e piccante, tipico retrogusto di carciofo. Si apprezza anche per la sua densità e pastosità tattile.
- Gargano (70% varietà Ogliarola garganica): profumo netto di oliva e abbastanza fruttato; sapore dolce, delicatamente fragrante, tipico retrogusto di mandorlato.
- Alto Tavoliere (80% varietà Peranzana o Provenzale): profumo intenso, fruttato, netto di oliva con note erbaceo-floreali; sapore fruttato con buon equilibrio amaro/piccante.
- Sub Appennino (70% varietà Ogliarola, Coratina, Rotondella): profumo fruttato tenue, netto di oliva; sapore dolce con sfumature sui generis.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	tracce	-	99,9	-	-	899 kcal

### Processo Produttivo

La raccolta delle olive atte alla produzione dell'olio extravergine di oliva a Dop Dauno deve avvenire solo per brucatura.

### Periodo di produzione

La raccolta delle olive avviene entro il 30 gennaio. La molitura delle olive entro tre giorni dalla raccolta.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Consorzio di Tutela dell'olio extravergine di oliva DOP Dauno – Daunia Verde - Foggia (FG)

### Organismi di controllo:

Agroqualità - Roma (RM)

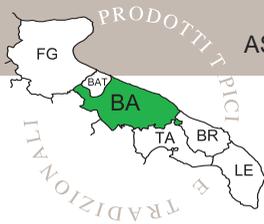
### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Gli accostamenti gastronomici sono i più vari a seconda della tipologia di olio utilizzata.

Il Basso Tavoliere ben si addice a paste e minestre dai sapori forti, agli arrosti e ai piatti a base di verdure cotte; il Gargano ha sapore più delicato e quindi ben si abbina ai piatti a base di pesce e crostacei o verdure crude.

L'Alto Tavoliere si addice a pinzimoni, insalate, bruschette, oppure a piatti decisi sia a crudo sia in cottura.

Infine il Sub Appennino è ideale per frittiture raffinate e per usi in pasticceria.



# OLIO EXTRAVERGINE TERRA DI BARI DOP



RICONOSCIMENTO: REG. CE N.2325/97 (GUCE L. 322/97 DEL 25.11.1997)

## Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

## Altre denominazioni:

-

## Area di origine del prodotto:

I COMUNI DELLA PROVINCIA DI BARI, APPARTENENTI ALLE ZONE IDENTIFICATE COME CASTEL DEL MONTE, BITONTO E MURGIA DEI TRULLI E DELLE GROTTE

L'olio extravergine Terra di Bari Dop è accompagnato da 3 menzioni geografiche distinte a seconda della zona di produzione e di coltivazione degli olivi: "Castel del Monte", "Bitonto" e "Murgia dei Trulli e delle Grotte".

A seconda della sottomenzione, l'olio Terra di Bari Dop è prodotto con prevalenza di diverse varietà di olivo: Coratina per la sottomenzione "Castel del Monte"; Cima di Bitonto o Ogliarola Barese e Coratina per la sottomenzione "Bitonto"; Cima di Mola per la sottomenzione "Murgia dei Trulli e delle Grotte".

L'olio Terra di Bari in generale ha colore tendente dal giallo al verde, ha sapore fruttato con leggero retrogusto piccante e amaro.

L'odore fruttato ricorda il profumo di erbe e mandorle fresche.

L'acidità non supera lo 0,60%.



## Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	tracce	-	99,9	-	-	899 kcal

### Processo Produttivo

Per la produzione dell'olio extravergine Terra di Bari Dop sono ritenuti idonei gli oliveti, generalmente coltivati in forma specializzata con allevamento a vaso tronco-conico, i cui terreni sono caratterizzati in maniera maggiormente diffusa da terra rossa poggianti sulla roccia calcarea.

Per la produzione del Terra di Bari Dop accompagnata dalle menzioni geografiche aggiuntive gli oliveti devono essere compresi nella stessa zona di produzione delle sottomenzioni indicate.

La raccolta delle olive deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici.

### Periodo di produzione

La raccolta delle olive deve avvenire entro fine Gennaio. Le operazioni di oleificazione devono avvenire entro due giorni dalla raccolta delle olive.

### Storia e tradizione

In provincia di Bari la tradizione olivicola è molto forte. Già in epoca romana il suo commercio era florido. Successivamente in epoca medioevale ebbe un nuovo slancio e si diffuse sino a Venezia da dove ripartiva verso alcuni paesi dell'Europa continentale.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Cons. di Tutela e Valorizzaz. dell'olio extravergine di oliva Dop Terra di Bari Terrautentica - Bari (BA)

### Organismi di controllo:

C.C.I.A.A. - Bari (Ba)

## ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Ottimo su grigliate di pesce, insalate, legumi e primi piatti leggeri.



## OLIO EXTRAVERGINE COLLINA DI BRINDISI DOP

RICONOSCIMENTO: REG. CE N.1263/96 (GUCE L. 163/96 DEL 02.07.1996)

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

LA PROVINCIA DI BRINDISI COINCIDENTE CON L'ULTIMO TRATTO ORIENTALE DELL'ALTOPIANO DELLE MURGE, AD UNA ALTITUDINE COMPRESA TRA I 50 E I 350 METRI S.L.M.



La Dop Collina di Brindisi è un ottimo olio sotto diversi aspetti: ha un colore tendente dal verde al giallo, presenta un'acidità massima dello 0,80%, è dolce, ha sapore e odore delicatamente fruttato con lieve percezione di piccante e di amaro.

È ottenuto per il 70% da olive del tipo Ogliarola, mentre il restante è frutto di varietà di olivo Cellina di Nardò, Coratina, Frantoio, Leccino e Picholine.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	tracce	0	99,9	-	-	899 kcal

### Processo Produttivo

Per la produzione dell'olio extravergine a Dop Collina di Brindisi sono da ritenere idonei unicamente gli oliveti i cui terreni, posti entro un limite altimetrico fino a 413 m s.l.m., sono classificabili come calcarei, bianchi cristallini, del Cretaceo (Terre Rosse), ad eccezione della fascia costiera caratterizzata da tufo calcareo con argille intercalate del Pleistocene.

### Periodo di produzione

Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro le 48 ore dal conferimento delle olive al frantoio.

### Storia e tradizione

La diffusione degli olivi in terra brindisina ha origini molto lontane; ne danno oggi prova magnifici olivi secolari presenti nel territorio.

L'Ogliarola, la varietà d'oliva principale di quest'olio, è detta anche Chiarita ed era già diffusa ai tempi dei Romani.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Consorzio per la tutela dell'olio extra vergine di oliva DOP Collina di Brindisi - Ostuni (BR)

### Organismi di controllo:

BIOAGRICOOOP S.c.r.l. - Casalecchio di Reno (BO)

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Collina di Brindisi DOP è adatto a condire e impreziosire ogni pietanza.



# OLIO EXTRAVERGINE TERRA D'OTRANTO DOP



RICONOSCIMENTO: REG. CE N.1065/97 (GUCE L. 156/97 DEL 13.06.1997)

## Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

## Altre denominazioni:

-

## Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI LECCE E ALCUNI COMUNI DELLE PROVINCE DI TARANTO E BRINDISI.

Presenta acidità massima dello 0,80%. Colore giallo o verde con sfumature verdi. Sapore fruttato leggermente piccante ed amarognolo. Odore fruttato con lieve percezione di foglia.

La DOP "Terra d'Otranto" è ottenuta per almeno il 60% dalle varietà di olivo Cellina di Nardò e Ogliarola (localmente denominata Ogliarola Leccese o Salentina).



## Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	tracce	-	99,9	-	-	899 kcal

### Processo Produttivo

Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a DOP Terra d'Otranto sono idonei gli oliveti situati entro un limite altimetrico di 517 m. s.l.m., i cui terreni, di origine calcarea del Cretaceo, con lembi di calcari del Terziario inferiore e medio ed estesi sedimenti calcareo-sabbiosi-argillosi del Pliocene e del Pleistocene, appartengono alle terre brune o rosse, spesso presenti in lembi alternati, poggianti su rocce calcaree.

La raccolta delle olive deve avvenire direttamente dalla pianta.

### Periodo di produzione

La raccolta deve avvenire entro il 31 gennaio, mentre le operazioni di molitura entro 2 giorni dalla raccolta.

### Storia e tradizione

Prende il nome dal termine usato anticamente dai monaci Basiliani per indicare il territorio che si estende ad arco tra le Murge e la costa ionica ed adriatica. La coltivazione dell'olivo fu introdotta da Fenici e Greci, ma furono gli stessi monaci Basiliani che ne fecero un'attività florida.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Consorzio Tutela Olio TERRA D'OTRANTO DOP - Lecce (LE)

### Organismi di controllo:

C.C.I.A.A. di Lecce - Lecce (Le)

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Le sue caratteristiche lo rendono adatto per impreziosire grigliate di pesce, insalate, verdure bollite, legumi, pasta di grano duro.



## OLIO EXTRAVERGINE TERRE TARENTINE DOP

RICONOSCIMENTO: REG. CE N. 1898 DEL 29.10.2004 (GUCE L. 328 DEL 30.10.2004)

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

I COMUNI DI GINOSA, LATERZA, CASTELLANETA, PALAGIANELLO, PALAGIANO, MOTTOLA, MASSAFRA, CRISPIANO, STATTE, MARTINA FRANCA, MONTEIASI E MONTEMESOLA (TA)



Questa Dop è il frutto di una varietà di olive: Leccino, Coratina, Ogliarola, Leccese, Barese e Massafrese e Frantoio, presenti da sole o congiuntamente fino ad un massimo dell'80%. Il restante 20% è costituito da altre varietà minori presenti sul territorio.

Si presenta leggermente fluido. Colore giallo verde. Sapore fruttato con lieve percezione di amaro e piccante. Acidità max dello 0,6%.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	tracce	-	99,9	-	-	899 kcal

#### Processo Produttivo

Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a dop Terre Tarentine sono ritenuti idonei gli oliveti situati entro un limite altimetrico di 520 m s.l.m. i cui terreni di origine calcarea del Cretaceo, con lembi di calcari del Terziario inferiore e medio ed estesi sedimenti calcareo-sabbiosi-argillosi del Pliocene e del Pleistocene, appartengono alle terre brune e rosse spesso presenti in lembi alternati poggiati su rocce calcaree.

#### Periodo di produzione

La raccolta delle olive è effettuata da ottobre a gennaio. Prima della molitura le olive possono rimanere al frantoio per max 72 ore.

#### Storia e tradizione

La coltivazione dell'olivo in questa terra risale già al primo millennio a.C. ad opera dei Messapi. Il successivo avvento da parte di Fenici e Greci ne consentì l'affermazione come attività agricola di gran pregio.

#### Aziende di produzione

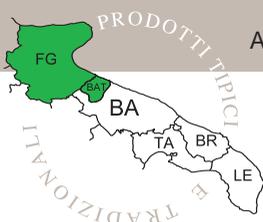
Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Organismi Associativi

Consorzio per la tutela e la valorizzazione dell'olio extravergine "Terre Tarentine" - Taranto (TA)

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Ottimo condimento per primi con verdure, ma il suo aroma delicato lo rende altrettanto gradito su secondi di carne o di pesce.



## OLIVA BELLA DELLA DAUNIA DOP

RICONOSCIMENTO: REG CE 1904/2000 (GUCE L: 200/57 DEL 08.09.2000)



### Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

### Altre denominazioni:

-

### Area di origine del prodotto:

I COMUNI DI CERIGNOLA, ORTA NOVA, STORNARELLA E TRINITAPOLI E GLI AGRICOLI DI SAN FERDINANDO E STORNARA (BAT E FG)

Oliva da mensa di colore verde o di colore nero. Al consumo la prima ha colore verde paglierino uniforme con lenticelle marcate, mentre la varietà scura presenta colore nero intenso in tutto lo spessore della polpa. Entrambe hanno forma allungata, somigliante ad una susina, con base ristretta ed apice acuto e sottile; delicatezza, sapore e consistenza piena e compatta della polpa, quasi croccante, sottigliezza della pellicola; pesa circa 11 g ed ha una resa in polpa di circa l'80%.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

	Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
<b>VERDI</b>	100%	89	1,01	6,45	0,1	tracce	63 kcal
<b>NERE</b>	100%	86	0,87	9,73	0,11	tracce	92 kcal

### Processo Produttivo

Per evitare il contatto delle olive con il terreno devono essere usati dei teli. L'irrigazione deve terminare 10/15 giorni prima della raccolta per non danneggiare le drupe che risultano troppo turgide e delicate. Il trasporto deve essere fatto in modo idoneo per evitare danni al frutto. A tal fine devono essere impiegate idonee cassette di plastica. Le olive verdi "Bella della Daunia" a D.O.P. subiscono un processo di trasformazione Sistema Sivigliano mentre le olive nere "Bella della Daunia" a D.O.P. subiscono un processo di trasformazione Sistema Californiano. Viene conciata in appositi contenitori di legno detti "cugnetti" da 5-10 kg e conservata in contenitori di vetro o di terracotta.

Su tutte le confezioni della bella della Daunia deve comparire l'icona grafica rappresentativa della Dop ovvero una danzatrice che nella mano sinistra stringe un ramo di ulivo sollevato dalla figura.

### Periodo di produzione

La raccolta avviene per le olive verdi dal 10 ottobre al 20 novembre, per le olive nere dal 25 ottobre al 10 dicembre.

### Storia e tradizione

L'introduzione della Bella della Daunia nel territorio foggiano si deve a feudatari provenienti da diverse nazioni che attirati dalla terra fertile e dal clima mite decisero di insediarsi nella zona. Da circa sei secoli è l'oliva da tavola per eccellenza. La sua coltivazione, iniziata attorno al 1400, si è trasformata in attività produttiva di notevole importanza per Cerignola. Inizialmente detta "oliva di Spagna", venne ribattezzata Bella di Cerignola dal nome del Comune nel quale ebbe la sua massima diffusione. Oggi la Bella della Daunia può considerarsi una varietà autoctona.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Consozio di Tutela Oliva da Mensa Dop Bella della Daunia - Cultivar Bella di Cerignola  
Piazza della Repubblica, 1 - Cerignola

### Organismi di controllo:

Agroqualità - via Montebello 8, Roma (RM)



## PANE DI ALTAMURA DOP

**Categoria del prodotto:**

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

I COMUNI DI ALTAMURA, GRAVINA DI PUGLIA, POGGIORSINI, SPINAZZOLA E MINERVINO MURGE, IN PROVINCIA DI BARI E BAT



Il pane di Altamura è un prodotto di panetteria ottenuto dal rimacinato di semola di grano duro. Il prodotto si ottiene secondo l'antico sistema di lavorazione che prevede l'uso di lievito madre o pasta acida, sale marino, acqua.

Il rimacinato di semola di grano duro utile alla preparazione del pane di Altamura deve essere ricavato dalla macinazione di grani duri delle varietà «appulo», «arcangelo», «duilio» e «simeto» prodotte nel territorio previste dal disciplinare.

Il pane di Altamura, di peso non inferiore a 0,5 kg, può assumere due forme distinte: la tradizionale forma accavvallata detta localmente "skuanète" con baciature ai fianchi, oppure la forma bassa detta localmente "a cappidde d' prèvte" senza baciature.

La mollica è di colore giallo paglierino, la crosta è scura e alta almeno 3 mm., odore caratteristico.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	max 33%	8	0,1	52	3,8	230 kcal

### Processo Produttivo

Ingredienti: semola rimacinata di grano duro, lievito madre ottenuto con minimo 3 rinnovi, sale marino, acqua alla temperatura di 18 °C. S'impasta il tutto per 20 min, segue la fase della lievitazione e la prima fase del riposo (ca. 90 min). Dopo, si procede con la pesatura e la prima modellatura, entrambe effettuate a mano. Si lascia riposare la pasta per 30 min. Si esegue un'ulteriore modellatura manuale, seguita da un periodo di riposo di almeno 15 min. Prima di essere infornata la «pagnotta» viene capovolta e viene posta nel forno alla temperatura di 250°C. La bocca del forno viene lasciata aperta per almeno 5 min per consentire la fuoriuscita del vapore e favorire l'asciugamento della crosta. Si procede, quindi, a sfornare le pagnotte di pane, che vengono adagiate su assi di legno. Anche la cottura prevede delle fasi ben precise. Inizialmente si lascia la bocca del forno aperta, dopo circa 15 min si chiude e la cottura procede per almeno 45 min. Ultimata questa fase, il pane di Altamura viene lasciato per 5 min nel forno con la bocca aperta per favorire la fuoriuscita del vapore e dare la caratteristica croccantezza alla crosta.

Il pane di Altamura è considerato di qualità unica per via dell'impiego dei grani duri di pregio coltivati nella zona e dell'acqua potabile normalmente utilizzata nel territorio.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

Il pane è stato sempre un alimento base per le popolazioni alto murgiane. Preparato nelle proprie case in pezzature piuttosto grandi veniva poi portato in forni pubblici per la cottura a legna.

Il poeta Orazio nel 37 a.C., nel Libro I, V delle Satire, nel rivisitare il paesaggio della sua infanzia, nota l'esistenza del «pane migliore del mondo, tanto che il viaggiatore diligente se ne porta una provvista per il prosieguo del viaggio».

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Consorzio per la tutela del Pane di Altamura - Altamura (BA)

### Organismi di controllo:

BIOAGRICOOP - Casalecchio di Reno (BO)





PRODOTTI IGP  DELLA REGIONE PUGLIA:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI:

- Clementina del golfo di Taranto IGP





## CLEMENTINA DEL GOLFO DI TARANTO IGP

RICONOSCIMENTO: REG. CE N. 1665 DEL 22.09.2003 (GUCE L. 235 DEL 23.09.2003)

**Categoria del prodotto:**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

I COMUNI DI PALAGIANO, MASSAFRA, GINOSA, CASTELLANETA, PALAGIANELLO, TARANTO, STATTE (TA).



Forma sferoidale leggermente schiacciata ai poli; buccia liscia o leggermente rugosa di colore arancio con un massimo del 30% di colorazione verde; polpa di colore arancio, contenuto minimo in succo pari al 40% del peso frutto.

Aroma intenso e persistente, sapore dolce e aromatico.

Apirene (si possono accettare un max del 5% di clementine contenenti al massimo tre semi).

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	87,5	0,9	0,1	8,7	1,2	37 kcal

### Processo Produttivo

La forma di allevamento utilizzata per la coltivazione delle clementine del Golfo di Taranto è il globo-vaso, la potatura è praticata ogni anno a primavera inoltrata con tagli limitati specialmente nei primi anni.

L'albero da frutto delle Clementine del golfo di Taranto va irrigato tutto l'anno, in assenza di pioggia. La tecnica più in uso è quella a goccia o a zampillo. La raccolta viene effettuata manualmente con l'ausilio di forbici per evitare il danneggiamento del frutto.

### Periodo di produzione

Da Novembre a Marzo

### Storia e tradizione

La coltura degli agrumi in questa zona risale al XVIII secolo, ma solo a partire dal 1900 assume carattere specializzato.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Consorzio di tutela della Igp Clementine del Golfo di Taranto - c/o CAT - Palagiano (Ta)

### Organismi di controllo:

IS.ME.CERT. Istituto Mediterraneo di Certificazione dei prodotti e dei processi del settore agroalimentare  
Centro Direzionale Is.G/1 - Napoli



## LE DOC, LE IGT E I PRINCIPALI VITIGNI PUGLIESI

### Doc DAUNIA E DINTORNI

- SAN SEVERO**  
Bombino Bianco  
Trebbiano Toscano  
Montepulciano d'Abruzzo
- CACC'È MMITTE DI LUCERA**  
Uva di Troia
- ORTANOVA**  
Sangiovese
- ROSSO CANOSA**  
Uva di Troia
- ROSSO CERIGNOLA**  
Uva di Troia

### Doc LE TERRE DI FEDERICO

- CASTEL DEL MONTE**  
Uva di Troia  
Aglanico  
Bombino Nero  
Pampanuto  
Chardonnay  
Sauvignon  
Pinot Bianco  
Pinot Nero
- MOSCATO DI TRANI**  
Moscato Bianco
- ROSSO BARLETTA**  
Uva di Troia

### Doc PUGLIA

- ALEATICO DI PUGLIA**  
Aleatico

### I.G.T.

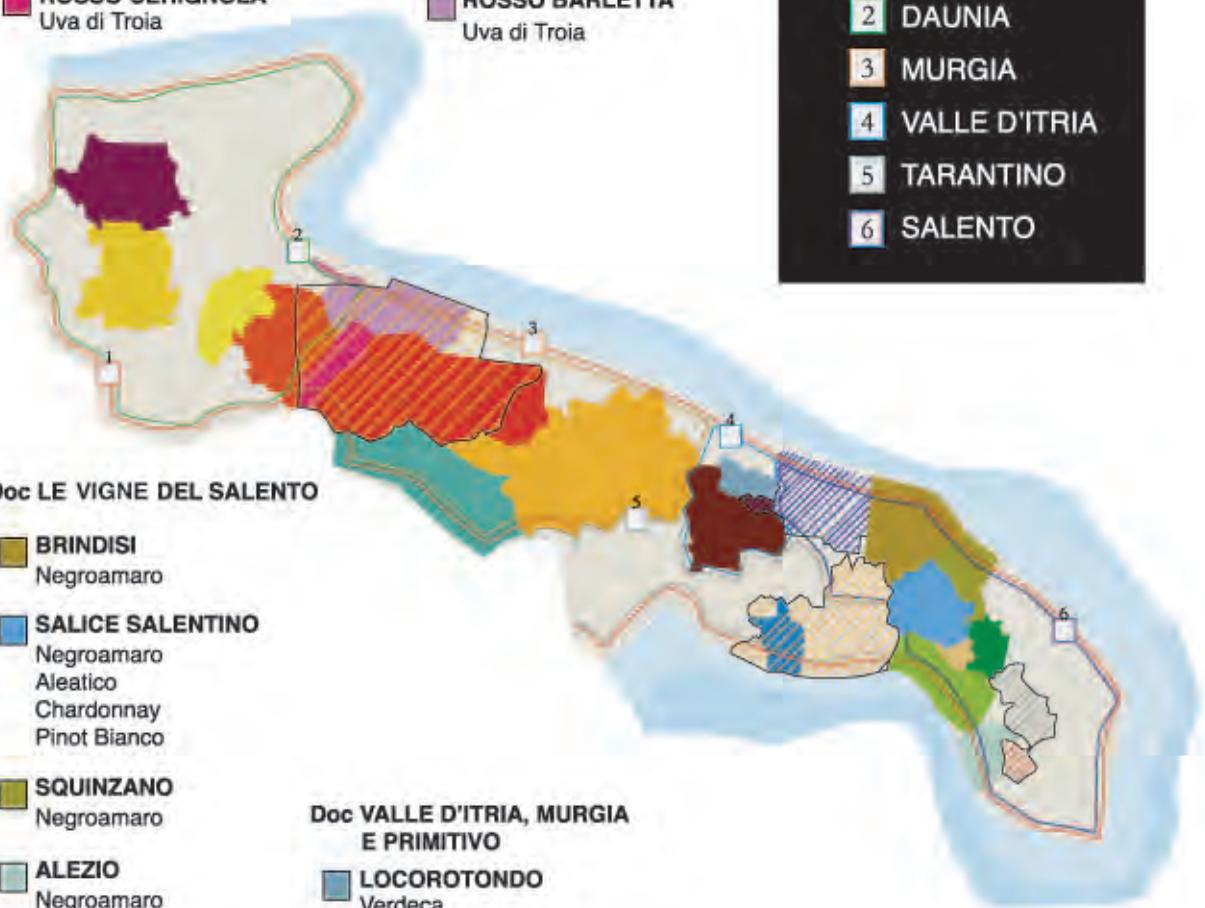
- 1 PUGLIA
- 2 DAUNIA
- 3 MURGIA
- 4 VALLE D'ITRIA
- 5 TARANTINO
- 6 SALENTO

### Doc LE VIGNE DEL SALENTO

- BRINDISI**  
Negroamaro
- SALICE SALENTINO**  
Negroamaro  
Aleatico  
Chardonnay  
Pinot Bianco
- SQUINZANO**  
Negroamaro
- ALEZIO**  
Negroamaro
- LEVERANO**  
Malvasia Bianca  
Negroamaro
- MATINON**  
Negroamaro
- NARDO'**  
Negroamaro
- COPERTINO**  
Negroamaro
- GALATINA**  
Negroamaro  
Chardonnay

### Doc VALLE D'ITRIA, MURGIA E PRIMITIVO

- LOCOROTONDO**  
Verdeca  
Bianco d'Alessandro
- OSTUNI**  
Impigno  
Ottavianello
- MARTINA FRANCA**  
Verdeca  
Bianco d'Alessano
- GIOIA DEL COLLE**  
Aleatico  
Primitivo  
Trebbiano Toscano
- GRAVINA**  
Malvasia del Chianti  
Greco di Tufo  
Bianco d'Alessano
- LIZZANO**  
Negroamaro  
Malvasia Nera  
Trebbiano Toscano
- PRIMITIVO DI MANDURIA**  
Primitivo





## ALEATICO DI PUGLIA DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 29 MAGGIO 1973

<b>Categoria del prodotto:</b>	VINI DOC
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA REGIONE PUGLIA

L'Aleatico di Puglia è un vino da dessert. E' prodotto in versione dolce naturale e liquoroso dolce naturale. Entrambi hanno colore rosso granato con sfumature violacee, tendente all'arancione se invecchiato. Ha gradazione piuttosto elevata. Dai 14-15° del dolce naturale ai 18,5° del liquoroso. All'esame olfattivo rivela aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l'invecchiamento con note fruttate di ciliegie e prugna; sapore: pieno, vellutato, moderatamente dolce il dolce naturale e dolce il liquoroso.

L'Aleatico di Puglia se lasciato invecchiare per almeno 3 anni può fregiarsi dell'etichetta Riserva.

Va consumato in media entro 5 anni della vendemmia, eccezion fatta per la tipologia Riserva il cui consumo può protrarsi sino a 10 anni.



### Processo Produttivo

L'Aleatico di Puglia si ottiene quasi interamente – almeno l'85% - dall'omonimo vitigno.

L'innalzamento alcolico della versione "liquoroso" è dovuto al leggero appassimento delle uve sulla pianta o su stuoie.

### Storia e tradizione

Non si conosce bene l'origine di questo vitigno; c'è chi lo riconduce alla Grecia e chi invece sostiene che provenga dalla Toscana.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Per via della gradazione elevata e il gusto prevalentemente dolce, questo vino ben si addice ad accompagnare la tipica pasticceria pugliese, come zeppole e dolci di pasta di mandorle. Va servito in calici per vini dolci passiti ad una temperatura di 12-14° o 14-16° per la versione "Riserva".



## ALEZIO DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 9 FEBBRAIO 1983

**Categoria del prodotto:**

VINI DOC

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

I COMUNI DI ALEZIO, GALLIPOLI, TUGLIE E SANNICOLA (LE)



L'Alezio, vino prodotto nella parte più meridionale della Puglia, può essere rosso o rosato.

Il rosso ha colore rosso rubino con accenni arancioni se invecchiato; odore persistente, vinoso se giovane e fruttato se invecchiato con ricco bouquet e sentori di marasca e tabacco, sapore secco, decisamente caldo con gradevole retrogusto amarognolo. Il rosato ha colore rosa corallo intenso, odore persistente, sapore vinoso, asciutto e più vellutato con leggero retrogusto amarognolo. Entrambi hanno una gradazione alcolica di minimo 12°. Se invecchiato per almeno 2 anni l'Alezio può portare in etichetta la qualificazione "Riserva", con una gradazione alcolica minima di 12,5°. L'Alezio, rosso o rosato, va consumato entro 3-5 anni dalla vendemmia; la tipologia Riserva invece ben si conserva fino a 6-8 anni dalla vendemmia.

### Processo Produttivo

L'Alezio proviene quasi per intero dalle uve del Negroamaro, a cui possono unirsi da sole o in modo congiunto le uve di Malvasia Nera di Lecce, Sangiovese e Montepulciano.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

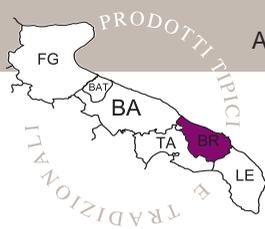
### Organismi Associativi

Consorzio di tutela del vino Doc Alezio – Alezio (Le)

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

L'Alezio è un vino da tutto pasto anche se predilige l'abbinamento con preparazioni complesse dai sapori decisi come bracioline alla barese o arrosti.

L'Alezio rosso va servito in calici per vini rossi di corpo ad una temperatura di 16-18°, mentre il rosato sprigiona al meglio i suoi sentori in calici ampi e aperti.



## BRINDISI DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 22 NOVEMBRE 1979

<b>Categoria del prodotto:</b>	VINI DOC
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	I COMUNI DI BRINDISI E MESAGNE (BR)

Il Brindisi ha una gradazione alcolica almeno di 12°. Si distingue nelle versioni "rosso" e "rosato". Invecchiato per almeno due anni e con una gradazione alcolica non inferiore ai 12,5°, il Brindisi può riportare nell'etichetta la qualificazione di "Rosso Riserva". Il rosso è di colore rosso rubino con riflessi arancioni se invecchiato; odore vinoso e persistente, sapore asciutto, tannico e vellutato con retrogusto amarognolo. Il rosato ha, invece, colore rosa tendente al cerasuolo tenue, odore armonioso e ugualmente intenso e fruttato con lievi sentori di mirtillo e lamponi; al palato si presenta armonioso, di corpo ben equilibrato, secco.



### Processo Produttivo

Il Brindisi Doc si ottiene per almeno il 70% da uve di Negroamaro; il restante 30% può essere composto da Malvasia nera di Brindisi, Sussumaniello, Montepulciano e Sangiovese da soli o congiuntamente; il Sangiovese però non può superare il 10%.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Brindisi rosso si accosta volentieri a pasta e fagioli, primi al ragù di carne, carni bianche lessate, formaggi stagionati; nel tipo "riserva": arrostiti, selvaggina, formaggi forti. Il rosato predilige l'abbinamento con antipasti, pesce in zuppa, pollo, coniglio, formaggi freschi, cozze al gratin e triglie al cartoccio.



## CACC'E MMITTE DI LUCERA DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 13 DICEMBRE 1975

**Categoria del prodotto:**

VINI DOC

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

I COMUNI DI LUCERA, TROIA E BICCARI (FG)



Il Cacc'e Mmitte di Lucera è preparato solo nel "rosso".

È di colore rosso rubino non molto intenso. Odore persistente, fruttato con percezioni di melograno e marasche.

All'esame gustativo si rivela caldo, secco e poco tannico.

Ha una gradazione non inferiore a 11,5°.

### Processo Produttivo

Il Cacc'e Mmitte di Lucera si ricava da vitigni di Uva di Troia (35-60%) con l'aggiunta di Sangiovese e Malvasia nera (25-35%) e, da sole o congiuntamente, di uve provenienti da vitigni di Trebbiano toscano, Malvasia del Chianti e Bombino bianco (per non più del 30%).

### Storia e tradizione

Alcuni studiosi ritengono che il vitigno principale di questa Doc, l'Uva di Troia, sia originario dell'Asia minore, in seguito introdotto in Puglia dagli antichi Greci. Secondo altri, invece, si tratta di un vitigno autoctono, tesi confermata dalla denominazione della vite, che trae origine da Troia, un piccolo comune in provincia di Foggia. Di certo si sa che è coltivato in questa zona sin dal X secolo. Esistono varie credenze anche sul particolare nome di questo vino; quella più diffusa è legata alla modalità di degustazione secondo la quale questo vino va versato nel bicchiere per berlo subito per poi riempirlo nuovamente.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi di Tutela

Consorzio di tutela del Vino Doc Cacc'e Mmitte di Lucera - Lucera (FG)

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Cacc'e Mmitte di Lucera ben si addice a primi a base di carne, pastasciutte pugliesi con ragù, insaccati e carni di ogni tipo.

Va servito in calici ampi per vini rossi giovani. Rivela tutte le sue qualità se bevuto entro 2-3 anni dalla vendemmia.



## CASTEL DEL MONTE DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 19 MAGGIO 1971

<b>Categoria del prodotto:</b>	VINI DOC
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	COMUNE DI MINERVINO MURGE E PARTE DEI COMUNI DI PALO DEL COLLE, ANDRIA CORATO, TRANI, RUVO DI PUGLIA, TERLIZZI, BITONTO, TORITTO E BINETTO (BA E BAT)

Il Castel del Monte comprende una varietà di vini molto ampia; ben 9 le preparazioni che spaziano dal Bianco al Rosso al Rosato, allo Chardonnay, al Sauvignon, al Pinot Bianco, Pinot Bianco da Pinot Nero, Pinot Nero, all'Aglianico Rosso e Rosato. Il bianco presenta colore paglierino, odore delicato e leggermente vinoso, sapore asciutto, fresco, gradazione alcolica minima 10,5°. Il rosso ha un colore variante dal rubino al granato, odore vinoso e gradevole, sapore asciutto, armonico e giustamente tannico. Gradazione alcolica non inferiore a 12°. Il rosato è di colore rosato con toni di rubino, all'olfatto risulta vinoso delicato e fruttato mentre al palato si scopre asciutto, armonico e gradevole. Gradazione alcolica minima 11°. Lo Chardonnay ha colore paglierino molto chiaro, all'olfatto è delicato e fruttato; al gusto è asciutto, pieno e armonico. Gradazione minima 10,5°. Il Sauvignon: ha colore paglierino, odore intenso e caratteristico, sapore asciutto e armonico. Gradazione alcolica minima 10,5°. Il Pinot bianco ha colore paglierino; odore delicato, fine e caratteristico; sapore armonico e asciutto; gradazione non inferiore a 10,5°. Il Pinot bianco da Pinot nero presenta colore paglierino chiaro, odore fresco e delicato; sapore asciutto, pieno e armonico e gradazione minima di 11°. Il Pinot nero presenta colore rubino di media intensità, all'olfatto è fine e gradevole, al gusto è asciutto, pieno ed armonico, gradazione alcolica non inferiore a 12°. L' aglianico rosso ha colore rosso rubino di diverse intensità, odore vinoso, delicato e caratteristico, sapore asciutto e armonico, gradazione alcolica di 12°. L' aglianico rosato presenta colore rosato di varia intensità, odore delicato e fragrante, sapore: asciutto, armonico e persistente, gradazione minima 11°.



### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Castel del Monte "Bianco" si abbina a piatti di pesce, asparagi, lampascioni, latticini freschi. Va servito a 10-12°; il "Rosso" a primi con condimenti a base di carne, arrostiti, formaggi dal sapore deciso; la varietà "Rosato" va servito ad una temperatura di 14-16° e ben si accosta con salumi dolci, minestre leggere, primi con verdure, carni bianche bollite, formaggi non molto stagionati. Lo Chardonnay, servito a 10°, enfatizza antipasti leggeri, frutti di mare, formaggi teneri. Il Sauvignon, invece, lega con frutti di mare, minestre leggere di verdura, passati di verdure, formaggi molto delicati; va servito ad una temperatura di 10°. Il "Pinot Bianco da Pinot Nero" va servito a 12° ed è ottimo con pesce magro, frutti di mare, formaggi teneri e delicati. Il "Pinot Nero", servito a 16°, ben si abbina a carni bianche, umidi leggeri, formaggi di media stagionatura delicati, frittate. "L'Aglianico Rosso" prevede come abbinamento gastronomico antipasti di insaccati, formaggi di media stagionatura, pasta con sughi a base di carne, arrostiti leggeri o bolliti, pollame e coniglio al forno; va servito a 16°. Infine "L'Aglianico Rosato" servito a 13-14° si consiglia con antipasti misti, zuppe di verdura, bolliti di carni bianche, umidi leggeri, zuppe di pesce aromatizzate al pomodoro, funghi arrostiti, formaggi teneri di sapore delicato.

### Processo Produttivo

Variegata è la composizione dei vitigni che concorrono alla formazione di questa Doc a seconda della tipologia prescelta: Pampanuto, Chardonnay e Bombino Bianco, Uva di Troia, Aglianico, Montepulciano Bombino nero, Sauvignon, Pinot bianco, Pinot nero.

### Storia e tradizione

Il nome di questo vino riecheggia il famoso castello federiciano a forma ottagonale e presente nel territorio di Andria.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Consorzio per la Tutela dei Vini Doc Castel del Monte - Corato (BA)



## COPERTINO DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 2 NOVEMBRE 1976

**Categoria del prodotto:**

VINI DOC

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

I COMUNI DI COPERTINO, CARMIANO, ARNESANO E MONTERONI ED IN PARTE I TERRITORI COMUNALI DI GALATINA E LEQUILE (LE).



Il Copertino è un vino presente nella tipologia rosso e rosato. Se invecchiato 2 anni e con una gradazione alcolica minima di 12,5° può fregiarsi dell'etichetta "Riserva". Il Copertino Rosso ha un colore rosso rubino di varia intensità con riflessi violacei se giovane altrimenti tendente all'arancio; il suo odore è persistente e vinoso, il sapore è asciutto, vellutato, sapido e generoso ed ha un retrogusto amarognolo. Gradazione non inferiore a 12°. All'esame visivo il Copertino Doc Rosato si presenta di colore rosa salmone tendente al cerasuolo con riflessi ramati. All'olfatto si rivela intenso e persistente, leggermente vinoso, fruttato con sentori di ciliegie e leggermente erbaceo. Di sapore secco, abbastanza caldo, quasi morbido, poco tannico, di corpo, abbastanza sapido ed equilibrato. Anch'esso deve avere gradazione minima di 12°.

### Processo Produttivo

Si ottiene principalmente dai vitigni Negroamaro, ma è ammessa anche il concorso di uve provenienti dai vitigni Malvasia nera di Brindisi, Malvasia nera di Lecce, Montepulciano nella misura massima del 30% e Sangiovese nella misura massima del 15%.

### Aziende di produzione

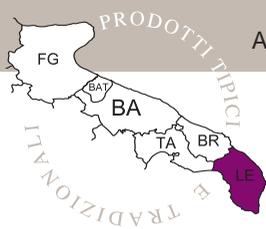
Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Consorzio di Tutela del Vino Doc Copertino c/o Cantina cooperativa S. Giuseppe di Copertino - Copertino (LE).

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Copertino Doc Rosato si abbina a salumi leggeri, spaghetti con le cozze al pomodoro, pesce in umido e magri, zuppe di verdura, funghi, mozzarelle, ricotta, formaggi freschi e teneri. Va consumato entro due anni dalla vendemmia. Il Copertino Doc Rosso invece va servito su minestre asciutte, carni lessate bianche, formaggi stagionati, risotti; il tipo "riserva" si abbina meglio su primi robusti, carni arrosto rosse, selvaggina. La tipologia Riserva predilige abbinamenti con primi più strutturati e carni rosse alla griglia, o magari formaggi ovinii stagionati.



## GALATINA DOC

RICONOSCIMENTO: D.D. 24 APRILE 1997

<b>Categoria del prodotto:</b>	VINI DOC
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	I COMUNI DI GALATINA, CUTROFIANO, ARADEO, NEVIANO, SECLÌ, SOGLIANO CAVOUR E COLLEPASSO (LE)

Il Galatina Doc si produce nella tipologia Rosso, Negroamaro, Chardonnay, Bianco e Rosato, entrambi anche nella tipologia frizzante. Il Galatina bianco è di colore di un leggero giallo paglierino con riflessi verdi; il suo odore è delicato e gradevolmente fruttato; il sapore è asciutto, vivace e caratteristico. La gradazione alcolica complessiva risulta di 11 gradi. Il Galatina Chardonnay è di colore paglierino, di odore delicato e gradevole, di sapore asciutto e consistente. La gradazione alcolica è di 11 gradi. Il Galatina rosato è di colore rosa tendente al cerasuolo delicato; il suo odore è leggermente vinoso, un po' persistente e fruttato. La gradazione alcolica complessiva è di 11,5 gradi. Il Galatina rosso ha un colore rosso rubino con riflessi rosso mattone se invecchiato. L'odore è vinoso e intenso, il sapore è pieno, asciutto, robusto, vellutato e caldo. La gradazione alcolica minima è di 12°. Il Galatina Negroamaro può avere la qualifica di "riserva" se risulta di almeno 12,5° ed è invecchiato per almeno due anni.



### Processo Produttivo

Il Galatina bianco è composto prevalentemente da Chardonnay (Min. 55%). La tipologia Chardonnay è data da uve del vitigno Chardonnay per almeno l'85%. Il Galatina rosso e Galatina rosato vengono preparati con uve di Negroamaro per almeno il 65%. Il Galatina Negroamaro è, per almeno l'85%, fatto da uve di vitigno Negroamaro.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Galatina Bianco lega bene con antipasti leggeri, spaghetti alla marinara, risotti delicati a base di pesce, minestre leggere di verdure e formaggi teneri. Il Galatina Chardonnay è un buon aperitivo sui frutti di mare e le minestre leggere e delicate a base di verdure. Il Rosato è consigliato su antipasti misti anche con salumi, pesce al forno con condimenti, carni bianche di sapore delicato, formaggi teneri. Il Rosso ben si addice ad abbinamenti con primi di pastasciutta, carni arrosto, pollame al forno e formaggi stagionati. Il Negroamaro va bene su primi a base di carne, carni al forno o arrostiti di carni, formaggi stagionati. Il tipo "riserva" va meglio con le carni rosse di sapore deciso e con la selvaggina.



## GIOIA DEL COLLE DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 2 NOVEMBRE 1976

**Categoria del prodotto:**

VINI DOC

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

I COMUNI DI COPERTINO, CARMIANO, ARNESANO E MONTERONI ED IN PARTE I TERRITORI COMUNALI DI GALATINA E LEQUILE (LE).



Il Gioia del Colle si produce nella versione Rosso, Bianco, Rosato, Primitivo e Aleatico dolce e Aleatico liquoroso dolce. Il Rosso ha un colore dal rubino al granato, un odore vinoso con sentori di prugne seche, secco caldo e fresco al tempo stesso al gusto, giustamente tannico, di corpo equilibrato, una gradazione minima di 11,5°. Il rosato è appena più leggero (minimo 11°) di colore rubino delicato e di sapore asciutto e fresco; il Bianco ha un colore paglierino chiaro e gradazione alcolica non inferiore a 10,5°, un profumo gradevole e fruttato ed un sapore fresco e asciutto. Il Primitivo è ottenuto solo da uve provenienti dal vitigno Primitivo, ha una gradazione minima di 14° ed un colore violaceo tendente all'arancio quando invecchia; il sapore è pieno ed armonico. L' Aleatico si suddivide a sua volta in dolce e liquoroso dolce.

### Processo Produttivo

Si ottiene principalmente dai vitigni Negroamaro, ma è ammessa anche il concorso di uve provenienti dai vitigni Malvasia nera di Brindisi, Malvasia nera di Lecce, Montepulciano nella misura massima del 30% e Sangiovese nella misura massima del 15%.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Consorzio di Tutela del Vino Doc Gioia del Colle - Gioia del Colle (BA).

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Copertino Doc Rosato si abbina a salumi leggeri, spaghetti con le cozze al pomodoro, pesce in umido e magri, zuppe di verdura, funghi, mozzarelle, ricotta, formaggi freschi e teneri. Va consumato entro due anni dalla vendemmia. Il Copertino Doc Rosso invece va servito su minestre asciutte, carni lessate bianche, formaggi stagionati, risotti; il tipo "riserva" si abbina meglio su primi robusti, carni arrosto rosse, selvaggina. La tipologia Riserva predilige abbinamenti con primi più strutturati e carni rosse alla griglia, o magari formaggi ovini stagionati.



## GRAVINA DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 4 GIUGNO 1983

<b>Categoria del prodotto:</b>	VINI DOC
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	I COMUNI DI GRAVINA IN PUGLIA E POGGIORSINI, E PARTE DEI COMUNI DI ALTAMURA E SPINAZZOLA, IN PROVINCIA DI BARI E BAT.

Il vino «Gravina» Doc esiste solo nella tipologia bianco.



### Processo Produttivo

Il Gravina Doc si ottiene dalle uve dei vitigni Malvasia del Chianti (40-65%); Greco di Tufo e Bianco d'Alessano (35-60%).

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Consorzio di Tutela del Vino Doc della Murgia Carsica - Gravina (BA)

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il tipo secco si accompagna bene con frutti di mare crudi, ostriche, crostacei, piatti a base di pesce, sia arrosto, minestre leggere in brodo, uova, mozzarelle e formaggi teneri e delicati; lo spumante è più consigliato come aperitivo.



## LEVERANO DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 15 SETTEMBRE 1979

**Categoria del prodotto:**

VINI DOC

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

IL COMUNE DI LEVERANO, COMPRESA LA FRAZIONE DEL MEDESIMO INTERCLUSA TRA I COMUNI DI ARNESANO E COPERTINO (LE)



### Processo Produttivo

Il rosso e il rosato vengono da uve da vitigno Negroamaro (65-100%), ma può utilizzare anche uve da vitigni Malvasia Nera di Lecce, Sangiovese, Montepulciano e Malvasia bianca, che, da soli o congiuntamente, non devono superare il 35% del totale, limitatamente al 10% per la Malvasia bianca. Il bianco viene da uve Malvasia bianca (65-100%) ma può esserci anche del Bombino bianco e Trebbiano toscano, da soli o congiuntamente, fino al 35%.

Il Leverano include diverse tipologie: Bianco, Bianco Passito, Bianco vendemmia tardiva, Rosso, Rosso Novello, Rosso Riserva, Rosato, Malvasia Bianca, Negroamaro Rosso e Rosato. Il rosso può portare la qualifica di "riserva" se invecchiato per almeno due anni e di almeno 12,5 gradi. All'esame visivo si presenta di color giallo paglierino piuttosto chiaro. Ha odore abbastanza intenso e poco persistente, fruttato, floreale con delicati sentori di mela, pesca e fiori bianchi. Il gusto è secco, morbido, abbastanza fresco, quasi sapido, debole di corpo e abbastanza equilibrato. La gradazione alcolica complessiva è di 11 gradi. Il Rosato ha colore rosato tendente al cerasuolo tenue, talvolta con lievi riflessi arancione. Il profumo è leggermente vinoso e fruttato quando è giovane, il sapore asciutto, fresco, armonico e gradevole. Gradazione alcolica totale è di almeno 11,5 gradi. La versione Rosso ha colore rosso rubino tendente al granato, con riflessi arancioni quando invecchiato. Il profumo è vinoso, gradevole, caratteristico e il sapore asciutto e armonico con delicato fondo amarognolo. La sua gradazione alcolica totale minima è di 12 gradi.

### Storia e tradizione

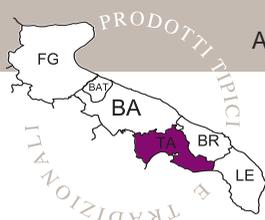
Il Leverano Doc prende il nome dalla città situata nel Salento meridionale, a sud-ovest di Lecce.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Leverano Bianco si beve con antipasti, minestre in brodo, spaghetti alla marinara, zuppe di pesce in bianco, uova, formaggi teneri. Il rosato è consigliato con antipasti, salumi, risotti leggeri, minestre e passati di verdura, primi leggeri, zuppe di pesce. Il rosso si unisce bene a primi piatti a base di carne, carni magre al forno, pollame in umido o al forno, arrosti di ovini, formaggi di mediamente stagionati.



## LIZZANO DOC

RICONOSCIMENTI: D.P.R. . 21 DICEMBRE 1988

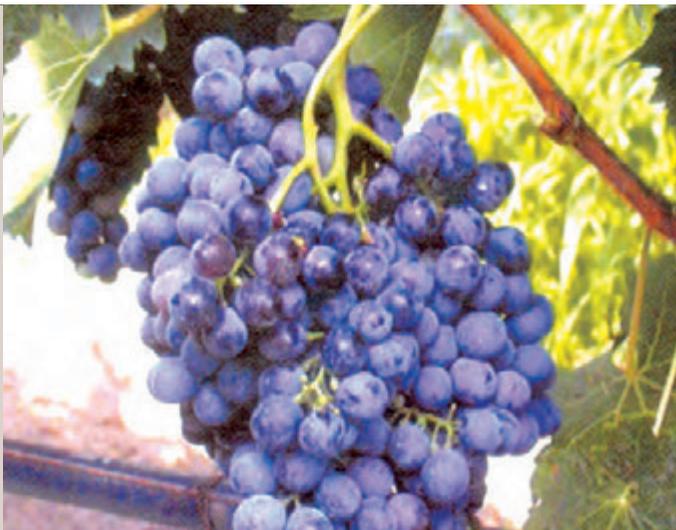
**Categoria del prodotto:**  
**Altre denominazioni:**  
**Area di origine del prodotto:**

VINI DOC

-

L'INTERO TERRITORIO DEI COMUNI DI LIZZANO E FAGGIANO  
E DUE ISOLE AMMINISTRATIVE IN PROVINCIA DI TARANTO  
(TA)

Il Lizzano si produce nelle tipologie Rosso, Rosato, Bianco, Negroamaro rosso, Negroamaro rosato e Malvasia nera. Il rosso ha un colore rosso che va dal rubino al granato, un odore vinoso ed un sapore asciutto ed armonico; ha una gradazione alcolica minima totale di 11,5°. Il Lizzano rosato ha un colore che tende al rubino delicato, un odore lievemente vinoso che è fruttato se giovane, il sapore è asciutto e fresco; la sua gradazione minima totale è di 11,5°. Il Lizzano bianco è di colore paglierino leggero, di odore delicato e un po' fruttato e di sapore asciutto, fresco ed armonico; la sua gradazione alcolica totale minima è di 10,5°. Il Negroamaro rosso è di colore rubino tendente al granato, di odore vinoso e di sapore asciutto ed armonico; la gradazione minima totale è di 12°. Il Negroamaro rosato ha un colore rosato tenue con riflessi porpora, un odore fragrante e un sapore asciutto e delicato; la gradazione totale minima è di 12°. Il Lizzano Malvasia nera ha un colore rosso pieno, un caratteristico aroma ed un sapore vellutato e appena aromatico; la sua gradazione minima totale è di 12°.



### Processo Produttivo

Il Lizzano Rosso e rosato è preparato con uve Negroamaro (60-80%) e da Sangiovese, Montepulciano, Bombino nero e Pinot nero da soli o congiuntamente, fino al 40%; può esservi anche la Malvasia nera di Brindisi o Lecce entro il 10% del totale. Il Lizzano Bianco proviene da Trebbiano toscano (40-60%) e Pinot e Chardonnay (per il 30% almeno); può concorrervi la Malvasia lunga bianca fino al 10% e Sauvignon e Bianco d'Alessano fino al 25%. Il Lizzano Negroamaro rosso o rosato deriva da uve di Negroamaro per almeno l'85% e possono concorrere la Malvasia nera di Brindisi o Lecce, Montepulciano, Sangiovese e Pinot nero da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%. Il Lizzano Malvasia nera contiene almeno l'85% di Malvasia nera di Brindisi e/o Lecce, ma possono esservi anche uve di Negroamaro, Montepulciano, Sangiovese e Pinot nero per il 15%, da soli o congiuntamente.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Lizzano rosso si accompagna a risotti a base di carne, ragù non molto consumati, carni lessate e arrostiti magri e formaggi a media stagionatura. Il Lizzano rosato va bevuto su antipasti, salumi, minestre in brodo, pesci alla griglia, zuppa di pesce, carni bianche. Il Lizzano bianco predilige antipasti a base di pesce, frutti di mare, minestre in brodo, brodetti e zuppe di pesce, uova, formaggi teneri. Il Negroamaro rosso va bene con risotti e pasta al ragù, carni lessate e arrostiti, formaggi medi. Il Negroamaro rosato preferisce antipasti, salumi, minestre in brodo, pesci alla griglia, carni bianche bollite o in umidi leggeri. Il Lizzano Malvasia nera ben accompagna primi piatti con sugheretti o condimenti a base di carne, cani ovine o pollame al forno, formaggi affumicati.



## LOCOROTONDO Doc

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 10 GIUGNO 1969

**Categoria del prodotto:**

VINI DOC

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

I COMUNI DI LOCOROTONDO (BA) E CISTERNINO ED IN PARTE IL TERRITORIO COMUNALE DI FASANO (BR)



Il Locorotondo Doc si produce nella tipologia Bianco e nella tipologia Spumante. All'esame visivo presenta colore verdolino o paglierino chiaro; l'odore è delicato, caratteristico, gradevole; al gusto presenta sapore asciutto e delicato. La gradazione alcolica minima è di 11°.

### Processo Produttivo

Alla sua produzione partecipano le uve provenienti dai vitigni Verdeca e Bianco d'Alessano, e in misura inferiore Fiano, Bombino, Malvasia Toscana.

### Storia e tradizione

Deve il suo nome all'omonimo comune situato nella Valle d'Itria, famosa per le sue bellezze paesaggistiche e per la forte presenza dei trulli, tipiche case dal tetto a forma conica.

### Aziende di produzione

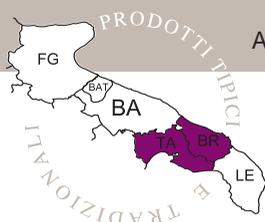
Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Consorzio Tutela e Valorizzazione Locorotondo Doc - Locorotondo (BA)

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Questo vino, tra i più promettenti vini bianchi pugliesi, si abbina bene a primi leggeri o portate a base di pesce, a formaggi teneri e delicati.



## PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 30 OTTOBRE 1974

<b>Categoria del prodotto:</b>	VINI DOC
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	MANDURIA, CAROTINO, MONTEPARANO, LEPORANO, PULSANO, FAGGIANO, ROCCAFORZATA, S. GIORGIO JONICO, S. MARZANO DI S. GIUSEPPE, FRAGAGNANO, LIZZANO, SAVA, TORRICELLA, MARUGGIO, AVETRANA, TALSANO E TARANTO (TA) E I COMUNI DI ERCHIE, ORIA E TORRE (BR)

Si produce il Primitivo di Manduria rosso, dolce naturale, liquoroso dolce naturale e liquoroso secco. Queste ultime tre tipologie necessitano di un periodo di invecchiamento minimo di due anni. Il rosso ha colore rosso tendente al violaceo, o all'arancione se invecchiato. All'olfatto presenta aroma leggero caratteristico; al palato risulta gradevole, pieno, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento. Il rosso ha gradazione minima di 14°C, mentre il dolce naturale di 16°C, il liquoroso secco di 18°C e il liquoroso dolce naturale di 17,5°C



### Processo Produttivo

Il Primitivo di Manduria è prodotto dall'omonimo vitigno.

### Storia e tradizione

Il nome di questo vino riprende il nome del vitigno da cui ha origine e richiama la precocità di maturazione delle sue uve.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria Doc  
- Manduria (TA)

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Primitivo di Manduria rosso è un vino da pasto che ben si abbina ad arrosti di carni rosse, grigliate di carni, pastasciutte al ragù, zuppe corpose e selvaggina, formaggi stagionati. Le tipologie dolce naturale, liquoroso dolce naturale e liquoroso secco sono invece vini da fine pasto, da preferire con dolci tipici pugliesi e vanno serviti in calici da dessert o comunque per vini passiti entro 7-8 anni dalla vendemmia.



## MARTINA FRANCA DOC

RICONOSCIMENTI: D.P.R. 10 GIUGNO 1969

**Categoria del prodotto:**

VINI DOC

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

I COMUNI DI MARTINA FRANCA E CRISTIANO (TA),  
ALBEROBELLO (BA) E PARTE DI CEGLIE  
MESSAPICA E OSTUNI (BR)



Vino bianco, prodotto anche nella versione spumante. Presenta colore verdolino o paglierino chiaro, odore vinoso, delicato, caratteristico, gradevole, sapore asciutto e delicato, gradazione minima 11°.

### Processo Produttivo

Il Martina Franca Doc si ottiene da uve Verdesca per il 50-65%, Bianco d'Alessano per il 35-50%, Fiano, Bombino Bianco e Malvasia Toscana per un massimo del 5%.

### Aziende di produzione

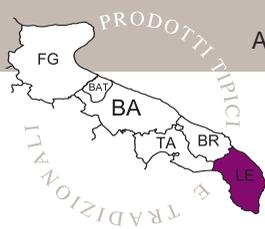
Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Consorzio di tutela del Vino DOC Martina Franca –  
Martina Franca (TA)

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Martina Franca Doc si abbina a preparazioni poco strutturate: insalate delicate di pesce di mare, antipasti di crostacei e frutti di mare, zuppa di cozze con olio d'oliva e aglio, piccoli pesci fritti, risotti e paste al sugo bianco di pesce, pesce bollito o al cartoccio, seppie in umido con verdure, frittate e latticini freschi.



## MATINO DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 19 MAGGIO 1971

<b>Categoria del prodotto:</b>	VINI DOC
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	COMUNE DI MATINO E PARTE DEI COMUNI DI PARABITA, ALEZIO, TAVIANO, CASARANO, MELISSANO, TUGLIE, GALLIPOLI (LE).

Il vino Matino DOC è ammesso nelle versioni rosso e rosato.

Il Matino rosato ha un colore rosa intenso che tende all'oro dopo il primo anno di invecchiamento; l'odore è appena vinoso, il sapore secco ed armonico. Ha una gradazione minima complessiva di 11,5°.



### Processo Produttivo

Il Matino DOC principalmente dalle uve provenienti dal Negroamaro (70-100%) ma vi possono concorrere anche le uve provenienti dai vitigni Malvasia Nera e Sangiovese (Max 30%).

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Consorzio di Tutela Vino Doc Matino c/o Cantina fra produttori agricoli vitivinicoli – Matino (LE)

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Matino Doc Rosato si abbina a preparazioni abbastanza strutturate, in particolare alici in tortiera, seppie cotte in padella con olio, aglio, vino bianco, pomodori sale e pepe, zuppe di pesce. spaghetti con le cozze, crostacei e molluschi, pesce al cartoccio, formaggi teneri. Va consumato entro due anni dalla vendemmia. La versione Rosso va degustata con salumi stagionati, primi piatti con sughi robusti di salsiccia, carni di maiale e agnello al forno o in umido, carni rosse alla griglia, formaggi vaccini stagionati.



## MOSCATO DI TRANI DOC

RICONOSCIMENTI: D.P.R. 11 SETTEMBRE 1974

**Categoria del prodotto:**

VINI DOC

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

TRANI, BISCEGLIE, RUVO, CORATO, ANDRIA, CANOSA, MINERVINO E PARTE DEI COMUNI DI CERIGNOLA, TRINITAPOLI, BARLETTA, TERLIZZI E BITONTO (BA E BAT).



E' un vino da dessert prodotto nelle versioni dolce e liquoroso. Il Moscato di Trani dolce ha gradazione alcolica minima di 12,5°. Il tipo liquoroso ha una gradazione non inferiore a 18° e va invecchiato almeno un anno. Il Moscato di Trani dolce all'esame visivo si mostra di colore giallo dorato; l'odore è intenso con aroma caratteristico; al palato si percepisce dolce, vellutato; il Moscato di Trani liquoroso ha colore giallo dorato, all'olfatto risulta di aroma intenso caratteristico; il sapore, invece, è alcolico, dolce, vellutato.

### Processo Produttivo

E' frutto delle uve del vitigno Malvasia Bianca (almeno 85%) a cui possono aggiungersi quelle di altri vitigni nella misura massima del 15%. È consentito un leggero appassimento delle uve sulla pianta o su stuoie.

### Aziende di produzione

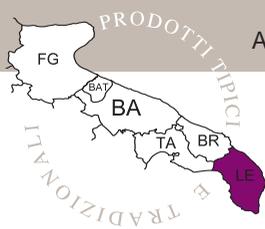
Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Consorzio di tutela del vino Doc Moscato di Trani – Trani (BAT)

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Ben si addice ad accompagnare dolci di pasta secca ma anche torte alla crema e al cioccolato. Va servito in coppe.



## NARDÒ DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 6 APRILE 1987

<b>Categoria del prodotto:</b>	VINI DOC
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	I COMUNI DI NARDÒ E PORTO CESAREO (LE)

Il Nardò Doc si produce nelle tipologie Rosso e Rosato. Il Nardò Doc Rosso ha colore rosso rubino più o meno intenso con lievi toni arancione se invecchiato. Il profumo è vinoso, intenso, il sapore armonico, poco amarognolo, vellutato e giustamente tannico. La gradazione alcolica minima per entrambi i vini è di 11,5°. Con gradazione alcolica minima di 12,5° e invecchiamento di due anni può portare in etichetta la qualificazione Riserva. All'esame visivo il Nardò Doc Rosato si presenta di colore rosa cerasuolo piuttosto tenue; l'odore è abbastanza intenso con profumo poco persistente, vinoso, fruttato, con sentori di more e lamponi. Al palato risulta secco, abbastanza caldo quasi morbido, poco tannico e abbastanza sapido, di corpo, equilibrato. La gradazione alcolica complessiva è di 11,5°.



### Processo Produttivo

Il Nardò Doc si ottiene principalmente dalle uve del Negroamaro (min. 80%) che gli conferiscono il retrogusto un po' amarognolo. Possono concorrere congiuntamente o separatamente anche le uve della Malvasia Nera di Brindisi, della Malvasia Nera di Lecce e del Montepulciano. Il loro apporto non può superare il 20% del totale.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Nardò Rosso si preferisce abbinarlo a pasta-sciutte e risotti al ragù, pasta e legumi, arrosti di carni bianche, formaggi medi; nel tipo "riserva" va bene per pasta al forno, arrosti di carni rosse, formaggi stagionati.

Il Nardò Rosato lega bene con salumi, primi piatti leggeri, minestre di verdure, frittiture, pollame in umidi leggeri, parmigiana di melanzana, formaggi teneri e medi.



## ORTA NOVA DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 26 APRILE 1984

**Categoria del prodotto:**

VINI DOC

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

I COMUNI DI ORTA NOVA E ORDONA E PARTE DEI COMUNI DI ASCOLI SATRIANO, CARAPELLE, FOGGIA E MANFREDONIA (FG)



L'Orta Nova Doc è ammesso solo in due preparazioni: rosso o rosato. Il "rosso" ha un colore che va dal rubino al granato, con riflessi arancio con l'invecchiamento; all'esame olfattivo presenta profumo vinoso e gradevole. Al gusto rivela sapore asciutto, armonico e giustamente tannico. Ha una gradazione complessiva minima di 12°. Il "rosato" ha un colore roseo di varia intensità, con odore vinoso ma meno deciso del rosso, il sapore asciutto, armonico e fresco nel caso di vino molto giovane; gradazione alcolica non inferiore a 11,5°.

### Processo Produttivo

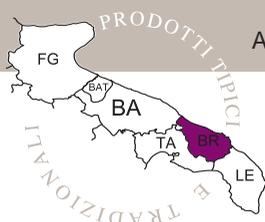
L'Orta Nova è ottenuto con uva Sangiovese, per almeno il 60%; il rimanente 40% può provenire da uve dei vitigni Uva di Troia, Montepulciano, Lambrusco Maestri e Trebbiano toscano, che possono concorrervi da sole o congiuntamente con la limitazione del 10% per Lambrusco Maestri e Trebbiano toscano.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

L'Orta Nova Doc Rosso si abbina a preparazioni abbastanza strutturate, come primi piatti con ragù di carne, grigliate di carni suine, maiale allo spiedo, carni in umido e carni rosse alla griglia. Va servito a una temperatura di 16-18°C in calici per vini rossi di corpo; si può consumare nell'arco dei tre anni successivi alla vendemmia. L'Orta Nova Doc Rosato va degustato con salumi piccanti, pollame e coniglio al forno o in umido, carni alla griglia, formaggi ovinii stagionati.



## OSTUNI DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 13 GENNAIO 1972

<b>Categoria del prodotto:</b>	VINI DOC
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	I COMUNI DI OSTUNI, CAROVIGNO, S. VITO DEI NORMANNI E S. MICHELE SALENTINO ED IN PARTE QUELLO DI LATIANO, CEGLIE MESSAPICA E BRINDISI (BR)

L'Ostuni Doc è ottenuto in due tipologie: il Bianco e l'Ottavianello, un vino rosato che prende il nome dal vitigno da cui viene prodotto. L'Ostuni bianco è di colore bianco paglierino, di odore vinoso con profumo delicato, di sapore asciutto, armonico e pulito; la sua gradazione alcolica totale minima è di 11°. L'Ostuni Ottavianello ha un colore che va dal cerasuolo al rubino chiaro, un odore vinoso e delicato e un sapore asciutto ed armonico. La sua gradazione alcolica complessiva minima è di 11,5°.



### Processo Produttivo

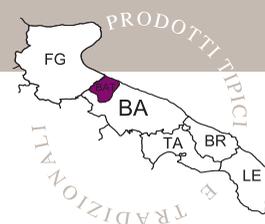
Il bianco è ottenuto da uve di vitigni Impigno (per il 50-85%) e Francavilla (per il 15-50%); possono concorrere uve di Bianco d'Alessano e Verdeca per non più del 10%, da sole o congiuntamente. L'Ottavianello, detto anche Ottavianello di Ostuni, viene da uve di vitigno Ottavianello (per l'85-100%) ma possono concorrervi anche uve da vitigni Negroamaro, Malvasia nera, Notar Domenico e Sussumariello che, da soli o congiuntamente, non devono superare il 15% del totale.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

L'Ostuni Doc Bianco va abbinato a preparazioni poco strutturate, come vermicelli al sugo di granchi, frittura di cozze, antipasti di pesce delicati e poco salsati, piccoli crostacei bolliti e conditi con maionese, latticini freschi. L'Ostuni Doc Ottavianello accompagna perfettamente antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne, supplì e arancini, carni di maiale e agnello alla griglia, formaggi ovini.



## ROSSO BARLETTA DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 10 GIUGNO 1977

**Categoria del prodotto:**

VINI DOC

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

DEI COMUNI DI BARLETTA, S. FERDINANDO DI PUGLIA E TRINITAPOLI ED IN PARTE DEI COMUNI DI ANDRIA E TRANI (BAT)



Il Rosso Barletta Doc è di colore rubino granato, tende ad assumere riflessi arancio con l'invecchiamento. Ha un odore vinoso molto caratteristico ed un sapore asciutto. Se il vino ha almeno due anni, di cui uno trascorso in botti di legno, sull'etichetta può fregiarsi della denominazione "invecchiato". La gradazione minima richiesta è di 12°.

### Processo Produttivo

Vino rosso ottenuto dalle uve del vitigno Uva di Troia. Possono partecipare alla sua composizione, per non più del 30%, anche uve dei vitigni Montepulciano, Sangiovese e Malbek che, da soli o congiuntamente. Il Malbek, nella composizione del Rosso Barletta, non può essere presente per più del 10%.

### Aziende di produzione

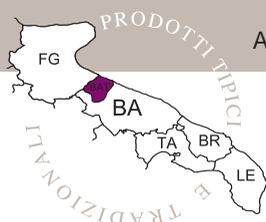
Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Consorzio di Tutela del Vino Doc Rosso Barletta Barletta (Bat)

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Rosso Barletta si accompagna bene a primi di pastasciutta al ragù, a primi di carne in genere, ad arrosti o a carni rosse in umido. Il tipo "invecchiato" è un vino indicato per carni di sapore più deciso, gli stufati e per la selvaggina. Va consumato entro due-cinque anni dalla vendemmia e anche più, nel caso dell'invecchiato.



## ROSSO CANOSA DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 24 FEBBRAIO 1979

<b>Categoria del prodotto:</b>	VINI DOC
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	IL COMUNE DI CANOSA DI PUGLIA (BAT).

E' un vino rosso preparato nella versione Rosso ed anche Riserva. Se lasciato invecchiare per almeno due anni, di cui uno in botti di legno, ed ha gradazione alcolica complessiva minima di 13° assume la dicitura Riserva. All'esame visivo il Rosso Canosa Doc si presenta di colore rosso rubino intenso e ha un profumo quasi intenso e abbastanza persistente, vinoso e fruttato; al gusto è secco, caldo, abbastanza morbido, poco fresco, giustamente tannico, abbastanza sapido e di corpo. La gradazione alcolica minima è di 12° per Rosso e di 13° per il Riserva.



### Processo Produttivo

Lo si ottiene dalle uve del vitigno Uva di Troia, presenti per almeno il 65%. Inoltre possono concorrere anche le uve provenienti dai vitigni Montepulciano, Sangiovese, presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 35%. La presenza nei vigneti del vitigno Sangiovese non dovrà superare il 15% del totale delle viti. È consentita inoltre la presenza nei vigneti di altri vitigni «raccomandati» fino ad un massimo del 5% del totale delle viti.

### Storia e tradizione

Prende il nome dalla città nella quale è prodotto. E' ammessa anche la denominazione Canusium, secondo l'etimologia classica.

### Organismi Associativi

Consorzio di tutela del vino Doc Rosso Canosa Canosa di Puglia (Bat)

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Si accompagna a pastasciutte, piatti a base di legumi, lasagne, grigliate di carni bianche, carni bianche bollite o in umido, salumi ed insaccati; nel tipo "riserva" è indicato per gli stufati, la selvaggina o i formaggi stagionati.



## ROSSO CERIGNOLA DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 26 GIUGNO 1974

**Categoria del prodotto:**

VINI DOC

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

I COMUNI DI CERIGNOLA, STORNARA E STORNARELLA; LE ISOLE AMMINISTRATIVE DEL COMUNE DI ASCOLI SATRIANO (FG).



Vino Rosso prodotto anche nella versione Riserva. Di colore rosso rubino piuttosto intenso il Rosso di Cerignola Doc tende al rosso mattone se invecchiato. All'olfatto rilascia un profumo abbastanza intenso e persistente, vinoso e fruttato; al palato rivela gusto secco, caldo, abbastanza morbido, giustamente tannico, sapido e di corpo. Gradazione alcolica 11,5°. Il rosso se invecchiato per almeno 2 anni in botti di legno e immesso al consumo con una gradazione alcolica non inferiore a 13° può portare in etichetta la sottomenzione Riserva.

### Processo Produttivo

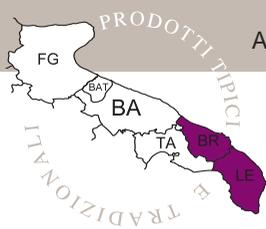
Il rosso Cerignola Doc si ottiene dalle uve dei vitigni Uva di Troia (almeno il 55%), Negroamaro (dal 15 al 30%), Sangiovese, Barbera, Montepulciano, Malbeck e Trebbiano toscano, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Prende il nome dall'omonimo paesino a nord della Puglia, nell'antica Daunia. Questo vino si apprezza al meglio se accompagna preparati strutturati e ben saporiti come selvaggina, carni rosse, sia in umido che arrostitite, e formaggi pecorini.



## SALICE SALENTINO DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 8 APRILE 1976

<b>Categoria del prodotto:</b>	VINI DOC
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	I COMUNI DI SALICE SALENTINO, VEGLIE E GUAGNANO (LE) E SAN PANCRAZIO SALENTINO E SANDONACI (BR) E PARTE DEI COMUNI DI CAMPI SALENTINA (LE) E CELLINO SAN MARCO (BR).

Sei i tipi previsti per il Salice Salentino Doc: rosso, rosato, bianco, Pinot bianco, Aleatico dolce e Aleatico liquoroso dolce. Il rosato e il Pinot bianco possono essere preparati anche nel tipo spumante. Il rosso, se viene invecchiato per almeno due anni con una gradazione alcolica minima di 12,5°, può portare la dicitura "riserva". Stessa dicitura può portare il tipo Aleatico e Aleatico liquoroso se è invecchiato per due anni.

Il rosso è di colore rosso di varia intensità con riflessi color mattone se sottoposto ad invecchiamento; ha un odore vinoso ed etereo, gradevole ed intenso; il suo sapore è pieno, asciutto, armonico ma vellutato. La gradazione alcolica totale minima è di 12°. Il rosato è di colore rosato tendente al cerasuolo chiaro; l'odore è leggermente persistente e vinoso; il sapore è di un vellutato asciutto, gradevolmente caratteristico e fruttato se giovane. La sua gradazione minima totale è di 11,5°. Il Salice Salentino bianco è di colore paglierino chiaro con riflessi verdolini; il suo odore è delicato e gradevolmente fruttato se giovane; il sapore è asciutto, vivace e frizzante. La gradazione alcolica totale minima è di 11°. Salice Salentino Pinot bianco è di un colore giallo paglierino chiaro; l'odore è gradevolmente fruttato, il sapore asciutto, vellutato e caratteristico. La gradazione alcolica minima totale è di 10,5°. Salice Salentino Aleatico e Aleatico liquoroso hanno un colore rosso granato più o meno intenso che assume riflessi arancio con l'invecchiamento; l'odore è delicato e profumato, il sapore è pieno, caldo e dolce (più dolce nel liquoroso). Il tipo dolce ha una gradazione minima di 15°, il tipo liquoroso di 18,5°.



### Processo Produttivo

Il Salice Salentino rosso e rosato è dato dall'80-100% di Negroamaro.

Il Salice Salentino bianco è frutto per il 70-100% delle uve Chardonnay.

Il Salice Salentino Pinot bianco, è ottenuto per l'85-100% dal Pinot nero.

Il Salice Salentino Aleatico e Aleatico liquoroso sono dati per l'85-100% di Aleatico.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Consorzio di tutela Vino Doc Salice Salentino c/o Cantina Viticoltori Associati - Veglie (LE)

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il rosso si accompagna a primi di pastasciutta, carni miste in umido o bollite, formaggi medi, nel tipo "riserva" va bene per arrostiti, grigliate di carne, formaggi stagionati. Il rosato si accosta bene a primi leggeri, fritti, salumi, formaggi a media stagionatura. Il Salice Salentino Bianco lega invece con antipasti leggeri, frutti di mare, molluschi, formaggi teneri. L'abbinamento gastronomico per il Salice Salentino Pinot Bianco prevede formaggi teneri, antipasti leggeri, verdure, brodetti leggeri, pesce magro. I vini Salice Salentino Aleatico e Aleatico liquoroso vanno degustati su dolci, a fine pasto, o come vini di intrattenimento.



## SAN SEVERO DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 19 APRILE 1968

**Categoria del prodotto:**

VINI DOC

**Altre denominazioni:**

-

**Area di origine del prodotto:**

I COMUNI DI SAN SEVERO, TORREMAGGIORE, SAN PAOLO DI CIVITATE E PARTE DEI COMUNI DI APRICENA, LUCERA, POGGIO IMPERIALE E LESINA (FG).



Il San Severo Doc è prodotto nelle versioni rosso, bianco e rosato. Il San Severo rosso o rosato ha il tipico colore rosso rubino che tende al mattone con l'invecchiamento. Ha un odore gradevolmente vinoso, un sapore sapido e asciutto. Risulta di almeno 11,50 gradi di alcol. Il San Severo bianco è di un colore bianco paglierino con odore leggermente vinoso e gradevole e sapore asciutto e fresco. Ha gradazione alcolica di 11°.

### Processo Produttivo

Il bianco si ottiene dalle uve del Bombino bianco (40-60%) e da quelle del Trebbiano toscano (40-60%). Possono concorrere alla produzione di questo vino anche le uve provenienti dai vitigni Malvasia bianca lunga (o del Chianti) e Verdeca per un massimo complessivo del 20%. Il vino «San Severo» rosso o rosato deve essere ottenuto dalle uve provenienti dal Montepulciano di Abruzzo (70-100%) e dal Sangiovese (fino al 30%).

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi Associativi

Consorzio di Tutela del vino Doc San Severo.

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il San Severo Rosso e Rosato ben si abbinano con primi di pastasciutta, risotti a base di carne, bolliti di carne e carni bianche, il rosso anche a formaggi stagionati e salumi piccanti. Il San Severo Bianco accompagna aperitivi, ortaggi, pesce magro, frutti di mare, lampascioni e latticini freschi.



## SQUINZANO DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 6 LUGLIO 1976

<b>Categoria del prodotto:</b>	VINI DOC
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	I COMUNI DI SAN PIETRO VERNOTICO (BR); SQUINZANO, TORCHIAROLO E NOVOLI E PARTE DEL TERRITORIO DEI COMUNI DI CAMPI SALENTINA, CELLINO SAN MARCO, TREPUIZZI, SURBO E LECCE (LE).

Il vino Squinzano Doc è prodotto nelle versioni rosso e rosato. Dal rosso si può ottenere anche la versione "Riserva" se è invecchiato per almeno 2 anni di 6 mesi in botti di legno e al consumo ha gradazione alcolica non inferiore a 13°. Lo Squinzano rosso è di un colore rubino più o meno intenso, di odore vinoso, caratteristico, etereo ed intenso e di sapore pieno, asciutto, robusto ma vellutato e armonico. La sua gradazione minima complessiva è di 12,5°. Lo Squinzano rosato ha un colore che va dal rosso rubino chiaro al cerasuolo, un odore vinoso un pò profumato e un sapore sapido, fine e vellutato. La sua gradazione minima complessiva è di 12,5° e va consumato entro 2 anni dalla vendemmia.



### Processo Produttivo

Si ottiene principalmente dalle uve del vitigno Negroamaro, ma vi possono concorrere anche quelle dei vitigni Malvasia nera di Brindisi, Malvasia nera di Lecce (fino ad un massimo del 30%) e Sangiovese (per non più del 15%).

### Storia e tradizione

Prende il nome dall'importante cittadina situata nel nord ovest leccese. A Squinzano la produzione dei vitigni che danno origine a questa Doc si producono da tempi lontani, durante i quali le tecniche di coltivazione si sono affinate per eccellere in quello che oggi è uno dei vini più apprezzati del Salento.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Al rosso si abbinano legumi, primi al ragù, carni arrosto e alla brace, nel tipo "riserva" va bene per stufati, selvaggina, formaggi e salumi piccanti. Il rosato preferisce abbinamenti con minestre, zuppe di pesce, frittate, formaggi delicati di media stagionatura.



## DAUNIA IGT

DECRETO MINISTERIALE DEL 12 SETTEMBRE 1995 - DECRETO MINISTERIALE DEL 20 LUGLIO 1996 (MODIFICHE)

<b>Categoria del prodotto:</b>	VINI IGT
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA PROVINCIA DI FOGGIA



Il Daunia Igt è prodotto nelle versioni:

- bianco (anche frizzante e passito);
- rosso (anche nelle tipologie frizzante, passito e novello);
- rosato (anche frizzante).

Al momento del consumo, il livello alcolico presente nei vini Daunia Igt deve essere:

- per il novello, per i rossi e i rosati almeno pari a 11°;
- per il bianco almeno 10,5°;
- per il passito si adotta la normativa vigente.

### Processo Produttivo

Sull'etichetta Daunia Igt è posta l'indicazione del vitigno che concorre alla sua produzione per almeno l'85%. Il Daunia Igt con dicitura «Lambrusco vinificato in bianco» o «Lambrusco bianco da uve nere» o «bianco da Lambrusco», è, invece, ottenuto per almeno l'85% dal vitigno Lambrusco Maestri.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## MURGIA IGT

DECRETO MINISTERIALE DEL 12 SETTEMBRE 1995 - DECRETO MINISTERIALE DEL 20 LUGLIO 1996 (MODIFICHE)

<b>Categoria del prodotto:</b>	VINI IGT
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA PROVINCIA DI BARI

Il Murgia Igt è ottenuto nelle tipologie:

- bianco, anche nelle tipologie frizzante e passito;
- rosso, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello;
- rosato, anche nella tipologia frizzante.

All'atto del consumo il rosso, il rosato e il novello devono avere gradazione alcolica minima pari a 11°, i bianchi 10,5° e i frizzanti 9,5°.



### Processo Produttivo

Il Murgia Igt con indicazione in etichetta di uno specifico vitigno, tra quelli ammessi, è dato dalle uve provenienti dal rispettivo vitigno per almeno l'85%.

Nell'etichetta del Murgia bianco può trovarsi menzione di uno dei seguenti vitigni:

Bianco d'Alessano, Bombino bianco, Chardonnay, Fiano, Garganega, Greco, Malvasia, Moscatello selvatico, Moscato bianco, Pampanuto, Pinot bianco, Sauvignon, Verdeca.

Per il Murgia Igt rosato, le specificazioni ammesse in etichetta riguardano:

Aglianico, Bombino nero, Pinot nero, Sangiovese, Uva di Troia.

L'etichetta del Murgia Igt rosso può riportare come sottomenzione:

Aglianico, Aleatico, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Lambrusco, Pinot nero, Primitivo, Sangiovese, Uva di Troia.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## PUGLIA IGT

DECRETO MINISTERIALE DEL 12 SETTEMBRE 1995 - DECRETO MINISTERIALE DEL 20 LUGLIO 1996 (MODIFICHE)

<b>Categoria del prodotto:</b>	VINI IGT
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LA REGIONE PUGLIA.



Il Puglia Igt è prodotto nelle versioni:

- bianco (anche nelle tipologie frizzante e passito);
- rosso (anche nelle tipologie frizzante, passito e novello);
- rosato (anche nella tipologia frizzante).

Differenti, per tipologia di vino, le gradazioni alcoliche minime da rispettare all'atto del consumo per il Puglia Igt:

- per il bianco è 10,0°;
- per il rosso 10,5°;
- per il rosato 10,0°;
- per il novello 11,0°;
- per il frizzante 9,5°.

### Processo Produttivo

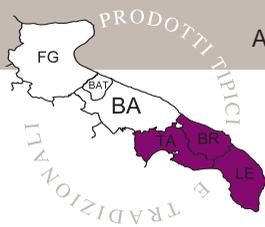
A ciascuna sottomenzione indicata in etichetta del Puglia Igt corrisponde il vitigno principale ed omonimo che ne ha offerto le uve (nel limite minimo dell'85%) per la produzione.

I vitigni che possono essere menzionati in etichetta sono:

Aglianico; Aleatico; Bianco di Alessano; Bombino bianco; Bombino nero; Cabernet; Cabernet Sauvignon; Chardonnay; Falanghina; Fiano; Greco; Lambrusco; Malvasia bianca; Malvasia nera; Moscatello selvatico; Moscato bianco; Negroamaro; Pampanuto; Pinot bianco; Pinot nero; Primitivo; Riesling; Sangiovese; Sauvignon; Trebbiano; Uva di Troia; Verdeca.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## SALENTO IGT

DECRETO MINISTERIALE DEL 12 SETTEMBRE 1995 - DECRETO MINISTERIALE DEL 20 LUGLIO 1996 (MODIFICHE)

<b>Categoria del prodotto:</b>	VINI IGT
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	LE PROVINCE DI BRINDISI, LECCE E TARANTO

Il Salento Igt può essere ottenuto nelle tipologie:

- bianco (anche frizzante e passito);
- rosso (anche frizzante, passito e novello);
- rosato (anche frizzante).

All'immissione al consumo, la gradazione alcolica del Salento Igt non può essere inferiore a:

- 10,5° per il bianco;
- 12,0° per il rosso;
- 11,5° per il rosato;
- 11,0° per il novello;
- per il passito vale la vigente normativa.



### Processo Produttivo

Il Salento Rosato è dato, per almeno il 70% dalle uve del vitigno Negroamaro.

Per il restante 30% possono concorrere uve dei vitigni raccomandati e autorizzati nell'area di produzione.

Se in etichetta è menzionato un vitigno specifico la sua partecipazione non può essere inferiore all'85%.

Il Salento rosato può fregiarsi in etichetta dell'indicazione Negroamaro.

Il Salento bianco ammette sottomenzione:

Bombino bianco, Chardonnay, Fiano, Garganega, Greco, Malvasia, Moscato, Pinot bianco, Sauvignon, Trebbiano, Verdeca, Vermentino.

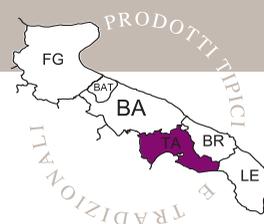
Per il Salento rosso è consentita la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Aleatico; Cabernet; Cabernet Sauvignon; Lambrusco; Malvasia; Negroamaro; Primitivo.

Per il Salento Rosato l'indicazione ammessa è riferita al vitigno Negroamaro.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicupuglia.it](http://www.tipicupuglia.it).



## TARANTINO IGT

DECRETO MINISTERIALE DEL 12 SETTEMBRE 1995

**Categoria del prodotto:** \_\_\_\_\_

VINI IGT

**Altre denominazioni:** \_\_\_\_\_

-

**Area di origine del prodotto:** \_\_\_\_\_

LA PROVINCIA DI TARANTO



Il Tarantino Igt può essere ottenuto nelle tipologie:

- bianco (anche frizzante e passito);
- rosso (anche frizzante, passito e novello);
- rosato (anche frizzante).

La gradazione alcolica minima deve essere pari a:

- 11,5° per il rosso;
- 11° per il rosato ed il novello;
- non inferiore a 10° per il bianco.

### Processo Produttivo

Per la produzione del Tarantino "Bianco" o "Rosso" concorrono le uve autorizzate con bacca di corrispondente colore.

Il Tarantino "Rosato" è ottenuto dalle uve autorizzate a bacca nera vinificate in rosato.

Il Tarantino Igt con sottomenzione di uno dei vitigni autorizzati e raccomandati è ottenuto per almeno l'85% dalle uve del vitigno indicato in etichetta.

La specificazione del vitigno Negroamaro e Malvasia nera è riservata ai mosti e ai vini ottenuti dalla vinificazione di detti vitigni nella seguente percentuale:

- 70-80% Negroamaro
- 30-20% Malvasia nera.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).



## VALLE D'ITRIA IGT

DECRETO DEL 12 SETTEMBRE 1995 - DECRETO DEL 20 LUGLIO 1996 (MODIFICHE)

<b>Categoria del prodotto:</b>	VINI IGT
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	I COMUNI DI ALBEROBELLO E LOCOROTONDO (BA); CEGLIE MESSAPICA, CISTERNINO, FASANO E OSTUNI (BR); CRISPIANO E MARTINA FRANCA (TA).

Il Valle d'Itria Igt può essere ottenuto nelle tipologie:

- bianco (anche frizzante e passito);
- rosso (anche frizzante, passito e novello);
- rosato (anche frizzante).

All'immissione al consumo il Valle d'Itria deve avere le seguenti gradazioni alcoliche:

- il bianco almeno il 10,5%;
- il rosso l'11,5%;
- il rosato e il novello l'11,0%;
- il passito secondo la vigente normativa.



### Processo Produttivo

Per la produzione del Valle d'Itria "Bianco", "Rosato" o "Rosso" concorrono le uve autorizzate con bacca di corrispondente colore.

Il Valle d'Itria con specificazione in etichetta di uno dei vitigni è ottenuto dal rispettivo vitigno per almeno l'85%.

Per il Valle d'Itria Bianco è possibile inserire in etichetta l'indicazione di uno dei seguenti vitigni: Bianco d'Alessano; Bombino bianco; Chardonnay; Fiano; Impigno; Malvasia; Moscatello selvatico; Moscato bianco; Pinot bianco; Sauvignon; Trebbiano, Verdeca.

Per il Valle d'Itria rosso, invece, è ammessa la specificazione: Aleatico; Cabernet; Cabernet Sauvignon; Malvasia nera; Negroamaro; Pinot nero; Primitivo; Sangiovese.

Per il Valle d'Itria rosato la specificazione in etichetta può riguardare uno dei seguenti vitigni: Cabernet; Malvasia nera; Negroamaro; Pinot; Primitivo; Sangiovese.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

## REGIONE PUGLIA

<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	amaro del gargano	
	2	ambrosia di arance	
	3	ambrosia di limone	
	4	arancino	
	5	latte di mandorla	
	6	limoncello	
	7	liquore di alloro	
	8	liquore di fico d'india	
	9	liquore di melograno	
	10	liquore di mirto	
	11	mirinello di Torremaggiore	
	12	nocino	
<i>carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	13	capocollo di martina franca	
	14	carne al fornello di Locorotondo, carn o furnid du Curdun	
	15	carne arrosto di laterza	
	16	carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio	
	17	carne podolica, bovino pugliese	
	18	cervellata	
	19	involtino bianco di trippa di locorotondo, gnumerèdde suffuchète du Curdünne	
	20	fegatini di laterza	
	21	lardo di faeto, rèj de faite	
	22	muschiska	
	23	prosciutto di faeto	
	24	pzzntell	
	25	salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia	
	26	salsiccia alla salentina, sardizza, sarsizza, satizza	
	27	salsiccia dell' appennino dauno	
	28	salsicciotti di laterza	
	29	sanguinaccio leccese, sangugnazzu	
	30	soppressata dell'appennino dauno	
	31	tocchetto	
	32	turcinelli	
	33	zampina	
	<i>condimenti</i>	34	sugo alla zia vittoria
	<i>formaggi</i>	35	burrata
36		cacio	
37		caciocavallo	
38		caciocavallo podolico dauno	
39		cacioricotta	
40		caprino	
41		giuncata	
42		manteca	
43		mozzarella o fior di latte	
44		pecorino	
45		pecorino di maglie	
46		pecorino foggiano	
47		scamorza	
48		scamorza di pecora	
49		vaccino	
<i>prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	50	albicocca di galatone, arnacocchia di galatone	

	51	arancia bionda del gargano
	52	arancio dolce del golfo di taranto
	53	asparagi sott'olio
	54	barattiere, cianciuffo, pagnottella, cocomerazzo
	55	batata dell'agro leccese, patata dolce, patata zuccherina, patàna, taràtufulu
	56	capperi del gargano, mattinata
	57	capperi in salamoia
	58	capperi sott'aceto
	59	caramelle di limone arancio
	60	carciofini sott'olio
	61	carciofo brindisino, catanese, violetto di sicilia, violetto di brindisi, locale di brindisi, brindisino
	62	carciofo di san ferdinando
	63	carota di zapponeta
	64	carota giallo - viola di tiggiano, pastanaca ti santu pati
	65	caruselle sott'aceto, infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, caruselle allu citu, finucchiu riestu
	66	cicerchia, fasul a gheng, cicercola, cece nero, ingrassamanzo, dente di vecchia, pisello quadrato
	67	ciliegie di puglia, cerase
	68	cima di rapa
	69	cipolla di acquaviva delle fonti
	70	cipolla di zapponeta
	71	concentrato secco di pomodoro
	72	conserva piccante di peperoni
	73	cotognata
	74	cotto di fico
	75	fagiolo dei monti dauni meridionali, fasùl
	76	farinella
	77	fava di zollino, cuccia
	78	fave fresche cotte in pignatta
	79	fichi secchi
	80	finocchio marino sott'aceto, ripili, critimi, salippici, erba di mare
	81	funghi spontanei secchi al sole
	82	funghi spontanei sott'olio
	83	fungo cardoncello, cardoncello (carduncjdd), fungo ferula (fong fery)
	84	lampascioni sott'olio
	85	lenticchia di altamura, lenticchia gialla di altamura, gigante di altamura
	86	mandorla di toritto, aminue
	87	marmellata di arancio e limone
	88	marmellata di fichi
	89	mela limoncella dei monti dauni meridionali, limoncella
	90	melanzane secche al sole
	91	melanzane sott'olio
	92	meloncella, spiuledhdhra, minunceddhra, cucumbarazzu, cummarazzu
	93	mostarda
	94	mostarda di uva e mele cotogne
	95	mùgnuli, spuriàtu, spuntature, càulu, pòeru
	96	olio extra vergine aromatizzato
	97	oliva da mensa, mele di bitetto, ualie dolci
	98	olive cazzate o schiacciate
	99	olive in salamoia
	100	olive verdi
	101	patata di zapponeta

	102	patata novella sieglinde di galatina, siglinda te galatina
	103	peperoni secchi al sole
	104	peperoni sott'olio
	105	pisello nano di zollino
	106	pisello riccio di sannicola
	107	pomodori secchi al sole
	108	pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	109	pomodoro da serbo giallo, pummitoro te 'mpisa giallu, pummitoru te prendula giallu
	110	salicornia sott'olio
	111	salsa di pomodoro
	112	uva da tavola
	113	vicia faba major ecotipo "fava di carpino"
	114	vincotto
	115	zucchine secche al sole
	116	zucchine sott'olio
<i>paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	117	africani
	118	biscotto di ceglie messapico
	119	bocca di dama
	120	buccunottu gallipolino
	121	calzoncelli
	122	calzone di ischitella
	123	cartellate
	124	cavatelli
	125	cuddhura, cuddhura cu l'oe, palomba, palummeddhra, panareddhra, puddhica cu l'oe
	126	cupeta, cupeta tosta
	127	dita d'apostoli, oi a nuvola, oi a nnèula, oi a nèmula, oi ncannulati
	128	dolcetto della sposa, dolcetto bianco
	129	dolci di pasta di mandorle (pasta reale)
	130	farrata di Manfredonia, a farréte
	131	focaccia a libro di Sammichele di Bari, fecazze a livre
	132	friselle di orzo e di grano
	133	fruttone, barchiglia
	134	fusilli
	135	grano dei morti
	136	intorchiate
	137	lagane
	138	lasagne arrotolate
	139	marzapane, biscotto tipico, pasta secca
	140	maccaruni
	141	mandorla riccia di francavilla fontana, cunfietti rizzi, mennuli rizze
	142	mandorlaccio
	143	mandorle atterrate
	144	mostaccioli
	145	mustazzueli 'nnasprati, mustazzòli 'nnasparati, mustazzùeli 'nnasprati, scagliòzzi, castagnole
	146	orecchiette
	147	ostie ripiene
	148	pane di ascoli satriano
	149	pane di grano duro
	150	pane di laterza
	151	pane di monte sant'angelo, pane di monte sant'angelo "li panett"

	152	pesce e agnello di pasta di mandorla
	153	pasta di grano bruciato
	154	pasticciotto
	155	pistofatru
	156	pettole
	157	pizza di grano d'india
	158	pizza sfoglia e scannatedda
	159	pizzelle
	160	purceddhruzzi, purciddhuzzi, purceddhi
	161	pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo
	162	ravioli con ricotta
	163	rustico leccese
	164	scaldatelli
	165	scarcelle
	166	semola battuta
	167	taralli
	168	taralli neri con vincotto
	169	troccoli
	170	zèppula salentina, zèppula, zeppola
<i>prodotti della gastronomia</i>	171	agnello al forno con patate alla leccese, auniceddhru allu furnu
	172	ciciri e trya, lasagne e ceci alla salentina, lajana e ciciri, làcana e ciceri, massa, massa e ciciri
	173	fave bianche e cicorie, fae e fogghie, fae janche e cicore, fae nette e foje, favi e fogghi, 'ncapriata
	174	galletto di Sant'Oronzo, iaddhruzzu te santu ronzu
	175	grano stumpato, ranu stumpatu
	176	melanzanata di Sant'Oronzo, meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	177	paparine 'nfucate, paparine ffucate, paparine cruffulate, paaprine fritte
	178	piselli a cecamariti, pisieddhri cu li muersi, muersi e pisieddhi
<i>preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	179	alici marinate
	180	cozze piccine allu riènu, cuzzeddhre allu riènu
	181	cozza tarantina, cozza gnure
	182	monacelle, munaceddhre'mpannate, munaceddhri'mpannati, monaceddhi 'mpannati, uddratieddhri, cozze munaceddhre alla ginuvese
	183	polpo alla pignatta, purpu a pignatta
	184	scapece gallipolina
	185	scapece di lesina
	186	zuppa di pesce alla gallipotana, suppa alla caddhripulina
<i>prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	187	ricotta
	188	ricotta forte
	189	ricotta marzotica leccese
	190	ricotta salata o marzotica

Spett.le

**MINISTERO POLITICHE AGRICOLE**

Direzione Generale per la qualità  
dei prodotti agroalimentari

Ufficio QPA III

Via XX Settembre

00100 ROMA

**REGIONE PUGLIA**

Area Politiche per lo Sviluppo Rurale

Ufficio Associazionismo e Alimentazione

Lungomare Nazario Sauro, 47

70121 Bari

**RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO AI SENSI DEL REG (CE) n. 510/06  
RELATIVO ALLE DOP E IGP**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ in qualità di rappresentante  
dell'associazione/consorzio \_\_\_\_\_

**INVIA**

la richiesta per il riconoscimento ai sensi del *Reg. (CE) N. 510/06* e del *DM 21 maggio 2007* relativo  
alla

DOP \_\_\_\_\_

IGP \_\_\_\_\_

## DATI SOGGETTO PROPONENTE

<b>ASSOCIAZIONE</b>		
P. IVA/CF:		
<b>Sede Legale</b>		
Via:		N°
Citta:	CAP:	Provincia:
Tel:	Fax:	E-mail:
Sito Web:		
numero di soci		
<b>Rappresentante legale</b>		
Nome:		Cognome:
CF:		Tel.:

## TIPOLOGIA DI PRODOTTO:

	ORTOFRUTTICOLO E CEREALI
	OLIO DI OLIVA
	CARNI
	PRODOTTI DI PANETTERIA
	FORMAGGI
	CARNI TRASFORMATE
	OLIO ESSENZIALE
	PESCI, MOLLUSCHI, CROSTACEI FRESCHI
	SPEZIE
	ACETI DIVERSI DA ACETI DI VINO
	Altro:

Quantità prodotte dai soci dell'associazione proponente: \_\_\_\_\_

Quantità prodotte nella zona delimitata: \_\_\_\_\_

**Totali produttori della denominazione presenti nel territorio delimitato:** \_\_\_\_\_

**DOCUMENTAZIONE ALLEGATA:**

1	Atto costitutivo e statuto dell'associazione	
2	Disciplinare di produzione	
3	Documento unico limitato ai seguenti elementi del disciplinare: la denominazione, la descrizione del prodotto, incluse eventualmente le norme specifiche applicabili al suo condizionamento e alla sua etichettatura, e la descrizione concisa della delimitazione della zona geografica, la descrizione del legame del prodotto con l'ambiente geografico o con l'origine geografica	
4	Relazione Tecnica dalla quale si evinca in maniera chiara il legame con il territorio	
5	Relazione Storica atta a comprovare la produzione per almeno venticinque anni del prodotto in questione	
6	Relazione Socio-Economica	
7	Cartografia in scala adeguata a consentire l'individuazione precisa della zona di produzione e dei suoi confini	
8	Ricevuta versamento del contributo destinato a coprire le spese	
9	Delibera assembleare dalla quale risulti la volontà dei produttori di presentare istanza per la registrazione della DOP o IGP qualora tale previsione non sia contenuta nell'atto costitutivo nello statuto	
10	Documentazione fotografica	
11	Formato elettronico della documentazione allegata – CD Rom	
12	Altro	

Luogo e Data \_\_\_\_\_

Timbro e Firma  
Il Legale Rappresentante

**Tutela dei Dati Personali**

In riferimento all' art. 13 del D.LGS. n. 196 del 30 giugno 2003 tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento di dati personali. I dati raccolti verranno utilizzati solo ai fini dell'invio di informazioni all'utente e per esigenze istruttorie relative al marchio.

Acconsento al trattamento dei dati personali

Luogo e Data \_\_\_\_\_

Timbro e Firma  
Il Legale Rappresentante

MODALITÀ DI ACCESSO AD UNA DOP/IGP  
“Olio Extravergine d’Oliva Terra D’Otranto - DOP”



# ***Modalità di accesso ad una DOP/IGP***

**MODALITÀ DI ACCESSO AD UNA DOP/IGP**  
**“Olio Extravergine d’Oliva Terra D’Otranto - DOP”**



**SOMMARIO**

1. MODALITÀ DI ACCESSO AD UNA DOP/IGP	3
2. IL PERCORSO CERTIFICATIVO DELLA DOP <b>“OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA TERRA DI BARI”</b>	4
3. ALLEGATO 1 - DOCUMENTI DA ALLEGARE AL MOD. 01 "RICHIESTA INSERIMENTO SISTEMA DI CONTROLLO"	6

MODALITÀ DI ACCESSO AD UNA DOP/IGP  
“Olio Extravergine d’Oliva Terra D’Otranto - DOP”



**1. MODALITÀ DI ACCESSO AD UNA DOP/IGP**

Tutte le Aziende operanti nella filiera produttiva di una denominazione riconosciuta a livello comunitario devono essere iscritte al sistema di certificazione dell’Organismo di Controllo autorizzato.

**Pertanto, chi intende intraprendere la produzione di una DOP/IGP deve, preventivamente, presentare l'apposita domanda di adesione al sistema di Certificazione DOP/IGP.**

L’iter di accesso prevede:

1. Presentazione presso l’OdC della Domanda di Accesso;
2. Valutazione (adeguatezza) dei requisiti della Domanda dall’OdC;
3. Programmazione e successivo compimento della prima Verifica Ispettiva per l’Accesso al Sistema Certificativo DOP da parte dell’OdC;
4. Rilascio all’Azienda del Verbale di Verifica Ispettiva contenente:

**In caso di esito positivo,**

attestazione di idoneità dell'azienda al Disciplinare di produzione della DOP a far data dal giorno indicato sul Verbale di Verifica dell’OdC;

**in caso di esito negativo,**

indicazione delle operazioni da intraprendere per il raggiungimento dell’idoneità.

**Solo in seguito all'esito positivo della Verifica di Accesso è possibile per l'azienda iniziare la produzione di DOP/IGP.**

MODALITÀ DI ACCESSO AD UNA DOP/IGP  
“Olio Extravergine d’Oliva Terra D’Otranto - DOP”



## 2. IL PERCORSO CERTIFICATIVO DELLA DOP “OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA TERRA DI BARI”

La Certificazione di Conformità della DOP “Olio Extravergine di Oliva Terra d’Otranto ” si articola secondo le seguenti fasi:

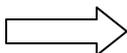
### I. FASE - ACCESSO AL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE DOP



I soggetti di filiera interessati (Olivicoltore, Frantoiano, Confezionatore, Intermediario) che intendono produrre olio extravergine di oliva “Terra d’Otranto” DOP, devono far pervenire la prima adesione al sistema dei controlli alla CCIAA Lecce entro e non oltre il **30 giugno** di ogni campagna olearia, attraverso il modulo mod. MDC2 “Adesione al sistema dei controlli in conformità per il riconoscimento della DOP Olio Extravergine di Oliva Terra d’Otranto - Olivicoltori” o i mod. MDC3/4/5 “Adesione al sistema dei controlli in conformità per il riconoscimento della DOP Olio Extravergine di Oliva Terra d’Otranto – Frantoiani/Confezionatori/Intermediari” debitamente compilati e firmati, corredato dei documenti specificati in allegato 1; l’adesione al sistema dei controlli deve essere rinnovata annualmente entro e non oltre il 30 giugno di ogni annata olearia.

La CCIAA verifica la rispondenza dei requisiti previsti per il riconoscimento dei richiedenti l’accesso secondo le modalità previste dal Piano di Controllo.

### II. FASE - ATTIVITÀ DI CONTROLLO



La C.C.I.A.A. di Lecce inserirà in appositi elenchi i soggetti che hanno prodotto richiesta di adesione al sistema dei controlli e, rispetto ai quali, ha verificato i requisiti preliminari di conformità al presente Piano dei Controlli.

La CCIAA di Lecce effettua, con proprio staff di ispettori, le verifiche presso tutti i soggetti della filiera produttiva, secondo quanto previsto dal "Piano di Controllo" e conformemente alle procedure ed istruzioni operative approvate dal MiPAF.

**MODALITÀ DI ACCESSO AD UNA DOP/IGP**  
**“Olio Extravergine d’Oliva Terra D’Otranto - DOP”**



## OBBLIGHI SPECIFICI OPERATORI

### 1. Olivicoltori

Entro 15 giorni dal termine per la presentazione delle adesioni al sistema dei controlli, la C.C.I.A.A. di Lecce predispose ed effettua il controllo sugli oliveti per la verifica delle dichiarazioni fornite con le adesioni stesse nell’Elenco terreni Otranto, allegato al modulo MDC3, e delle condizioni previste dal disciplinare:

- numero delle piante e composizione varietale espressa in percentuale prevista: Cellina di Nardo' e Ogliarola (localmente denominata Ogliarola Leccese o Salentina) per almeno il 60%. Possono, altresì, concorrere altre varietà in misura non superiore al 40%.
- sesti d’impianto, forme di allevamento e sistemi di potatura.

Gli oliveti che non hanno i requisiti previsti non vengono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la DOP “Terra d’Otranto”.

### 2. Frantoiani e Confezionatori

Entro 15 giorni dalla presentazione delle adesioni al sistema dei controlli, la C.C.I.A.A. di Lecce predispose ed effettua il controllo sugli impianti di molitura e confezionamento per verificare la corrispondenza dei dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli e le reali condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature a rispettare le prescrizioni del disciplinare.

## III. FASE - ISCRIZIONE OPERATORI NEGLI ELENCHI



In caso di esito positivo la CCIAA Lecce inserisce in appositi elenchi i soggetti che hanno fatto domanda di adesione al sistema dei controlli dei quali ha verificato i requisiti preliminari di conformità al disciplinare della DOP.

L’iscrizione viene comunicata dalla CCIAA di Lecce agli operatori entro 10 giorni dal termine previsto per la conclusione delle verifiche.

**MODALITÀ DI ACCESSO AD UNA DOP/IGP**  
**“Olio Extravergine d’Oliva Terra D’Otranto - DOP”**



**IV. FASE - EMISSIONE CERTIFICATO DI CONFORMITÀ**



Successivamente all’iscrizione nell'apposito Elenco delle aziende certificate la CCIAA dispone l'emissione del relativo Certificato di Conformità all’operatore ritenuto idoneo con attribuzione dello specifico numero di matricola.

Il Certificato di Conformità attesta che l’Olio extra vergine di oliva Terra d’Otranto e l'intero processo di produzione e trasformazione sono conformi al Disciplinare di produzione secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 510/2006.

Il Certificato può essere sospeso o revocato a seguito di specifiche mancanze da parte dei soggetti certificati o di uso improprio del certificato stesso.

**3. ALLEGATO 1 - DOCUMENTI DA ALLEGARE AL MOD. 01 "RICHIESTA INSERIMENTO SISTEMA DI CONTROLLO"**

**A1.1 Olivicoltori**

- Elenco terreni coltivati
- Foglio di mappa dei terreni olivati destinati alla produzione della DOP Terra d’Otranto;
- Documento di iscrizione alla CCIAA.

**A1.2 Frantoiano, Intermediario, Confezionatore**

- Documento di iscrizione alla CCIAA.
- Autorizzazione sanitaria;
- Pianta e descrizione degli impianti.

Spett.le  
**REGIONE PUGLIA**  
Area Politiche per lo Sviluppo Rurale  
Servizio Alimentazione  
Lungomare N. Sauro, 47  
70121 Bari

**MINISTERO POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI**  
Direzione Generale per lo sviluppo agroalimentare,  
la qualità e la tutela del consumatore  
Ufficio SACO XI  
Via XX Settembre n.20  
00187 ROMA

**DOMANDA DI PROTEZIONE DOP E IGP DEI VINI AI SENSI DEL REG. (CE) N. 479/08**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ in qualità di rappresentante  
dell'associazione/consorzio \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

il riconoscimento ai sensi del *Reg. (CE) N. 479/08* e del *DM 06 agosto 2009* relativo alla:

DOCG \_\_\_\_\_

DOP \_\_\_\_\_

IGP \_\_\_\_\_

**DATI SOGGETTO PROPONENTE**

<b>ASSOCIAZIONE e/o CONSORZIO</b>		
P. IVA:	CF:	
<b>Sede Legale</b>		
Via:	N°	
Città:	Provincia:	CAP:
Tel:	Fax:	E-mail:
Sito Web:		
numero di soci		
<b>Rappresentante legale</b>		
Nome:	Cognome:	
CF:	Cell:	

**TIPOLOGIA DI VINO PREVISTE E QUANTITA' PRODOTTE NELLA ZONA DELIMITATA:**

	Tipologia vino	Quantità prodotte

Quantità prodotte dai soci dell'associazione proponente: \_\_\_\_\_

Totali produttori della denominazione presenti nel territorio delimitato: \_\_\_\_\_

**DOCUMENTAZIONE ALLEGATA:**

1	Atto costitutivo e statuto dell'associazione	
2	Delibera assembleare dalla quale risulti la volontà dei produttori di presentare istanza per la protezione della Denominazione, qualora tale previsione non sia contenuta nell'atto costitutivo nello statuto	
3	Elenco sottoscritto dai viticoltori o verbale dell'assemblea degli associati che comprovi il requisito di rappresentatività	
4	Disciplinare di produzione	
5	Progetto di documento unico riepilogativo di cui all'art. 35, par. 1, lettera d) del Reg. (CE) n. 479/2008, redatto in conformità al modello di cui all'Allegato II del reg. (CE) n. 607/2009	
6	Relazione tecnica dalla quale si evinca in maniera chiara il legame con il territorio	
7	Relazione storica	
8	Relazione socio-economica	
9	Cartografia in scala adeguata a consentire l'individuazione precisa della zona di produzione e dei suoi confini	
10	Ricevuta del versamento della tassa destinata a coprire le spese a norma dell'art. 53 del reg. (CE) n. 479/2008	

Luogo e Data \_\_\_\_\_

Timbro e Firma  
Il Legale Rappresentante**Tutela dei Dati Personali**

In riferimento all' art. 13 del D.LGS. n. 196 del 30 giugno 2003 tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento di dati personali. I dati raccolti verranno utilizzati solo ai fini dell'invio di informazioni all'utente e per esigenze istruttorie relative al marchio.

Acconsento al trattamento dei dati personali

Luogo e Data \_\_\_\_\_

Timbro e Firma  
Il Legale Rappresentante

**DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DEI VINI DOP E IGP  
O DI PASSAGGIO ALLA DOCG DI UNA DOC AI SENSI DEL REG. (CE) N. 479/08**

Spett.le

**MINISTERO POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI**

Direzione Generale per lo sviluppo agroalimentare,  
la qualità e la tutela del consumatore

Ufficio SACO XI  
Via XX Settembre n.20  
00187 ROMA

**REGIONE PUGLIA**

Area Politiche per lo Sviluppo Rurale  
Servizio Alimentazione  
Lungomare N. Sauro, 47  
70121 Bari

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ in qualità di rappresentante del  
consorzio/associazione \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

la modifica del disciplinare, ai sensi del *Reg. (CE) N. 479/08* e del *DM 06 agosto 2009*, relativo  
alla DOP/IGP: \_\_\_\_\_

il passaggio alla DOCG della DOC: \_\_\_\_\_

## DATI SOGGETTO PROPONENTE

<b>ASSOCIAZIONE / CONSORZIO</b>		
P. IVA:	CF:	
<b>Sede Legale</b>		
Via:	N°	
Città:	Provincia:	CAP:
Tel:	Fax:	E-mail:
Sito Web:		
numero di soci		
<b>Rappresentante legale</b>		
Nome:	Cognome:	
CF:	Cell:	

## TIPOLOGIA DI VINO PREVISTE E QUANTITA' PRODOTTE NELLA ZONA DELIMITATA:

	Tipologia vino	Quantità prodotte

Quantità prodotte dai soci dell'associazione proponente: \_\_\_\_\_

Totali produttori della denominazione presenti nel territorio delimitato: \_\_\_\_\_

**DOCUMENTAZIONE ALLEGATA:**

1	Documento sinottico contenente le proposte di modifica relative all' articolato del disciplinare	
2	Documento riepilogativo delle modifiche proposte, redatto in conformità al modello di cui all' Allegato IV del reg. (CE) n. 607/2009.	
3 (*)	Elenco sottoscritto da almeno il cinquantuno per cento dei viticoltori e che rappresentino almeno il sessantasei per cento della superficie totale iscritta all' albo dei vigneti, oggetto di rivendicazione nell' ultimo biennio	
4 (**)	Elenco sottoscritto da un numero di produttori che rappresentino almeno il cinquantuno per cento della produzione imbottigliata nell' ultimo biennio	

(\*) Qualora la modifica del disciplinare riguardi la delimitazione della zona produzione delle uve.

(\*\*) Qualora la modifica del disciplinare riguardi la delimitazione della zona di imbottigliamento.

Luogo e Data \_\_\_\_\_

Timbro e Firma  
Il Legale Rappresentante

**Tutela dei Dati Personali**

In riferimento all' art. 13 del D.LGS. n. 196 del 30 giugno 2003 tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento di dati personali. I dati raccolti verranno utilizzati solo ai fini dell'invio di informazioni all'utente e per esigenze istruttorie relative al marchio.

Acconsento al trattamento dei dati personali

Luogo e Data \_\_\_\_\_

Timbro e Firma  
Il Legale Rappresentante

## **Elenco Organismi di Controllo attivi in Puglia:**

- 1. ABC - Fratelli Bartolomeo s.s.** - (Cod. Min. IT - ABC)  
(revoca temporanea in attesa accreditamento EN 45011)  
Via Roma, 45 - 70025 - Grumo Appula (BA)  
[abc.italia@libero.it](mailto:abc.italia@libero.it) <http://www.abcitalia.org>
- 2. ANCCP - Agenzia Nazionale Certificazione Componenti e Prodotti S.r.l.**  
- (Cod. Min. IT - ANC)  
Via Rombon, 11 - 20134 – Milano
- 3. Bioagricert S.r.l.** - (Cod. Min. IT - BAC)  
Via Mola 84 70018 - Rutigliano BA  
[bioagripuglia@bioagricert.it](mailto:bioagripuglia@bioagricert.it)
- 4. BIOS S.r.l.** - (Cod. Min. IT - BSI)  
Via Monte Grappa 37/C - 36063 - Marostica (VI)  
[info@certbios.it](mailto:info@certbios.it) <http://www.certbios.it/>
- 5. BIOZOO - S.r.l.** - (Cod. Min. IT - BZO)  
Via Chironi 9 07100 - Sassari (SS)  
<http://www.biozoo.org/> [info@biozoo.org](mailto:info@biozoo.org)
- 6. CCPB S.r.l.** - (Cod. Min. IT - CPB)  
Via Jacopo Barozzi, 8 - 40126 Bologna (BO)  
[ccpb@ccpb.it](mailto:ccpb@ccpb.it) <http://www.ccpb.it>
- 7. Certiquality S.r.l.** - (Cod. Min. IT - CTQ) (revoca temporanea in attesa accreditamento EN 45011)  
Via Gaetano Giardino, 4 20123 – Milano  
[certiquality@certiquality.it](mailto:certiquality@certiquality.it) <http://www.certiquality.it/>
- 8. CODEX S.r.l.** - (Cod. Min. IT - CDX)  
Via Orfanotrofo,1 – 73024 Maglie (LE)  
[codex@codexsrl.it](mailto:codex@codexsrl.it) <http://www.codexsrl.it/>
- 9. Suolo e Salute srl - Direzione Puglia** - (Cod. Min. IT - ASS)  
Via Giustino Fortunato, 33 – 71016 San Severo (FG)  
[puglia@suoloesalute.it](mailto:puglia@suoloesalute.it)
- 10. Ecocert Italia S.r.l.** - (Cod. Min. IT - ECO)  
Corso delle Provincie 60 - 95127 Catania CT  
[info@ecocertitalia.it](mailto:info@ecocertitalia.it) <http://www.ecocertitalia.it>

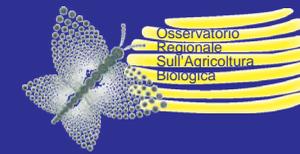
- 11. Ecosystem International Certificazioni S.r.l.** - (Cod. Min. IT - ECS)  
(revoca temporanea in attesa accreditamento EN 45011)  
Via Monte San Michele 49 - 73100 Lecce (LE)  
[info@ecosystem-srl.com](mailto:info@ecosystem-srl.com) <http://www.ecosystem-srl.com/>
- 12. ICEA - Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale** - (Cod. Min. IT - ICA)  
Via Ottavio Serena, 37 – 70126 BARI  
[icea@icea.info](mailto:icea@icea.info) <http://www.icea.info>
- 13. IMC - Istituto Mediterraneo di Certificazione S.r.l.** - (Cod. Min. IT - IMC)  
Via Martiri Belfiore, 3 - 70038 Terlizzi BA  
[imcert@imcert.it](mailto:imcert@imcert.it) <http://www.imcert.it>
- 14. Q.C. & I. - International Services s.a.s.** - (Cod. Min. IT - QCI)  
Via Sicilia, 86 71016 - San Severo (FG)  
[lettera@qci.it](mailto:lettera@qci.it) <http://www.qci.it>
- 15. Sidel S.p.a** - (Cod. Min. IT - SDL) (revoca temporanea in attesa accreditamento EN 45011)  
Via Larga, 34/2 - 40138 - BOLOGNA (BO)  
[sidel@sidelitalia.it](mailto:sidel@sidelitalia.it) <http://www.sidelitalia.it>



Regione Puglia  
Area Politiche  
per lo Sviluppo Rurale



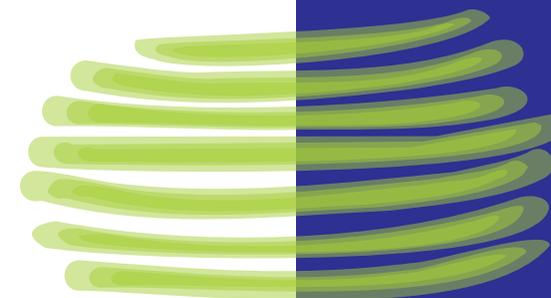
CIHEAM  
IAM BARI  
Istituto Agronomico  
Mediterraneo di Bari



Osservatorio  
Regionale  
Sull'Agricoltura  
Biologica

Osservatorio Regionale  
sull'Agricoltura Biologica

“Interventi per lo sviluppo dell'Agricoltura Biologica in Puglia”  
Divulgazione e Assistenza Tecnica agli Operatori Agricoli



Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica  
REGIONE PUGLIA  
Area Politiche per lo Sviluppo Agricolo

Lungomare N. Sauro, 45/47 - 70121 BARI  
Tel.: 080 5405231  
e-mail: [osservatoriobiopuglia@iamb.it](mailto:osservatoriobiopuglia@iamb.it)  
sito: [www.biologicopuglia.it](http://www.biologicopuglia.it)

Manuale applicativo delle normative di  
Agricoltura Biologica

Regolamento (CE) n. 834/2007  
Regolamento (CE) n. 889/2008



Regione Puglia  
Area Politiche  
per lo Sviluppo Rurale



**CIHEAM**  
IAM BARI  
Istituto Agronomico  
Mediterraneo di Bari



Osservatorio  
Regionale  
Sull'Agricoltura  
Biologica

## Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica

Programma Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Biologica in Puglia

“Interventi per lo sviluppo dell'Agricoltura Biologica in Puglia”  
Divulgazione e Assistenza Tecnica agli Operatori Agricoli

## Manuale applicativo delle normative di Agricoltura Biologica

**Regolamento (CE) n. 834/2007**  
**Regolamento (CE) n. 889/2008**



coordinato da: **Antonio Guario** – Regione Puglia - Area Politiche per lo Sviluppo Rurale - Osservatorio Fitosanitario Regionale - Bari

**Damiano Petruzzella** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

**Angelo Domenico Proscia** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

realizzato da: **Gianluigi Cardone** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

**Luigi Guarrera** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

## **INDICE**

<b>Prefazione</b>	<b>5</b>
<b>Presentazione</b>	<b>7</b>
<b>Introduzione</b>	<b>9</b>
<b>Cosa è la produzione biologica?</b>	<b>11</b>
<b>L'angolo del Produttore: Cosa deve fare l'imprenditore agricolo per produrre secondo il metodo biologico?</b>	<b>13</b>
<b>L'angolo del Trasformatore: Come si deve comportare il trasformatore nella filiera biologica?</b>	<b>25</b>
<b>L'angolo del Confezionatore: Come si deve comportare il confezionatore di prodotti bio freschi o trasformati? L'etichettatura del prodotto</b>	<b>27</b>
<b>L'angolo dell'Importatore e dell'Esportatore: Quali sono gli obblighi a cui attenersi?</b>	<b>37</b>
<b>L'angolo del Venditore: Cosa deve fare il venditore di prodotti bio?</b>	<b>39</b>
<b>Indirizzi utili</b>	<b>41</b>



## **PREFAZIONE**

Grazie alle acquisite dimensioni strutturali e alle sue potenzialità qualitative, il settore biologico pugliese vive oggi una fase di maturità, che pone la Puglia tra le più importanti realtà dello scenario nazionale ed internazionale, sia in termini di numero di operatori che di superficie coltivata. Il lavoro che ruota intorno al comparto dell'agricoltura biologica investe un processo tuttora in piena evoluzione che mira alla completa stabilizzazione del settore e che la Regione Puglia continua a sostenere con una serie di interventi mirati. Tra questi, val la pena di citare la Misura 214 "Pagamenti agro ambientali" del Piano di Sviluppo Rurale 2007-2013, in particolare l'Azione 1-"Agricoltura biologica" che prevede incentivi destinati alle imprese agroalimentari.

Proprio allo scopo di sostenere il consolidamento del settore, la Regione ha messo a punto il "PROGRAMMA REGIONALE SULL'AGRICOLTURA BIOLOGICA IN PUGLIA", nell'ambito del quale si inserisce il Progetto "Interventi per lo sviluppo dell'agricoltura biologica". Questo è il contesto all'interno del quale ha preso corpo l'"Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica", promosso dalla Regione e realizzato con il supporto tecnico dell'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, per l'elaborazione di analisi e studi utili alla crescita dell'agricoltura biologica pugliese.

L'obiettivo è quello di promuovere uno sviluppo armonico della "cultura del biologico" su tutto il territorio pugliese, puntando alla salvaguardia dell'ambiente, alla ottimizzazione delle conoscenze degli operatori agricoli e agro-alimentari sulle tecniche di coltivazione biologica e sugli aspetti normativi, alla sensibilizzazione dei cittadini, quali consumatori ma anche fruitori del "sistema biologico" e al miglioramento del sistema di gestione dei dati e dell'attività di vigilanza della Regione sugli operatori biologici, in conformità alle nuove norme comunitarie.

Tutto ciò nella convinzione che anche il biologico, e tutta la filiera ad esso connessa, possa contribuire al rilancio dell'Agricoltura, settore chiave del sistema economico pugliese.

**Dario Stefàno**  
*Assessore alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia*



## PRESENTAZIONE

I volumi di questa collana presentano i risultati ottenuti dal lavoro condotto dagli esperti dell'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, in stretta collaborazione con l'Ufficio Agricoltura Biologica della Regione Puglia, nell'ambito del Progetto denominato *"Interventi per lo sviluppo dell'agricoltura biologica in Puglia"*. Nato nel più ampio contesto del "Programma regionale per lo sviluppo dell'agricoltura biologica in Puglia", il Progetto ha l'obiettivo di migliorare le conoscenze normative e tecnico-scientifiche degli operatori del settore.

A seguito dell'attuazione della misura specifica "Divulgazione e assistenza tecnica agli operatori biologici", il Progetto ha lo scopo di supportare il settore dell'Agricoltura Biologica pugliese nel suo processo evolutivo, attraverso interventi che coinvolgono amministrazioni pubbliche, istituzioni scientifiche, operatori e consumatori, nonché sostenere l'Ufficio Regionale Agricoltura Biologica attraverso il rafforzamento dei servizi e la realizzazione di strumenti divulgativi tradizionali e innovativi.

In particolare con il Progetto si realizzeranno:

- pubblicazioni (*Manuale sull'applicazione delle normative sull'agricoltura biologica; Linee guida di produzione biologica sulle principali colture mediterranee: olivo, vite per uva da vino, vite per uva da tavola, grano duro, pomodoro; Mezzi tecnici in agricoltura biologica: Concimi, Ammendanti e Antiparassitari; Guida per i consumatori "Consumare biologico in Puglia"*);
- 5 sportelli informativi provinciali dedicati all'agricoltura biologica;
- un sito internet sull'agricoltura biologica ([www.biologicopuglia.it](http://www.biologicopuglia.it));
- un sistema telematico innovativo per la gestione delle notifiche aziendali on-line e per l'attività di vigilanza del settore.

Obiettivo ultimo, nonché auspicio del Progetto, è fare della Puglia un *"laboratorio di avanguardia sull'agricoltura biologica mediterranea"*, capace di trasmettere informazioni utili e preziose a coloro che operano già nel settore e a chi si affaccia al mondo dell'agricoltura biologica.

**Cosimo Lacirignola**

*Direttore Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari*



# INTRODUZIONE

Questa pubblicazione, indirizzata agli attori del settore del biologico in Puglia, rientra nelle attività di divulgazione ed informazione sulla legislazione vigente relativa al settore del biologico. L'agricoltura biologica è normata in particolare dai Reg. CE 834/2007 e del Reg. CE 889/2008, di cui soprattutto ci occuperemo, ma anche da altri Regolamenti, come il 967/2008 o il 1235/2008, il cui approfondimento può essere operato direttamente dagli interessati. Gli operatori agricoli e biologici, i decisori delle amministrazioni pubbliche e private, i soggetti operanti negli Organismi di Controllo possono con questa pubblicazione usufruire di un semplice e pratico manuale utile sia per un primo approccio al mondo del bio, sia per un rapido e facile aggiornamento. Non si vuole offrire un'esauriente e completa analisi di tutta la normativa, ma un quadro di sintesi delle nuove e più rilevanti regole del biologico.

Il Manuale è suddiviso per sezioni relative alla tipologia di destinatario a cui il documento è indirizzato, quindi per relativa area di interesse o di attività. E' indirizzato a:

- Produttori agricoli
- Trasformatori e confezionatori
- Importatori e esportatori
- Venditori

Al consumatore di prodotti biologici, che non rientra tra i destinatari di questo manuale, è invece dedicata, nell'ambito del progetto, una specifica brochure.

Nel redigere il presente manuale sono per lo più stati utilizzati direttamente i contenuti della legislazione europea o nazionale. Per un ulteriore approfondimento ed i testi completi si rimanda ai Regolamenti ed alle Leggi vigenti o in itinere citati, che si possono tutti trovare sul sito del SINAB, Sistema d'Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica, [www.sinab.it](http://www.sinab.it).

## COSA È LA PRODUZIONE BIOLOGICA?

Il nuovo Reg. CE 834/07, che costituisce l'ossatura del quadro legislativo in materia di produzioni con metodo biologico, la definisce così: **“La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basata sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. Il metodo di produzione biologico esplica pertanto una duplice funzione sociale, provvedendo da un lato a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici dei consumatori e, dall'altro, fornendo beni pubblici che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale”.**

L'agricoltura biologica è un sistema di gestione sostenibile per l'agricoltura che:

- a) rispetta i sistemi e i cicli naturali e mantenga e migliori la salute dei suoli, delle acque, delle piante e degli animali e l'equilibrio tra di essi;
- b) contribuisce a un alto livello di diversità biologica;
- c) assicura un impiego responsabile dell'energia e delle risorse naturali come l'acqua, il suolo, la materia organica e l'aria;
- d) rispetta criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e soddisfa, in particolare, le specifiche esigenze.

Le regole relative al funzionamento del sistema di controllo, le modalità di etichettatura e le regole per l'importazione di prodotti biologici da Paesi Terzi sono ben definite nella legislazione comunitaria vigente.

Al Reg. CE 834/07 è seguito un primo Regolamento di attuazione, l'889/08, che fornisce le norme tecniche ed i criteri di controllo per la produzione agricola, l'allevamento e le preparazioni alimentari. Un nuovo Regolamento attuativo, che definirà le norme tecniche per la produzione ed il controllo di nuove produzioni, quali l'acquacoltura o il vino, è previsto entro il 2009. Non ci si può comunque nascondere che, anche a causa dei continui aggiornamenti normativi, la legislazione sul biologico risulta essere piuttosto complessa: per tale ragione, le strutture presenti sul territorio, dalle istituzioni alle associazioni e ai tecnici di campo, potranno sempre dare molte informazioni utili ed aggiornate.

# L'ANGOLO DEL PRODUTTORE: COSA DEVE FARE L'IMPRENDITORE AGRICOLO PER PRODURRE SECONDO IL METODO BIOLOGICO?

## Cosa produrre?

Nel rispetto della legislazione comunitaria vigente in materia di agricoltura biologica, possono essere definiti come prodotti biologici quelli provenienti dall'agricoltura e dall'acquacoltura, ed in particolare:

- a) **prodotti agricoli vivi o non trasformati;**
- b) **prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;**
- c) **mangimi;**
- d) **materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.**

Anche i lieviti utilizzati come alimenti o come mangimi possono definirsi prodotti biologici.

**I prodotti della caccia e della pesca di animali selvatici non fanno invece parte della produzione biologica.**

## Come produrre?

Alla base della produzione biologica è posta una serie di principi specifici, tutti ugualmente importanti, da tenere bene in considerazione. Il bravo agricoltore bio deve:

- a) **Mantenere e potenziare la vita e la fertilità naturale del suolo, la stabilità del suolo e la sua biodiversità, prevenire e combattere la compattazione e l'erosione del suolo, e nutrire le piante soprattutto attraverso l'ecosistema del suolo;**

- b) **Ridurre** al minimo l'impiego di **risorse non rinnovabili** e di fattori di produzione di origine esterna;
- c) **Riciclare** i **rifiuti** e i **sottoprodotti** di origine vegetale e animale come fattori di produzione per le colture e l'allevamento;
- d) Tener conto dell'equilibrio ecologico locale o regionale quando si operano le scelte produttive;
- e) **Tutelare** la **salute** degli **animali** stimolando le difese immunologiche naturali degli animali, nonché la selezione di razze e varietà adatte e pratiche zootecniche;
- f) **Tutelare** la **salute** delle **piante** mediante misure profilattiche, quali la scelta di specie appropriate e di varietà resistenti ai parassiti e alle malattie vegetali, appropriate rotazioni delle colture, metodi meccanici e fisici e protezione dei nemici naturali dei parassiti;
- g) Praticare una produzione animale adatta al sito e legata alla terra;
- h) **Mantenere** un elevato livello di **benessere** degli **animali** rispettando le esigenze specifiche delle specie;
- i) Utilizzare per la produzione animale biologica animali allevati sin dalla nascita in aziende biologiche;
- j) **Scegliere** le **razze** tenendo conto della capacità di **adattamento** alle condizioni locali, della vitalità e della **resistenza** alle malattie o ai problemi sanitari;
- k) Somministrare agli animali **mangimi biologici** composti di ingredienti provenienti dall'agricoltura biologica e di sostanze naturali di origine non agricola;

- l) Ricorrere a **pratiche zootecniche** che rafforzano il sistema immunitario e stimolano le difese naturali contro le malattie, incluso in particolare l'esercizio fisico regolare e l'accesso a spazi all'aria aperta e ai pascoli se del caso;
- m) Non praticare l'allevamento di animali poliploidi artificialmente indotti, quindi mutati, come alcuni pesci e rettili;
- n) Mantenere per la produzione da **acquacoltura** la **biodiversità** degli **ecosistemi acquatici naturali**, la salute dell'ambiente acquatico nel tempo e la qualità degli ecosistemi acquatici e terrestri circostanti;
- o) Somministrare agli organismi acquatici mangime proveniente dallo **sfruttamento sostenibile** della **pesca** (ai sensi del Reg. CE 2371/02) o mangime biologico composto di ingredienti provenienti dall'agricoltura biologica e di sostanze naturali di origine non agricola.

### Tutta o parte dell'azienda?

L'intera azienda agricola deve essere gestita seguendo i requisiti propri della produzione biologica. Tuttavia, un'azienda può essere suddivisa in unità "ben distinte" o siti di produzione di acquacoltura non tutti in regime di produzione biologica. Per quanto riguarda gli animali, ciò si applica a specie distinte. Per quanto riguarda l'acquacoltura, si può applicare alle stesse specie purché ci sia un'adeguata separazione tra i siti di produzione. Per quanto infine riguarda le coltivazioni, ciò si applica a varietà distinte facilmente distinguibili. Qualora non tutte le unità di un'azienda siano dedite alla produzione biologica, l'operatore mantiene la terra, gli animali e i prodotti utilizzati per le unità biologiche, od ottenuti da tali unità, ben separati da quelli utilizzati per le unità non biologiche

od ottenuti da tali unità. La separazione deve essere debitamente documentata.

## Come convertire l'azienda?

**La conversione dall'agricoltura convenzionale all'agricoltura biologica richiede un certo periodo di adattamento di tutti i mezzi utilizzati.** A seconda dei diversi settori di produzione, e tenendo presenti le produzioni agricole precedenti, viene definita la durata del periodo di conversione. Le norme per chi entra nel biologico sono precise: specifici periodi di conversione sono definiti a seconda dei diversi settori di produzione ed in funzione della produzione agricola precedente. Elenchiamo le norme da applicarsi alle aziende agricole che iniziano la produzione biologica:

- 1) il periodo di conversione ha inizio non prima della data in cui l'operatore ha notificato la sua attività alle autorità competenti e sottoposte la sua azienda al sistema di controllo;
- 2) durante il periodo di conversione si applicano tutte le misure stabilite dal Regolamento;
- 3) il periodo di conversione negli appezzamenti è previsto della durata di almeno due anni prima della semina o, nel caso di pascoli o prati permanenti, di almeno due anni prima della loro utilizzazione come foraggio biologico o ancora, nel caso delle colture perenni, diverse dai foraggi, di almeno tre anni prima del primo raccolto di prodotti biologici. E' possibile ottenere una riduzione del periodo di conversione se prima della data di notifica sono documentabili situazioni conformi a quanto previsto nell'agricoltura biologica;
- 4) in un'azienda o unità, in parte in regime di produzione biologica e in parte in conversione biologica, l'operatore deve tenere separati sia i vegetali, prodotti in azienda, che gli attrezzi e i depositi e le attività ottenuti biologicamente da quelli ottenuti in conversione; gli animali sono tenuti separati o sono facilmente separabili, e la separazione deve essere debitamente documentata;

5) gli animali e i prodotti di origine animale prodotti durante il periodo di conversione non possono essere commercializzati e pubblicizzati come biologici.

### **Come aderire al sistema di controllo e quali sono le modalità di controllo?**

**Prima di immettere prodotti sul mercato come biologici o come “in conversione al biologico”, gli operatori** che producono, preparano, immagazzinano, (o importano da un Paese Terzo) prodotti, o che immettono questi prodotti sul mercato, **devono notificare la loro attività alle autorità competenti** dello Stato membro in cui l’attività stessa è esercitata, e **devono assoggettare la loro impresa al sistema di controllo**. La stessa cosa si applica anche agli esportatori che esportano prodotti ottenuti nel rispetto delle regole di produzione stabilite nella legislazione comunitaria vigente.

Anche l’operatore che subappalti a terzi una delle attività è soggetto agli stessi requisiti, e le attività subappaltate sono soggette al sistema di controllo (è il caso della Grande Distribuzione (GDO) che usa il proprio marchio sui prodotti acquistati da Terzi).

Assieme alle misure da prendere in caso di irregolarità o infrazioni, la legislazione indica le modalità delle attività di controllo. Ne sono indicati i requisiti minimi e gli impegni che devono essere presi dall’operatore, le modalità delle visite di ispezione e i documenti contabili che l’operatore deve predisporre ai fini del controllo e certificazione. Vengono inoltre forniti requisiti di controllo specifici per i vegetali e i prodotti ottenuti dalla produzione agricola o dalla raccolta spontanea e per gli animali e i prodotti animali, per le unità addette alla preparazione di prodotti vegetali ed animali e di alimenti contenenti prodotti vegetali ed animali, per l’importazione

da Paesi Terzi di questi ultimi prodotti, inclusi i mangimi e le materie prime per gli stessi.

## Quali sono le norme di produzione?

### □ Quali norme per la produzione vegetale?

Eccole qui di seguito elencate:

- a) La produzione biologica di prodotti vegetali deve impiegare tecniche di lavorazione del terreno e pratiche colturali atte a **salvaguardare o ad aumentare il contenuto di materia organica del suolo**, ad **accrescere la stabilità del suolo** e la sua **biodiversità**, nonché a prevenire la compattazione e l'erosione del suolo;
- b) La **fertilità** e l'attività biologica del suolo vengono mantenute e potenziate **mediante la rotazione pluriennale delle colture**, comprese leguminose e altre colture da sovescio, e la **concimazione con concime naturale** di origine animale o con materia organica, preferibilmente compostati, di produzione biologica;
- c) È **consentito** l'uso di **preparati biodinamici**;
- d) L'uso di **concimi e ammendanti** è ammesso **solo se** tali prodotti sono stati **autorizzati** per essere impiegati nella produzione biologica e se elencati nell'allegato I del Reg. CE 889/08;
- e) **Non è consentito** l'uso di **concimi minerali azotati**;
- f) Tutte le tecniche di produzione vegetale devono evitare o **limitare** al minimo l'**inquinamento dell'ambiente**;
- g) La **prevenzione** dei danni provocati **da avversità parassitarie e infestanti** è ottenuta principalmente attraverso la protezione e l'introduzione di nemici naturali, la scelta di specie e di varietà resistenti, la rotazione delle colture, le tecniche agronomiche e i processi termici;
- h) In caso di determinazione di grave rischio per una coltura, l'**uso di prodotti fitosanitari** è ammesso **solo se** tali prodotti

sono stati **autorizzati** per essere impiegati nella produzione biologica, e se elencati nell'allegato II del Reg. CE 889/07. Comunque, l'uso dei prodotti fitosanitari deve essere utilizzato evitando conseguenze nocive all'ambiente, all'uomo e agli animali per il rischio dei residui sui prodotti. Gli operatori conservano i documenti giustificativi che attestano la necessità di ricorrere a tali prodotti;

- i) Per la produzione di prodotti diversi dalle sementi e dai materiali di propagazione vegetativa sono **utilizzati** soltanto **sementi e materiali di moltiplicazione vegetativa prodotti biologicamente**;
- j) I **prodotti per la pulizia e la disinfezione** nella produzione vegetale sono utilizzati **solo se** sono stati **autorizzati** per l'uso nella produzione biologica e se elencati nell'allegato VII del Reg. CE 889/08.

La **raccolta di vegetali selvatici** e delle loro parti, che crescono naturalmente nelle aree naturali, nelle foreste e nelle aree agricole, è considerata metodo di produzione biologica **a condizione che queste aree non abbiano subito trattamenti con prodotti diversi da quelli autorizzati** per essere impiegati nella produzione biologica, per un periodo di almeno tre anni precedente la raccolta, e che la raccolta non comprometta l'equilibrio dell'habitat naturale e la conservazione delle specie nella zona di raccolta.

**Le produzioni idroponiche sono vietate.**

#### **Quali norme per la produzione animale?**

Se scegliamo di dedicarci all'allevamento zootecnico bio, dobbiamo seguire altre regole specifiche. Si tratta di norme che si riferiscono all'origine degli animali, alle pratiche zootecniche, alla riproduzione, all'alimentazione, alla prevenzione e cura delle malattie, alla pulizia ed alla disinfezione.

Riguardo all'origine degli animali, esiste la possibilità, a specifiche condizioni, che possano essere introdotti in un'azienda biologica animali allevati non biologicamente. A tale scopo vengono fornite indicazioni sul periodo di conversione, mentre assieme alle pratiche zootecniche vengono anche indicate le condizioni della stabulazione, che devono garantire la soddisfazione delle esigenze fisiologiche, etologiche e di sviluppo degli animali, il numero di animali, la loro separazione da altri allevati non biologicamente. Altre indicazioni riguardano l'apicoltura.

Diamo un'occhiata ai dettagli:

- 1) Nel contesto della riproduzione, mentre è consentita l'inseminazione artificiale, sono vietate pratiche quali la clonazione e il trasferimento di embrioni;
- 2) Il bestiame deve essere alimentato con erba, foraggio e mangimi ottenuti conformemente alle norme dell'agricoltura biologica, provenienti di preferenza dall'azienda dell'allevatore e adeguati ai bisogni fisiologici degli animali. Inoltre, per poter sopperire alle esigenze nutrizionali di base degli animali, è permesso ricorrere ad alcuni minerali, oligoelementi e vitamine, impiegati in condizioni ben precise. Bisogna comunque favorire l'accesso al pascolo;
- 3) La prevenzione delle malattie è realizzata mediante la selezione delle razze e dei ceppi, le pratiche zootecniche, la somministrazione di mangimi di qualità, l'esercizio, un'adeguata densità degli animali e idonee condizioni di stabulazione e d'igiene. Per il trattamento delle malattie deve essere utilizzata la medicina omeopatica, con alcune specifiche eccezioni - solo se strettamente necessario - per l'uso di prodotti allopatici ottenuti per sintesi chimica;
- 4) Riguardo alla pulizia e alla disinfezione, i relativi prodotti sono utilizzati nei locali di stabulazione e negli impianti solo se autorizzati per l'uso nella produzione biologica ed elencati nell'allegato VII del Reg. CE 889/08.

Ricordiamo che non è possibile produrre animali «senza terra», e che la scelta delle razze da utilizzare deve tener conto delle relative capacità di adattamento alle condizioni locali, della loro vitalità e della loro resistenza alle malattie.

Vengono esclusi i metodi di allevamento intensivo, ed è indicato il numero massimo di animali per ettaro, un limite che deve tener conto del contenuto di azoto del letame.

### ❑ Quali norme di produzione per animali d'acquacoltura e per il vino?

Nonostante il Reg. CE 834/07 detti delle norme per il settore riguardanti sia l'origine degli animali, sia le pratiche zootecniche e riproduttive, sia l'alimentazione, la prevenzione e cura delle malattie, i **prodotti dell'acquacoltura sono ancora esclusi dal campo di applicazione. Stesso discorso** riguarda le **alghe marine**, gli **animali da allevamento di specie particolari** (es.: avicunicoli) e i **lieviti** utilizzati come alimenti o mangimi. In attesa della definizione e pubblicazione di norme attuative specifiche, tutti questi prodotti potranno essere certificati prendendo come riferimento leggi nazionali (in Italia, come dicevamo, una è in via di definizione) o disciplinari volontari approvati dallo Stato membro e nel rispetto dei principi enunciati dai Regolamenti comunitari. Anche il vino si trova nelle stesse condizioni: per ora **si può produrre indicando in etichetta "vino ottenuto da uve biologiche"**, e solo quando saranno definiti i requisiti per il processo di vinificazione (anch'essi sono in fase di definizione) sarà possibile scrivere in etichetta "Vino Biologico".

## Cosa è una banca dati per le sementi?

Il reperimento di sementi biologiche è uno dei problemi più sentiti da parte dei produttori biologici. Per ovviare alla loro possibile scarsità il Reg. CE 889/08 dà indicazioni sulla costituzione, in ciascuno Stato membro, di **una banca dati informatizzata nella quale si possono trovare le varietà di sementi o tuberi-seme di patate ottenuti con il metodo di produzione biologica e disponibili sul proprio territorio**. Vengono anche indicati i requisiti per la registrazione di queste varietà. Le informazioni contenute nella banca dati sono **rese disponibili via Internet**, gratuitamente, agli utilizzatori e al pubblico. Per numerose specie non esiste tuttavia allo stato attuale una quantità sufficiente di sementi e materiali di propagazione vegetativa biologici; in questi casi occorre dunque autorizzare l'utilizzo di sementi e materiali di propagazione vegetativa non biologici.

## E' possibile l'utilizzo di Organismi Geneticamente Modificati?

**Gli Organismi Geneticamente Modificati (OGM) e i prodotti derivati od ottenuti da OGM sono ritenuti incompatibili con il concetto di produzione biologica** e con la percezione che i consumatori hanno dei prodotti biologici: essi non possono essere utilizzati nell'agricoltura biologica o nella trasformazione di prodotti biologici, ma neppure possono essere usati (così come i prodotti da loro derivati) come alimenti, mangimi, ausiliari di fabbricazione, prodotti fitosanitari, concimi, ammendanti, sementi, materiale di moltiplicazione vegetativa, microrganismi e animali in produzione biologica.

## **Quali regole per la raccolta, l'imballaggio, il trasporto ed il magazzinaggio dei prodotti?**

**Le disposizioni specifiche sia per l'imballaggio, sia per la raccolta ed il trasporto dei prodotti biologici sono dettagliate nel Reg. CE 889/08. Lo stesso affronta anche la presenza contemporanea di prodotti convenzionali, e fornisce indicazioni su come garantire una loro separazione effettiva per evitare ogni rischio di contatto.**

Anche le aree destinate al magazzinaggio dei prodotti devono essere gestite in modo tale da garantire l'identificazione dei lotti ed evitare che i prodotti vengano mescolati od entrino in contatto con prodotti e/o sostanze non rispondenti alle norme di produzione biologica. I prodotti biologici devono essere chiaramente identificabili in qualsiasi momento.



## **L'ANGOLO DEL TRASFORMATORE: COME SI DEVE COMPORTARE IL TRASFORMATORE NELLA FILIERA BIOLOGICA?**

**Gli ingredienti devono provenire dall'agricoltura biologica; l'uso di additivi e di ingredienti non biologici è fortemente limitato; è vietato l'utilizzo di sostanze e metodi di trasformazione che possano trarre in inganno quanto alla vera natura del prodotto.** Questi sono i principi su cui deve basarsi la trasformazione di alimenti bio. Va da sé che gli alimenti devono essere trasformati in maniera accurata, preferibilmente avvalendosi di metodi biologici, meccanici e fisici.

Anche nella produzione di mangimi biologici trasformati è obbligatorio utilizzare ingredienti provenienti dall'agricoltura biologica. L'uso di additivi e ausiliari di fabbricazione deve essere limitato al minimo indispensabile, e solo nei casi di impellente necessità tecnologica o zootecnica a fini nutrizionali specifici; Solo in condizioni ben precise è autorizzato l'impiego di determinati ingredienti non agricoli, di determinati ausiliari di fabbricazione e di determinati ingredienti non biologici di origine agricola.

L'elenco di prodotti e sostanze utilizzabili nella trasformazione degli alimenti stessi è consultabile nell'allegato VIII del Reg. CE 889/08.



## L'ANGOLO DEL CONFEZIONATORE: COME SI DEVE COMPORTARE IL CONFEZIONATORE DI PRODOTTI BIO FRESCHI O TRASFORMATI? L'ETICHETTATURA DEL PRODOTTO

Le indicazioni del legislatore europeo sui prodotti confezionati biologici sono molto chiare: **l'acquirente deve poter individuare subito, dalle indicazioni riportate nell'etichetta, nella pubblicità o nei documenti commerciali, che un prodotto, i suoi ingredienti o le materie prime per i mangimi siano "bio",** ottenuti cioè conformemente alle norme stabilite dal Reg. CE 834/07. In particolare, **per l'Italia possono essere utilizzati la dicitura "biologico", nonché i rispettivi derivati e abbreviazioni, quali «bio» e «eco»,** singolarmente o in abbinamento. Nell'etichettatura e nella pubblicità di un prodotto agricolo vivo o non trasformato si possono usare termini riferiti al metodo di produzione biologico solo se, oltre a tale metodo, anche tutti gli ingredienti di tale prodotto sono stati ottenuti secondo quanto previsto dal Regolamento.

Nell'etichettatura e nella pubblicità non sono inoltre ammessi termini, compresi i termini utilizzati in marchi, o pratiche che possano indurre in errore il consumatore o l'utente.

Per gli **alimenti trasformati** possono essere utilizzati i termini "biologico", "bio", "eco", alle seguenti condizioni:

- a) nella denominazione di vendita (si vedano i modelli di etichetta: *Pomodori biologici, Olio extra vergine di oliva biologico, Succo d'arancia biologico*) purché:
- gli alimenti trasformati siano conformi all'art. 19 (recante norme applicabili alla produzione di alimenti trasformati);
  - almeno il 95% in peso degli ingredienti di origine agricola sia biologico;

## Modello di etichetta per prodotto biologico fresco italiano in imballaggio preconfezionato

### Pomodori biologici

(in imballaggio preconfezionato)



Imballaggio preconfezionato aperto per trasporto tra operatori assoggettati al regime di controllo bio e accompagnato da idonei documenti

Provenienza ITALIA – Puglia  
Categoria Extra

Prodotto e confezionato da: Soc. Cooperativa Agricola "Ortolano" a r.l.  
Sede legale e stabilimento: c.da Rossi, 100 - Trinitapoli (Foggia) – ITALY  
[www.ortolano.it](http://www.ortolano.it), [info@ortolano.it](mailto:info@ortolano.it)  
CCIAA FG TB 0000

Confezionato il 01/01/2009

Peso netto: 5 kg  
Tara: 100 gr

obbligatorio



Agricoltura UE - Italia

Controllato da Organismo di controllo IT IBA L1234 F 000100  
Autorizzato dal MIPAAF con DM n. 99999 del 01/01/2008 in applicazione del Reg. CE n. 834/2007

Non disperdere la confezione nell'ambiente Lotto n. 123456

## Modello di etichetta per prodotto biologico trasformato e confezionato in Italia con 100% materie prime italiane

### Olio extra vergine di oliva biologico

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Olio estratto in Italia da olive coltivate in Italia  
Società Cooperativa Bianchi a r.l. Via Mario Rossi, 100 – Bari - ITALY  
[www.info@bianchi.it](http://www.info@bianchi.it), [info@bianchi.it](mailto:info@bianchi.it)  
CCIAA BA TB 0000

Controllato da Organismo di controllo IT CCP L1234 T 000100  
Autorizzato dal MIPAAF con DM n. 99999 del 01/01/2008 in applicazione del Reg. CE n. 834/2007

Non disperdere la confezione nell'ambiente  
Si consiglia di conservare il prodotto lontano da luce e fonti di calore

Da consumare preferibilmente entro il 31/12/2010 1 L e



Agricoltura UE - Italia

Valori nutrizionali medi per 100 g:	
Valore energetico:	898 kcal
Proteine:	0,00 g
Carboidrati:	0,00 g
Grassi totali:	99,87 g
monosaturi:	75,35 g
polisaturi:	8,63 g
saturi:	16,02 g
Colesterolo:	0,03 g

Lotto n. 123456



## Modello di etichetta per prodotto biologico confezionato in Italia con materie prime italiane e extra-UE

### Olio extra vergine di oliva biologico



Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Miscela di oli extra vergini di oliva comunitari e non comunitari, in base al Reg CE 182/2009

Agricoltura UE/non UE  
Italia/Tunisia

Olio estratto da olive coltivate in Italia e Tunisia

Olio prodotto: in Italia da Az. Agr. Giovanni Rosa – Località  
Masseria Rosa – Brindisi – ITALY;  
in Tunisia da Green Farm Ltd – Tunisi – Tunisia

Olio imbottigliato e confezionato in Italia da Michele Bianchi srl

Via Mario Rossi, 100 – BRINDISI - ITALY

[www.info@bianchi.it](mailto:www.info@bianchi.it), [info@bianchi.it](mailto:info@bianchi.it)

CCIAA BR TB 0000

0,750 L e



Lotto n. 123456

Controllato da Organismo di controllo IT COX L1234 T 000100

Autorizzato dal MIPAAF con DM n. 99999 del 01/01/2008 in applicazione del Reg. CE n. 834/2007

Non disperdere la confezione nell'ambiente

Conservare in luogo asciutto al riparo da luce e da fonti di calore

Da consumare preferibilmente entro il 31/12/2010

Valori nutrizionali medi per 100 g:

Valore energetico: 898 kcal

Proteine: 0,00 g

Carboidrati: 0,00 g

Grassi totali: 99,87 g

monoinsaturi 75,35 g

polinsaturi 8,63 g

saturo 16,02 g

Colesterolo: 0,03 g

## Modello di etichetta per prodotto biologico confezionato in Italia con 100% materie prime extra-UE

### Succo d'arancia biologico da concentrato

Contenuto: succo di 100% arance

Prodotto nello Stabilimento della Tarim Company Ltd -  
Istanbul (Turkey)

Importato e confezionato dalla Società Mario Bianchi  
s.r.l.

Via Michele Rossi, 100 – Lecce ITALY

[www.info@bianchi.it](mailto:www.info@bianchi.it), [info@bianchi.it](mailto:info@bianchi.it)

CCIAA LE TB 0000

Agricoltura non UE  
Turchia

Lotto n. 123456

Controllato da Organismo di controllo IT IMD L1234 T 000100

Autorizzato dal MIPAAF con DM n. 99999 del 01/01/2008 in applicazione del Reg. CE n. 834/2007

Non disperdere la confezione nell'ambiente

Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore

Da consumare preferibilmente entro il 31/12/2011

1 L e



b) soltanto nell'elenco degli ingredienti (si veda il modello di etichetta: *Confettura extra di albicocche*) a condizione che:

- la preparazione degli alimenti sia separata nel tempo e nello spazio dagli alimenti non biologici;
- il prodotto sia ottenuto principalmente da ingredienti di origine agricola (al fine di determinare se un prodotto sia ottenuto principalmente da ingredienti di origine agricola non sono presi in considerazione l'acqua e il sale da cucina aggiunti);
- siano utilizzati nei prodotti alimentari solo gli additivi, gli ausiliari di fabbricazione, gli aromi, l'acqua, il sale, le preparazioni a base di microrganismi ed enzimi, i minerali, gli oligoelementi, le vitamine, nonché gli amminoacidi e gli altri micronutrienti destinati ad un'alimentazione particolare e solo a condizione che siano autorizzati per l'uso nella produzione biologica ai sensi dell'art. 21;
- l'ingrediente biologico non sia contenuto insieme allo stesso ingrediente non biologico o proveniente dalla conversione;

Modello di etichetta per prodotto trasformato in Italia con 75% materie prime bio e di origine UE

### Confettura extra di albicocche

**Ingredienti:** albicocche bio 75%, zucchero, gelificante (pectina), correttore di acidità (acido citrico).



Albicocche prodotte in Spagna  
Trasformate in Italia dalla Società Rossi s.r.l. Via Mario Bianchi, 100  
– Bari - ITALY  
[www.info@rossi.it](http://www.info@rossi.it), [info@rossi.it](mailto:info@rossi.it)  
CCIAA BA TB 0000

Controllato da Organismo di controllo IT QDI 0001 T000001  
Autorizzato dal MIPAAF con DM n. 99999 del 01/01/2008 in  
applicazione del Reg. CE n. 834/2007

Non disperdere la confezione nell'ambiente  
Si consiglia di conservare il prodotto lontano da luce e fonti di  
calore

Da consumare preferibilmente entro il 31/12/2010

**Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:**  
Energia: kJ 784/kcal 185  
Proteine: 0,7g  
Carboidrati: 45g  
Lipidi: 0,2g  
Termine minimo di conservazione :

Lotto n. 123456  
Peso netto: 360 gr

c) nell'elenco degli ingredienti e nello stesso campo visivo della denominazione di vendita (si veda il modello di etichetta: *Tonno all'olio extra vergine di oliva biologico*) purché si attuino le seguenti condizioni:

- il principale ingrediente sia un prodotto della caccia o della pesca;
- contenga altri ingredienti di origine agricola che siano tutti biologici;
- gli alimenti siano conformi a quanto previsto al punto b).

Modello di etichetta per prodotto trasformato e confezionato in Italia in cui principale ingrediente e' prodotto della pesca in olio bio

	<h2>Tonno</h2> <h3>all'olio extra vergine di oliva biologico</h3>
Prodotto nello stabilimento di Michele Bianchi srl – Via Mario Rossi, 100 – Palermo - Italy CCIAA PA TB 0000	<b>Ingredienti:</b> Tonno a pinne gialle 70%*, olio extra vergine di oliva biologico 29%** sale
*Tonno pescato in Italia **Olio estratto in Italia da olive coltivate in Italia da Az. Agr. Giovanni Rossi – Via Mario Bianchi, 100 – Taranto – Italy CCIAA TA TB 0000	<b>Informazioni Nutrizionali:</b> Valori medi riferiti a 100 gr di prodotto Valore energetico: KJ 1630 -kcal 390 Proteine: 21,2 gr Carboidrati: 0,0 gr Grassi:33,3 gr Sodio: 428,8 mg
Peso netto: 300 gr Peso sgocciolato 220 gr	Lotto n. 123456
Controllato da Organismo di controllo IT BIO L1234 T 000100 Autorizzato dal MIPAAF con DM n. 99999 del 01/01/2008 in applicazione del Reg. CE n. 834/2007	
Non disperdere la confezione nell'ambiente Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore Da consumare preferibilmente entro il 31/12/2013	

L'elenco degli ingredienti deve indicare quali siano quelli biologici.

In caso di applicazione delle lettere b) e c), i riferimenti al metodo di produzione biologico possono comparire solo in relazione agli ingredienti biologici e l'elenco degli ingredienti include

un'indicazione della percentuale totale di ingredienti biologici in proporzione alla quantità totale di ingredienti di origine agricola.

Se viene usato il termine "biologico" sull'etichetta deve comparire anche il numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui è soggetto l'operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente. Per gli alimenti preconfezionati, sulla confezione deve essere presente anche il logo comunitario. Quando viene usato il logo, compare nel suo stesso campo visivo anche un'indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, assumendo una delle forme seguenti:

- «Agricoltura UE» quando la materia prima agricola è stata coltivata nell'UE;
- «Agricoltura non UE» quando la materia prima agricola è stata coltivata in Paesi Terzi;
- «Agricoltura UE/non UE» quando una parte della materia prima agricola è stata coltivata nella Comunità e una parte di essa è stata coltivata in un paese terzo.

E' importante notare che l'indicazione «UE» o «non UE» può essere sostituita o integrata dall'indicazione di un Paese nel caso in cui tutte le materie prime agricole di cui il prodotto è composto siano state coltivate in quel Paese: questo un punto in favore delle nostre produzioni, visto l'*appeal* che suscita, specialmente all'estero, il nome dell'Italia.

Per dare chiarezza ai consumatori in tutto il mercato comunitario, **il logo UE<sup>1</sup> è stato reso obbligatorio per tutti i prodotti alimentari biologici in imballaggio preconfezionato ottenuti nella Comunità.** Si può anche utilizzare il logo UE, su base volontaria, nei prodotti biologici non preconfezionati, quindi venduti sfusi, sempre ottenuti in ambito Comunitario, o per i prodotti biologici importati da

<sup>1</sup> Il logo comunitario già previsto nel precedente Reg. CE 2092/91 continuerà ad essere utilizzato fino al 30 giugno 2010 in attesa dell'adozione del nuovo logo previsto dal Regolamento attuale.

Paesi Terzi. L'utilizzazione del logo UE è limitata ai prodotti che contengono unicamente, o quasi unicamente, ingredienti biologici, in modo da non trarre in inganno i consumatori sulla natura biologica dell'intero prodotto. Importante anche il fatto che i loghi nazionali e privati possono essere utilizzati nella etichettatura, presentazione e pubblicità di prodotti che soddisfano i requisiti previsti dal Regolamento UE.



### **Come trasportare il prodotto?**

Sono gli operatori stessi che devono farsi garanti del trasporto dei prodotti biologici ad altre unità, compresi i grossisti e i dettaglianti. Il trasporto può avvenire solo in imballaggi, contenitori o veicoli chiusi, in modo che il contenuto non possa essere sostituito se non manipolando o danneggiando i sigilli.

Non è richiesta la chiusura di imballaggi, contenitori o veicoli quando:

- a) il trasporto avvenga direttamente tra due operatori, entrambi assoggettati al regime di controllo relativo alla produzione biologica;

- b) i prodotti siano muniti di un documento di accompagnamento che rechi le informazioni sul fornitore e/o il trasportatore;
- c) sia l'operatore speditore che l'operatore destinatario tengono i documenti relativi alle operazioni di trasporto a disposizione dell'autorità o dell'organismo responsabili del controllo di tali operazioni.

Sugli imballaggi, contenitori o veicoli è anche obbligatorio apporre una specifica etichetta che, oltre alle altre indicazioni eventualmente previste dalla legge, deve indicare:

- a) il nome e l'indirizzo dell'operatore e, se diverso da quest'ultimo, del proprietario o venditore del prodotto;
- b) il nome del prodotto o, nel caso di mangimi composti, la loro descrizione, accompagnato da un riferimento al metodo di produzione biologico;
- c) il nome e/o il numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo a cui è assoggettato l'operatore;
- d) l'identificazione del lotto attraverso un sistema di marcatura approvato a livello nazionale, o dall'autorità o organismo di controllo, che permetta di mettere in relazione il lotto con la contabilità descritta all'art. 66 del Reg. CE 889/08.

Tutte le informazioni citate possono anche figurare in un documento di accompagnamento che deve inequivocabilmente corrispondere all'imballaggio, al contenitore o al mezzo di trasporto del prodotto.

**L'etichettatura dei prodotti preparati in Italia dovrà riportare, fino a nuova modifica, le seguenti codifiche e diciture:**

- Codice del Paese di produzione secondo le norme ISO 3166: IT per l'Italia;
- Codice Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF: XYZ;
- Codice operatore controllato che ha fatto l'ultima produzione e/o preparazione: 1234;
- Lettera indicante tipo prodotto: T/F (Trasformato/Fresco);

- Numero autorizzazione alla stampa etichette: 12345;
- Denominazione dell'Organismo di controllo autorizzato con indicazione del numero e data del Decreto ministeriale.

Durante un periodo transitorio, che termina il 1° luglio 2010, gli operatori possono continuare ad utilizzare, ai fini dell'etichettatura, le disposizioni previste dal precedente Reg. CE 2092/91 in relazione sia al sistema di calcolo della percentuale di ingredienti biologici degli alimenti, sia al numero di codice e/o al nome dell'autorità o dell'organismo di controllo.

Dal 1° luglio 2010 si dovranno seguire le condizioni per l'utilizzo del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo e del luogo d'origine delle materie prime agricole, in base all'art. 58 del Reg. CE 889/08.

Fino al 1° gennaio 2012, il materiale da imballaggio a norma del Reg. CE 2092/91 può continuare ad essere utilizzato per i prodotti commercializzati con termini che fanno riferimento al metodo di produzione biologico (ad es. da agricoltura biologica), purché i prodotti siano conformi ai requisiti del nuovo Reg. CE 834/2007. Anche le etichette formulate in base al Reg. CE 2092/91 potranno continuare ad essere utilizzate fino all'1 gennaio 2012. Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MiPAAF) sta comunque lavorando per nuove disposizioni in tempi brevi.



## L'ANGOLO DELL'IMPORTATORE E DELL'ESPORTATORE: QUALI SONO GLI OBBLIGHI A CUI ATTENERSI?

Quanto previsto dai diversi Regolamenti<sup>2</sup> comunitari in materia di importazione può essere riassunto in un unico concetto: **possono essere immessi sul mercato comunitario come biologici solo gli alimenti prodotti secondo le norme di produzione e, sottoposti ad un regime di controllo, conformi o equivalenti a quelli stabiliti dalla legislazione comunitaria.**

Se i prodotti bio vengono importati dai Paesi UE, ovviamente valgono le stesse regole del mercato interno, in base al principio della libera circolazione dei prodotti. Infatti, le autorità competenti, le autorità di controllo e gli organismi di controllo non possono vietare o limitare la commercializzazione dei prodotti biologici controllati da un'altra autorità di controllo o da un altro organismo di controllo situati in un altro Stato membro se tali prodotti sono conformi alle prescrizioni della legislazione comunitaria vigente.

Nell'importazione di prodotti da Paesi terzi (extra-UE) si possono verificare due possibilità:

- a) Importazione di prodotti conformi: in tal caso il produttore del Paese terzo ha l'obbligo di produrre secondo il metodo biologico a norma del Regolamento, sotto il controllo di un'autorità o un organismo, riconosciuti ed iscritti ad un elenco predisposto ai fini della conformità, allegando un documento giustificativo rilasciato da una delle strutture autorizzate.
- b) Importazione di prodotti non conformi: in questo caso si ha invece l'obbligo che questi prodotti offrano garanzie di equivalenza<sup>3</sup> (la valutazione dell'equivalenza tiene conto delle

<sup>2</sup> Reg. CE 834/07, Reg. CE 889/08, Reg. CE 1235/08

<sup>3</sup> Per i prodotti biologici provenienti da Paesi extracomunitari è in vigore un sistema di certificazione volto a garantire al consumatore che il prodotto abbia le stesse caratteristiche di quello ottenuto con l'applicazione delle norme valide per i Paesi dell'Unione Europea, ovvero che sia prodotto e controllato in "regime di equivalenza". L'elenco dei Paesi extracomunitari che producono in regime di equivalenza è stabilito ed aggiornato da una

linee guida del Codex alimentarius CAC/GL 32)<sup>4</sup>. Pertanto, gli operatori sono soggetti a misure di controllo di efficacia equivalente a quelle del sistema di controllo applicato in base al Reg. CE 834/07 (Titolo V). Il prodotto deve essere munito di un certificato di ispezione rilasciato dai suddetti organismi o autorità di controllo. Nell'ambito di questi prodotti equivalenti la Commissione può riconoscere un elenco di Paesi il cui sistema di produzione soddisfa i principi e norme di produzione equivalenti a quelli applicate per i prodotti conformi del punto a). Oppure, la Commissione nel caso di Paesi terzi non inclusi nel suddetto elenco può autorizzare temporaneamente l'importatore alla commercializzazione del prodotto sempre che l'importatore comprovi in maniera soddisfacente che sono soddisfatte le condizioni espresse dal Reg. CE 834/07 per i prodotti che offrono garanzie equivalenti e sempre scortato da un certificato di ispezione rilasciato da un'autorità e un organismo di controllo.

*Le norme specifiche per il ricevimento di prodotti da un Paese terzo prevedono che tutti i prodotti bio siano importati in imballaggi o contenitori adeguati, chiusi in modo da impedire la sostituzione del contenuto, muniti di un'identificazione dell'esportatore e di qualsiasi altro contrassegno o numero che consenta di identificare il lotto, nonché del certificato di controllo per l'importazione da Paesi terzi. Una volta ricevuto un prodotto biologico importato da un Paese terzo, il primo destinatario deve verificare la chiusura dell'imballaggio o del contenitore, e accertare che il certificato relativo all'articolo importato copra il tipo di prodotto che costituisce la partita. Il risultato di tale verifica deve essere esplicitamente indicato nei documenti contabili.*

---

specifica Commissione Comunitaria.

<sup>4</sup> Il Codex Alimentarius è stato creato ufficialmente nel 1963 sotto l'egida della FAO (Food and Agriculture Organization) e dell'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità): è un insieme di regole e codici (circa 200) che riguardano l'alimentazione. L'igiene e i limiti massimi di residui di pesticidi e farmaci veterinari. Nel Codex si trova di tutto: regole di trasporto, tracciatura ed etichettatura di un alimento, saranno le dosi massime ammesse di additivi chimici alimentari, etc.

## L'ANGOLO DEL VENDITORE: COSA DEVE FARE IL VENDITORE DI PRODOTTI BIO?

**Per garantire che i prodotti biologici siano ottenuti e venduti in conformità dei requisiti stabiliti dal quadro normativo comunitario relativo alla produzione biologica, le attività svolte dagli operatori in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione dei prodotti biologici devono essere soggette ad un sistema di controllo istituito e gestito in conformità delle disposizioni del Reg. CE 882/04.**

In certi casi può sembrare sproporzionato imporre i requisiti di notifica e di controllo a determinate categorie di dettaglianti, ad esempio quelli che vendono prodotti direttamente al consumatore o all'utilizzatore finale. È così demandata agli Stati membri la facoltà di esentare questi operatori da tali requisiti. Per evitare frodi è però necessario escludere dall'esenzione gli operatori che producono, preparano o immagazzinano prodotti, salvo che essi siano in diretta connessione con il punto vendita, o che importino prodotti biologici o abbiano subappaltato tali attività a terzi. Per ogni altro aspetto correlato alla vendita, si rimanda all'etichettatura dei prodotti ed al loro imballaggio e confezionamento: si tratta di tre fattori essenziali che permettono al consumatore una visibilità immediata del prodotto biologico, e permettono di distinguerlo dai prodotti di massa, fornendo un'immagine precisa dell'azienda produttrice: un vero e proprio "biglietto da visita" per l'azienda stessa.

La vendita di prodotti biologici si inquadra comunque nell'accresciuta richiesta di prodotti di alta qualità, con una forte immagine di alimentazione sana ed ambientalmente compatibile.

Il primo obiettivo del venditore (che è *in primis* il produttore stesso) è quello di collegarsi ai potenziali consumatori del biologico, i quali non solo chiedono (lo confermano diversi sondaggi effettuati a livello nazionale) di poterli trovare nei punti di vendita a loro più

familiari, i supermercati, ma anche, e sempre di più, o direttamente in azienda, o direttamente in casa propria.

Così, le tipologie di vendita dei prodotti biologici non si discostano molto da quelle dei prodotti convenzionali, ma senza dubbio il biologico ha “una marcia in più”: è possibile la vendita diretta in azienda e quella nei mercatini, la vendita su catalogo (cioè, per corrispondenza) e la vendita attraverso consorzi ed associazioni di produttori e consumatori (gli ormai famosi “cassettoni” e gruppi di acquisto solidale GAS). Molti agricoltori bio vendono poi direttamente a negozi specializzati, mentre è in crescita il *catering*, cioè l’organizzazione e la fornitura di pasti non solo a comunità ma anche a ristoranti ed a organizzazioni di vario genere.

Certamente il metodo più diffuso di vendita dei prodotti agro-alimentari biologici è la vendita a grossisti e trasformatori: ciò permette all’agricoltore di concentrare la propria attenzione alla sola fase agricola, ma gli fa perdere però un po’ del valore aggiunto ottenibile attraverso la trasformazione e la vendita dei prodotti. Infine, un ulteriore modo per promuovere nuovi prodotti può essere la vendita attraverso inserti in riviste e confezioni, e la vendita attraverso internet (e-commerce), che sta riscuotendo un buon successo.

La ristorazione collettiva non è soggetta alla regolamentazione comunitaria relativa all’agricoltura biologica, ma gli Stati membri (come sta facendo l’Italia in una legge di prossima attuazione) possono applicare norme nazionali o norme private, sull’etichettatura e il controllo dei prodotti provenienti da operazioni di ristorazione collettiva, nella misura in cui tali norme sono conformi alla normativa comunitaria.

## **Indirizzi utili:**

### **Sportelli informativi**

**Bari:** Lungomare Nazario Sauro, 45/47 – 70121 Bari  
da Lunedì a Venerdì 9,30 - 12,00

**Foggia:** Piazza U. Giordano, 1 – 71100 Foggia  
Lunedì 9,00 – 12,00  
Martedì 15,00 – 17,00  
Venerdì 9,00 – 12,00

**Brindisi:** Via Tor Pisana, 120 – 72100 Brindisi  
Lunedì 8,30 – 13,00

**Taranto:** Via Tirrenia, 4 – 74100 Taranto  
Martedì 8,30 – 13,00  
Venerdì 8,30 – 13,00

**Lecce:** Viale Aldo Moro – Lecce  
Mercoledì 8,30 – 13,00

### **Istituzioni** **Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica c/o REGIONE PUGLIA**

Area Politiche per lo Sviluppo Rurale

Lungomare Nazario Sauro, 45/47 – 70121 Bari

Tel.: 080-5405231 E-mail: [osservatoriobiopuglia@iamb.it](mailto:osservatoriobiopuglia@iamb.it)

Web: <http://www.biologicopuglia.it>

### **Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari (IAMB)**

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano - Bari

Tel. : 080 4606111

E-Mail: [iamdir@iamb.it](mailto:iamdir@iamb.it)

Web: <http://www.iamb.it>

### **Sistema Informativo Nazionale Agricoltura Biologica (SINAB)**

Web: <http://www.sinab.it>

## Organismi di Controllo

### ***SEDI REGIONALI***

#### **Bioagricert S.r.l. - (Cod. Min. IT - BAC) - Bioagripuglia**

Via Mola 84 70018 - Rutigliano BA

- Telefono: 080 4771241  
Fax: 080 4767000  
*E-mail: bioagripuglia@bioagricert.it*

#### **CODEX S.r.l. - (Cod. Min. IT - CDX)**

Via Orfanotrofo, 1 73024 - Maglie LE

- Telefono: 0836 423792  
Fax: 0836 423792  
*E-mail: sotpuglia@codexsrl.it*

#### **ICEA - Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale - (Cod. Min. IT - ICA)**

Via Ottavio Serena, 37 70126 - Bari BA

- Telefono: 080 5582512  
Fax: 080 5582514  
*E-mail: sot.puglia@icea.info*

#### **IMC - Istituto Mediterraneo di Certificazione S.r.l. - (Cod. Min. IT - IMC)**

Via Martiri Belfiore, 3 70038 - Terlizzi BA

- Telefono: 080/3512783 - 347/6606696  
Fax:  
*E-mail: gaetano.deleo@tiscali.it*

#### **Q.C. & I. - International Services s.a.s. - (Cod. Min. IT - QCI)**

Via Sicilia, 86 71016 - San Severo Fg

- Telefono: 0882 333217  
Fax: 0882 333217  
*E-mail: puglia@qci.it*

#### **Suolo e Salute srl - (Cod. Min. IT - ASS) - Direzione Puglia**

Via Giustino Fortunato, 33 71016 - San Severo FG

- Telefono: 0882 227660  
Fax: 0882 243441  
*E-mail: puglia@suoloesalute.it*

### ***SEDI CENTRALI***

#### **ABC - Fratelli Bartolomeo s.s. - (Cod. Min. IT - ABC)**

(revoca temporanea in attesa accreditamento EN 45011) - Via Roma, 45 70025 - Grumo Appula BA

- Telefono: 080 3839578  
Fax: 080 3839578  
*E-mail: abc.italia@libero.it*  
*Web: <http://www.abcitalia.org/>*

**ANCCP - Agenzia Nazionale Certificazione Componenti e Prodotti S.r.l. - (Cod. Min. IT - ANC)**

via Rombon n. 11 20134 - Milano

- Telefono: 02 2104071  
Fax: 02 210407218  
*E-mail: [anccp@anccp.it](mailto:anccp@anccp.it)*  
*Web: <http://www.anccp.it/>*

**Bioagricert S.r.l. - (Cod. Min. IT - BAC)**

Via dei Macabracchia, 8 40033 - Casalecchio di Reno BO

- Telefono: 051 562158  
Fax: 051 564294  
*E-mail: [info@bioagricert.org](mailto:info@bioagricert.org)*  
*Web: <http://www.bioagricert.org/>*

**BIOS S.r.l. - (Cod. Min. IT - BSI)**

Via Monte Grappa 37/C 36063 - Marostica VI

- Telefono: 0424 471125  
Fax: 0424 476947  
*E-mail: [info@certbios.it](mailto:info@certbios.it)*  
*Web: <http://www.certbios.it/>*

**BIOZOO - S.r.l. - (Cod. Min. IT - BZO)**

Via Chironi 9 07100 - Sassari SS

- Telefono: 079 276537  
Fax: 178 2247626 o 079 2853527  
*E-mail: [info@biozoo.org](mailto:info@biozoo.org)*  
*Web: <http://www.biozoo.org/>*

**CCPB S.r.l. - (Cod. Min. IT - CPB)**

Via Jacopo Barozzi, 8 40126 - Bologna BO

- Telefono: 051 6089811  
Fax: 051 254842  
*E-mail: [ccpb@ccpb.it](mailto:ccpb@ccpb.it)*  
*Web: <http://www.ccpb.it/>*

**Certiquality S.r.l. - (Cod. Min. IT - CTQ)**

(revoca temporanea in attesa accreditamento EN 45011) - Via Gaetano Giardino, 4 20123 - Milano

- Telefono: 02 8069171  
Fax: 02 86465295  
*E-mail: [certiquality@certiquality.it](mailto:certiquality@certiquality.it)*  
*Web: <http://www.certiquality.it/>*

**CODEX S.r.l. - (Cod. Min. IT - CDX)**

Via Duca degli Abruzzi, 41 95048 - Scordia CT

- Telefono: 095 650716  
Fax: 095 650356  
*E-mail: [codex@codexsrl.it](mailto:codex@codexsrl.it)*  
*Web: <http://www.codexsrl.it/>*

**Ecocert Italia S.r.l. - (Cod. Min. IT - ECO)**

Corso delle Provincie 60 95127 - Catania CT

- Telefono: 095 442746  
Fax: 095 505094  
*E-mail: [info@ecocertitalia.it](mailto:info@ecocertitalia.it)*  
*Web: <http://www.ecocertitalia.it/>*

**Ecosystem International Certificazioni S.r.l. - (Cod. Min. IT - ECS)**

(revoca temporanea in attesa accreditamento EN 45011) - Via Monte San Michele 49 73100 - Lecce LE

- Telefono: 0832 318433  
Fax: 0832 315845  
*E-mail: [info@ecosystem-srl.com](mailto:info@ecosystem-srl.com)*  
*Web: <http://www.ecosystem-srl.com/>*

**ICEA - Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale - (Cod. Min. IT - ICA)**

Strada Maggiore, 29 40125 - Bologna BO

- Telefono: 051 272986  
Fax: 051 232011  
*E-mail: [icea@icea.info](mailto:icea@icea.info)*  
*Web: <http://www.icea.info/>*

**IMC - Istituto Mediterraneo di Certificazione S.r.l. - (Cod. Min. IT - IMC)**

Via Carlo Pisacane 32 60019 - Senigallia AN

- Telefono: 071 7930179  
Fax: 071 7910043  
*E-mail: [imcert@imcert.it](mailto:imcert@imcert.it)*  
*Web: <http://www.imcert.it/>*

**Q.C. & I. - International Services s.a.s. - (Cod. Min. IT - QCI)**

Villa Parigini - località Basciano 53035 - Monteriggioni SI

- Telefono: 0577 327234  
Fax: 0577 329907  
*E-mail: [lettera@qci.it](mailto:lettera@qci.it)*  
*Web: <http://www.qci.it/>*

**Sidel S.p.a - (Cod. Min. IT - SDL)**

(revoca temporanea in attesa accreditamento EN 45011) - via Larga, 34/2 40138 - BOLOGNA BO

- Telefono: 051 6026611  
Fax: 051 6012227  
*E-mail: [info@sidelitalia.it](mailto:info@sidelitalia.it) ; [biologico@sidelitalia.it](mailto:biologico@sidelitalia.it)*  
*Web: <http://www.sidelitalia.it/>*

**Suolo e Salute srl - (Cod. Min. IT - ASS)**

Via Paolo Borsellino, 12/B 61032 - Fano PU

- Telefono: 0721 860543  
Fax: 0721 860543  
*E-mail: [info@suoloesalute.it](mailto:info@suoloesalute.it)*  
*Web: <http://www.suoloesalute.it/>*

**ABCERT AG (S.p.A.) - (Cod. Min. IT - BZ - BZT)**

Martinstrasse 42-44 73728 - Esslingen

- Telefono: +49 (0) 711/ 351792-0  
Fax: +49 (0) 711/ 351792-200  
*E-mail: info@abcert.de*  
*Web: http://www.abcert.de/*

**BIKO - Kontrollservice Tirol - (Cod. Min. IT - BZ - BKT)**

Wilhelm-Greil-Straße 9 A6020 - INNSBRUCK

- Telefono: +43/ 512/ 5929337  
Fax: +43/ 512/ 5929212  
*E-mail: biko@lk-tirol.at*  
*Web: http://www.kontrollservice-tirol.at/*

**IMO Gmbh - (Cod. Min. IT - BZ - IMO)**

Obere Laube 51/53 - D 78462 - KONSTANZ

- Telefono: +49 (0) 7531/ 81301-0  
Fax: +49 (0) 7531/ 81301-29  
*E-mail: imod@imo.ch*  
*Web: http://www.imo-control.net/*

**INAC - International nutrition and agriculture certification - (Cod. Min. IT - BZ - INC)**

In der Kämmersliethe 1 37213 - WITZENHAUSEN

- Telefono: +49 (0) 5542/ 911400  
Fax: +49 (0) 5542/ 911401  
*E-mail: info@inac-gmbh.de*  
*Web: http://www.inac-gmbh.de/*

**Q.C.&I.-Gesellschaft für Kontrolle und Zertifizierung von Qualitätssicherungssystemen GMBH - (Cod. Min. IT - BZ - QCI)**

Gleueler Straße 286 D-50935 Köln 50678 - KÖLN

- Telefono: +49/ 221/ 94392-09  
Fax: +49/ 221/ 94392-11  
*E-mail: qci.koeln@qci.de*  
*Web: http://www.qci.de/*

**IMC**

via Terni, 26/A 24047 Treviglio (BG)

- Telefono: 0363 30 58 15  
Fax: 0363 30 58 15  
*E-mail: biovert@libero.it*

**SUOLO E SALUTE SRL**

p.zza XX Settembre, 17 52025 Montevarchi (AR)

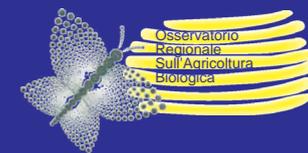
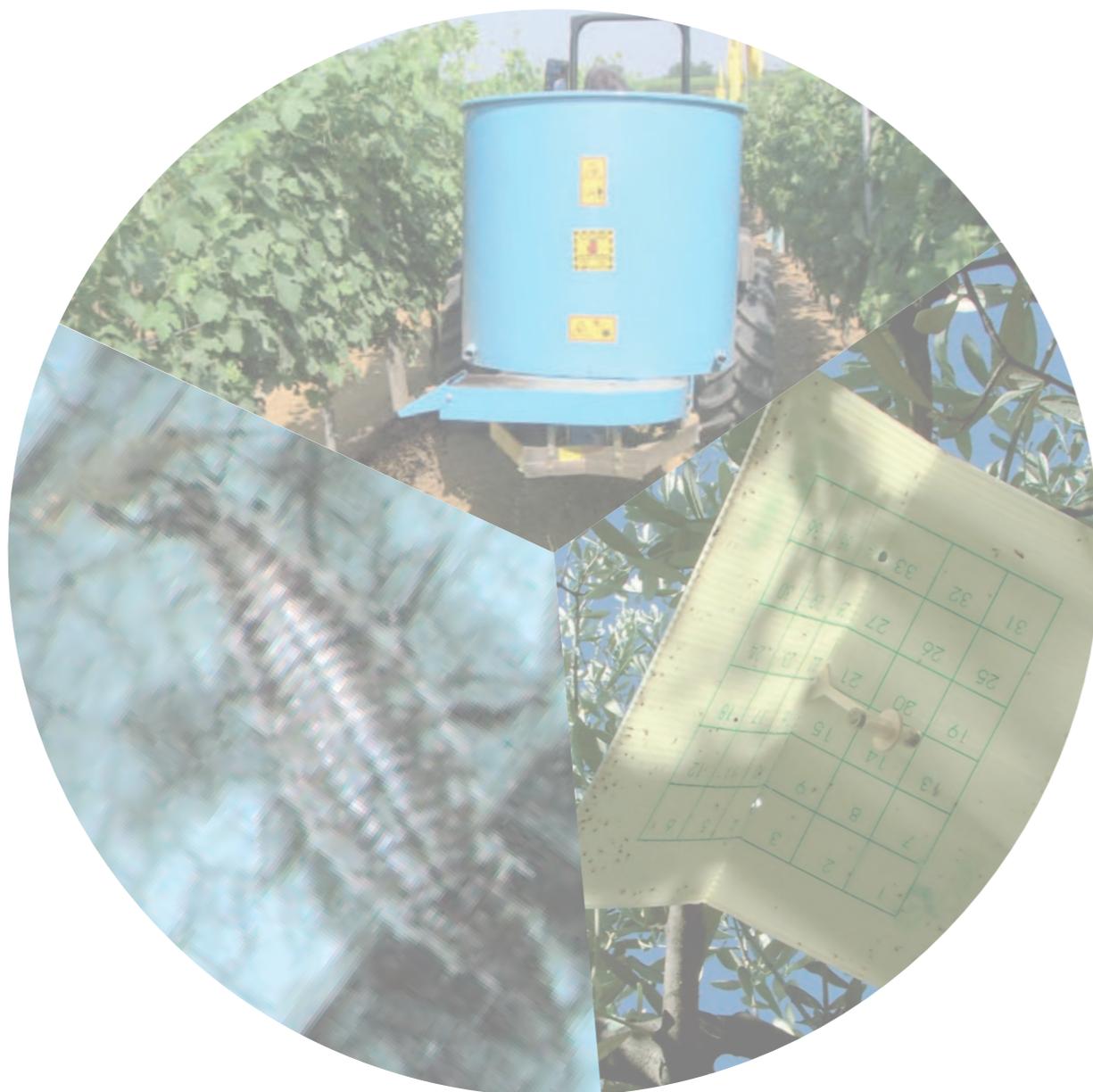
- Telefono: 055 9850262  
Fax: 055 9850262  
*E-mail: toscanaumbria@suoloesalute.it*

**Altri prodotti editoriali del “Programma Regionale per lo Sviluppo dell’Agricoltura Biologica in Puglia” (in corso di pubblicazione):**

- Linee guida di produzione biologica sulle principali colture mediterranee;
- Mezzi tecnici in Agricoltura Biologica;
- Dati sull’Agricoltura Biologica pugliese;
- Mappe tematiche sul biologico;
- Guida: Consumare biologico in Puglia.

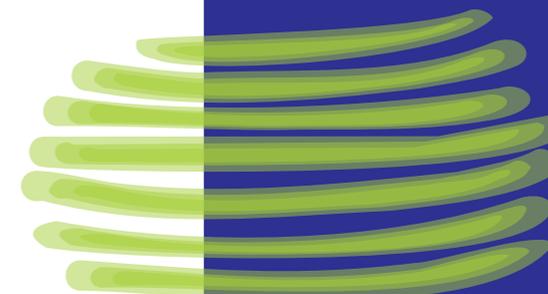
Stampa: Ideaprint - Bari, Italy - Settembre 2009  
tel. 080 5424587 e-mail: [ideaprint@virglio.it](mailto:ideaprint@virglio.it)





## Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica

“Interventi per lo sviluppo dell'Agricoltura Biologica in Puglia”  
Divulgazione e Assistenza Tecnica agli Operatori Agricoli



**Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica**  
REGIONE PUGLIA  
Area Politiche per lo Sviluppo Agricolo

Lungomare N. Sauro, 45/47 - 70121 BARI  
Tel.: 080 5405231  
e-mail: [osservatoriobiopuglia@iamb.it](mailto:osservatoriobiopuglia@iamb.it)  
sito: [www.biologicopuglia.it](http://www.biologicopuglia.it)

## Mezzi tecnici in Agricoltura Biologica

**Concimi , Ammendanti e Antiparassitari**  
*Regolamento (CE) n. 834/2007*  
*Regolamento (CE) n. 889/2008 Allegato I e II*



Regione Puglia  
Area Politiche  
per lo Sviluppo Rurale



**CIHEAM**  
IAM BARI  
Istituto Agronomico  
Mediterraneo di Bari



Osservatorio  
Regionale  
Sull'Agricoltura  
Biologica

## Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica

Programma Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Biologica in Puglia

“Interventi per lo sviluppo dell'Agricoltura Biologica in Puglia”  
Divulgazione e Assistenza Tecnica agli Operatori Agricoli

### **Mezzi tecnici in Agricoltura Biologica Concimi, Ammendanti e Antiparassitari**

**Regolamento (CE) n. 834/2007**  
**Regolamento (CE) n. 889/2008 – Allegato I e II**



coordinato da: **Antonio Guario** – Regione Puglia - Area Politiche per lo Sviluppo Rurale - Osservatorio Fitosanitario Regionale - Bari

**Damiano Petruzzella** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

**Angelo Domenico Proscia** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

realizzato da: **Vito Simeone** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

**Vincenzo Verrastro** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

**Mariangela Diacono** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

# INDICE

<b>Regolamento (CE) n. 889/2008 (Allegato I) e D.Lgs. 217/2006 (Allegato 13)</b>	
<b>CONCIMI E AMMENDANTI</b>	<b>9</b>
<b>Regolamento (CE) n. 889/2008 (Allegato II)</b>	
<b>ANTIPARASSITARI</b>	<b>39</b>
<b>I. Sostanze di origine vegetale o animale</b>	<b>39</b>
<b>II. Microorganismi utilizzati nella lotta biologica contro i parassiti e le malattie</b>	<b>53</b>
<b>III. Sostanze prodotte da microrganismi</b>	<b>77</b>
<b>IV. Sostanze da utilizzare in trappole e/o distributori automatici</b>	<b>81</b>
<b>V. Preparati da spargere in superficie tra le piante</b>	<b>87</b>
<b>VI. Altre sostanze di uso tradizionale in agricoltura biologica</b>	<b>89</b>
<b>VII. Altre sostanze</b>	<b>111</b>
<b>INSETTI AUSILIARI</b>	<b>115</b>
<b>Riferimenti bibliografici</b>	<b>127</b>



## **PREFAZIONE**

Grazie alle acquisite dimensioni strutturali e alle sue potenzialità qualitative, il settore biologico pugliese vive oggi una fase di maturità, che pone la Puglia tra le più importanti realtà dello scenario nazionale ed internazionale, sia in termini di numero di operatori che di superficie coltivata. Il lavoro che ruota intorno al comparto dell'agricoltura biologica investe un processo tuttora in piena evoluzione che mira alla completa stabilizzazione del settore e che la Regione Puglia continua a sostenere con una serie di interventi mirati. Tra questi, val la pena di citare la Misura 214 "Pagamenti agro ambientali" del Piano di Sviluppo Rurale 2007-2013, in particolare l'Azione 1-"Agricoltura biologica" che prevede incentivi destinati alle imprese agroalimentari.

Proprio allo scopo di sostenere il consolidamento del settore, la Regione ha messo a punto il "PROGRAMMA REGIONALE SULL'AGRICOLTURA BIOLOGICA IN PUGLIA", nell'ambito del quale si inserisce il Progetto "Interventi per lo sviluppo dell'agricoltura biologica". Questo è il contesto all'interno del quale ha preso corpo l'"Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica", promosso dalla Regione e realizzato con il supporto tecnico dell'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, per l'elaborazione di analisi e studi utili alla crescita dell'agricoltura biologica pugliese.

L'obiettivo è quello di promuovere uno sviluppo armonico della "cultura del biologico" su tutto il territorio pugliese, puntando alla salvaguardia dell'ambiente, alla ottimizzazione delle conoscenze degli operatori agricoli e agro-alimentari sulle tecniche di coltivazione biologica e sugli aspetti normativi, alla sensibilizzazione dei cittadini, quali consumatori ma anche fruitori del "sistema biologico" e al miglioramento del sistema di gestione dei dati e dell'attività di vigilanza della Regione sugli operatori biologici, in conformità alle nuove norme comunitarie.

Tutto ciò nella convinzione che anche il biologico, e tutta la filiera ad esso connessa, possa contribuire al rilancio dell'Agricoltura, settore chiave del sistema economico pugliese.

**Dario Stefàno**

*Assessore alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia*



## PRESENTAZIONE

I volumi di questa collana presentano i risultati ottenuti dal lavoro condotto dagli esperti dell'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, in stretta collaborazione con l'Ufficio Agricoltura Biologica della Regione Puglia, nell'ambito del Progetto denominato *"Interventi per lo sviluppo dell'agricoltura biologica in Puglia"*. Nato nel più ampio contesto del "Programma regionale per lo sviluppo dell'agricoltura biologica in Puglia", il Progetto ha l'obiettivo di migliorare le conoscenze normative e tecnico-scientifiche degli operatori del settore.

A seguito dell'attuazione della misura specifica "Divulgazione e assistenza tecnica agli operatori biologici", il Progetto ha lo scopo di supportare il settore dell'Agricoltura Biologica pugliese nel suo processo evolutivo, attraverso interventi che coinvolgono amministrazioni pubbliche, istituzioni scientifiche, operatori e consumatori, nonché sostenere l'Ufficio Regionale Agricoltura Biologica attraverso il rafforzamento dei servizi e la realizzazione di strumenti divulgativi tradizionali e innovativi.

In particolare con il Progetto si realizzeranno:

- pubblicazioni (*Manuale sull'applicazione delle normative sull'agricoltura biologica; Linee guida di produzione biologica sulle principali colture mediterranee: olivo, vite per uva da vino, vite per uva da tavola, grano duro, pomodoro; Mezzi tecnici in agricoltura biologica: Concimi, Ammendanti e Antiparassitari; Guida per i consumatori "Consumare biologico in Puglia"*);
- 5 sportelli informativi provinciali dedicati all'agricoltura biologica;
- un sito internet sull'agricoltura biologica ([www.biologicopuglia.it](http://www.biologicopuglia.it));
- un sistema telematico innovativo per la gestione delle notifiche aziendali on-line e per l'attività di vigilanza del settore.

Obiettivo ultimo, nonché auspicio del Progetto, è fare della Puglia un *"laboratorio di avanguardia sull'agricoltura biologica mediterranea"*, capace di trasmettere informazioni utili e preziose a coloro che operano già nel settore e a chi si affaccia al mondo dell'agricoltura biologica.

**Cosimo Lacirignola**

*Direttore Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari*



# **Regolamento (CE) n. 889/2008 (Allegato I) e D.Lgs. 217/2006 (Allegato 13)**

## **CONCIMI E AMMENDANTI**

---

### **1- Alghe e prodotti a base di alghe<sup>(A)1</sup>**

Denominazione: Alghe e prodotti a base di alghe.

Caratteristiche generali: Le alghe hanno proprietà fertilizzanti simili a quelle dei prodotti vegetali a basso tenore di azoto, anche fermentati.

Per tutelare i prodotti agricoli e l'ambiente, è importante porre limiti ai contenuti di sostanze tossiche quali i metalli pesanti.

Il decreto (del 22 gennaio 2009), di aggiornamento degli allegati al decreto legislativo 29 aprile 2006 n. 217 (la revisione della disciplina in materia di fertilizzanti), stabilisce che d'ora in poi, per la produzione di ammendante compostato verde, "sono ammesse alghe e piante marine, come la Posidonia spiaggiata, previa separazione della frazione organica dalla eventuale presenza di sabbia, tra le matrici che compongono gli scarti compostabili, in proporzioni non superiori al 20% (P:P) della miscela iniziale." Lo stesso provvedimento prevede che negli "ammendanti con alghe" la concentrazione del Tallio sia minore di 2 mg/kg sul secco.

---

1 (A) = Autorizzati a norma del regolamento (CEE) n. 2092/91 e prorogati dall'articolo 16, paragrafo 3, lettera c), del regolamento (CE) n. 834/2007

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato<sup>2</sup>:

1. Estratto di alghe in forma solida: 19% K<sub>2</sub>O; 1.0% Azoto organico; 0.10% Betaine\*; 4.00% Mannitolo; 20.0% C organico;
2. Estratto fluido di lievito contenente alghe brune: 1% N; C organico 10%; Sostanza organica con peso molecolare nominale <50 kDa minimo 30%;
3. Estratto liquido di erba medica, alghe e melasso: Azoto organico 1%; Carbonio organico 10%; Ossido di potassio 6%; Betaine 1%;
4. Estratto solido di erba medica, alghe e melasso: Carbonio organico 2%; Ossido di potassio 1,5%; Betaine 0,2%.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:

Se ottenuti mediante: i) processi fisici comprendenti disidratazione, congelamento e macinazione; ii) estrazione con acqua o soluzione acida e/o alcalina; iii) fermentazione.

## **2- Borlande ed estratti di borlande<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Borlande ed estratti di borlande.

Produzione: Le borlande sono il residuo della fermentazione di sostanze zuccherine effettuata per la distillazione dell'alcool etilico o per separare lieviti di diverso genere.

In base all'allegato 13 del D.Lgs. 217/2006 si considerano due tipi di borlande:

- 1- essiccata
- 2- fluida

---

<sup>2</sup> D.Lgs. 217/2006 (Allegato 13).

\*Somatoria di Glicin betaina + Betaina dell'acido  $\gamma$  amminobutirrico + Betaina dell'acido  $\delta$  aminovalerico

Caratteristiche generali: Le borlande, fluide o essiccate, hanno rilevanti contenuti in potassio. Sono quindi importanti per la concimazione di colture "potassofile" (barbabietole, tabacco, ecc.) e per terreni poveri di questo macroelemento.

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato:

1. Borlande essiccate: 3% N; 6%  $K_2O$ ; 20% C organico; Azoto valutato come azoto organico; Ossido di potassio valutato come ossido di potassio solubile in acqua;
2. Borlande vitivinicola essiccate: 2% N; 20% C organico; Azoto valutato come azoto organico;
3. Borlanda fluida: 1,5% N; 4%  $K_2O$ ; 10% C organico; Azoto valutato come azoto organico; Ossido di potassio valutato come ossido di potassio solubile in acqua;
4. Borlande vitivinicola fluida: 1% N; 10% C organico; Azoto valutato come azoto organico.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Escluse le borlande estratte con sali ammoniacali.

### **3- Carbonato di calcio<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Carbonato di calcio di origine naturale; correttivo calcareo.

Produzione: In questo gruppo rientrano prodotti che hanno subito trattamenti fisici ma non chimici. Il correttivo calcareo è un prodotto contenente come componente essenziale il carbonato di calcio.

Caratteristiche generali: I Regolamenti sull'agricoltura biologica intendono per "carbonato di calcio di origine naturale": creta, marna, calcare macinato, litotamnio, maerl e creta fosfatica. Sono comunemente impiegati per la correzione di terreni acidi.

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato:

1. Correttivo calcareo: 35% CaO;
2. Marna: 25% CaO;
3. Calce agricola viva: 70% CaO;
4. Calce agricola spenta: 50% CaO;
5. Calce di defecazione: 20% CaO;
6. Sospensione di calcare: 20% CaO;
7. Carbonato di calcio di defecazione: CaO 28% sul secco;  
C organico: 15% sul secco; N totale: 1% sul secco di cui almeno la metà in forma organica;

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Nessuna limitazione, purché siano di origine naturale.

#### **4- Carbonato di calcio e magnesio di origine naturale<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Carbonato di calcio e magnesio di origine naturale.

Caratteristiche generali: Sono previsti due prodotti: il correttivo calcareo - magnesiaco e la dolomite (calcareo magnesiaco macinato). Sono impiegati per la correzione di terreni acidi aventi anche carenza di magnesio.

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato:

- 1) Correttivo calcareo-magnesiaco: 35% CaO + MgO; 8% MgO;
- 2) Dolomite: 40% CaO + MgO; 17% MgO.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Devono essere di origine naturale, come ad esempio: creta magnesiacca, magnesio macinato, calcare.

## **5- Cenere di legno<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Cenere di legno.

Caratteristiche generali: Deriva dalla bruciatura di residui vegetali che elimina parte della sostanza organica, l'azoto e lo zolfo, ma concentra gli altri elementi nutritivi. Presenta, in genere, notevoli contenuti di calcio, magnesio, fosforo e microelementi. Tutti gli elementi sono in forme ossidate e quindi resi disponibili per le piante lentamente.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica: Proveniente da legname non trattato chimicamente dopo l'abbattimento.

## **6- Cloruro di sodio<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Cloruro di sodio.

Caratteristiche generali: Risulta tossico per molti vegetali e altera fortemente le caratteristiche del suolo. Il sodio può, tuttavia, esercitare un effetto vicariante con il potassio risultando quindi positivo in carenza di potassio nel suolo.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica: Unicamente come salgemma.

## **7- Cortecce compostate<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Cortecce compostate.

Caratteristiche generali: Possiedono proprietà fertilizzanti simili a quelle di segatura e trucioli e rappresentano una fonte di sostanza

organica stabile, dato l'elevato contenuto in lignina. Tuttavia talvolta possono risultare fitotossiche, a causa della presenza di resine, motivo per cui il processo di biodegradazione aerobica (compostaggio) è fondamentale per degradare tali sostanze. Con il compostaggio, inoltre, è possibile ridurre la pezzatura del materiale consentendo una più agevole distribuzione al terreno.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Legname non trattato chimicamente dopo l'abbattimento.

## **8- Prodotti composti o contenenti unicamente letame; letame essiccato<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Prodotti composti o contenenti unicamente le sostanze di seguito elencate: letame. Letame essiccato.

Produzione: Il letame (o stallatico) è il fertilizzante che deriva dalla fermentazione di escrementi solidi e liquidi, di animali allevati in stalla, e della lettiera, costituita da materiali vegetali disposti sul pavimento che ospita gli animali.

Caratteristiche generali: Prodotti costituiti da un miscuglio di deiezioni animali e materiali vegetali (lettiera). Il termine "composti" probabilmente può comprendere anche i prodotti del compostaggio, oltre a semplici miscugli. La composizione e le caratteristiche del letame dipendono dalle caratteristiche del bestiame di provenienza, dalla lettiera e dalle fermentazioni subite. Data l'elevata dotazione di sostanza organica, occorre sincronizzarne l'applicazione al suolo con le esigenze delle piante, soprattutto per quanto riguarda le richieste di fosforo.

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato:

1. Letame essiccato: 3% N; Azoto valutato come azoto totale di cui almeno 2% azoto organico; C organico: minimo 25%; Rapporto C/N: massimo 15; Tasso di umificazione: minimo 10%; Grado di umificazione : minimo 25%; Rame (Cu) assimilabile sul secco (metodo DTPA): massimo 750 mg/kg; Zinco (Zn) assimilabile sul secco (metodo DTPA): massimo 1500 mg/kg;
2. Letame suino essiccato: 2,5% N; 2% P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>; C organico: 30%; Grado di umificazione: 25%; Tasso di umificazione: 10%; Rapporto C/N: massimo 12; Rame (Cu) assimilabile sul secco (metodo DTPA): massimo 750 ppm; Zinco (Zn) assimilabile sul secco (metodo DTPA): massimo 1500 ppm;
3. Letame: C organico sul secco: 30% minimo; Rapporto C/N: 50 massimo; Umidità: 30% massimo;
4. Letame artificiale: C organico sul secco 35%; Rapporto C/N: 50 massimo; Azoto totale, percentuale sulla sostanza secca: massimo 3%;
5. Vermicompost da letame: Azoto organico sul secco: minimo 1,5%; C organico sul secco 20%; Sostanza organica estraibile sulla sostanza organica totale: minimo 6%; Sostanza organica umificata sulla sostanza organica estraibile: minimo 10%; Rapporto C/N: non superiore a 20; pH: non superiore a 8.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Proibiti se provenienti da allevamenti industriali. Conformità alla Circolare MiRAAF n. 9594661 del 10-10-95.

## **9- Pollina<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Pollina.

Caratteristiche generali: Deriva dagli escrementi disidratati di volatili domestici con o senza lettiera. In questa denominazione sono compresi prodotti differenti, variabili con la tipologia di

volatile, con la forma di allevamento, la presenza o meno di lettiera e la maturazione cui il prodotto è andato incontro. La prolungata fermentazione della pollina, antecedente alla somministrazione al suolo, da un lato distrugge eventuali residui di antibiotici ma dall'altro la impoverisce di azoto.

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato:

1) Pollina essiccata: 2% N; 2% P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Proibiti se provenienti da allevamenti industriali. Conformità alla Circolare MiRAAF n. 9594661 del 10-10-95.

## **10- Escrementi liquidi di animali<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Effluenti di allevamento liquidi.

Caratteristiche generali: Si tratta degli escrementi liquidi (liquame, urina) di animali di allevamento. Il loro impiego è regolato dai "Criteri e norme tecniche generali per la disciplina regionale dell'utilizzazione agronomica degli effluenti di allevamento", di cui all'articolo 38 del decreto legislativo 11 maggio 1999, n. 152 (supplemento ordinario n. 120 Gazzetta Ufficiale n. 109 del 12 maggio 2006).

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Uso previa fermentazione controllata e/o diluizione adeguata. Proibiti se provenienti da allevamenti industriali.

## **11- Fanghi industriali provenienti da zuccherifici<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Fanghi industriali provenienti da zuccherifici.

Produzione: Prodotto residuo della filtrazione di sughi zuccherini dopo la carbonatazione. Il carbonato di calcio è finemente suddiviso.

Caratteristiche generali: E' utilizzato per la correzione dell'acidità dei suoli.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica: Sottoprodotto della produzione di zucchero di barbabietola.

## **12- Farina di carne<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Farina di carne.

Caratteristiche generali: Sono residui di macellazione e lavorazione della carne. In questa denominazione rientrano: carniccio; carniccio fluido in sospensione; epitelio animale idrolizzato (a 130°C); epitelio animale idrolizzato fluido; residui di macellazione idrolizzati; ammendante animale idrolizzato. Sono concimi organici a lenta cessione, con caratteristiche simili al sangue secco ma con minore titolo in azoto.

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato:

1. Farina di carne (Carniccio): 4% N; Azoto valutato come azoto organico;
2. Carniccio fluido in sospensione: 3% N; Azoto valutato come azoto organico di cui almeno il 90% azoto organico solubile; 10% C organico;
3. Epitelio animale idrolizzato: 4% N; Azoto valutato come azoto organico di cui almeno 1% azoto organico solubile; 15% C organico; Rapporto C/N: non superiore a 6;
4. Epitelio animale idrolizzato fluido: 8% N; Azoto valutato come azoto totale di cui almeno il 90% in forma organica; 20% C organico; pH 4,5-6,5;

5. Residui di macellazione idrolizzati: 3% N; 2% P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>; 22% C organico; Rapporto C/N: non superiore a 12; Azoto organico solubile non inferiore a 0,8%;
6. Ammendante animale idrolizzato: C organico sul secco: minimo 20%; Azoto organico: minimo 1%; Azoto organico solubile: minimo 0,25%; Rapporto C/N: massimo 20.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Concentrazione massima in mg/kg di sostanza secca di cromo VI = 0.

### **13- Farina di pesce<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Farina di pesce.

Caratteristiche generali: E' un sottoprodotto essiccato della lavorazione del pesce, ad azione concimante di pronto effetto.

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato:

5% N; 3% P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Concentrazione massima in mg/kg di sostanza secca di cromo VI = 0.

### **14- Farina di sangue<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Farina di sangue.

Caratteristiche generali: Comprende sangue fluido e sangue secco. Si tratta di un sottoprodotto della macellazione essiccato e polverizzato, interessante per la presenza di ferro. E' una fonte di azoto a lenta cessione.

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato:

1. Sangue secco: 9% N; Azoto valutato come azoto organico;
2. Sangue fluido: 4% N; Azoto valutato come azoto totale di cui almeno il 3,7% azoto organico; 14% C organico.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Concentrazione massima in mg/kg di sostanza secca di cromo VI = 0.

### **15- Fosfato allumino-calcico<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Fosfato allumino-calcico.

Produzione: Ottenuto mediante trattamento termico e macinazione, contenente come componenti essenziali fosfati di calcio e di alluminio.

Caratteristiche generali: Prodotto definito al punto 6 dell'allegato IA.2. del regolamento (CE) n.2003/2003. In terreni acidi il fosfato allumino-calcico può liberare un eccesso di alluminio disponibile, pericoloso per i vegetali e per l'ambiente in generale. Non è opportuno, pertanto, il suo utilizzo su terreni a reazione acida.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Tenore di cadmio inferiore o pari a 90 mg/kg di P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>. Impiego limitato ai terreni basici (pH > 7,5).

### **16- Fosfato naturale tenero<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Fosfato naturale tenero.

Produzione: Per la produzione del fosfato naturale tenero sono in genere impiegate fosforiti ad alta solubilità. Nei terreni calcarei la solubilizzazione risulta limitata.

Caratteristiche generali: Prodotto definito al punto 7 dell'allegato IA.2. del regolamento (CE) n.2003/2003. E' formato dal minerale grezzo sottoposto a macinazione e contiene come componenti essenziali fosfato tricalcico e carbonato di calcio.

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato:

1. Fosforite macinata: 25%  $P_2O_5$ ; Fosforo valutato come anidride fosforica solubile negli acidi minerali, di cui almeno il 55% del titolo dichiarato di anidride fosforica solubile nell'acido formico al 2%. Finezza di macinazione: passaggio di almeno il 90% al setaccio a maglie di mm 0,063, passaggio di almeno il 99% al setaccio a maglie di mm 0,125;

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica: Tenore di cadmio inferiore o pari a 90 mg/kg di  $P_2O_5$ .

## **17- Guano<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Guano.

Caratteristiche generali: Formato prevalentemente da escrementi di uccelli acquatici. Ha un effetto concimante abbastanza pronto in quanto solo una piccola parte dell'azoto contenuto è in forma organica. Contiene, inoltre, fosforo disponibile per le colture, potassio e piccole quantità di microelementi.

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato:

3% N; 3%  $P_2O_5$ .

## **18- Lana<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Cascami di lana.

Caratteristiche generali: E' un residuo dell'industria laniera. Il prodotto è in genere polverulento ed è talora impiegato per innalzare il titolo di azoto in miscele di concimi organici ed in concimi organo-minerali.

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato:

8% N; Azoto valutato come azoto organico.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Concentrazione massima in mg/kg di sostanza secca di cromo VI = 0.

## **19- Miscela di materiali vegetali compostata o fermentata<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Ammendante compostato verde.

Caratteristiche generali: Prodotto ottenuto da miscele di materiali vegetali, borlande ed estratti di borlande, prodotti e sottoprodotti organici di origine vegetale per la fertilizzazione, segatura e trucioli di legno, cortecce, sottoposte a compostaggio o a fermentazione anaerobica per la produzione di biogas.

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato:

Umidità: massimo 50%; pH compreso tra 6 e 8,5; C organico sul secco: minimo 25%; C umico e fulvico sul secco: minimo 2,5%; Azoto organico sul secco: almeno 80% dell'azoto totale; C/N massimo 50.

## **20- Pellami<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Pellami.

Caratteristiche generali: Cuoiatoli, cuoio torrefatto; cuoio e pelli idrolizzate.

Il cuoio contiene notevoli quantità di azoto reso più disponibile da torrefazione ed idrolisi.

Prodotto definito al punto 7 dell'allegato IA.2. del regolamento (CE) n. 2003/2003.

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato:

1. Cuoiatoli: 5% N; Azoto valutato come azoto organico;
2. Cuoio torrefatto: 8% N; Azoto valutato come azoto organico;
3. Cuoio e pelli idrolizzati: 10% N; Azoto valutato come azoto organico; Rapporto C/N minore o uguale a 4.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica: Escluso il prodotto trattato con acido solforico. Concentrazione massima in mg/kg di materia secca di Cr VI = 0 (limite di determinazione).

## **21- Pelli e crini<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Pelli e crini (pellicino o pellicini).

Caratteristiche generali: Sono residui della lavorazione delle pelli e presentano discreti contenuti di elementi nutritivi. Prodotto definito al punto 7 dell'allegato IA.2. del regolamento (CE) n. 2003/2003.

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato:

1. Pelli e crini: 5% N; Azoto valutato come azoto organico;
2. Gelatina idrolizzata per uso agricolo: Azoto organico 10%; Azoto organico; solubile in acqua 5%; C organico 30%; Carbonio organico estraibile/carbonio organico totale 90%; pH in acqua <6.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Concentrazione massima in mg/kg di sostanza secca di Cr VI = 0.

## **22- Pennone<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Pennone.

Caratteristiche generali: Prodotto ottenuto dallo scarto di piume e penne di volatili domestici, caratterizzato da un alto contenuto di azoto.

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato:

10% N; Azoto valutato come azoto organico.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Concentrazione massima in mg/kg di sostanza secca di Cr VI = 0.

## **23- Farina d'ossa<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Farina d'ossa.

Caratteristiche generali: Comprende polvere di ossa anche degelatinata, farina di ossa e ruffetto di ossa.

La farina di ossa è costituita da ossa sgrassate e macinate. Possiede elevati contenuti di fosforo totale poco solubile.

La farina d'ossa degelatinata grazie al processo di "degelatinazione", presenta maggiore solubilità del fosforo, ma un minore contenuto di azoto.

Il ruffetto è un residuo della lavorazione delle ossa.

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato:

1. Farina di ossa: 2% N; 18%  $P_2O_5$ ;
2. Farina d'ossa degelatinata: 1% N; 15%  $P_2O_5$ ;
3. Ruffetto d'ossa: 3% N; 12%  $P_2O_5$ ;
4. Concime d'ossa: 2% N; 11%  $P_2O_5$ .

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Concentrazione massima in mg/kg di sostanza secca di Cr VI = 0.

## **24- Farina di zoccoli e di corna<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Polvere o farina di zoccoli e di corna.

Caratteristiche generali: Comprende cornunghia naturale e torrefatta. La cornunghia naturale è costituita da residui di corna e unghie di animali macellati. L'azoto contenuto in buone quantità, è tuttavia lentamente disponibile in quanto presente in composti recalcitranti alla decomposizione come la cheratina.

La torrefazione, nel secondo tipo di prodotto, rende i residui più friabili e accelera la disponibilità di azoto.

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato:

1. Cornunghia naturale: 9% N; Azoto valutato come azoto organico;
2. Cornunghia torrefatta: 9% N; Azoto valutato come azoto organico.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Concentrazione massima in mg/kg di sostanza secca di Cr VI = 0.

## **25- Prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione.

Caratteristiche generali: Si tratta ad esempio di pannelli di semi oleosi, gusci di cacao, radichette di malto. Comprende anche l'estratto unico derivante da acque di vegetazione delle olive.

Rientrano, in base alla normativa italiana, in 6 fertilizzanti:

- a) - **Ammendante vegetale semplice non compostato** (in esso i prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione sono miscelati a materiali vegetali, borlande ed estratti di borlande, segatura e trucioli di legno, cortecce compostate, sanse, pule).

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato: Umidità: massimo 50%; pH compreso tra 6 e 8,5; C organico sul secco: minimo 40%; Azoto organico sul secco: almeno 80% dell'azoto totale; Torba: massimo 20% sul tal quale;

- b) - **Ammendante compostato verde** (in esso i prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione sono miscelati a materiali vegetali, borlande ed estratti di borlande, segatura e

trucioli di legno, cortecce compostate e subiscono un processo controllato di trasformazione e stabilizzazione).

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato: riportati in **Miscela di materiali vegetali compostata o fermentata;**

- c) - **Ammendante compostato misto** (in esso i prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione possono essere presenti così come: letame, letame essiccato e deiezioni avicole disidratate, deiezioni animali composte inclusa la pollina e il letame, escrementi liquidi di animali, frazione organica degli RSU proveniente da raccolta differenziata, deiezioni di vermi e di insetti, guano, miscela composta di materiali vegetali, farina di sangue, polvere di zoccoli, polvere di corna, polvere di ossa, farina di pesce, farina di carne, pennone, lana, pelli e crini, prodotti lattiero caseari, pellami, rifiuti di attività agroindustriali e da lavorazione del legno e del tessile naturale non trattati, borlande ed estratti di borlande, segatura e trucioli di legno, cortecce compostate, reflui, fanghi e subiscono un processo controllato di trasformazione e stabilizzazione).

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato: Umidità: massimo 50%; pH compreso tra 6 e 8,5; C organico sul secco: minimo 20%; C umico e fulvico sul secco: minimo 7%; Azoto organico sul secco: almeno 80% dell'azoto totale; C/N massimo 25;

- d) - **Ammendante torboso composto** (in esso i prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione possono essere presenti così come: torba, letame, letame essiccato e deiezioni avicole disidratate, deiezioni animali composte inclusa la pollina e il letame, escrementi liquidi di animali, rifiuti domestici trasformati in compost, deiezioni di vermi e di insetti, guano, miscela composta di materiali vegetali, farina di sangue, polvere di zoccoli, polvere di

corni, polvere di ossa, farina di pesce, farina di carne, pennone, lana, pelli e crini, prodotti lattiero caseari, pellami, borlande ed estratti di borlande, segatura e trucioli di legno, cortecce compostate).

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato: C organico sul secco: minimo 25%; C umico e fulvico sul secco: minimo 7%; Azoto organico sul secco: almeno 80% dell'azoto totale C/N massimo 50; Torba: minimo 50%;

- e) - **Concime organico NP di origine animale e vegetale** (in esso i prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione possono essere presenti così come letame, letame essiccato e deiezioni avicole disidratate, deiezioni animali composte inclusa la pollina e il letame, borlande ed estratti di borlande).

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato: 3% N totale di cui 2,5% N in forma organica; 2%  $P_2O_5$  totale; 25% C organico; Rapporto C/N non superiore a 15; Tasso di umificazione: 25%;

- f) - **Torba umificata** (prodotto appartenente alle categorie delle torbe avente un contenuto in C organico estraibile non inferiore al 20% del C organico totale).

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato: C organico sul secco 20%; C organico umificato sul C organico estraibile minimo 60%.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica: Nell'eventualità che l'ammendante vegetale semplice non compostato contenga torba, il suo impiego dovrà essere limitato all'orticoltura.

Nell'ammendante compostato verde sono ammesse alghe e piante marine, previa separazione della frazione organica da eventuale sabbia, in proporzioni non superiori al 20% della miscela iniziale.

## **26- Residui dei prodotti lattiero-caseari<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Prodotti o sottoprodotti di origine animale: prodotti lattiero-caseari.

Caratteristiche generali: Possono contenere azoto e calcio in notevoli quantità, a seconda del tipo di residuo, mentre gli altri elementi sono in genere meno rappresentati. I residui dei prodotti lattiero-caseari sono, comunque, più utilizzati nell'industria o per l'alimentazione animale.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica: Concentrazione massima in mg/kg di sostanza secca di Cr VI = 0.

## **27- Residui di fungaie<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Residui di fungaie.

Caratteristiche generali: Comprende le lettiere esauste; le sostanze di copertura; i rifiuti di produzione costituiti da funghi non commerciabili e da scarti. Il residuo più importante per proprietà fertilizzanti è il substrato esausto, mescolato ai materiali di copertura. Le proprietà fertilizzanti dipendono da quelle dei materiali di origine.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica: La composizione iniziale del substrato deve essere limitata ai prodotti dell'Allegato I, Regolamento (CE) n. 889/2008.

## **28- Rifiuti domestici compostati o fermentati<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Rifiuti domestici compostati o fermentati.

Caratteristiche generali: Classificati dalla legislazione italiana come “ammendante compostato misto”.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica: Prodotto ottenuto da rifiuti domestici separati alla fonte, sottoposti a compostaggio o a fermentazione anaerobica per la produzione di biogas.

Solo rifiuti domestici vegetali e animali. Solo se prodotti all'interno di un sistema di raccolta chiuso e sorvegliato ammesso dallo Stato membro. Concentrazioni massime in mg/kg di sostanza: Cadmio: 0.7; Rame: 70; Nichel: 25; Piombo: 45; Zinco: 200; Mercurio: 0.4; Cromo (totale): 70; Cromo (VI): 0.

## **29- Sale grezzo di potassio<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Sale grezzo di potassio.

Caratteristiche generali: La kainite è uno dei minerali da cui si estrae il sale grezzo di potassio, che subisce un processo di eliminazione delle impurezze e di macinazione. Ha un notevole potere fertilizzante.

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato:

1. Sale potassico B.T.C. (a basso tenore di cloruri): 15%  $K_2O$ ; Potassio valutato come ossido di potassio solubile in acqua. Titolo massimo di cloro 3%.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Prodotto definito al punto 1 dell'allegato IA.3. del regolamento (CE) n. 2003/2003.

### **30- Scorie di defosforazione<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Scorie di defosforazione. Sinonimo: Scorie Thomas.

Caratteristiche generali: Ottenute come sottoprodotto dell'industria siderurgica, mediante trattamento della ghisa fosforosa. Contengono silicofosfati di calcio e una certa quantità di ferro. E' un concime tradizionale il cui uso si sta riducendo.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Prodotto definito al punto 1 dell'allegato IA.2. del regolamento (CE) n. 2003/2003.

### **31- Solfato di magnesio<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Solfato di magnesio (kieserite).

Caratteristiche generali: Sono previsti da normativa tre prodotti: solfato di magnesio, kieserite e solfato di magnesio per uso agricolo. La kieserite è di origine mineraria e contiene principalmente solfato di magnesio monoidrato; il solfato di magnesio per uso agricolo è un prodotto a base di solfati naturali.

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato:

1. Solfato di magnesio per uso agricolo: 15% MgO solubile; 30% SO<sub>3</sub> solubile.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Solo di origine naturale.

### **32- Solfato di potassio contenente sali di magnesio<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Solfato di potassio che può contenere sali di magnesio.

Caratteristiche generali: E' prodotto a partire da sali di potassio con eventuale aggiunta di sali di magnesio. Contiene come componenti essenziali: solfato di potassio e solfato di magnesio. E' un concime da usare quando si vuole apportare una bassa dose di magnesio, insieme alla concimazione potassica.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Prodotto ottenuto da sale grezzo di potassio, mediante un processo di estrazione fisica, che può contenere anche sali di magnesio.

### **33- Soluzione di cloruro di calcio<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Soluzione di cloruro di calcio.

Caratteristiche generali: E' un prodotto liquido che deve contenere almeno il 16,2% di cloruro di calcio, utilizzato per la prevenzione di alterazioni della frutta come la bitteratura amara delle mele. Il trattamento è valido in terreni acidi e carenti di calcio.

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato:

12% CaO solubile in acqua.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Trattamento fogliare su melo, dopo che sia stata evidenziata una carenza di calcio.

### **34- Torba<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Torba.

Caratteristiche generali: La normativa italiana prevede tre tipi di torba: acida, neutra e umificata. La torba è costituita da materiali vegetali per i quali è avvenuta una decomposizione incompleta in ambiente sommerso.

Rientra eventualmente nell'ammendante torboso composto.

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato:

1. Torba acida: pH inferiore a 5 (H<sub>2</sub>O); C organico sul secco 40%;
2. Torba neutra: pH superiore a 5 (H<sub>2</sub>O); C organico sul secco 20%;
3. Torba umificata: limiti riportati in **Prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione**.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Impiego limitato all'orticoltura (colture orticole, floricole, arboricole, vivai).

### **35- Deiezioni di vermi (vermicompost)<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Vermicompost da letame.

Caratteristiche generali: Prodotto ottenuto esclusivamente da letame suino, ovino, bovino ed equino, o loro miscele, per digestione da

parte di lombrichi e successiva maturazione. La normativa italiana impone di indicare l'origine del o dei letami impiegati in ordine decrescente di peso.

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato: limiti riportati in **Prodotti composti o contenenti unicamente letame; letame essiccato**.

### **36- Zolfo elementare<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Zolfo elementare.

Caratteristiche generali: Classificato dalla normativa italiana come "sospensione di zolfo in acqua", prodotto ottenuto per sospensione in acqua di zolfo micronizzato; e "zolfo per uso agricolo", contenente come componente principale zolfo elementare.

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato:

1. Zolfo per uso agricolo: 50% S;
2. Sospensione di zolfo in acqua: 40% S.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica: Prodotto definito nell'allegato ID.3. del regolamento (CE) n. 2003 /2003.

### **37- Segatura e trucioli di legno<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Segatura e trucioli di legno.

Caratteristiche generali:

Rientrano, in base alla normativa italiana, in:

- 1 - **Ammendante vegetale semplice non compostato;**
- 2 - **Ammendante compostato verde;**
- 3 - **Ammendante compostato misto;**
- 4 - **Ammendante torboso composto.**

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Legname non trattato chimicamente dopo l'abbattimento.

### **38- Solfato di calcio (Gesso)<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Solfato di calcio.

Caratteristiche generali: Secondo la normativa italiana, classificato come: "gesso agricolo" prodotto di origine naturale costituito essenzialmente da solfato di calcio con due molecole di acqua; "anidrite", prodotto di origine naturale costituito essenzialmente da solfato di calcio anidro; "gesso cotto", prodotto ottenuto dalla disidratazione totale o parziale del gesso; "gesso di defecazione", ottenuto da idrolisi (ed eventuale attacco enzimatico) di materiali biologici mediante calce e successiva precipitazione mediante acido solforico (è obbligatorio indicare il materiale biologico idrolizzato); "solfato di calcio precipitato", sottoprodotto di fabbricazioni industriali quali, ad esempio, quella dell'acido fosforico.

Elementi fertilizzanti e titolo minimo richiesto per ciascun prodotto commercializzato:

1. Gesso agricolo: 25% CaO; 35% SO<sub>3</sub>;
2. Anidrite: 30% CaO; 45% SO<sub>3</sub>;
3. Gesso cotto: 30% CaO; 45% SO<sub>3</sub>;
4. Gesso di defecazione: CaO: 20% sul secco; SO<sub>3</sub>: 15% sul secco C organico: 10% sul secco; N totale: 1% sul secco di cui almeno la metà in forma organica;
5. Solfato di calcio precipitato: 25% CaO; 35% SO<sub>3</sub>.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Prodotto definito al punto 1 dell'allegato ID del regolamento (CE) n. 2003/2003.

Solo di origine naturale.

### **39- Fanghi industriali derivanti dalla produzione di sale mediante estrazione per dissoluzione<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Fanghi industriali derivanti dalla produzione di sale mediante estrazione per dissoluzione.

Caratteristiche generali: Ottenuti dalle salamoie.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Sottoprodotto della produzione di sale mediante estrazione per dissoluzione da salamoie naturali presenti in zone montane.

### **40- Effluenti di allevamento compostati, compresi pollina e stallatico compostati<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Effluenti di allevamento compostati, compresi pollina e stallatico compostati.

Caratteristiche generali:

Rientrano, in base alla normativa italiana, in:

- 1 - **Ammendante compostato misto;**
- 2 - **Ammendante torboso composto.**

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica:  
Proibiti se provenienti da allevamenti industriali.

#### **41- Farina di roccia e argille<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Farina di roccia e argille.

Caratteristiche generali: Costituita da rocce macinate. In genere utilizzata per la protezione delle colture, non presenta invece effetti fertilizzanti di particolare interesse.

#### **42- Oligoelementi<sup>(A)</sup>**

Denominazione: Oligoelementi.

Requisiti aggiuntivi e condizioni per l'uso in agricoltura biologica: Microelementi inorganici elencati nella parte E dell'allegato I del regolamento (CE) n. 2003/2003.

#### **43- Substrati di coltivazione**

Denominazione: Substrato di coltivazione base, substrato di coltivazione misto.

Caratteristiche generali: In base alla normativa italiana (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Decreto 22 gennaio 2009, Aggiornamento degli allegati al decreto legislativo 29 aprile 2006 n. 217, concernente la revisione della disciplina in materia di fertilizzanti, GU n. 88 del 16-4-2009 - Suppl. Ordinario n.51), possono essere preparati esclusivamente utilizzando tre gruppi di matrici:

1. Ammendanti (letame; letame artificiale; ammendante vegetale semplice non compostato; ammendante compostato verde; ammendante compostato misto; ammendante morbido composto; torba acida, torba neutra; torba umificata, leonardite; lignite).

2. Matrici minerali (argilla; argilla espansa; lapillo; lana di roccia; perlite espansa; pomice, sabbia, tufo; vermiculite espansa; zeolititi).
3. Altre matrici (schiume poliuretatiche).

E' consentito aggiungere ai substrati di coltivazione i concimi CE inseriti nel Regolamento CE n.2003/2003, i concimi minerali ed i concimi organo-minerali inseriti nell'allegato 1 del decreto citato, nel rispetto del contenuto massimo di elementi totali nel substrato pari a N 2.5% s.s.,  $P_2O_5$  1.5% s.s.,  $K_2O$  1.5% s.s. e nel rispetto dei limiti dichiarati di conducibilità elettrica del prodotto finale.

E' inoltre consentito aggiungere ai substrati di coltivazione i correttivi inseriti nell'allegato 3 del citato decreto, oltre a prodotti ad azione specifica, fatte salve, in questo ultimo caso, le premesse di cui al punto 4.1 dell'allegato 6 del decreto.

Ciascuna matrice impiegata deve rispettare gli specifici limiti prescritti nel decreto relativamente ai parametri biologici nonché ai metalli pesanti.



# Regolamento (CE) n. 889/2008 (Allegato II)

## ANTIPARASSITARI

---

### I. SOSTANZE DI ORIGINE VEGETALE O ANIMALE

#### 1- Azadiractina

**Notizie generali:** Il Neem o *Azadirachta indica* A. Juss, è un albero della famiglia delle Meliacee che trova il suo clima ideale nelle aree tropicali e subtropicali. Si utilizzano tutte le parti della pianta per fini alimentari, fitoterapici, farmaceutici e per produrre antiparassitari. I principi attivi sono contenuti in tutta la pianta ma risultano particolarmente concentrati nei semi.

**Principio attivo:** Le sostanze attive presenti nell'albero sono numerose, tuttavia le ricerche indicano come principale l'azadiractina A e B, con spiccata attività biologica nei confronti degli insetti.

**Modalità di azione:** Diversi sono i meccanismi d'azione: fagodeterrente, repellente, regolatore di crescita, antiovodeponente. L'azadiractina riduce la fecondità degli adulti e la vitalità delle loro uova. Agisce anche come regolatore di crescita interferendo con il sistema ormonale e determinando la formazione delle cosiddette larve permanenti, cioè di larve incapaci di compiere la muta a causa della distruzione della cuticola. L'azadiractina agisce per contatto ma principalmente per ingestione ed ha dimostrato di possedere anche una certa sistematicità più accentuata nel caso delle applicazioni radicali piuttosto che nelle applicazioni che interessano la parte aerea. Se ne consiglia l'uso sugli stadi giovanili.

**Spettro di attività:** E' un biopesticida con un ampio spettro d'attività, attivo su numerosi organismi dannosi ma anche su qualche organismo utile. Agisce su diversi ordini di insetti, dimostrando una grande efficacia su cocciniglie, tripidi, afidi e minatori. Diverse ricerche hanno inoltre dimostrato che possiede attività nematocida ed acaricida.

**Registrazione:** Attualmente, il prodotto risulta registrato in Italia.

**Intervallo di sicurezza:** 3-7 giorni.

**Settore di impiego:** Aglio, albicocco, arancio, actinidia, pompelmo, limone, mandarino, melo, pero, ciliegio, pesco, susino, vite, fragola, fico, olivo, mandorlo, castagno, nocciolo, noce, carota, cipolla, pomodoro, peperone, melanzana, cetriolo, zucchini, melone, cocomero, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, lattuga, scarola, indivia, rucola, zucca, spinacio, bietola da foglia e da costa, prezzemolo, basilico, fagiolino, sedano, finocchio, barbabietola da zucchero, tabacco, piante floreali, ornamentali e forestali. Altri impieghi: applicazione in vivaio sulle colture autorizzate in campo.

**Tossicità e selettività:** La tossicità è trascurabile nei confronti dei vertebrati (DL50 acuta orale su ratto >5.000 mg/kg). Malgrado l'ampio spettro d'azione, gli insetti utili sono salvaguardati.

**Classe Tossicologica:** Xi (Irritante), Nc (Non classificato), XiN (Irritante-Pericoloso per l'ambiente).

**Fitotossicità:** Si possono manifestare sintomi di fitotossicità su alcune varietà di pero e su alcune specie ornamentali.

**Compatibilità:** Non è compatibile con prodotti a reazione molto acida (es. argille acide) o alcalina (es. polisolfuro di calcio, poltiglia bordolese etc.). Se vengono effettuati lanci di ausiliari o utilizzati funghi entomopatogeni, si consiglia di distanziare i trattamenti.

## 2- Cera d'api

**Notizie generali:** E' secreta dalle ghiandole cerarie delle api operaie. L'ape modella la cera di colore quasi bianco con le mandibole e la utilizza per la costruzione dei favi, aggiungendo polline e propoli che conferiscono una colorazione gialla. Nella cera d'api sono presenti una miscela di sostanze grasse oltre ad acidi liberi e idrocarburi. Chimicamente è considerata come un composto molto stabile, resiste all'azione degli acidi, alle fermentazioni e alle ossidazioni.

**Principio attivo:** Cera d'api.

**Modalità di azione:** Protezione di tipo meccanico dei tagli di potatura. Formando una barriera protettiva e idrorepellente, favorisce la formazione del callo cicatriziale di ferite (da potatura, innesto, grandine) su organi legnosi.

**Spettro di attività:** Controllo delle malattie crittogamiche.

**Registrazione:** Prodotto non soggetto a registrazione.

**Intervallo di sicurezza:** Non applicabile.

**Settore di impiego:** Viene utilizzata su ferite e tagli di potatura di fruttiferi e piante ornamentali.

**Tossicità e selettività:** E' totalmente innocua.

**Classe Tossicologica:** Non applicabile.

**Fitotossicità:** Non fitotossica.

### 3- Gelatina

**Notizie generali:** E' una sostanza di origine vegetale o animale (gelatina di alghe, di frutta o di ossa), costituita da una miscela eterogenea di proteine idrosolubili ad alto peso molecolare o da polisaccaridi. Le gelatine sono usate come coadiuvante nei formulati di prodotti fitosanitari.

**Principio attivo:** Gelatina.

**Modalità di azione:** Agisce per asfissia occludendo le trachee degli insetti, impedendo così gli scambi gassosi.

**Spettro di attività:** Insetticida di origine vegetale ad azione fisica. Efficace su aleurodidi (adulti e stadi giovanili) oltre che su afidi e giovani cocciniglie.

**Registrazione:** In Italia non risulta registrata.

**Settore di impiego:** Risulta particolarmente efficace su pomodoro, melanzana, zucchini, fragola e agrumi.

**Tossicità e selettività:** Non è tossica ed è biodegradabile.

### 4- Proteine idrolizzate

**Notizie generali:** Sono delle sostanze composte da una miscela di composti azotati a basso peso molecolare. Trovano impiego come attrattivi per trattamenti preventivi adulticidi, miscelate con un insetticida attivo per ingestione o come attrattive per trappole contro mosche della frutta e dell'olivo.

**Principio attivo:** Proteine idrolizzate (polipeptidi, peptidi, ecc.).

**Modalità di azione:** Esercitano un'attrazione di tipo alimentare per i fitofagi. Le mosche vengono attratte e in seguito uccise dall'insetticida miscelato alle proteine idrolizzate.

**Spettro di attività:** Sono particolarmente attrattive per fitofagi come: *Bactrocera oleae* Gmel. (mosca dell'olivo), *Ceratitis capitata* Wied.(mosca delle frutta), *Ragoletis cerasi* L. (mosca delle ciliegie).

**Registrazione:** Sostanza attrattiva, solo in applicazioni autorizzate in combinazione con altri prodotti adeguati presenti nell'Allegato II del Regolamento (CE) 889/2008.

**Intervallo di sicurezza:** Dipende dall'insetticida utilizzato in miscela.

**Settore di impiego:** Fruttiferi, olivo, agrumi, ciliegio.

**Tossicità e selettività:** Sono considerate poco tossiche per l'uomo e la fauna terrestre e acquatica.

**Classe Tossicologica:** Nc (non classificato).

**Fitotossicità:** Non fitotossico.

**Modalità di applicazione:** Impiegare una miscela formata da esche proteiche attivate con piretrine naturali. Tale miscela va irrorata su una parte delle piante o su tutte le file o su file alterne in funzione del grado di infestazione.

## 5- Lecitina

**Notizie generali:** Rappresenta un gruppo di fosfolipidi ed è estratta prevalentemente dai semi di soia, ma anche dai semi di colza, di girasole e dal tuorlo d'uovo. La lecitina è ampiamente utilizzata nell'industria alimentare come emulsionante, ma anche come

antiossidante e stabilizzante (è autorizzata come additivo a livello europeo con la sigla E 322).

**Principio attivo:** Denominazione comune: Lecitina; Nome chimico: Fosfatidil colina.

**Modalità di azione:** Fungicida, agisce per contatto inibendo la germinazione delle spore dei funghi.

**Spettro di attività:** Efficace contro l'oidio (mal bianco) di melo, fragola e lattuga.

**Registrazione:** In Italia, non risulta autorizzato alcun prodotto fitosanitario a base di lecitina. La lecitina di soia è autorizzata come coadiuvante negli erbicidi.

**Intervallo di sicurezza:** 0 giorni sulle piante ornamentali, 3 giorni sul cetriolo, 7 giorni su melo.

**Settore di impiego:** Trova applicazione su colture come cetriolo, melo, uva spina e ornamentali.

**Dosi di impiego:** Dipende dai formulati e dalla preparazione.

**Tossicità e selettività:** Non risulta tossica per il lombrico *Eisenia foetida* alla dose di 1.000 mg/kg di terreno; non è tossica per le api a dosi di 100 microgrammi. È considerata non dannosa per gli organismi utili quali *Encarsia formosa*, *Chrysoperla carnea*, *Diaretiella rapae*, *Thyphlodromus pyri* e *Trichogramma cacoeciae*.

**Classe Tossicologica:** (Nc) Non Classificato (in Germania e altri Paesi dell'U.E.)

**Fitotossicità:** Non fitotossica.

**Compatibilità:** Può essere miscelata alla maggior parte dei preparati insetticidi impiegati in agricoltura biologica.

## 6- Oli vegetali

**Notizie generali:** Sono distinti in oli di acidi grassi e oli essenziali. Gli oli di acidi grassi sono estratti da vinaccioli e semi di girasole, colza, soia, oliva, cartamo, ecc. Gli oli essenziali sono invece estratti in prevalenza da piante aromatiche (ad es. menta, pino, cumino). Gli oli essenziali contengono una miscela di diversi composti con un effetto antifungino sinergico. L'olio di menta si ricava dalle foglie e dalle sommità fiorite di *Mentha piperita* L. L'olio di pino è un derivato degli scarti della pasta di legno di diverse specie di pino. L'olio di cumino è ottenuto da *Carum carvi* L.

**Principio attivo:** Oli di acidi grassi, Oli essenziali.

**Modalità di azione:** Agiscono esclusivamente per contatto. Gli oli essenziali possono determinare, in generale, alterazioni dello sviluppo e della moltiplicazione di funghi, batteri ed insetti.

**Spettro di attività:** Gli oli degli acidi grassi risultano attivi contro Oidio, *Venturia* spp., *Botrytis* spp., Acari, Afidi, Tripidi e Aleurodidi. Gli oli essenziali hanno mostrato una buona attività anticrittogamica, contro diverse malattie fungine *Penicillium* spp., *Alternaria* spp., *Fusarium* spp., *Phytophthora* spp., *Stemphylium vesicarium*, *Sphaerotheca fuliginea*, ecc.

**Registrazione:** Nessun olio vegetale risulta registrato in Italia come prodotto fitosanitario. Allo stato attuale, alcuni oli vegetali risultano registrati come coadiuvanti: pinolene (di-1-p-menthene) come adesivante-bagnante, olio di colza come coadiuvante di erbicidi ed olio di soia come coadiuvante di sali rameici.

**Settore di impiego:** Possono essere utilizzati sulle specie per le quali è stata richiesta la registrazione. Frutticoltura: agrumi, melo, pero, pesco, nettarine, ciliegio, albicocco, susino, uva da tavola, actinidia. Orticoltura e colture industriali: ortaggi a frutto, ortaggi a foglia, patata, barbabietola da zucchero. Altri impieghi: innesti erbacei di orticole; piantine in vivaio o semenzaio; piantine appena poste a dimora; trapianti di alberi a foglia caduca in presenza di foglie; piante sempreverdi in vivaio, parchi e viali cittadini; piante ornamentali in zone marine; fiori recisi.

**Dosi di impiego:** Variano in funzione del tipo di olio utilizzato e dell'epoca di applicazione.

**Tossicità e selettività:** La persistenza degli oli vegetali dipende, in generale, dalla composizione chimica; risultano, comunque, facilmente degradabili in quanto rapidamente attaccati dai microrganismi. Presentano bassa tossicità nei confronti dei mammiferi.

**Fitotossicità:** Dipende dal tipo di olio e dallo stadio fisiologico della pianta al momento dell'applicazione.

**Compatibilità:** Generalmente buona.

**Modalità di applicazione:** Gli oli vegetali possono essere miscelati con vari fungicidi ed insetticidi disponibili in commercio, opportunamente diluiti in acqua prima di essere irrorati sulla vegetazione.

## **7- Piretrine estratte da *Crysanthemum cinerariaefolium***

**Notizie generali:** Con il termine Piretrine vengono indicate sostanze ad azione insetticida che si ottengono dalla macinazione dei capolini di alcune piante erbacee perenni (composite) esotiche, appartenenti al genere *Chrysanthemum* (*Pyrethrum*), ed in particolare dalla

specie *C. cinerariaefolium*. I fiori sono raccolti dopo la fioritura, essiccati, macinati oppure si procede direttamente all'estrazione in laboratorio con diverse modalità. Nell'estratto di fiori di piretro sono presenti le piretrine naturali (piretrina I e II, cinerina I e II, jasmolina I e II), che sono 6 composti insetticidi tra cui il più efficace come insetticida è la piretrina I. Sono praticamente insolubili in acqua, mentre risultano solubili nei solventi organici. Le piretrine sono rapidamente degradate per ossidazione quando esposte all'aria e alla luce. Pertanto, per aumentarne la stabilità, nei formulati commerciali si aggiungono sostanze ad attività sinergizzante e stabilizzante come il piperonilbutossido (PPBO). A partire dagli anni '60 è stata sviluppata un'intera serie di derivati semisintetici delle piretrine, detti piretroidi, più efficaci soprattutto grazie alla maggiore persistenza ambientale.

**Principio attivo:** Piretrina I, Cinerina I, Jasmolina I, Piretrina II, Cinerina II, Jasmolina II. Gli estratti commerciali contengono il 20-25% di Piretrine.

**Modalità di azione:** Agiscono per contatto con azione sul sistema nervoso centrale e periferico degli insetti. L'effetto caratteristico è una immediata paralisi. L'azione tossica è comunque di breve durata e spesso insufficiente a provocare la morte dell'insetto, in quanto il principio attivo viene rapidamente metabolizzato. Il sinergizzante PPBO potenzia l'efficacia dell'insetticida bloccando il sistema che presiede alla detossificazione delle piretrine. Non presentano caratteristiche di sistemicità.

**Spettro di attività:** Efficaci contro diversi insetti: tripidi, afidi, aleurodidi, cimici, psille, cicadellidi, carpocapsa, cavolaia, misurina, nottue, piralidi, tignole, apioni, calandre, criocere, dorifora, struggigiano, tonchi, tentredini, mosche, tipule.

**Registrazione:** In Italia risultano registrati diversi formulati commerciali.

**Intervallo di sicurezza:** 2 giorni.

**Settore di impiego:** Insetticida per la difesa di agrumi, mandorlo, drupacee, pomacee, fico, melograno, nocciolo, fragola, vite, olivo, ortaggi (funghi esclusi), patata, barbabietola da zucchero, cereali, girasole, foraggiere leguminose, tabacco, floreali e ornamentali. Trova impiego anche nella disinfestazione delle derrate alimentari immagazzinate (frutta fresca, pomodoro fresco, cereali in granella, leguminose in granella) e delle sementi.

**Dosi di impiego:** Varia secondo i prodotti registrati.

**Tossicità e selettività:** Bassa tossicità per l'uomo e gli animali a sangue caldo (DL50 orale acuta per ratti maschi: 2.370 mg/kg; per ratti femmine: 1.030 mg/kg). Molto tossiche per gli acari fitoseidi. Tossiche per gli insetti utili, uccelli, rettili e anfibi.

**Classe Tossicologica:** Xi (Irritante), XiN (Irritante-Pericoloso per l'ambiente), NC (Non classificato), N (Pericoloso per l'ambiente), F+ (Estremamente infiammabile).

**Fitotossicità:** Non risultano fitotossiche.

**Compatibilità:** Incompatibili con sostanze a reazione alcalina, poltiglia bordolese e zolfo calcico.

**Modalità di applicazione:** I trattamenti si effettuano alla comparsa delle prime infestazioni, bagnando abbondantemente le piante.

## **8- Quassia estratta da *Quassia amara***

**Notizie generali:** I principi attivi si ottengono dal legno di *Quassia amara*, specie arborea tropicale, per macerazione con acqua. A

parte l'attività insetticida, gli estratti di quassia possiedono diverse attività come antileucemica, antimalarica, fagostimolante, ecc.

**Principio attivo:** Nell'estratto di legno di *Quassia* sono presenti diversi terpenoidi (quassinoidi) ad attività insetticida i principali dei quali sono quassina e la neoquassina.

**Modalità di azione:** I quassinoidi agiscono sul sistema nervoso dell'insetto, principalmente per inalazione. L'azione insetticida, abbastanza lenta, determina nelle vittime un progressivo rallentamento delle attività sino alla paralisi e, conseguentemente, alla morte. Poiché i principi attivi non sono volatili, per favorirne l'entrata attraverso il sistema respiratorio degli insetti, è necessaria l'aggiunta di tensioattivi (saponi).

**Spettro di attività:** Sono attivi soprattutto contro afidi, tentredini, tripidi e altiche.

**Registrazione:** Nessun formulato commerciale è registrato in Italia.

**Intervallo di sicurezza:** Non richiesto.

**Settore di impiego:** Orticoltura, frutticoltura, piante ornamentali.

**Tossicità e selettività:** Le quassine sono sostanze atossiche per l'uomo, gli animali a sangue caldo, le api e gli altri insetti utili. I preparati a base di quassia, possono essere distribuiti anche durante la fioritura. Possiedono una scarsa persistenza ambientale.

**Fitotossicità:** Non sono fitotossiche.

**Compatibilità:** La quassia è miscibile con i saponi.

## **9- Rotenone estratto da *Derris* spp., *Lonchocarpus* spp. e *Tephrosia* spp.**

**Notizie generali:** E' un composto estratto da piante appartenenti al genere *Derris*, *Lonchocarpus* e *Tephrosia*. Si estrae, principalmente sotto forma di resina, dalle radici di queste piante nelle quali è contenuto in una percentuale variabile dal 2 al 40%. L'efficacia risulta maggiore quanto maggiore è il suo grado di purezza. Possiede limitata solubilità in acqua ed è facilmente ossidabile alla luce diretta e all'aria, per cui è convertito in composti privi di azione insetticida in circa 10 giorni.

**Principio attivo:** Rotenone.

**Modalità di azione:** E' un insetticida selettivo, non sistemico. Svolge la sua azione sia per contatto che per ingestione ed agisce in maniera abbastanza rapida, inibendo la respirazione cellulare. Non possiede attività sistemica.

**Spettro di attività:** Lo spettro è molto ampio e comprende diversi insetti: tripidi, afidi, aleurodidi, cicaline, cimici, cocciniglie, psille, carpocapsa, cavolaia, nottue, piralidi, tignole, tortrici, altiche, antonomi, criocere, dorifora, meligete, tentredini, formiche, mosche. Manifesta anche una certa attività acaricida.

**Registrazione:** Non ha superato la revisione europea prevista dalla Dir. 91/414/CEE, quindi non è stato iscritto nell'Allegato I della suddetta Direttiva (Decisione 2008/317/CE del 10 aprile 2008). I prodotti fitosanitari contenenti rotenone, pertanto, sono stati revocati a partire dal 10 ottobre 2008; è consentita la vendita e l'utilizzo delle giacenze dei prodotti fitosanitari fino al 10 ottobre 2009 (Decreto del Ministero della Salute 8 ottobre 2008). Alcuni formulati commerciali sono stati poi revocati, con Decreto del Ministero della Salute del 15 gennaio 2009, a causa del mancato adeguamento al Reg. CE 396/2005 e successivi regolamenti

collegati; sono consentiti gli impieghi di questi prodotti fitosanitari per lo smaltimento delle scorte solo fino al 10 ottobre 2009. In deroga a quanto stabilito, per specifici impieghi (usi essenziali) è autorizzata l'immissione in commercio, fino al 30 aprile 2011, di prodotti fitosanitari a base di rotenone su melo, pero, pesco, ciliegio, vite e patata. La vendita e l'utilizzo delle giacenze esistenti dei prodotti fitosanitari che risulteranno in commercio al 30 aprile 2011 è consentita fino al 30 aprile 2012 (Decreto del Ministero della Salute 8 ottobre 2008).

**Intervallo di sicurezza:** Dipende dalla coltura su cui viene impiegato (da 3 a 20 giorni).

**Settore di impiego:** Floreali e ornamentali, Forestali, Melo, Patata, Pero, Patata, Vite.

**Dosi di impiego:** Varia a seconda del prodotto.

**Tossicità e selettività:** Tossico per gli animali domestici e il bestiame (DL50 orale acuta su ratto: 132-1.500 mg/kg). E' tossico per i pesci. Manifesta una bassa tossicità verso le api.

**Classe Tossicologica:** Xi (Irritante), XiN (Irritante-Pericoloso per l'ambiente), Xn (Nocivo), XnN (Nocivo-Pericoloso per l'ambiente), Nc (Non classificato).

**Fitotossicità:** Non fitotossico.

**Compatibilità:** Miscibile con i più comuni fitofarmaci, non compatibile con sostanze alcaline, poltiglia bordolese e zolfo calcico. L'aggiunta di un emolliente, come ad esempio l'olio di pino, ne aumenta l'efficacia.

**Modalità di applicazione:** E' consigliabile effettuare i trattamenti sul finire del giorno in modo che l'insetticida abbia più tempo per

svolgere la sua azione prima di essere degradato dai raggi solari. Si consiglia di utilizzarlo in miscela con Olio bianco. Occorre curare in modo particolare la distribuzione uniforme sulla pianta e sugli insetti bersaglio, utilizzando elevate pressioni di esercizio. E' preferibile ripetere l'intervento a breve distanza anziché aumentare i dosaggi.

## II. MICROORGANISMI UTILIZZATI NELLA LOTTA BIOLOGICA CONTRO I PARASSITI E LE MALATTIE

### 1- *Ampelomyces quisqualis*

**Notizie generali:** Il fungo *Ampelomyces* spp. è presente in natura ed è utilizzato per il controllo biologico di circa 65 specie di oidio (mal bianco). Agisce come un micoparassita senza produrre sostanze antifungine. I prodotti utilizzati contengono, come principio attivo, i conidi di *Ampelomyces quisqualis* ed il loro uso ha delle limitazioni, specialmente nelle condizioni dell'area mediterranea caratterizzate da bassa umidità. Generalmente, per aumentare l'efficacia si aggiungono degli additivi.

**Principio attivo:** *Ampelomyces quisqualis* (spore e micelio del fungo).

**Modalità di azione:** Parassitismo. Le spore contenute nel prodotto germinano nel micelio dell'oidio e danno origine ad un tubetto che penetra nel micelio parassitizzandolo.

**Spettro di attività:** Diverse specie di Oidio.

**Registrazione:** In Italia è registrato un prodotto (AQ 10 WG, granuli idrodispersibili).

**Settore di impiego:** Trova impiego contro l'oidio della vite, della fragola, di alcuni ortaggi (cucurbitacee e solanacee) e della rosa.

**Dosi di impiego:** Le dosi variano in base alla coltura e alla fase fenologica.

**Tossicità e selettività:** Non risulta tossico per mammiferi, uccelli e api.

**Classe Tossicologica:** Nc (Non classificato).

**Fitotossicità:** Non fitotossico.

**Compatibilità:** Può essere utilizzato in miscelazione con i bioinsetticidi come *Bacillus thuringiensis* e *Trichoderma harzianum* ma non può essere miscelato con formulati a base di zolfo e zolfo calcico.

**Modalità di applicazione:** E' consigliabile effettuare i trattamenti nelle prime ore del mattino o meglio verso sera, miscelando con olio minerale estivo, con pinolene o con un bagnante siliconico, per garantire l'umidità necessaria alla germinazione delle spore.

## **2- *Bacillus subtilis***

**Notizie generali:** E' un batterio gram-positivo presente nel suolo, soprattutto nella rizosfera delle piante.

**Principio attivo:** *Bacillus subtilis* (spore).

**Modalità di azione:** Fungicida e battericida, ha un'azione preventiva. Entrando in competizione con i patogeni per sostanze nutritive e spazio, ne inibisce la germinazione.

**Spettro di attività:** *Venturia* spp. (ticchiolatura), *Erwinia amylovora* (fuoco batterico) su pomacee e *Botrytis cinerea* (muffa grigia) su vite. In particolare, il ceppo QST-713 del batterio *B. subtilis* agisce su diverse malattie fungine come oidi (*Sphaerotheca*, *Eriphe*, *Podosphaera*), muffa grigia della vite, fuoco batterico, *Sclerotinia* spp., *Xanthomonas* spp. e *Colletotrichum* spp.

**Registrazione:** In Italia, risulta registrato un solo formulato a base di *B. subtilis* ceppo QST 713 (commercializzato come polvere bagnabile).

**Intervallo di sicurezza:** Non richiesto.

**Settore di impiego:** Difesa di pomacee e vite.

**Tossicità e selettività:** Non è stata evidenziata alcuna tossicità acuta o cronica nei confronti dei mammiferi. Può provocare sensibilizzazione per contatto con la pelle ed è irritante per gli occhi.

**Classe Tossicologica:** Xi (Irritante).

**Fitotossicità:** Non fitotossico.

**Compatibilità:** E' miscelabile con altri fungicidi.

**Modalità di applicazione:** Per il prodotto registrato in Italia (ceppo QST-713) sono impiegati:

7,5 kg/ha utilizzando volumi d'acqua di 500-1000 l/ha. Numero massimo di trattamenti per *Botrytis cinerea*: 5; per *Venturia* spp.: 16; per *Erwinia amylovora*: 4.

### **3- *Bacillus thuringiensis***

**Notizie generali:** E' un batterio sporigeno gram-positivo che può essere presente nel suolo, sulla vegetazione, nell'acqua e nell'aria. Sono state isolate più di trenta sottospecie di Bt, efficienti contro diverse specie d'insetti. A seconda dell'organismo bersaglio sono classificate come:

- *B. thuringiensis* ssp. *kurstaki* (sierotipo H: 3a, 3b, 3c), impiegato essenzialmente contro le larve dei Lepidotteri;

- *B. thuringiensis* ssp. *kurstaki* ceppo EG2424 utilizzato per combattere le larve di Coleotteri;
- *B. thuringiensis* ssp. *israelensis* (sierotipo H: 14), utilizzato per il controllo delle larve delle zanzare nelle zone acquitrinose;
- *B. thuringiensis* ssp. *tenebrionis* (sierotipo H: 8a, 8b) utilizzato per combattere le larve dei Coleotteri in orticoltura;
- *B. thuringiensis* ssp. *san diego* (sierotipo H: 8a, 8b) utilizzato per combattere le larve di Coleotteri;
- *B. thuringiensis* ssp. *aizawai* (sierotipo H: 7) di minore interesse, impiegato per combattere la tignola della cera.

Alcune sottospecie (ad es. *B. thuringiensis* ssp. *thuringiensis*, sierotipo H: 1) producono una tossina con attività insetticida, la beta-esotossina, rivelatasi in molti casi teratogena, quindi è vietato l'uso in molti paesi.

Il B.t. è fotolabile alle radiazioni UV (le spore presenti sulle superfici esposte vanno incontro a rapida morte).

**Principio attivo:** *Bacillus thuringiensis* (il corpo detto parasporale, di natura cristallina).

**Modalità di azione:** Il *B.t.* è un insetticida, attivo solamente per ingestione sulle larve. E' efficace in particolare per i primi stadi larvali che risultano i più suscettibili. I bacilli agiscono come un vero e proprio veleno. Dopo l'ingestione del prodotto, le proteine del cristallo vengono solubilizzate nell'ambiente alcalino (pH 9,5-12) dell'intestino della larva e, sciogliendosi, liberano la delta-endotossina, provocando la paralisi dei muscoli dell'apparato digerente con conseguente interruzione dell'attività trofica della larva. La morte dell'insetto avviene entro poche ore o alcuni giorni, a seconda della suscettibilità della specie.

**Spettro di attività:** La sottospecie *kurstaki* è indicata per il controllo delle larve di numerose specie di lepidotteri, bombice antico,

cavolaie, iponomeuta, ifantria, piralidi, rodilegno giallo, tignole, *Plutella maculipennis*, processionarie, *Stilnoptia salicis*, mamestra, nottue e alcune specie di coleotteri, vanessa del cardo; non ha alcuna efficacia su uova e adulti; il ceppo EG2424 risulta invece attivo contro le larve della Dorifora (*Leptinotarsa decemlineata*);

La sottospecie *aizawai* ha caratteristiche di specificità nella lotta convenzionale contro le larve dei Lepidotteri defogliatori ed è particolarmente attivo contro le larve dei Lepidotteri Nottuidi (*Spodoptera* spp., *Mamestra* spp., *Agrotis* spp., *Helicoverpa* spp. ect.).

La ssp. *israelensis* è impiegata contro diverse specie di zanzara appartenenti ai generi *Aedes*, *Anopheles*, *Culex*, *Armigeres*, *Culiseta*, *Psorophora*, *Uranotaenia* e contro numerose specie di simuliidi e chironomidila;

La ssp. *tenebrionis* è impiegata nella lotta ai coleotteri crisomelidi (come la dorifora della patata).

**Registrazione:** In Italia risultano registrati formulati contenenti *B. thuringiensis* ssp. *kurstaki*, ssp. *tenebrionis* e ssp. *aizawai*.

**Intervallo di sicurezza:** 3 giorni.

**Settore di impiego:** *B. thuringiensis* sottospecie *kurstaki*: selettivo autorizzato su agrumi, castagno, pomacee, drupacee, vite, fragola, actinidia, olivo, ortaggi (bietola rossa, ravanella, rapa, solanacee, cucurbitacee, cavoli, ortaggi a foglia ed erbe fresche, fagiolo, fagiolino, cardo, sedano, finocchio, carciofo, porro), ravizzone, colza, soia, girasole, cotone, patata, mais, barbabietola da zucchero, tabacco, floreali, ornamentali, forestali, pioppo, vivai. Derrate immagazzinate: leguminose in granella. Altri impieghi: applicazione in vivaio sulle colture autorizzate in campo, tappeti erbosi, impiego su floreali e ornamentali da appartamento e da giardino.

*B. thuringiensis* sottospecie *tenebrionis*: pomodoro, melanzana, menta, asparago, patata, pioppo, salice, olmo.

*B. thuringiensis* sottospecie *aizawai*: agrumi, drupacee, fragola, actinidia, olivo, pomacee, vite, cucurbitacee, ortaggi a foglia ed erbe fresche, fagiolo, fagiolino, cardo, sedano, finocchio, carciofo, bietole rosse, solanacee, ravenello, rapa, cavoli, bietola da foglia e da costa, basilico, porro, soia, girasole, ravizzone, colza, cotone, patata, mais, barbabietola da zucchero, tabacco, floreali, ornamentali, forestali, pioppo. Altri impieghi: tappeti erbosi, applicazioni in vivaio sulle colture autorizzate in campo.

**Dosi di impiego:** Variabili, a seconda dei formulati.

**Tossicità e selettività:** Innocuo per l'uomo, gli animali e le api. Non agisce, inoltre, nei confronti degli insetti utili e degli altri organismi non-bersaglio (con l'eccezione di varie specie di lepidottero-fauna innocue).

**Classe Tossicologica:** *B.t. aizawai* Nc (Non classificato); *B.t. kurstaki* Xi (Irritante), Nc (Non classificato), Xi (Irritante); N (Pericoloso per l'ambiente); *B.t. tenebrionis* Xi (Irritante).

**Fitotossicità:** Non fitotossico.

**Compatibilità:** I formulati a base di *B.t.* possono essere impiegati in miscela con numerosi acaricidi, insetticidi, fungicidi e coadiuvanti, ma sono incompatibili con agenti ossidanti, formulati a reazione acida o alcalina. Non devono essere utilizzati con acqua a pH superiore a 8 ma si consiglia di impiegarlo con un pH di 6,5. Bisogna fare attenzione alle miscele con altri prodotti a base di olio o agenti bagnanti, in quanto potrebbero aumentare il rischio di fitotossicità.

**Modalità di applicazione:** Il prodotto deve essere distribuito in modo molto uniforme, su tutta la vegetazione da proteggere,

quando le larve sono appena sgusciate dall'uovo e si dimostrano molto voraci e attive.

#### **4- *Beauveria bassiana***

**Notizie generali:** E' un microrganismo fungino, appartenente ai deuteromiceti, che vive a spese di diversi artropodi dannosi, identificato dal 1834 come agente della malattia calcino bianco del baco da seta (*Bombix mori*). Si produce sia per fermentazione liquida (sommersa) che solida (di solito impiegando cariossidi di cereali come substrato).

**Principio attivo:** *Beauveria bassiana* (spore).

**Modalità di azione:** Agisce sia per ingestione sia per contatto. Le spore del fungo, a contatto con l'insetto germinano e sono in grado di produrre degli enzimi che dissolvono la cuticola e permettono all'ifa del micete di penetrarla. Per la germinazione delle spore è necessario un buon livello di umidità. All'effetto meccanico del tubo germinativo viene aggiunta anche la produzione di blastospore da parte del fungo. Dopo la morte dell'insetto sono visibili nel corpo ife e conidiofori che contengono i conidi del fungo. La vitalità e l'infettività di questo micete si riducono ad alte temperature e con i raggi UV.

**Spettro di attività:** Attivo particolarmente contro forme giovanili di aleurodidi (*Bemisia tabaci argentifolii*, *Trialeurodes vaporariorum*), tripidi (*Frankliniella occidentalis*, *Thrips tabaci*), Raghetto rosso (*Tetranychus urticae*), ditteri tripetidi (*Ceratitis capitata*, *Rhagoletis cerasi*, *Bactrocera oleae*), alcune specie di afidi (*Nasonovia ribis-nigri*, *Myzus persicae*, *Aphis fabae*), elateridi, balanino, tingidi, cicaline.

**Registrazione:** Attualmente, in Italia risultano registrati 4 prodotti contenenti le spore di questo fungo.

**Intervallo di sicurezza:** Non richiesto.

**Settore di impiego:** Agrumi, castagno, nocciolo, melo, pero, albicocco, ciliegio, pesco, susino, fragola, rovo, lampone, carota, pomodoro, peperone, melanzana, cocomero, melone, zucca, zucchini, cetriolo, lattuga, indivia, radicchio, basilico, patata, floreali e ornamentali, vite, olivo, cotogno, fico, fico d'india, kiwi, kaki, nespolo, nashi.

**Dosi di impiego:** Dipendono dal prodotto e dall'insetto bersaglio (da 80 a 120 ml/hl).

**Tossicità e selettività:** La tossicità acuta dei formulati è considerata bassa con un DL50 per inalazione su ratto:  $2 \times 10^9$  CFU; DL50 cutanea su ratto  $> 2.000$  mg/kg; DL50 orale su ratto  $> 3.000$  mg/kg). È irritante per gli occhi e le vie respiratorie; può provocare sensibilizzazione per contatto con la pelle. Tossico e patogeno nei confronti di mammiferi, organismi acquatici e sugli uccelli. Non causa danno agli insetti utili non-bersaglio. Selettivo nei confronti delle api e dei bombi e della maggior parte degli ausiliari. E' poco persistente nel suolo.

**Classe Tossicologica:** Xi (Irritante); Nc (Non classificato).

**Fitotossicità:** Nelle normali condizioni di impiego il prodotto non è fitotossico.

**Compatibilità:** Può essere impiegato in miscela con altri prodotti insetticidi ammessi agricoltura biologica (piretro naturale, saponi potassici e oli paraffinici, *Bacillus thuringiensis*). E' inoltre compatibile con fungicidi a base di Zolfo e Rame.

**Modalità di applicazione:** E' importante che gli interventi con i prodotti che contengono spore di *Beauveria bassiana* siano effettuati prima che i danni alla coltura risultino evidenti. E' consigliabile trattare la mattina presto o al tramonto, quando gli adulti volano di meno e le condizioni come l'umidità relativa, le temperature e i raggi UV sono più favorevoli, impiegando volumi di acqua sufficienti per avere una buona copertura delle piante. In caso di lavaggio causato dalle piogge, si consiglia di ripetere il trattamento.

### **5- *Coniothyrium minitans***

**Notizie generali:** E' un parassita presente in natura e selettivo nei confronti di varie specie di *Sclerotinia*. Questo micete appartenente alla classe dei *Deuteromiceti*, è comunemente presente nel suolo e attacca in modo specifico solo gli sclerozi (organi ibernanti) del patogeno.

**Principio attivo:** *Coniothyrium minitans* (spore).

**Modalità di azione:** Agisce, per parassitismo, sugli sclerozi di *Sclerotinia* spp. Il micelio di *Coniothyrium minitans* che si sviluppa dopo la germinazione delle spore nel suolo umido, penetra negli sclerozi, causando la lisi delle cellule del fungo parassitizzato.

**Spettro di attività:** Contro *Sclerotinia* spp.

**Registrazione:** In Italia risulta registrato un formulato commerciale.

**Intervallo di sicurezza:** Non richiesto.

**Settore di impiego:** Colture orticole, floreali ed ornamentali, fruttifere.

**Tossicità e selettività:** Non tossico per i pesci, gli animali e per l'uomo.

**Classe Tossicologica:** Nc (Non classificato).

**Fitotossicità:** Non è fitotossico, non provoca danni in caso di contatto accidentale con colture vicine. Può essere riutilizzato nello stesso appezzamento più volte durante la stagione. Non è fitotossico per la coltura successiva.

**Compatibilità:** Non miscibile con fungicidi, prodotti acidi o alcalini e con tutti i prodotti che possono reagire con la sostanza organica. Può essere applicato immediatamente dopo la disinfezione con vapore.

**Modalità di applicazione:** I prodotti che contengono le spore di questo fungo hanno una stabilità che dura fino a sei mesi, se vengono conservati ad una temperatura compresa tra 2-6°C. Una volta aperta, la confezione deve essere completamente utilizzata. Per assicurarsi che il fungo sia attivo, il trattamento deve essere effettuato 2-3 mesi prima dell'attacco della Sclerotinia, impiegando 5-6 hl/ha di acqua. Il prodotto va applicato con un trattamento al terreno o sui residui della coltura precedente. Una volta che il trattamento è stato fatto, è importante non lavorare il terreno per evitare di riportare in superficie gli sclerozi dagli strati profondi non trattati.

## **6- *Paecilomyces lilacinus***

**Notizie generali:** È un fungo Deuteromicete presente nel suolo, soprattutto sulla sostanza organica in decomposizione. Il ceppo 251 è stato isolato da uova di nematodi galligeni nelle Filippine. Risulta mediamente sensibile alla radiazione UV, si inattiva a temperature superiori ai 32°C, mentre possiede un optimum di crescita tra 26

e 30°C. Ha un'ampia tolleranza al pH. Non produce micotossine. E' attivo contro diverse specie di nematodi fitoparassiti.

**Principio attivo:** *Paecilomyces lilacinus*.

**Modalità di azione:** Agisce per parassitismo, contro le uova ed altri stadi dei nematodi. Dopo la germinazione delle spore, il micelio cresce in direzione delle uova. L'ifa fungina penetra il corion dell'uovo con un'azione meccanica ed enzimatica (proteasi e chitinasi). La penetrazione dell'ifa può avvenire anche direttamente attraverso le aperture naturali nel corpo, in diversi stadi del nematode. Il fungo si nutre del contenuto corporeo portando entro qualche giorno il nematode alla morte.

**Spettro di attività:** Diverse specie di nematodi: *Meloidogyne* spp, *Globodera* spp, *Heterodera* spp, *Pratylenchus* spp e *Rhadopholus similis*.

**Registrazione:** Attualmente, risulta registrato in Italia un solo formulato contenente il ceppo 251 di *P. lilacinus*.

**Intervallo di sicurezza:** Non necessario.

**Settore di impiego:** Il prodotto registrato è utilizzabile su tutte le colture orticole, arboree ed ornamentali infestate da nematodi galligeni del gen. *Meloidogyne*.

**Tossicità e selettività:** Non tossico, patogenico o infettivo per l'uomo. Il prodotto registrato è compatibile con i bombi impollinatori e gli ausiliari.

**Classe Tossicologica:** Xi (Irritante).

**Fitotossicità:** Non fitotossico.

**Compatibilità:** Non compatibile con i fungicidi.

**Modalità di applicazione:** Il trattamento deve incrementare il numero di propaguli dell'antagonista nel periodo di coltivazione, in modo da assicurare un elevato contenimento dei nematodi galligeni. Il prodotto va diluito in acqua per favorire la distribuzione ottimale del prodotto nella rizosfera, e mantenuto in agitazione durante la somministrazione ed inoculato al terreno in diversi momenti:

1. trattamento in pre-trapianto;
2. trattamento sulle piantine;
3. trattamenti in post-trapianto a cadenza di 6 settimane uno dall'altro.

Per quanto riguarda le modalità di impiego del prodotto, bisogna fare riferimento a quanto riportato in etichetta.

Può essere utilizzato anche in strategie di lotta integrata in combinazione con altri nematocidi di sintesi e/o con azadiractina. Ad esempio può essere impiegato durante il periodo di coltivazione della coltura dopo un trattamento nematocida eseguito in pretrapianto oppure essere utilizzato in miscela con Azadiractina a dosaggi ridotti.

## **7- *Pseudomonas chlororaphis***

**Notizie generali:** E' un batterio gram-negativo, presente nel suolo e in grado di colonizzare rapidamente le radici delle piante. E' noto per la sua capacità di produrre una sostanza antifungina che controlla i patogeni che colpiscono il piede dei cereali.

**Principio attivo:** *Pseudomonas chlororaphis*.

**Modalità di azione:** Biofungicida naturale, agisce con diverse modalità: competizione (produzione di sostanze che rendono il

ferro indisponibile per i patogeni), biostimolazione (produzione di sostanze ormonosimili) ed induzione di resistenza (incremento da parte della pianta della produzione di fitoallesine, sostanze polifenoliche, ecc.). Il ceppo MA 342 del *P. chlororaphis* produce una sostanza antifungina (2,3-deepoxy-2,3-didehydro-rhizoxin).

**Spettro di attività:** Il ceppo MA 342 di *P. chlororaphis* ha dimostrato una buona efficacia contro: Elmintosporiosi (*Drechslera graminea*, *Drechslera teres*, *Drechslera avenae*), Carie (*Tilletia caries*), Carboni (*Ustilago avenae*, *Ustilago hordeii*), Septoriosi (*Septoria nodorum*), *Bipolaris sorokiniana*. L'efficacia protettiva è massima durante la fase di germinazione.

**Registrazione:** Registrato in Italia come fungicida.

**Intervallo di sicurezza:** Non necessario.

**Settore di impiego:** Concia meccanica di semente di cereali.

**Dosi di impiego:** Dipende dal tipo del seme che si deve trattare.

**Tossicità e selettività:** Non tossico o patogenico per l'uomo o gli animali.

**Classe Tossicologica:** Nc (Non classificato).

**Fitotossicità:** Non fitotossico.

**Modalità di applicazione:** Il trattamento deve essere effettuato con attrezzature meccaniche in impianti chiusi, irrorando uniformemente i semi con la dose di prodotto tal quale, senza diluizione in acqua.

## 8- *Streptomyces griseoviridis*

**Notizie generali:** E' un batterio comunemente presente in natura, utilizzato contro funghi patogeni del terreno (in particolare *Fusarium oxysporum*). Il prodotto commerciale può essere impiegato come trattamento a secco per semi, oppure utilizzato in sospensione acquosa al substrato di coltivazione, per irrorazione.

**Principio attivo:** *Streptomyces griseoviridis* (cellule batteriche).

**Modalità di azione:** Le colonie si moltiplicano velocemente, esplicando così azione preventiva contro i microrganismi patogeni per colonizzazione delle radici della pianta. Il prodotto stimola inoltre lo sviluppo della pianta ospite producendo enzimi e metaboliti, promotori di crescita che stimolano lo sviluppo delle radici.

**Spettro di attività:** Contro funghi patogeni del terreno: *Fusarium* spp., *Pythium* spp., *Verticillium dahliae*, *Pyrenocheta lycopersici*, *Phytophthora capsici*.

**Registrazione:** In Italia risulta registrato un formulato commerciale.

**Intervallo di sicurezza:** Non richiesto.

**Settore di impiego:** Pomodoro, peperone, melanzana, cetriolo, melone, zucca, cocomero, basilico, ciclamino, gerbera, garofano.

**Tossicità e selettività:** Non pericoloso per gli animali. Bisogna evitare il contatto con la pelle e l'inalazione in quanto il prodotto può provocare irritazione. Risulta innocuo nei confronti dell'entomofauna utile.

**Classe Tossicologica:** Xn (Nocivo).

**Fitotossicità:** Non fitotossico.

**Compatibilità:** E' sconsigliata la distribuzione congiunta con fungicidi o fertilizzanti concentrati.

### **9- *Trichoderma asperellum* (ex *T. harzianum*) ICC012**

**Notizie generali:** E' un fungo, saprofita, naturalmente presente nel suolo, ma anche su substrati organici come legno in decomposizione. *Trichoderma harzianum* (ceppo ICC012) è un micete antagonista, impiegato principalmente in combinazione con *Trichoderma viride* (ceppo ICC080), contro i funghi parassiti dell'apparato radicale e del colletto.

**Principio attivo:** *Trichoderma asperellum* ceppo ICC012 (ex *Trichoderma harzianum* ceppo ICC012).

**Modalità di azione:** *Trichoderma asperellum* ceppo ICC012 agisce come antagonista attraverso la competizione per lo spazio e il nutrimento, produzione di enzimi in grado di degradare la parete cellulare, produzione di sostanze antifungine.

**Spettro di attività:** Contro funghi parassiti dell'apparato radicale e del colletto come *Rhizoctonia* spp., *Sclerotinia* spp., *Sclerotium rolfsii*, *Verticillium* spp., *Thielaviopsis basicola*, *Pythium* spp., *Phytophthora capsici*.

**Registrazione:** Attualmente registrato in Italia.

**Intervallo di sicurezza:** Non previsto.

**Settore di impiego:** Su colture orticole (basilico, carciofo, cetriolo, fagiolo, fagiolino, finocchio, indivia, lattuga, melanzana, melone, peperone, pomodoro, radicchio, rucola, sedano, zucchini, erbe aromatiche). Trattamento al substrato o al terreno di vivai, semenzai

e piantonai di colture floricole e ornamentali in vaso (crisantemo, ciclamino, poinsettia, primula).

**Tossicità e selettività:** DL50 orale acuta su ratto: >2.000 mg/kg.

**Classe Tossicologica:** Xi (irritante).

**Compatibilità:** E' preferibile applicare il prodotto da solo.

**Modalità di applicazione:** Il trattamento sulle colture floricole e ornamentali in vaso, viene fatto miscelando uniformemente il prodotto al substrato o sospendendo in acqua e bagnando sufficientemente il substrato, subito dopo il trapianto. In serra o in pieno campo il prodotto viene distribuito all'epoca di pre-semina e rinnovato al trapianto o alla semina. Il prodotto non ha azione curativa, di conseguenza in caso di infezioni in corso non consente di ottenere effetti benefici sulle colture. L'applicazione va fatta quando la temperatura del terreno raggiunge almeno i 10°C. Su terreni secchi si consiglia di intervenire con una leggera irrigazione, mentre in terreni particolarmente poveri di sostanza organica (< 1%), si consiglia di miscelarlo ad un fertilizzante fluido ricco di sostanza organica. Il prodotto può essere applicato attraverso gli impianti di fertirrigazione in miscela con i più comuni fertilizzanti.

## **10- *Trichoderma asperellum* (ex *T. viride*) TV1**

**Notizie generali:** I *Trichoderma* sono dei saprofiti comunemente presenti nel suolo. Anche dopo i trattamenti termici e le fumigazioni, questi funghi colonizzano il terreno grazie al loro sviluppo molto rapido caratterizzato dalla produzione elevata di spore. Le spore sopravvivono fino a 35°C di temperatura, rimanendo però inattive. Diversi fattori interferiscono con la capacità antagonista di questi funghi come: disponibilità di nutrienti, pH, temperatura, salinità, radiazione solare, umidità, natura dell'organismo bersaglio e della

pianta ospite, presenza nel suolo di predatori, parassiti o altri microrganismi antagonisti. *Trichoderma asperellum* (ex *T. viride*) è un fungo aerobico che cresce negli strati superficiali del terreno ma che risulta molto sensibile alle radiazioni UV ed è termolabile.

**Principio attivo:** *Trichoderma asperellum* ceppo TV1 (ex *Trichoderma viride* ceppo TV1).

**Modalità di azione:** E' capace di usare diversi substrati. Agisce contro i patogeni fungini tramite competizione per i nutrienti, micoparassitismo, produzione di enzimi in grado di degradare la parete cellulare dei funghi patogeni, produzione di sostanze antifungine e induzione di resistenza sistemica.

**Spettro di attività:** Reprime e contiene funghi parassiti dell'apparato radicale e del colletto, responsabili di marciumi radicali, come *Pythium* spp., *Phytophthora capsici*, *Rhizoctonia solani* e *Verticillium* spp.

**Registrazione:** Attualmente, risulta registrato in Italia.

**Intervallo di sicurezza:** Non previsto.

**Settore di impiego:** Su colture orticole (aglio, asparago, basilico, bietola da foglia e da costa, carciofo, cardo, carota, cavoli, cerfoglio, cetriolo, cicoria, cipolla, cocomero, colza, crescione, dolcetta, erba cipollina, fagiolo, fagiolino, finocchio, fragola, indivia, lattuga, lavanda, maggiorana, malva, melanzana, melissa, melone, menta, patata, peperone, pomodoro, porro, prezzemolo, radicchio, rapa, ravanello, rosmarino, ravizzone, rucola, salvia, scalogno, scarola, sedano, spinacio, tabacco, timo, zucca, zucchini), officinali, floricole ed ornamentali, prati e campi sportivi.

**Tossicità e selettività:** DL50 orale acuta su ratto > 2.000 mg/kg.

**Classe Tossicologica:** Xi (irritante).

**Fitotossicità:** Non fitotossico.

**Compatibilità:** Il preparato (registrato) è miscibile con tutti i prodotti insetticidi, fungicidi e fertilizzanti di uso biologico.

### **11- *Trichoderma gamsii* (ex *T. viride*) ICC080**

**Notizie generali:** *Trichoderma viride* (ceppo ICC080) come le altre specie di *Trichoderma* è un saprofita, comunemente presente nel suolo, e in certe condizioni è anche agente di alterazione del legno. E' termolabile con un range di temperatura tra 10 e 35°C ed un optimum tra i 25 ed i 30°C. E' sensibile alle radiazioni UV e quindi facilmente degradabile. Cresce negli strati superficiali del terreno, avendo bisogno di ossigeno. L'azione antagonista del *Trichoderma* è influenzata da diversi fattori abiotici (natura del suolo o del substrato di crescita, disponibilità di nutrienti, pH, temperatura, salinità, radiazione solare e umidità) e biotici (natura dell'organismo bersaglio e della pianta ospite, presenza nel suolo di predatori, parassiti o microrganismi antagonisti).

**Principio attivo:** *Trichoderma gamsii* ceppo ICC080 (ex *Trichoderma viride* ceppo ICC080).

**Modalità di azione:** Possiede diversi modi di azione come: competizione per lo spazio e/o il nutrimento, micoparassitismo, produzione di enzimi in grado di degradare la parete cellulare, produzione di sostanze antifungine, solubilizzazione di componenti inorganici e induzione di resistenza sistemica.

**Spettro di attività:** In associazione con *Trichoderma asperellum* è indicato nella prevenzione degli attacchi di funghi parassiti dell'apparato radicale e del colletto: *Rhizoctonia* spp., *Sclerotinia*

spp., *Sclerotium rolfsii*, *Verticillium* spp., *Thielaviopsis basicola*, *Pythium* spp, *Phytophthora capsici*.

**Registrazione:** Risulta registrato in Italia.

**Intervallo di sicurezza:** Non previsto.

**Settore di impiego:** Su colture orticole (basilico, carciofo, cetriolo, fagiolo, fagiolino, finocchio, indivia, lattuga, melanzana, melone, peperone, pomodoro, radicchio, rucola, sedano, zucchini, erbe aromatiche) floricole e ornamentali in vaso (crisantemi, ciclamini, poinsettie, primule, ecc).

**Tossicità e selettività:** DL50 orale acuta su ratto: > 2.000 mg/kg.

**Classe Tossicologica:** Xi (irritante).

**Compatibilità:** E' preferibile applicare il prodotto da solo. Se necessario, applicare altri agrofarmaci ad una distanza di 10 giorni dal trattamento.

**Modalità di applicazione:** Il trattamento sulle colture floricole e ornamentali in vaso, viene fatto miscelando uniformemente il prodotto al substrato o sospendendo in acqua e bagnando sufficientemente il substrato, subito dopo il trapianto. In serra o in pieno campo il prodotto viene distribuito all'epoca di pre-semina e ripetuto al trapianto o alla semina.

## **12- *Trichoderma harzianum* Rifai KRL-AG2 e T-39**

**Notizie generali:** E' un fungo eumicete presente nei suoli (specialmente in quelli acidi). Il successo dei ceppi di trichoderma come agenti per il controllo di patogeni è dovuto alla loro elevata capacità riproduttiva e alla capacità di sopravvivere in condizioni

sfavorevoli. *Trichoderma* spp. sono usati prevalentemente contro i funghi patogeni del terreno ma anche contro i patogeni fogliari come ascomiceti, basidiomiceti e deutoromiceti. *T. harzianum* in presenza di un apparato radicale vigoroso delle piante, cresce e prolifera, stimolando la crescita della pianta.

**Principio attivo:** *Trichoderma harzianum* Rifai ceppo KRL-AG2 e ceppo T-39 (conidi e micelio).

**Modalità di azione:** Agisce in vari modi come ad esempio entrando in competizione per i nutrienti e per lo spazio, inattivando gli enzimi del patogeno e producendo enzimi extracellulari, e infine con l'induzione di resistenza agli attacchi di patogeni.

**Spettro di attività:** Contro funghi patogeni dell'apparato radicale come *Pythium* spp., *Rhizoctonia* spp., *Fusarium* spp., *Cylindrocladium* spp., *Thielaviopsis* spp., *Myrothecium* spp. ed *Armillaria mellea*.

**Registrazione:** Attualmente, risulta registrato in Italia un prodotto contenente *T.harzianum*.

**Intervallo di sicurezza:** Per il ceppo T-39: 7 giorni per vite, drupacee ed actinidia e 3 giorni per le altre colture. Per il ceppo KRL-AG2 non è previsto alcun intervallo di sicurezza in considerazione dell'impiego.

**Settore di impiego:** Pomodoro, peperone, melanzana, patata, cetriolo, zuccina, melone, cavolo, lattuga, cicoria, cipolla, aglio, porro, fagiolo, pisello, sedano, finocchio, fragola, basilico ed erbe aromatiche, soia, mais, frumento, barbabietola, tappeti erbosi, semenzai, vivai e piantonai di specie floreali ed ornamentali, vivai, piantonai, nuovi impianti di agrumi, drupacee, uva da vino e da tavola, piccoli frutti, floreali e ornamentali.

**Tossicità e selettività:** Bassa tossicità con DL50 orale acuta su ratto >500 mg/kg. Può essere irritante a contatto con la pelle e l'occhio. Non è dannoso per organismi non bersaglio.

**Classe Tossicologica:** Xi (irritante).

**Fitotossicità:** Può risultare fitotossico per le colture non indicate in etichetta.

**Compatibilità:** Per i formulati a base di *T. harzianum* ceppo T-22 è consigliabile utilizzare il prodotto da solo. Qualora necessario, distanziare i trattamenti con altri agrofarmaci di almeno 10 giorni. Il formulato a base di *T. harzianum* ceppo T-39, invece, è compatibile con zolfo e rame.

**Modalità di applicazione:** E' utilizzato per prevenire le infezioni fungine dell'apparato radicale delle piante. Si applica alla semina, al trapianto, durante la radicazione delle talee, nei rinvasi e, in generale, alla ripresa vegetativa delle piante. Il prodotto è raccomandato nella difesa biologica per la sterilizzazione del terreno. E' impiegato sia mescolato a terricci e substrati per semenzai, vivai, piantonai, sia incorporato nel terreno di coltura. In ogni caso va assicurata l'uniforme distribuzione del prodotto avvalendosi sia di miscelatori e distributori meccanici sia di appropriate irrigazioni.

### **13- Virus della Granulosi di *Adoxophyes orana* (AoGV)**

**Notizie generali:** Inizialmente è stato isolato da una larva di Capua (*Adoxophyes orana* Fischer Von Roslarstamm). Appartiene alla famiglia dei *Baculoviridae*; in essa i virus sono caratterizzati da una struttura del virione di forma bastoncellare inglobati in una struttura cristallina (corpo di occlusione). La produzione commerciale di questo virus viene fatta inoculando artificialmente le larve degli ospiti.

**Principio attivo:** Virus della Granulosa di *Adoxophyes orana* (AoGV).

**Modalità di azione:** Agisce per ingestione, allo stadio larvale (specialmente contro le larve della prima età). Il prodotto, dopo essere stato ingerito dalla larva, raggiunge l'intestino dove le particelle virali infettano le cellule epiteliali. Il virus blocca la nutrizione del lepidottero entro 1-4 gg. dall'infezione e la morte sopraggiunge dopo 3-10 gg. Per ottimizzare l'efficacia del trattamento è importante assicurare la completa copertura della superficie fogliare.

**Spettro di attività:** Specifico contro Capua (*Adoxophyes orana*).

**Registrazione:** In Italia risulta registrato un formulato.

**Intervallo di sicurezza:** 3 giorni.

**Settore di impiego:** Melo, pero, cotogno, albicocco, ciliegio, susino, ribes nero, ribes rosso, forestali (Betulacee).

**Tossicità e selettività:** Nei confronti dei mammiferi non è stata evidenziata alcuna tossicità acuta o cronica o irritazione della cute e degli occhi. Risulta selettivo nei confronti dell'insetto bersaglio e non persistente nell'ambiente. Non presenta, infatti, alcun pericolo per le api, nessuna tossicità per gli altri insetti e per i pesci.

**Classe Tossicologica:** Xi (Irritante).

**Compatibilità:** Non compatibile con i formulati a base di rame.

**Modalità di applicazione:** Considerato che AoGV risulta maggiormente efficace contro le larve di prima età, è importante individuare il periodo dei voli nuziali per conoscere l'epoca esatta di ovideposizione. Il trattamento contro le larve della prima generazione riduce i danni sui frutti, mentre quello contro le generazioni estive ed autunnali riduce la densità delle generazioni successive.

#### **14- Virus della Granulosa di *Cydia Pomonella* (CpGV)**

**Notizie generali:** Appartiene alla famiglia dei *Baculoviridae*, isolato per la prima volta in Messico dalle larve di *Cydia pomonella*. I prodotti commerciali sono ottenuti infettando artificialmente le larve di carpocapsa ed estraendo poi le particelle virali. Il virus viene purificato e formulato con diversi additivi.

**Principio attivo:** Virus della Granulosa di *Cydia pomonella* (CpGV).

**Modalità di azione:** Agisce solo per ingestione contro le larve della carpocapsa. Le particelle del virus sono incapsulate in una matrice proteica che le protegge dalla degradazione. Questa matrice viene disciolta nell'intestino liberando le particelle che invadono le cellule dell'epitelio intestinale. Successivamente il virus si replica rapidamente invadendo tutto il corpo dell'insetto. Inizialmente risulta bloccata l'alimentazione dell'insetto e si osserva una decolorazione degli organi interni, segue la morte entro 3-5 giorni.

**Spettro di attività:** Specifico per il controllo della carpocapsa (*Cydia pomonella*).

**Registrazione:** Attualmente, risulta registrato in Italia.

**Intervallo di sicurezza:** 3 giorni.

**Settore di impiego:** Albicocco, ciliegio, cotogno, noce, melo, pero, nashy, susino, ribes, forestali (betulacee).

**Tossicità e selettività:** DL50 orale su ratto: >2.000 mg/kg. Non è in grado di infettare altre specie di lepidotteri. E' innocuo per mammiferi, pesci, api ed entomofauna utile.

**Classe Tossicologica:** Xi (Irritante), Nc (Non classificato).

**Fitotossicità:** Non fitotossico.

**Compatibilità:** Non è miscelabile con antiparassitari o fertilizzanti a reazione alcalina, prodotti a base di rame e zolfo.

**Modalità di applicazione:** In considerazione dell'azione relativamente lenta del CpGV, occorre monitorare l'insetto con le trappole a feromone, per intervenire tempestivamente contro gli stadi più suscettibili. I trattamenti (2-3 per generazione) non devono essere distanziati per più di 8-10 giorni prima e durante la schiusa delle uova, poiché l'intensità della luce degrada rapidamente il virus.

L'intervento contro la prima generazione dell'insetto è quello più efficace. Tale trattamento abbassa le popolazioni seguenti con riduzione degli attacchi sul frutto. I prodotti a base di questo virus vengono utilizzati anche con aggiunta dei agenti protettivi (prodotti a base di Pinolene o acidi umici) e zucchero, per accrescere l'attività fagostimolante.

### III. SOSTANZE PRODOTTE DA MICRORGANISMI

#### 1- Spinosad

**Notizie generali:** E' un prodotto a base di due metaboliti, spinosyn A (85%) e spinosyn D (15%) della famiglia chimica degli Spinosoidi. Questi due metaboliti (=tossine) sono prodotti per fermentazione dall'Actinomycete *Saccharopolyspora spinosa*, un batterio del terreno. Spinosad è stato testato su diversi ordini d'insetti come lepidotteri, coleotteri, ditteri, imenotteri, isotteri, sifonatteri e tisanotteri.

**Principio attivo:** Miscela di spinosyn A e spinosyn D.

**Modalità di azione:** Agisce principalmente per ingestione ma anche per contatto, su tutti gli stadi larvali. Lo spinosad funziona a livello del sistema nervoso degli insetti, soprattutto esaltando e prolungando l'azione del neurotrasmettitore Acetil-colina (ACh) e di altri tipi di neurotrasmettitori. L'attività sugli insetti si manifesta con un'iperattività dei neuroni, e una contrazione dei muscoli. In seguito si verifica la paralisi dell'insetto. Possiede una velocità di azione notevole, anche se non paragonabile a quella dei piretroidi.

**Spettro di attività:** Ampio, su tripidi, *Liriomyza*, tignole della vite, Carpocapsa, tortrici ricamatori ed altri insetti dannosi.

**Registrazione:** Attualmente in Italia risultano registrati numerosi formulati.

**Intervallo di sicurezza:** Da 3 a 15 giorni, secondo la coltura dove viene impiegato.

**Settore di impiego:** Vite, pomacee, noce, nocciolo, castagno, mandorlo, fragola, frutti di bosco, pesco e nettarine, albicocco,

ciliegio, susino, amarena, mirabolano, solanacee, cucurbitacee, spinacio, lattughe, erbe fresche, bieta da foglie e da costa, porro, asparago, carciofo, finocchio, cardo, rabarbaro, sedano, cipolla, aglio, scalogno, cavoli, cappero, colture ornamentali e floro-vivaistiche, tappeti erbosi ad uso ornamentale e sportivo, agrumi (escluso i pomeli), banano, palma da dattero, fico, mango, passiflora, ananasso, melograno, cachi, corbezzolo, cachi di Virginia, carambola, chemimoya, feijoa, annona, carrubo, giuggiolo, fico d'India, corniola, tamarindo, tamarillo, olivo.

**Tossicità e selettività:** DL50 acuta orale, su ratto femmina >5.000 mg/kg, su ratto maschio 3.783 mg/kg. La tossicità dello spinosad risulta molto bassa nei confronti dei vertebrati, leggera per gli uccelli e moderata per i pesci e gli invertebrati acquatici. E' tossico per le api (DL50 orale 0,057 mg/ape, DL50 per contatto 0,0036 mg/ape), per le ostriche e per altri molluschi marini. Basso impatto sugli insetti utili come coccinelle, crisope, emitters predatori, ecc. Viene rapidamente degradato nel suolo (DT50 <1 giorno) e nelle acque superficiali (DT50 <1 giorno).

**Classe Tossicologica:** Nc (non classificato).

**Fitotossicità:** Non mostra problemi di fitotossicità sulle varietà riportate in etichetta.

**Compatibilità:** E' miscibile con i più comuni antiparassitari, comunque si consiglia di usare il prodotto da solo.

**Modalità di applicazione:** La temperatura non influenza negativamente l'efficacia di Spinosad, anzi può avere un effetto positivo quando aumenta. Non bisogna trattare le fruttifere in fioritura; trattare le altre colture nelle ore serali. Per proteggere gli organismi acquatici, rispettare una fascia di sicurezza non trattata rispetto ai corpi idrici superficiali:

- di 5 m per fragola, cucurbitacee, peperone, melanzana, lattughe e simili, erbe fresche, spinacio, bieta da coste e da foglia, pomodoro allevato a terra, piccola frutta (altezza <50 cm), cipolla, aglio, scalogno, porro, carciofo, cardo, finocchio, sedano, rabarbaro, capperi, cavoli, fiori, ornamentali, vivai, nuovi impianti fruttiferi e vite (altezza <50 cm);
- di 10 m per la piccola frutta (altezza >50 cm);
- di 15 m per fiori, ornamentali, vivai, nuovi impianti fruttiferi e vite (altezza >50 cm), pomodoro allevato con tutore, di 30 m per pesco e nettarino, ciliegio, susino, amarena, mirabolano, albicocco, ornamentali arboree, pomacee, noce, nocciolo, mandorlo e castagno;
- 5 metri per i tappeti erbosi.



## IV. SOSTANZE DA UTILIZZARE IN TRAPPOLE E/O DISTRIBUTORI AUTOMATICI

### 1- Fosfato di diammonio

**Notizie generali:** E' una polvere cristallina che viene usata come attrattivo (esca) per aumentare l'efficienza delle trappole contro le mosche della frutta e dell'olivo. E' solubile in acqua, ma non lo è in alcool e acetone.

**Principio attivo:** Nome comune: Fosfato di diammonio; Nome chimico: Ammonio fosfato dibasico.

**Modalità di azione:** L'odore di ammoniaca rilasciato dalle trappole, esercita un'attrazione di tipo alimentare sugli adulti delle mosche.

**Spettro di attività:** Ditteri tripetidi: *Bactrocera oleae* Gmel. (Mosca delle olive), *Ceratitis capitata* Wied. (Mosca della frutta), *Rhagoletis cerasi* L. (Mosca delle ciliegie).

**Registrazione:** In Italia non è considerato prodotto fitosanitario, pertanto non è soggetto a registrazione.

**Settore di impiego:** E' impiegato in trappole su fruttiferi e olivo.

**Tossicità e selettività:** Presenta tossicità molto ridotta per l'uomo ed è inoffensivo per la fauna terrestre e acquatica (DL50 orale acuta su ratto >2.000 mg/kg). Può provocare irritazione alle vie respiratorie se inalato. Non causa problemi di accumulo nei suoli.

**Classe Tossicologica:** Xi (Irritante).

**Fitotossicità:** Non è fitotossico.

## 2- Feromoni

**Notizie generali:** Sono sostanze organiche volatili a basso peso molecolare prodotte dalle ghiandole esocrine dei insetti. Attualmente, molti feromoni possono essere sintetizzati industrialmente e svolgono una funzione attrattiva analoga a quella svolta dai feromoni naturali. Sono classificati in base al modo di azione contro il bersaglio in: sessuali, di aggregazione, di dispersione, di allarme, di traccia, di maturazione. I feromoni sessuali sono i più importanti ed hanno trovato maggiore impiego pratico.

**Principio attivo:** Numerosi e specifici, secondo l'insetto-bersaglio.

**Modalità di azione:** I feromoni sessuali sono dei composti generalmente prodotti dalle femmine che attraggono gli insetti dell'altro sesso della stessa specie.

**Spettro di attività:** Monitoraggio: su Lepidotteri (*Adoxophyes o.*, *Agrotis* spp., *Anarsia l.*, *Archips p.*, *Argyrotaenia p.*, *Autographa g.*, *Cacoecimorpha p.*, *Cameraria o.*, *Chrysodeixis c.*, *Choristoneura l.*, *Clepsis s.*, *Cossus c.*, *Cydia* spp., *Ephestia* spp., *Epichoristodes a.*, *Eupocillia a.*, *Euzophera bigella*, *Gortyna x.*, *Gypsonoma a.*, *Hyphantria c.*, *Heliotis a.*, *Lacanobia o.*, *Leucoptera m.*, *Lobesia b.*, *Lymantria d.*, *Mamestra* spp., *Mythimna u.*, *Nemapogon g.*, *Operophtera b.*, *Orgya a.*, *Ostrinia n.*, *Pammene f.*, *Pandemis* spp., *Paranthrene t.*, *Phthorimaea o.*, *Phyllonorycter* spp., *Plodia i.*, *Plutella x.*, *Prays* spp., *Rhyacionia b.*, *Sesamia* spp., *Synanthedon m.*, *Sitotroga c.*, *Spodoptera* spp., *Tineola b.*, *Thaumetopoea p.*, *Tortrix v.*, *Zeiraphera d.*, *Zeuzera p.*, *Xestia c-n.*), ditteri (*Ceratitis c.*, *Bactrocera o.*), Coleotteri (*Attagenus* spp., *Anthrenus* spp., *Diabrotica v.v.*, *Euzophera b.*, *Ips typographus*, *Lasioderma s.*, *Oryzaephylus* spp., *Pityogenes chalcographus*, *Prostephanus truncatus*, *Rhyzopertha d.*, *Sitophilus* spp., *Stegobium* spp., *Tribolium* spp., *Trogoderma* spp., ed altri insetti dei cereali), Emitteri (*Pseudalacaspis p.*, *Aonidiella a.*, *Comstockapsis p.*, *Planococcus c.*).

Cattura massale: su Lepidotteri (Rodilegno rosso, Sesia del melo, Processionaria del pino, Bombice dispari, Nottuidi, *Agrotis*, *Ephestia* spp., *Gortyna* x., *Heliothis* a., *Lasioderma* s., *Lymantria* d., *Mamestra* spp., *Ostrinia* n., *Phthorimaea* o., *Plodia* i., *Synanthedon* m., *Spodoptera* spp., *Sitotroga* c., *Thaumetopoea* p., *Zeuzera* p., Tignole delle derrate e Scolitidi del bosco (*Ips typographus*, *Pityogenes chalcographus*).

Confusione sessuale: su Cidie, Anarsie, alcuni ricamatori, *Synanthedon* ssp. e le Tignole della vite.

Disorientamento: *Anarsia* l., *Cydia* spp.

Attract and kill: Mosca delle olive.

**Registrazione:** In ottemperanza alla Circolare del Ministero della Sanità del 4/10/1999 n. 14, devono essere autorizzati i prodotti fitosanitari contenenti Feromoni che agiscono come mezzi di lotta, come ad esempio: i metodi della confusione sessuale o del disorientamento dei maschi o dell'*attract and kill*. I prodotti fitosanitari contenenti Feromoni utilizzati come trappola per il monitoraggio e per la cattura massale, invece, sono esentati dalla registrazione in quanto i quantitativi utilizzati sono limitati.

**Settore di impiego:** Frutticoltura, agrumi, vite, olive, pioppicoltura, selvicoltura, colture erbacee, floricoltura, orticoltura, derrate immagazzinate.

**Tossicità e selettività:** Non risultano tossici per l'uomo e gli animali. Sono molto specifici e non hanno un effetto o danno per l'entomofauna utile.

**Fitotossicità:** Non fitotossici.

**Compatibilità:** Generalmente compatibili con i principali insetticidi in commercio.

**Modalità di applicazione:** I feromoni sono impiegati per:

- a) **MONITORAGGIO** (monitoring system), impiego di trappole che contengono il feromone con cui vengono attratti e catturati i maschi della specie da monitorare.
- b) **CATTURA MASSALE** (mass trapping), catture di massa di maschi, con l'uso di un numero consistente di trappole, al fine di evitare gli accoppiamenti.
- c) **CONFUSIONE SESSUALE**, che si basa sull'emissione di elevate quantità di feromone artificiale, che si aggiunge a quello naturale emesso dalle femmine. Ciò permette di ridurre fortemente la probabilità di accoppiamento in quanto i maschi si adattano al feromone non rispondendo più al richiamo che questo determina; inoltre il feromone sintetico maschera quello naturale emesso dalle femmine.
- d) **DISORIENTAMENTO**, si utilizza un numero di erogatori molto più elevato rispetto alla confusione sessuale e ciascun erogatore rilascia una quantità bassa di feromone paragonabile a quella emessa dalle femmine e compete con queste per attirare i maschi, creando numerose piste artificiali più attrattive di quelle delle femmine.
- e) **ATTRACT AND KILL**, il feromone con l'attrattivo alimentare, attraggono gli adulti favorendo il contatto con le trappole, e vengono uccisi per l'azione di insetticidi di sintesi (deltametrina o lambda-cialotrina) con cui sono impregnate. L'uso di questi insetticidi di sintesi è ammesso, in agricoltura biologica, solo per le trappole utilizzate per la cattura massale.

### 3- Piretroidi (Deltametrina)

**Notizie generali:** E' una molecola sintetizzata chimicamente nel 1973, altamente solubile in solventi organici ma poco solubile in acqua. Non sussiste, pertanto, pericolo di inquinamento indiretto delle falde freatiche. Non viene lisciviata e si localizza nei primi 1-2 cm di terreno.

La deltametrina è molto stabile all'ossidazione e alla fotodegradazione, superando il problema che hanno le piretrine naturali. E' più stabile in ambiente acido che alcalino. Nel terreno viene rapidamente degradata (1-2 settimane).

**Principio attivo:** Deltametrina.

### 4- Piretroidi (Lambda-cialotrina)

**Notizie generali:** E' un piretroide sintetizzato chimicamente imitando la struttura delle piretrine naturali. Presenta le stesse caratteristiche della deltametrina per quanto riguarda la sua solubilità, persistenza e stabilità. Non è soggetto a dilavamento perchè è poco solubile in acqua e rapidamente adsorbito da parte dei colloidi del terreno. La degradazione nel suolo viene fatta dai microrganismi, entro 4-12 settimane. L'azione del prodotto risulta indipendente dalle condizioni ambientali. Viene, infatti, rapidamente assorbito dalle foglie evitando il dilavamento ad opera della pioggia; non è degradato dalla luce solare e possiede un'attività costante sia alle basse che alle alte temperature.

**Principio attivo:** Lambda-cialotrina.

Modalità di applicazione: In agricoltura biologica: solo in trappole con altre sostanze attrattive contro mosca delle olive (*Bactrocera oleae* Gmel.) e la mosca della frutta (*Ceratitis capitata* Wied.).



## V. PREPARATI DA SPARGERE IN SUPERFICIE TRA LE PIANTE

### 1- Fosfato ferrico

**Notizie generali:** E' una sostanza non volatile, presente in natura sotto forma solida, di colore bianco-grigiastro. E' poco solubile in acqua e pertanto poco soggetto a dispersione per lisciviazione nella falda. Il fosfato ferrico è un componente di alcuni minerali ed ha trovato impiego in diversi settori come quello alimentare (additivo) e quello agricolo (fertilizzante). Possiede inoltre un'attività molluschicida e viene usato contro le chioccioline e le limacce. I prodotti commerciali, in forma di granuli, generalmente sono miscelati ad un'esca attrattiva specifica per le chioccioline e le limacce. Il prodotto viene distribuito in modo uniforme tra le piante coltivate o distribuendolo lungo le file o lungo il perimetro del campo da proteggere. Permane attivo nel suolo per circa due settimane.

**Principio attivo:** Ortofosfato (III) di ferro.

**Modalità di azione:** Interferisce con il metabolismo del calcio, nell'intestino delle limacce e delle chioccioline, bloccando l'attività trofica, con conseguente morte entro 3-6 giorni.

**Spettro di attività:** Molluschicida contro diverse specie di limacce e chioccioline.

**Registrazione:** Risulta registrato in Italia.

**Intervallo di sicurezza:** Non richiesto.

**Settore di impiego:** Agrumi, pomacee, drupacee, bacche e piccola frutta, frutta a guscio, frutta varia, ortaggi a radice e tubero, ortaggi a bulbo, ortaggi a frutto, cavoli, ortaggi a foglia ed erbe fresche, piante officinali, legumi freschi, ortaggi a stelo, patata, vite, olivo,

tabacco, floreali, ornamentali, fragola, vivai, ornamentali e forestali site in aree verdi quali parchi, viali e giardini pubblici.

**Tossicità e selettività:** Ha bassa tossicità sui mammiferi con un DL50 orale su ratto >5.000 mg/kg. Non tossico per gli uccelli, pesci ed organismi del terreno come coleotteri e lombrichi. E' molto selettivo su chioccioline e limacce.

**Classe Tossicologica:** Esente da classificazione di pericolo.

**Compatibilità:** Il prodotto si usa da solo.

**Modalità di applicazione:** La pioggia o il tempo umido, condizioni ottimali per l'attività delle lumache, non hanno alcuna influenza sull'efficacia del prodotto, in quanto il meccanismo d'azione non comporta la disidratazione delle lumache. E' preferibile effettuare il trattamento all'imbrunire, quando le limacce e le chioccioline escono dai loro rifugi e si nutrono. Occorre intervenire all'inizio dell'infestazione o della comparsa dei primi danni sulle piante. Gli interventi successivi devono essere effettuati quando la presenza del prodotto nell'area trattata inizia a scarseggiare, controllando così le lumache provenienti dai campi limitrofi non trattati. Se il suolo è secco al momento dell'applicazione è consigliabile inumidirlo, in quanto su terreno umido, o con alta umidità, i granuli assorbono l'acqua e iniziano a rigonfiarsi e l'esca diventa per questo più attrattiva.

## VI. ALTRE SOSTANZE DI USO TRADIZIONALE IN AGRICOLTURA BIOLOGICA

### 1- Rame (idrossido di rame, ossicloruro di rame, solfato di rame (tribasico), ossido rameoso, ottanoato di rame).

**Notizie generali:** E' un prodotto con attività anticrittogamica, nota già agli inizi dell'800. Il rame non è esclusivamente usato nella lotta biologica ma anche in agricoltura convenzionale grazie al suo meccanismo d'azione multisito. Dimostra, tuttavia, anche effetti collaterali, come la fitotossicità ed un'elevata capacità di accumulo nel suolo. In esso non subisce degradazione o metabolizzazione, non evapora ma si lega alla sostanza organica e ai colloidali del terreno. L'accumulo del rame nel suolo interferisce con l'attività dei lombrichi, di gran parte dei funghi e dei batteri degradatori della sostanza organica e azotofissatori. Il rame viene assorbito facilmente dagli organismi acquatici, nei confronti dei quali presenta un'elevata tossicità.

Entra nei preparati anticrittogamici sotto forma di ossicloruro, solfato, idrossido, carbonato e ossido rameoso, che lo liberano come ione  $\text{Cu}^{++}$ .

Sono disponibili numerose formulazioni in miscela con altri p.a.:

- a) **Solfato di rame:** E' presente in natura come calcanite, commercializzato con il nome di "vetriolo azzurro". Di norma non viene utilizzato tale quale ma deve essere neutralizzato con l'idrato di calce (calce), al fine di evitare che l'azione acida (pH compreso tra 3,7 e 4,5) che lo caratterizza produca effetti fitotossici. La miscela tra il solfato di rame e la calce costituisce la «poltiglia bordolese», la cui attività dipende soprattutto dai rapporti tra l'idrato e il solfato: le poltiglie acide, sono caratterizzate da un'azione pronta, ma poco persistente e viceversa le poltiglie alcaline. Si consiglia di utilizzare la

poltiglia bordolese il giorno in cui è preparata, poiché in seguito subisce delle alterazioni che ne riducono l'efficacia fungicida. Attualmente sono disponibili in commercio «poltiglie bordolesi» di preparazione industriale, essiccate e già pronte per l'uso; rispetto al solfato di rame, tali prodotti sono più facilmente e rapidamente utilizzabili. Il solfato di rame è impiegato in agricoltura come pesticida, germicida e come integratore di rame per il terreno. È caratterizzato da una buona solubilità in acqua, (esiste anche in forma anidra) ed ha un'elevata tossicità.

- b) **Ossido rameoso:** È presente in natura come minerale (cuprite), di colore giallo rossastro, ad alto peso specifico. L'ossido viene prodotto partendo dal rame metallico o da una soluzione di solfato di rame. Essendo formato da particelle molto fini, è caratterizzato da una maggiore e più uniforme aderenza alla superficie fogliare che lo rende più resistente al dilavamento. In questa forma, il rame è ben utilizzabile ed in grado di svolgere anche un'azione supplementare battericida. Risulta piuttosto fitotossico.
- c) **Ossicloruro di rame:** È presente in natura come minerale (atakmite) e si può ottenere per azione dell'acido cloridrico sul rame metallico oppure per ossidazione di una sospensione di cloruro di rame. In commercio esistono due tipi l'ossicloruro di rame e calcio con azione più veloce dovuta ad un molecola meno stabile e l'ossicloruro tetraramico con azione più lenta, più persistente sulla pianta. Gli ossicloruri sono poco solubili in acqua, e in generale sono meno fitotossici della poltiglia bordolese. Tra tutti i sali di rame, gli ossicloruri sono i più efficaci contro le batteriosi.
- d) **Idrossido di rame:** È un prodotto insolubile nei solventi organici, di colorazione verde-azzurra ad alto contenuto percentuale di rame metallo (50%). Si ottiene in forma stabile trattando una soluzione di solfato di rame con idrossido alcalino alla presenza di un eccesso di ammoniaca. Si caratterizza per una liberazione massiccia ed immediata di ioni rameici. La fitotossicità dell'idrossido di rame sembra essere legata alla

dose usata e alle condizioni climatiche presenti al momento del trattamento. È meno fitotossico e meno persistente della poltiglia bordolese, ma più persistente rispetto agli altri sali di rame. Possiede migliore prontezza d'azione per la maggiore finezza delle sue particelle, ed è in grado di rimobilizzarsi sulla vegetazione in caso di forte umidità ambientale.

**Principio attivo:** Ione rame ( $\text{Cu}^{++}$ ).

**Modalità di azione:** I composti del rame agiscono sui parassiti fungini per contatto fogliare, impedendo la germinazione di spore e conidi. Data la loro scarsa solubilità, risultano inattivi se non intervengono fattori di solubilizzazione come l'anidride carbonica dell'aria, il carbonato ammonico dell'acqua piovana, alcuni prodotti di escrezione delle spore fungine e dei tessuti vegetali.

**Spettro di attività:** *Albugo, Alternaria, Bremia, Cercospora, Cytospora, Colletotrichum, Coryneum, Cycloconium, Cylindrosporium, Deuterophoma, Diplocarpon, fumaggine, Gibberella, Gloeosporium, Gnomonia, Guignardia, Marssonina, Monilia, Mycosphaerella, Nectria, oidi, Penicillium, Peronospora, Phoma, Phyllosticta, Phragmidium, Phytophthora, Phomopsis, Plasmopara, Puccinia, Septoria, Sclerotinia, Sphaeropsis, Taphrina, Tilletia, Uromyces, Venturia.* Manifestano anche un'azione battericida.

**Registrazione:** In Italia, ci sono diversi prodotti registrati che contengono rame.

**Intervallo di sicurezza:** Secondo le specie su cui viene usato: da 3 a 20 giorni.

**Settore di impiego:** Fruttiferi, fragole, ortaggi, oleaginose, patata, cereali, barbabietola da zucchero, tabacco, floreali, ornamentali, forestali. Usato per la concia anticarie delle sementi di cereali (esclusi mais, sorgo, riso) e la lotta contro le alghe delle risaie.

Impiego su floreali e ornamentali da appartamento e da giardino domestico.

**Tossicità e selettività:** Poco tossico per i mammiferi con una DL50 orale acuta su ratto 489 mg/kg. Non è tossico per le api, mentre lo è per i pesci. Presenta effetto negativo sugli ausiliari (Coccinellidi, Crisope, Imenotteri, Acari fitoseidi). L'accumulo del rame nel suolo interferisce con la maggior parte degli organismi responsabili dell'attività biologica nel suolo.

**Classe Tossicologica:** TN (Tossico-Pericoloso per l'ambiente), Xi (Irritante), Xi N (Irritante-Pericoloso per l'ambiente), XnN (Nocivo-Pericoloso per l'ambiente), N (Pericoloso per l'ambiente).

**Fitotossicità:** Può causare fitotossicità particolarmente quanto è impiegato durante la fioritura, in quanto può danneggiare il polline e produrre effetti tossici sui fiori. Dopo la ripresa vegetativa, il rame risulta fitotossico per il pesco ed il susino, inoltre anche in post-fioritura su alcune cultivar di melo (come Abbondanza, Black Ben Davis, Black Stayman, Gravenstein, Golden Delicious, Imperatore, Jonathan, Renetta del Canada, Pome Beauty, Stayman Red, Stayman Winesap, King David, Rosa Mantovana) e di pero (Abate Fetel, Buona Luisa d'Avranches, Butirra Clairgeau, Passacrassana, William, dott. Jules Guyot, Favorita di Clapp, Kaiser, Butirra Giffard). Il grado di fitotossicità dipende, oltre che dalla specie e dalla varietà, anche dalle condizioni climatiche, dalla tecnica colturale impiegata e dall'epoca degli interventi.

**Compatibilità:** Non è compatibile con i prodotti a reazione acida. E' miscibile con i polisolfuri, con preparati a base di *Bacillus thuringiensis* e a base di virus della granulosa della carpocapsa. Prodotti che contengono idrossido di rame, non possono essere miscelati con oli minerali.

**Modalità di applicazione:** Da utilizzarsi secondo criteri di lotta preventiva. Massimo 6 kg di rame per ettaro l'anno. Per le colture perenni, in deroga a quanto sopra, gli Stati membri possono autorizzare il superamento, in un dato anno, del limite massimo di 6 kg di rame a condizione che la quantità media effettivamente applicata nell'arco dei 5 anni costituiti dall'anno considerato e dai quattro anni precedenti non superi i 6 kg.

## 2- Etilene

**Notizie generali:** E' un gas infiammabile, molto pericoloso per il rischio di esplosione in presenza di ossigeno. E' incolore, chimicamente stabile in condizioni normali. E' presente allo stato gassoso alle temperature fisiologiche, ma nelle cellule è presente in soluzione e in tale stato si diffonde nelle piante (nel sistema intercellulare). Attivando il processo di maturazione e senescenza delle cellule, è in grado di innescare un effetto a cascata, incrementando la sua stessa sintesi (le cellule senescenti producono, infatti, maggiori quantitativi di Etilene). Presenta una solubilità in acqua superiore all'ossigeno, decrescente con l'aumentare della temperatura; è prodotto con processo di cracking termico dal petrolio e dal gas naturale.

**Principio attivo:** Etilene.

**Modalità di azione:** Promuove la maturazione dei frutti convertendo l'amido in zucchero libero, determinando la diminuzione della concentrazione di acidi organici e l'induzione della sintesi degli enzimi pectolitici che degradano le sostanze pectiche della parete cellulare, con conseguente generale rammollimento dei tessuti. L'Etilene promuove, inoltre, la comparsa di pigmenti colorati e la distruzione della clorofilla.

**Spettro di attività:** Promotore della maturazione dei frutti. In agricoltura biologica: per lo sverdimento di banane, kiwi e cachi; sverdimento di agrumi solo nell'ambito della strategia di prevenzione degli attacchi della mosca della frutta; induzione della fioritura dell'ananas; inibizione della germinazione delle patate e delle cipolle.

**Registrazione:** In Italia, in agricoltura convenzionale, è autorizzato l'impiego di etilene per il trattamento a scopo di sverdimento degli agrumi e per la maturazione accelerata delle banane, dei loti, dei kiwi e delle pere. Gli agrumi devono aver raggiunto un appropriato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Le banane, i loti, le pere ed i kiwi da sottoporre al processo di maturazione accelerata devono avere dimensioni corrispondenti a quelle caratteristiche della specie, allo stadio di sviluppo in cui sono stati già raggiunti i requisiti fisiologici che consentirebbero la naturale evoluzione della maturazione. In alcuni Stati membri, tra cui l'Italia, l'etilene non è considerato prodotto fitosanitario e non è soggetto alle disposizioni della legislazione in materia di prodotti fitosanitari.

**Settore di impiego:** Agrumi, banane, loti, kiwi, pere, cachi, patate e cipolle.

**Tossicità e selettività:** A contatto con l'aria può formare facilmente miscele infiammabili. Svolge un'azione anestetica che non provoca disturbi irreversibili, ma in concentrazioni molto elevate (20%) può provocare azione asfissiante, per riduzione del contenuto di ossigeno nell'atmosfera. La CL50 nell'aria per topi è di 950.000 mg/kg.

Nelle piante superiori determina, quando presente in concentrazioni sensibili nell'aria, incremento dell'abscissione e generale

accelerazione dei processi d'invecchiamento a carico dei tessuti vegetali.

**Compatibilità:** Un'elevata concentrazione di anidride carbonica ed una scarsa presenza di ossigeno provocano un'inibizione dei processi indotti dall'etilene come la maturazione dei frutti. Non è corrosivo e può essere impiegato con qualsiasi metallo.

### **3- Sale di potassio di acidi grassi (sapone molle)**

**Notizie generali:** Sostanza di origine vegetale, attiva per combattere i parassiti a corpo molle delle piante. Il sapone molle si ottiene per saponificazione con potassa di oli vegetali estratti dai semi di alcune piante (colza, girasole, soia ecc.). E' degradabile per via enzimatica e non lascia residui. Abbinato ad altri insetticidi, svolge azione come bagnante-adesivante favorendo la diffusione omogenea dei principi attivi nelle miscele da distribuire e una più completa copertura della vegetazione trattata. Tra tutti i saponi, quelli potassici sono i più efficaci e non fitotossici.

**Principio attivo:** Miscela del sale di potassio di acidi grassi di varia natura, tra i quali l'acido oleico e linoleico.

**Modalità di azione:** Agisce per contatto, sciogliendo i rivestimenti protettivi cerosi degli insetti e provocando la devitalizzazione da parte degli agenti atmosferici. L'azione insetticida non dura più di sei ore. Possiede inoltre un effetto indiretto contro le fumaggini, poiché favorisce lo scioglimento della melata prodotta dagli insetti fitofagi. Nei confronti degli insetti si ipotizza anche un'azione asfissiante. Una volta che il prodotto spruzzato sulla vegetazione si è asciugato e disseccato, non possiede più alcuna attività insetticida e subisce una rapida degradazione enzimatica.

**Spettro di attività:** Melo, pero: afidi, Psilla del pero. Pesco: afidi. Vite: cicaline. Pomodoro, peperone, melanzana: afidi, acari, aleurodidi. Cetriolo, melone: afidi, aleurodidi. Basilico, menta, salvia, timo, maggiorana, rosmarino: afidi, aleurodidi, acari. Gerbera, poinsettia: afidi, aleurodidi, cicaline.

**Registrazione:** Risulta registrato in Italia.

**Intervallo di sicurezza:** 3 giorni.

**Settore di impiego:** Melo, pero, pesco, vite, alcuni ortaggi (pomodoro, peperone, melanzana, cetriolo, melone), basilico, rosmarino, menta, salvia, timo, maggiorana, gerbera, poinsettia.

**Tossicità e selettività:** Risulta selettivo nei confronti dell'entomofauna utile e, grazie alla sua rapida degradazione, non lascia residui nel terreno e sul prodotto finale. Risulta tuttavia tossico per le api, pertanto non deve essere utilizzato nei periodi di fioritura. Nocivo per gli organismi acquatici.

**Classe Tossicologica:** Nc (Non classificato).

**Fitotossicità:** Generalmente risulta poco fitotossico. Il grado di fitotossicità dipende da diversi fattori come il tipo di pianta, la cultivar, lo stadio vegetativo, la temperatura, il pH, i componenti delle miscele, ecc.

**Compatibilità:** Non miscelabile con prodotti contenenti ioni metallo quali Ca, Fe, Zn, Mg, etc., con concimi fogliari, con sostanze chelanti. Il prodotto è compatibile con Piretroidi.

**Modalità di applicazione:** E' impiegato alla comparsa delle prime infestazioni. Le piante vanno bagnate abbondantemente per favorire un'ottimale copertura. Non presentando attività biologica residuale, può essere necessario ripetere il trattamento con un intervallo di

7 giorni, per contenere eventuali reinfestazioni. In serra e quando la miscela si asciuga lentamente, il sapone molle può risultare più aggressivo.

#### **4- Allume di potassio**

**Notizie generali:** Minerale del gruppo degli allumi, costituito da solfato di potassio e alluminio idrato. Noto fin dall'antichità (660 a.C.), si otteneva principalmente in Mesopotamia presso Rocca, da cui la denominazione "allume di Rocca" che ancora conserva. E' solubile in acqua, dando luogo ad una soluzione acquosa acida. Si presenta in cristalli incolori che, riscaldati, perdono tutta l'acqua di cristallizzazione, trasformandosi in una massa bianca, porosa. La massima parte dell'allume deriva dalla bauxite o allumina pura trattata con acido solforico, evaporando l'eccesso di acqua ed aggiungendo la quantità necessaria di solfato potassico.

**Principio attivo:** Nome comune: Allume di potassio; Nome chimico: Solfato di potassio ed alluminio idrato.

**Modalità di azione:** Previene il marciume delle banane durante l'immagazzinamento.

**Spettro d'attività:** Marciumi delle banane.

**Registrazione:** In Italia non esistono formulati commerciali registrati.

**Settore d'impiego:** Banane immagazzinate. Utilizzazione in agricoltura biologica: prevenzione della maturazione delle banane. In alcuni Stati membri, tra cui l'Italia, il prodotto non è considerato prodotto fitosanitario e, pertanto, non è soggetto alle disposizioni della legislazione in materia di prodotti fitosanitari.

**Tossicità e selettività:** E' una sostanza che si idrolizza in acqua liberando acido solforico: la soluzione acquosa è acida e può irritare leggermente la pelle. La polvere di allume, inoltre, se inalata, può provocare irritazioni alle vie respiratorie. Possiede, comunque una bassa tossicità per i mammiferi (DL50 orale su ratto: 1.120 mg/kg).

**Compatibilità:** Leggermente corrosivo per le parti metalliche delle attrezzature impiegate per i trattamenti.

## 5- Zolfo calcico (Polisolfuro di calcio)

**Notizie generali:** E' una sostanza inorganica a base di zolfo con attività insetticida, acaricida e fungicida. Lo zolfo calcico prima veniva preparato dagli agricoltori con un rapporto 10:20:100 kg di calce, zolfo ed acqua rispettivamente, attualmente viene prodotto anche industrialmente. L'attività contro i parassiti delle piante è influenzata dalla temperatura e dall'umidità relativa.

**Principio attivo:** Può essere presente in diverse forme come pentasolfuro e tiosolfito di calcio, solfiti, solfati, monosolfuri, bi-tri-tetrasolfuri, tiosolfati, ecc.

**Modalità di azione:** E' un fungicida-insetticida di contatto che agisce anche per asfissia. L'azione tossica è espletata dallo zolfo attivo (mono e polisolfurico), coadiuvata dalla causticità propria del prodotto. Come fungicida agisce sul micelio e sulle spore fungine. Lo zolfo penetra la membrana della cellula e interviene con i processi metabolici ossido-riduttivi, producendo acido solforico al posto dell'acqua.

**Spettro di attività:** Su oidio, ticchiolatura del melo e del pero, corineo, bolla, monilia, escoriosi della vite, come insetticida contro le cocciniglie; svolge attività acaricida contro le uova svernanti del raghetto rosso.

**Registrazione:** Attualmente, risulta registrato in Italia.

**Intervallo di sicurezza:** 30 giorni.

**Settore di impiego:** Agrumi, albicocco, pomacee, pesco, ciliegio, susino, olivo, vite, vivaio (sulle colture autorizzate in campo).

**Tossicità e selettività:** Poco tossico per gli animali domestici, i pesci e il bestiame. Per l'uomo risulta irritante per inalazione e per contatto con la pelle e gli occhi. I prodotti di degradazione (zolfo e calcio) hanno un basso impatto sull'ambiente. I polisolfuri si sono rivelati dannosi per gli acari predatori e per alcuni Imenotteri parassiti, gli afelinidi *Aphytis mytilaspidis* ed *Aphytis lignanensis*, mentre sono innocui nei confronti dei coleotteri coccinellidi (*Cryptolaemus montrouzieri*, *Rodolia cardinalis*, *Stethorus picipes*) e dei neurotteri crisopidi (*Crysopa carnea*).

**Classe Tossicologica:** Xi (Irritante), XiN (Irritante-Pericoloso per l'ambiente).

**Fitotossicità:** Fenomeni di fitotossicità possono manifestarsi maggiormente con temperature elevate o repentine gelate dopo l'irrorazione e soprattutto quando i polisolfuri vengono distribuiti sotto forma di gocce di elevate dimensioni. Risulta fitotossico su alcune specie come il pesco e il susino, sulle quali può causare ustioni sui rametti e accecamenti di gemme, se dopo il trattamento si verificano rapidi abbassamenti di temperatura.

**Compatibilità:** E' poco compatibile con altri antiparassitari a causa della sua alcalinità. L'impiego deve essere distanziato 15 giorni da un trattamento con oli minerali e 20-25 giorni da un trattamento con prodotti a base di rame.

**Modalità di applicazione:** Il successo dell'impiego dello zolfo calcico è garantito se si ha cura di bagnare abbondantemente la

vegetazione poiché il prodotto agisce prevalentemente per contatto. I trattamenti invernali - primaverili contro le cocciniglie, si effettuano all'ingrossamento delle gemme, invece contro le malattie fungine può essere impiegato nel periodo primaverile - estivo. Inoltre, il prodotto è molto corrosivo per le attrezzature impiegate per i trattamenti (parti metalliche e gomme), che devono essere pertanto lavate accuratamente dopo l'impiego.

## 6- Olio di paraffina

**Notizie generali:** L'olio paraffinico è costituito da una miscela di idrocarburi prevalentemente saturi. La percentuale di idrocarburi paraffinici e naftalenici può arrivare a un 90-95% del totale. Sono prodotti tramite distillazione frazionata del petrolio grezzo e la percentuale relativamente bassa di idrocarburi insaturi è ulteriormente ridotta dalla raffinazione con acido solforico. Gli oli raffinati hanno un colore bianco, bassa viscosità e una persistenza più bassa degli oli minerali tradizionali.

**Principio attivo:** Idrocarburi paraffinici.

**Modalità di azione:** Agisce per asfissia, coprendo il corpo degli insetti o degli acari con una pellicola sottile e penetrando per capillarità nei loro canali tracheali che rimangono occlusi. Inoltre, risulta repellente contro diversi fitofagi, inibendo l'alimentazione e l'ovideposizione.

**Spettro di attività:** Attivo soprattutto su insetti di piccole dimensioni. E' impiegato contro acari (anche sulle uova), afidi, aleurodidi, cicaline, cimici, cocciniglie, ditteri agromizidi, eriofidi, metcalfa, psille, tignole, tripidi, larve e uova di coleotteri, ditteri e lepidotteri.

**Registrazione:** Risulta registrato in italiana sotto la voce "oli minerali".

**Intervallo di sicurezza:** 15-20 giorni.

**Settore di impiego:** Agrumi, mandorlo, noce, nocciolo, pomacee, drupacee, vite, ribes, fico, caco, olivo, pomodoro, peperone, cucurbitacee, fagiolo, sedano, finocchio, carciofo, patata, mais (non usato come insetticida), barbabietola da zucchero (non usato come insetticida), floreali, ornamentali, forestali. Coadiuvante nei trattamenti di post-emergenza delle infestanti su cereali autunno-vernini, peperone, pomodoro, patata, fagiolo, carciofo, sedano, finocchio, cucurbitacee, barbabietola da zucchero, mais e soia.

**Tossicità e selettività:** Inoffensivo per l'uomo, la fauna e gli ecosistemi. L'azione insetticida dura poco, rendendolo inattivo per gli insetti utili che possono sopraggiungere sulle piante immediatamente dopo il trattamento.

**Classe Tossicologica:** XiN (Irritante-Pericoloso per l'ambiente), N (Pericoloso per l'ambiente), Nc (Non classificato).

**Fitotossicità:** Può risultare fitotossico in certe condizioni. Per evitare fenomeni di fitotossicità, l'olio di paraffina non va miscelato con prodotti contenenti zolfo e, se si eseguono trattamenti separati con tali prodotti, si deve osservare un intervallo di tempo tra gli stessi di 15 giorni.

**Compatibilità:** Non compatibile con prodotti contenenti zolfo e con antiparassitari a reazione alcalina (es. poltiglia bordolese).

## 7- Oli minerali

**Notizie generali:** Si ottengono dalla distillazione frazionata del petrolio grezzo e sono costituiti da una miscela di idrocarburi fra i quali prevalgono quelli saturi (privi di legami liberi).

Gli oli di petrolio vengono sottoposti a raffinazione con la quale buona parte dei componenti insaturi, responsabili della fitotossicità, vengono saturati con acido solforico. Il grado di solfonazione è l'indice della raffinazione subita dall'olio, in quanto indica la quantità percentuale dello stesso che non reagisce con acido solforico (U.R. o residuo insolfonabile), rappresentata da idrocarburi saturi.

Gli oli bianchi sono oli di petrolio che hanno subito una prolungata raffinazione, in modo da ridurre in genere al 4-5% la percentuale di prodotti caustici ed ottenere quindi un U.R. pari a 95-96.

Inoltre, gli oli minerali vengono impiegati anche come adesivanti di altri antiparassitari.

Si possono distinguere in oli invernali per applicazioni durante il riposo vegetativo e oli primaverili - estivi utilizzabili in fase di vegetazione.

**Principio attivo:** Gli idrocarburi presenti in un determinato olio.

**Modalità di azione:** Sono insetticidi di contatto che agiscono per asfissia coprendo il corpo dell'insetto con una sottile pellicola e penetrando nei condotti tracheali, occludendoli.

Esplicano inoltre l'azione insetticida sulle uova invernali, impedendo gli scambi gassosi tra l'embrione e l'atmosfera.

**Spettro di attività:** Particolarmente indicati per il controllo delle cocciniglie ma combattono anche afidi, Psilla, tignole, lepidotteri (anche le uova), acari, eriofidi, cicaline, Metcalfa, tripidi, Cotonello, minatori fogliari, Cimice verde, aleurodidi, Iceria, Mosca bianca, coleotteri, ditteri minatori, uova di Dorifora, tingidi, Cleono, Lisso, Altica, Pegonia betae, Casside, Altomaria, Piralide, nottue.

**Registrazione:** Risultano registrati in Italia numerosi formulati. In agricoltura biologica, per gli oli minerali è consentito l'uso insetticida e fungicida solo in alberi da frutta, viti, olivi e colture tropicali (ad es. banani).

**Intervallo di sicurezza:** 20 giorni.

**Settore di impiego:** Per la difesa di agrumi, mandorlo, noce, nocciolo, pomacee, drupacee, ribes, fico, caco, noce, nocciolo, vite, actinidia, olivo, ortaggi (pomodoro, peperone, cucurbitacee, fagiolo, sedano, finocchio, carciofo), patata, floreali, ornamentali e forestali.

Si usano anche come coadiuvanti nei trattamenti di post-emergenza delle infestanti su cereali autunno-vernini, peperone, pomodoro, patata, fagiolo, carciofo, sedano, finocchio, cucurbitacee, barbabietola da zucchero, mais e soia.

**Tossicità e selettività:** La tossicità nei confronti dei mammiferi è molto bassa con una DL50 orale su ratto >4.300 mg/kg. Debolmente tossici per gli acari fitoseidi.

**Classe Tossicologica:** XnN (Nocivo-Pericoloso per l'ambiente), XnNF+ (Nocivo-Pericoloso per l'ambiente-Estremamente infiammabile), XiF+ (Irritante-Estremamente infiammabile), Nc (Non classificato), F+ (Estremamente infiammabile), F (Facilmente infiammabile).

**Fitotossicità:** Dipende dal tipo di olio, dalla specie di pianta, dalla varietà, dalla condizione fisiologica, dalla fase fenologica della coltura, dall'epoca di applicazione (negli agrumi, irrorazioni invernali possono accrescere l'entità di eventuali danni da freddo). In genere, si sconsiglia di impiegare gli oli minerali nelle ore più calde della giornata. Le formulazioni caratterizzate da un alto grado di raffinazione, possono essere impiegate anche in piena vegetazione.

**Compatibilità:** Non sono compatibili con prodotti contenenti zolfo e con antiparassitari a reazione alcalina (es. poltiglia bordolese). Distanziare i trattamenti di almeno 15 giorni.

**Modalità di applicazione:** Si consiglia di effettuare i trattamenti con temperature comprese tra 7 e 25°C.

## 8- Permanganato di potassio

**Notizie generali:** E' il più comune tra i sali di manganese, presente sotto forma di cristalli di colore violetto. Trova impiego come decolorante, disinfettante e nella produzione di diverse sostanze organiche. Si solubilizza lentamente in acqua e possiede proprietà ossidanti. L'attività fungicida e battericida si manifesta immediatamente tramite ossidazione della materia organica e conseguente sua degradazione. Questo meccanismo d'azione impedisce così di fatto la possibilità di comparsa di meccanismi di resistenza.

**Principio attivo:** Permanganato di potassio.

**Modalità di azione:** Agisce per contatto con azione rapida. Esplica azione ossidante sulla materia organica, in ambiente acquoso. Esplica azione curativa nei confronti dell'oidio e depressiva nei confronti degli altri patogeni.

**Spettro di attività:** Battericida e fungicida: oidio della vite, delle cucurbitacee e dei fruttiferi, cladosporiosi, fusariosi, verticilliosi, peronosspore, maculature fogliari da *Phomopsis*. E' utilizzato anche contro muschi e licheni.

**Registrazione:** Attualmente, non è registrato in Italia.

**Settore di impiego:** Su vite, ortive, fruttiferi.

**Tossicità e selettività:** È un prodotto a bassa tossicità per uomo, fauna terrestre e acquatica. Il DL50 orale su ratto è 1.090 mg/kg. Il suo impiego non comporta rischi di residui per le colture poiché il prodotto di ossidazione, il biossido di manganese, è insolubile in acqua, inerte e non assorbito dalle piante. E' molto caustico in soluzione concentrata, ma molto meno alle dosi di impiego in campo.

**Fitotossicità:** Risulta particolarmente fitotossico sulle colture vegetali. L'impiego poco prima della raccolta causa macchie sui frutti, quindi è meglio evitarlo.

**Compatibilità:** Non può essere miscelato con sostanze organiche quali concimi fogliari, antiparassitari come rotenone e piretro, microrganismi e virus, né con sostanze acide (che lo inattivano). Si tratta di un prodotto molto corrosivo, per cui dopo l'uso è opportuno lavare rapidamente le attrezzature. Il permanganato di potassio è compatibile con lo zolfo e ossido di rame.

**Modalità di applicazione:** Fungicida, battericida. In agricoltura biologica è autorizzato l'impiego solo su alberi da frutta, olivi e viti.

## 9- Sabbia di quarzo

**Notizie generali:** E' un prodotto naturale che deriva dal gruppo dei minerali tectosilicati di quarzo composta da silice cristallina. La sabbia di quarzo non è impiegata per un'attività specifica insetticida ma per un'azione repulsiva sugli insetti.

**Principio attivo:** Biossido di silicio.

**Modalità di azione:** Esplica un'azione fisico-meccanica di disturbo, danneggiando l'apparato boccale degli insetti e provocando l'abrasione della cuticola degli stessi. L'intensità dell'azione appare

legata al contenuto di umidità della polvere, alla finezza e alla durezza dei granuli, all'umidità dell'aria e alla temperatura. Utilizzato in agricoltura biologica come repellente.

**Spettro di attività:** Soprattutto blatte, larve neosgusciate, cocciniglie.

**Registrazione:** Non è registrato in Italia come prodotto fitosanitario.

**Tossicità e selettività:** Le polveri minerali, in genere, esercitano un effetto negativo sulle piccole specie saltatrici (ad esempio collemboli). L'esposizione dell'uomo a silice cristallina, quale il quarzo, può causare la silicosi.

**Fitotossicità:** Non determina fenomeni di fitotossicità grazie alla natura inerte del quarzo.

## 10- Zolfo

**Notizie generali:** Lo zolfo è un elemento naturale, presente sia allo stato elementare che sotto forma di solfati e solfuri. E' importante in agricoltura data la polivalenza di azione, il ruolo fisiologico svolto nelle piante e caratteristiche quali il ridotto impatto ambientale e il basso costo.

Trova impiego sia in agricoltura biologica sia in quella convenzionale.

Per quanto riguarda i trattamenti antiparassitari gli zolfi si classificano:

### a) zolfi per polverizzazioni

- zolfi greggi: a bassa percentuale di zolfo, si ottengono dalla molitura del materiale greggio;
- zolfi macinati ventilati: ottenuti dalla molitura e ventilazione dello zolfo sublimato, con separazione delle particelle più fini;

- zolfi sublimati o raffinati: particelle molto fini, ottenute dalla condensazione dei vapori di distillazione dello zolfo greggio;
- zolfi attivati: mescolati con nerofumo, in modo da renderli più scuri e quindi più attivi, in quanto assorbono una maggiore quantità di calore;

b) *zolfi bagnabili*

- zolfi bagnabili comuni: zolfi macinati ventilati con aggiunta di bagnanti;
- zolfi bentonici: costituiti da particelle molto fini ottenute facendo assorbire lo zolfo fuso dall'argilla bentonitica;
- zolfi micronizzati: ottenuti per macinazione di zolfi sublimati, hanno particelle molto piccole dell'ordine dei micrometri;
- zolfi colloidali: ottenuti con procedimento chimico, costituiti di particelle molto fini con caratteristiche colloidali. Sono considerati i più attivi e hanno un maggior rischio di fitotossicità.

Esistono, inoltre, prodotti in cui lo zolfo è mescolato ad altre sostanze di varia natura: composti rameici, composti proteici (proteinato di zolfo).

Lo zolfo è poco persistente.

**Principio attivo:** Zolfo.

**Modalità di azione:** Fungicida di contatto ad azione preventiva e curativa, agisce allo stato elementare come vapore, sul micelio e sulle spore del parassita. Lo Zolfo penetra nella cellula fungina, è in grado di rompere la membrana cellulare e di determinare la fuoriuscita dell'acqua causando deficienza idrica e morte del fungo. La sua azione, inoltre, si esplica a livello della catena respiratoria. Il potere anticrittogamico è in funzione della temperatura, della finezza delle particelle e dell'umidità relativa. La temperatura ambientale deve essere sufficientemente elevata per permettere la formazione del sublimato dalle particelle solide. L'azione fungicida aumenta

sino a 40°C. Inoltre, l'azione diminuisce con l'elevarsi dell'umidità relativa dell'ambiente. Svolge un'azione secondaria contro gli acari. Gli zolfi per trattamenti liquidi, composti da particelle più fini, sono più efficaci dei corrispondenti polverulenti, che vengono utilizzati con dosaggi più elevati. D'altra parte, i trattamenti polverulenti garantiscono una migliore penetrazione all'interno della massa verde.

**Spettro di attività:** E' particolarmente attivo contro gli oidi, agenti del "mal bianco" delle piante da frutto, della vite, delle colture orticole e floreali. Esplica, inoltre, una modesta azione sugli acari, quali gli eriofidi del pero e della vite. In formulazione fumogena è più idoneo come rodenticida.

**Registrazione:** Risulta registrato in Italia.

**Intervallo di sicurezza:** 5 giorni.

**Settore di impiego:** Agrumi, mandorlo, nocciolo, pomacee, drupacee, vite, fragola, olivo, ortaggi, girasole, soia, patata, cereali, barbabietola da zucchero, tabacco, floreali, ornamentali, forestali, vivai di pippolo, impiego su floreali e ornamentali.

**Tossicità e selettività:** La tossicità verso i mammiferi è molto limitata, con una DL50 acuta su ratto 16000 mg/kg. È poco tossico per i pesci, le api e gli uccelli. Risulta tossico per alcuni insetti utili, come gli imenotteri parassiti, gli acari Fitoseidi e per alcuni predatori, come Miridi e Antocoridi. E' importante che nelle etichette dei formulati in commercio venga riportata la dichiarazione di assenza del selenio, un metallo molto fine ed affine allo zolfo molto tossico per l'uomo e gli animali. Nel terreno, lo zolfo elementare subisce processi ossidativi di natura microbiologica causati da batteri del genere *Thiobacillus*.

**Classe Tossicologica:** XnN (Nocivo-Pericoloso per l'ambiente), Xi (Irritante), XiN (Irritante-Pericoloso per l'ambiente), N (Pericoloso per l'ambiente), Nc (Non classificato).

**Fitotossicità:** Può causare fitotossicità a temperature elevate. Alcune cultivar di diverse specie sono particolarmente sensibili allo zolfo: di melo (Golden delicious, Imperatore, Commercio, Jonathan, Rome beauty, Stayman, Stayman red, Black Stayman, Black Ben Davis, Calvilla, Renetta, Winesap), di pero (Buona Luisa d'Avranches, Contessa di Parigi, Kaiser, Alexander, Olivier de Serres, Williams, Decana del Comizio), di pesco, susino e quasi tutte le varietà di albicocco. Può essere, inoltre, fitotossico su cucurbitacee e su alcune cultivar di Sangiovese.

**Compatibilità:** Non è compatibile con oli minerali e antiparassitari a reazione alcalina.

**Modalità di applicazione:** Eseguire il trattamento a distanza di almeno 3 settimane dall'impiego di oli minerali. Non si deve trattare durante la fioritura. Per evitare fenomeni di fitotossicità, è consigliabile effettuare i trattamenti nelle ore più fresche della giornata, specie durante il periodo estivo.



## VII. ALTRE SOSTANZE

### 1- Idrossido di calcio

**Notizie generali:** E' utilizzato per la preparazione delle miscele cupro-calcice (poltiglia Bordolese) e come insetticida contro le forme svernanti di insetti acari e funghi. L'idrossido di calcio viene impiegato, inoltre, come correttore del pH per terreni acidi e come disinfestante per le strutture agricole. Il calcio idrato è prodotto a livello industriale con due processi riconosciuti come calcinazione ed estinzione. In soluzione acquosa satura a 25°C, il pH è 12,4.

Si può ritenere una alternativa al rame per il controllo del cancro dei fruttiferi.

**Principio attivo:** Idrossido di calcio; Diidrossido di calcio, Calcio idrato (Calce idrata, Calce spenta).

**Modalità di azione:** Il suo elevato valore di pH riduce la sporulazione e la germinazione delle spore dei funghi.

**Spettro di attività:** *Nectria galligena*.

**Registrazione:** In Italia non risulta registrato alcun prodotto.

**Settore di impiego:** Alberi da frutta, vivai.

**Tossicità e selettività:** Innocuo per gli animali acquatici e terrestri. La DL50 orale su ratto 7.340 mg/kg.

**Classe Tossicologica:** Xi (irritante).

## 2- Bicarbonato di potassio

**Notizie generali:** Si presenta sotto forma di polvere cristallina bianca inodore. E' solubile in acqua ed insolubile in alcool. E' ottenuto a partire dall'idrossido di potassio, e dall'anidride carbonica riscaldata in soluzione acquosa. E' naturalmente presente nel suolo; ioni bicarbonato e ioni potassio sono presenti anche nei tessuti vegetali. Il Bicarbonato di potassio è approvato dall'U.E. e dal Codex Alimentarius come additivo alimentare (E501). Trova impiego anche per la neutralizzazione di suoli acidi. Sono note, inoltre, da diversi anni le sue proprietà fungicide. Ha un'efficacia paragonabile a quella dei trattamenti a base di zolfo ma, a differenza dello stesso, può essere utilizzato fino alla raccolta con ovvi vantaggi per l'agricoltura biologica.

**Principio attivo:** Nome comune: Bicarbonato di potassio; Nome chimico: Carbonato monopotassico, Idrogenocarbonato di potassio.

**Modalità di azione:** E' un fungicida preventivo che agisce per contatto. Il suo effetto fungicida si esplicita inibendo la crescita del micelio. Il meccanismo d'azione si basa sulla pressione osmotica, il pH, e l'effetto specifico degli ioni carbonato/bicarbonato.

**Spettro di attività:** Risulta efficace nel contenimento delle malattie che si sviluppano sulla superficie fogliare, principalmente il mal bianco della vite, delle pomacee, della fragola (e frutta a bacca), delle cucurbitacee, del pomodoro, dei legumi, dei cereali, della rosa e della quercia. Inoltre, è efficace contro la ticchiolatura (*Venturia inaequalis*) delle pomacee, la muffa grigia (*Botrytis cinerea*) della vite, della fragola e dei legumi, la moniliosi (*Monilia laxa*) delle drupacee (e frutta a noce), la septoriosi (*Septoria* spp.) e l'elmintosporiosi dei cereali.

**Registrazione:** Non sono registrati prodotti fitosanitari a base di Bicarbonato di potassio in Italia.

**Settore di impiego:** Vite, pomacee, fragola, cucurbitacee, pomodoro, legumi, cereali, rosa e quercia, drupacee.

**Tossicità e selettività:** Bassa tossicità nei confronti dei vertebrati, La DL50 acuta orale su ratto 3.358 mg/kg. Non presenta rischi per la salute umana e non è pericoloso per l'ambiente.

**Fitotossicità:** Può risultare fitotossico a concentrazioni superiori allo 0,5%.

**Modalità di applicazione:** I trattamenti devono essere effettuati preventivamente o al momento della comparsa dei primi sintomi della malattia. E' necessaria una buona copertura della superficie delle colture da trattare.



## INSETTI AUSILIARI

### 1- *Aphidius colemani*

E' un imenottero parassitoide, efficace nella lotta a diverse specie di afidi (particolarmente *Myzus persicae* e *Aphis gossypii*).

**Descrizione e ciclo vitale:** Gli adulti misurano 2-3 mm e sono di colore nerastro, simili alle formiche nere con le ali, ma con antenne lunghe e affusolate.

*Aphidius* è un parassitoide solitario, depone un solo uovo all'interno dell'afide, dove si muove e si nutre per almeno 3 giorni. In seguito il corpo dell'afide parassitizzato si gonfia, trasformandosi lentamente in una "mummia" dal tipico colore marrone-chiaro e di consistenza cartacea. Il ciclo biologico a 20°C si svolge nell'arco di 2 settimane. L'adulto formato dentro il corpo dell'afide sfarfalla attraverso un foro circolare, pronto a ovideporre altre uova in altri afidi. Nel suo ciclo vitale ogni femmina può parassitizzare più di 100 afidi, quando le fonti nutrizionali e l'acqua sono disponibili. Temperature comprese tra 16 e 22°C costituiscono l'optimum per questa specie mentre se permangono costantemente al di sopra dei 28-30°C, l'attività si riduce.

**Settore di impiego:** E' utilizzato su tutte le colture sensibili all'attacco degli afidi, principalmente orticole (pomodoro, peperone, cetriolo, melone, fragola) e floricole in serra, cotone e mais.

**Distribuzione:** Può essere impiegato in programmi di difesa di tipo preventivo. E' distribuito in flaconi che contengono generalmente una parte di adulti che si disperdono con facilità, una volta aperti i flaconi, ed una parte di mummie che devono essere distribuite sulla vegetazione laddove sono presenti gli afidi. Le quantità impiegate dipendono dalle specie di afidi presenti e dal livello di attacco.

Le quantità impiegate dipendono dalle specie di afidi e dal livello di infestazione nel tempo del rilascio. Contro *M. persicae* and *A. gossypii* come intervento preventivo (prima che gli afidi sono visibili) sono consigliati lanci di 0.15 individui/m<sup>2</sup> a settimana; invece, quando sono presenti le infestazioni: 0,5-1 individui/m<sup>2</sup> a settimana, per almeno tre settimane.

## **2- *Aphidoletes aphidimyza***

E' un dittero cecidomide, predatore di molte specie di afidi. Gli adulti sono attivi di notte e vengono attirati verso le colonie di afidi dall'odore della melata che questi producono.

**Descrizione e ciclo vitale:** Dopo l'accoppiamento, la femmina può deporre, in prossimità delle colonie di afidi, fino a 250 uova di colore arancione. Queste ultime schiudono in due, tre giorni, dando origine a larve color arancione che crescono fino a 3 mm di diametro. Le larve uccidono gli afidi iniettando una tossina che li paralizza e si nutrono svuotandone completamente il corpo. I primi tre stadi larvali durano 7-14 giorni e sono condizionati dalla temperatura e dalla quantità di prede disponibili. La larva dell'ultimo stadio si impupa, infine, nel terreno (quando sufficientemente umido), da dove sfarfalleranno gli adulti.

**Settore di impiego:** contro diverse specie di afidi nelle serre, nei giardini ecc.

**Distribuzione:** I lanci di questo predatore servono per insediare nella serra una popolazione permanente, in quando tende a rimanere dove vi sia presenza di afidi. I prodotti commerciali sono in genere scatole di plastica contenenti pupe frammiste a vermiculite. Le pupe vengono distribuite in diversi punti del campo e le quantità per metro quadro variano con la coltura e le specie di afidi parassitizzabili.

### **3- *Aphytis melinus***

E' un imenottero parassitoide di *Aonidiella aurantii*, la cocciniglia rosso forte degli agrumi.

**Descrizione e ciclo vitale:** Gli adulti, di colore giallastro, misurano circa 1 mm e sono caratterizzati da una buona mobilità. La femmina depone 20-25 uova all'interno dello scudetto della cocciniglia. Le larve, dopo la schiusa delle uova, iniziano a nutrirsi del corpo dell'ospite dall'esterno. Al termine del periodo di sviluppo da uovo ad adulto, che dura circa 12 giorni, tutto il corpo della cocciniglia risulta consumato. Dopo sono visibili solo i residui dell'ospite e le tipiche tracce dell'attività fecale del parassitoide.

**Settore di impiego:** Impiegato contro le cocciniglie, specialmente contro *Aonidiella aurantii*.

**Distribuzione:** Per impiegare con successo questo imenottero è importante monitorare lo stato della *Aonidiella auranti* con le trappole a feromoni. La scelta del programma di lancio come pure le quantità (individui/ettaro) da utilizzare, dipendono dal grado di infestazione e dalle condizioni climatiche. All'inizio del volo, generalmente si effettuano i primi lanci di circa 10.000 individui/ha fino ad un massimo di 100.000 in totale. La maggior parte degli individui vengono distribuiti in aprile-giugno e se è necessario si possono effettuare applicazioni anche a settembre-ottobre.

### **4- *Chrysoperla carnea***

E' un neurottero crisopide, predatore di afidi e di mosca bianca. Gli adulti si nutrono solitamente di nettare, polline e melata degli afidi, mentre le larve sono predatori attivi.

**Descrizione e ciclo vitale:** Gli adulti, di colore verde chiaro, sono lunghi circa 12-20 mm. Le larve molto attive si presentano in colore grigio o marrone. Durante la primavera e in estate, le femmine ovidepongono centinaia di uova sulle foglie o sui rami in prossimità delle colonie di afidi. Dopo 3-6 giorni nascono le larve che si nutrono di afidi, acari, tripidi, lepidotteri e coleotteri. Il terzo stadio larvale è il più efficace e risulta essere anche il più resistente.

**Settore di impiego:** E' impiegato in diverse colture principalmente su fragola e peperone, ma si è dimostrato efficace anche su altre colture come lattuga, melanzana e ornamentali e agrumi.

**Distribuzione:** L'allevamento di questo predatore viene fatto sulle uova dei lepidotteri. Nei formulati commerciali è presente come larva di seconda età. L'insetto viene distribuito alla prima comparsa degli afidi. L'insetto viene distribuito nella prima comparsa dei afidi, distribuendo 18-20 larve di seconda età per m<sup>2</sup> con un rapporto preda:predatore che non superi 15-10:1. Negli ambienti protetti, le reti usate per prevenire l'entrata di altri insetti dannosi confinano il predatore all'interno, permettendo il controllo degli afidi durante il ciclo colturale.

### **5- *Cryptolaemus montrouzieri***

E' un coleottero coccinellide, predatore di diverse specie di cocciniglie. E' utilizzato nella difesa biologica e integrata degli agrumi e di piante ornamentali, anche in ambiente protetto.

**Descrizione e ciclo vitale:** Gli adulti sono lunghi circa 5-6 mm, presentano capo, torace e addome di colore arancione mentre il resto del corpo è nero. Le femmine depongono circa 60-120 uova vicino alle prede. Le larve, che crescono fino a 14 mm di lunghezza, sono bianche, simili per aspetto alle cocciniglie, da cui possono essere distinte per le loro maggiori dimensioni e la

mobilità. Dopo quattro stadi le larve si impupano, fissandosi ad un supporto, per poi diventare adulto. Le loro prede preferite sono le uova e gli stadi giovanili delle cocciniglie. Il ciclo da uovo ad adulto dura 35 giorni circa a 25°C.

**Settore di impiego:** E' impiegato principalmente per il controllo delle cocciniglie negli agrumeti, su piante ornamentali ed in ambienti protetti.

**Distribuzione:** *C. montrouzieri* viene commercializzato allo stato di adulto contenuto in flaconi ed alimentato con una dieta specifica per mantenerlo durante il trasporto. Sugli agrumi *C. montrouzieri* viene impiegato generalmente in combinazione con *Leptomastix dactylopii*, distribuendo 3-10 adulti/pianta nei centri di infestazione, oppure, operando su tutta la superficie, si possono impiegare 0,2-0,5 adulti/m<sup>2</sup>.

## **6- *Diglyphys isaea***

E' un imenottero parassitoide di ditteri minatori fogliari della famiglia degli Agromizidi, particolarmente efficace contro *Liriomyza trifolii*, *Lyriomiza bryoniae* e *Liriomyza huidobrensis*.

**Descrizione e ciclo vitale:** Gli adulti sono neri, con riflesso verde metallico, e misurano circa 1,5-2 mm. Le femmine, prima di deporre 60-100 uova, paralizzano le larve dei ditteri con un colpo o di più ovopositore. Da ogni uovo sguscia una larva che si nutre della vittima dall'esterno e si impupa nella mina. Al termine della metamorfosi, da un foro circolare nell'epidermide della foglia fuoriescono gli adulti.

**Settore di impiego:** E' impiegato, sia in serra sia in pieno campo, su diverse colture come ortive (pomodoro, melanzana, lattuga, sedano), piante ornamentali ed altre colture.

**Distribuzione:** L'imenottero ha la capacità di adattarsi a diverse condizioni ambientali. Viene commercializzato come adulto e deve essere distribuito subito o entro 24 ore, conservando il materiale a temperatura di 8-10° C. Il prodotto viene distribuito quando vengono rilevate la presenza delle prime mine o di adulti di *Liriomyza*. In vivaio si effettuano lanci con 1-2 adulti/m<sup>2</sup>. In serra è sufficiente lanciare un adulto ogni 10 m<sup>2</sup>, e in base alla tendenza dell'infestazione, si possono eseguire altri lanci.

### **7- *Encarsia formosa***

È un imenottero, parassitoide di stadi giovanili degli aleurodidi in particolare della mosca bianca (*Trialeurodes vaporariorum*) ed è utilizzato comunemente nella lotta biologica in serra.

**Descrizione e ciclo vitale:** La femmina adulta è piccolissima (misura circa 0,6 mm); ha capo bruno, torace nero e addome giallo brillante; depone l'uovo all'interno degli stadi giovanili della mosca bianca. L'attività del parassitoide è legata alle condizioni ambientali e, in particolare, a temperature inferiori di 15-16° C e superiori di 30° C risulta notevolmente ridotta.

**Settore di impiego:** Questo insetto trova impiego particolarmente in ambienti protetti su diverse specie ortive (pomodoro peperone, cucurbitacee ecc) e ornamentali attaccate da aleurodidi.

**Distribuzione:** Commercialmente *Encarsia formosa* è venduta allo stadio di pupa contenuta nel pupario dell'ospite naturale (aleurodide), incollata su cartoncini. Il prodotto viene impiegato nelle prime infestazioni di aleurodidi sistemando la confezione di cartocino sulle piante nei centri di infestazione.

L'entità dei lanci da effettuare può variare notevolmente in base a:

- I. Incidenza del fitofago (numero medio di adulti/piante) e focolai di infestazione.
- II. Coltura da difendere. La mosca bianca (*T. vaporariorum*), infatti, si riproduce più velocemente su alcune piante: melanzana, gerbera, cetriolo, pomodoro, peperone (in ordine decrescente).
- III. Temperatura minima durante la notte. Se la temperatura si abbassa al di sotto dei 15-16°C, l'efficacia di *Encarsia formosa* viene notevolmente limitata.

### **8- *Eretmocerus mundus***

E' un imenottero afelinide, parassitoide naturale di *Bemisia tabaci* (anch'esso conosciuto come mosca bianca) ma è impiegato anche contro altri aleurodidi.

**Descrizione e ciclo vitale:** L'adulto misura circa 0,6 mm ed è di colore giallo. La femmina adulta può vivere circa 10 giorni deponendo più di 50 uova. Le uova sono deposte sotto il corpo degli stadi giovanili della vittima e le larve sgucciate successivamente penetrano all'interno. Il pupario parassitizzato si presenta di colore giallo intenso ed è possibile vedere in trasparenza la larva o la pupa del parassitoide. Dopo che l'adulto sfarfalla è possibile notare il foro circolare di uscita. A temperature di 25-30° C il ciclo biologico dura 15-18 giorni, mentre si prolunga fino a 35 giorni con l'abbassamento delle temperature.

**Settore di impiego:** Trova impiego contro *Bemisia tabaci* e *Bemisia argentifolii* su ortive (peperone) e piante ornamentali (poinsettia, gerbera).

**Distribuzione:** *E. mundus* viene allevato sul suo ospite naturale *B. tabaci* e commercializzato allo stadio di pupa contenuto nel pupario di *B. tabaci*. E' impiegato nelle prime infestazioni di *Bemisia*

*sp.*, sistemando la confezione di cartoncino sulle piante nei centri di infestazione. In generale, sulle colture orticole si effettuano 4 lanci (2-4 pupari/m<sup>2</sup>) settimanali o quindicinali a seconda delle temperature. Invece sulla poinsettia 8-12 lanci (1-2 pupari /pianta) a cadenza settimanale.

### **9- *Harmonia axyridis***

E' un coleottero coccinellide, impiegato nel controllo biologico delle principali specie di afidi fitofagi (*Aphis gossypii*) presenti su colture orticole in serra ed ornamentali.

**Descrizione e ciclo vitale:** L'adulto, lungo 5-6 mm, può avere diversi colori dal rosso al nero e forma ovale e convessa. La femmina depone le uova (in gruppi di 20) di colore giallo-chiaro in prossimità delle colonie degli afidi. La larva attraversa quattro stadi, che in primavera-estate durano 2-3 settimane, prima di diventare pupa.

**Settore di impiego:** E' un coleottero attivo contro diverse specie di afidi, su piante come cotone, tabacco, grano, melo, rosa, ecc.

**Distribuzione:** E' commercializzato come larve del secondo e terzo stadio in confezioni contenenti una certa quantità di cibo per evitare il cannibalismo. La distribuzione delle larve viene effettuata a livello dei focolai d'infestazione, alla prima comparsa di afidi. In generale si distribuiscono 30-40 larve della terza età per ogni focolaio.

### **10- *Lysiphlebus testaceipes***

E' un imenottero braconide parassitoide. Nel bacino del Mediterraneo, specialmente nelle regioni dove si coltivano gli agrumi, svolge un ruolo fondamentale nel controllo naturale degli afidi.

**Descrizione e ciclo vitale:** L'adulto si presenta con un corpo allungato di colore nero, che misura circa 2 mm, con lunghe antenne. La larva che nasce dentro il corpo dell'afide si nutre sino a svuotare completamente dall'interno il suo ospite. L'afide parassitizzato si rigonfia e assume il caratteristico aspetto di mummia di colore nocciola. Il ciclo biologico si svolge nell'arco di 2 settimane. L'insetto risulta efficace specialmente contro i generi *Aphis* e *Myzus*, in modo particolare in ambienti protetti.

**Settore di impiego:** E' impiegato in tutte le colture suscettibili all'attacco degli afidi, sia serra che in pieno campo.

**Distribuzione:** I prodotti commerciali contengono mummie e adulti dell'insetto confezionati in flaconi. I flaconi vengono distribuiti sulla superficie della vegetazione, specialmente dove sono visibili le prime colonie dei afidi. In genere si effettuano 4-6 lanci da 0,5-1 individui per m<sup>2</sup> di coltura.

### **11- *Leptomastix dactylopii***

E' un imenottero encirtide, parassitoide di *Planococcus citri* (cocciniglia cotonosa degli agrumi).

**Descrizione e ciclo vitale:** L'adulto è di colore giallo miele ed ha antenne nerastre più lunghe del corpo, portate in avanti. La femmina misura circa 1,5-2,0 mm mentre il maschio è generalmente più piccolo (0,6-0,95 mm). La femmina depone il proprio uovo nel corpo della femmina adulta di *P. citri*, ma anche negli stadi giovanili. Le larve che sgusciano dall'uovo si nutrono dentro il corpo della vittima. Il corpo della cocciniglia parassitizzata, perde la cera che ne ricopre il tegumento, assumendo una tipica forma arrotondata con la superficie liscia ed indurita. L'adulto sfarfalla dopo 15 giorni.

**Settore di impiego:** Il parassitoide viene impiegato su agrumi e piante ornamentali.

**Distribuzione:** *L. dactylopii* viene commercializzato allo stadio di adulto. Per stabilire il momento della distribuzione, è importante monitorare la popolazione di *P. citri*. E' consigliabile distribuire almeno 600 adulti/ha in particolar modo sulle piante infestate. Gli altri lanci vengono effettuati con una frequenza settimanale, a distanza di 20-30 giorni dal primo, fino a un totale di 1500-2000 adulti/ha. Su piante ornamentali in serra si consiglia di iniziare i lanci con temperature notturne superiori ai 16-18°C; è necessario suddividere il quantitativo in 2-3 riprese per un totale di 1-2 parassitoidi/m<sup>2</sup>.

## **12- *Macrolophus caliginosus***

E' un miride, predatore di aleurodidi o "mosche bianche" (*Trialeurodes vaporariorum*, *Bemisia* spp.) in tutti gli stadi (uovo, neanide, adulto). In natura l'insetto si trova associato con *Inula viscosa*, una pianta molto comune nel bacino del Mediterraneo.

**Descrizione e ciclo vitale:** L'adulto, di colore verde, ha la forma del corpo slanciata e misura circa 3 mm. La femmina depone fino a 250 uova nei tessuti vegetali senza provocare alcun danno alla pianta ospite. Il ciclo vitale a 25° C si compie in circa 30 giorni e presenta 5 stadi giovanili attivi predatori. Lo sviluppo dei stadi giovanili è limitato dalle basse temperature così come il periodo di incubazione delle uova, per cui il ciclo può protrarsi per oltre due mesi. *M. caliginosus* è un predatore molto resistente alla scarsità di cibo. L'insetto può nutrirsi anche su altri fitofagi come afidi, acari, larve di agromizidi e su uova di lepidotteri.

**Settore di impiego:** E' impiegato in particolar modo su colture ortive come pomodoro, peperone, melanzana, cucurbitacee.

**Distribuzione:** *M. caliginosus* viene commercializzato come adulto e stadi giovanili, immersi in vermiculite. Il predatore viene distribuito sulla coltura che si deve proteggere a partire dall'inizio della coltivazione, prima che il fitofago sia presente, per dargli il modo di stabilirsi. I lanci precoci possono essere sufficienti distribuendo 0,5 individui/m<sup>2</sup>. Generalmente si eseguono 2-3 lanci nei focali d'infestazione fino a un massimo 1-3 individui/m<sup>2</sup>.

### **13- *Orius laevigatus***

E' un rincote antocoride, predatore impiegato per il controllo biologico del tripide *Frankliniella occidentalis*, in diverse condizioni climatiche e colturali.

**Descrizione e ciclo vitale:** L'adulto misura circa 2,5-3 mm, ha corpo allungato e piatto ed una colorazione bruna. Gli stadi giovanili sono molto mobili ed in grado di predare come gli adulti. Le uova sono biancastre, a forma di sacchetto e vengono inserite all'interno del tessuto vegetale della coltura in atto. A temperatura di 25°C trascorrono mediamente un paio di settimane per passare allo stadio di adulto. La vita media dell'adulto è di 18 giorni durante i quali la femmina, che viene più volte fecondata dal maschio, depone una cinquantina di uova. Durante il suo ciclo *Orius* preda circa 300 tripidi.

**Settore di impiego:** *O. laevigatus* è impiegato su colture ortive come fragola, peperone, melanzana, cucurbitacee, su vite e su alcune ornamentali sia in ambiente protetto sia in pieno campo.

**Distribuzione:** E' commercializzato in flaconi contenenti adulti dispersi in pula di grano saraceno e vermiculite. Sulla vite la distribuzione del predatore viene fatta 2-3 settimane prima della fioritura, in modo da anticipare l'insediamento del predatore sulla coltura. In altre colture come peperone e fragola, *Orius* è impiegato alle prime osservazioni di tripidi o anche prima, in presenza dei fiori.

Generalmente si effettuano due tre lanci con cadenza settimanale per un totale di 2 - 3 individui/m<sup>2</sup>.

#### **14- *Phytoseilus persimilis***

E' un acaro fitoseide predatore, utilizzato per il controllo biologico di *Tetranychus urticae* (ragnetto rosso delle serre).

**Descrizione e ciclo vitale:** L'adulto è di colore arancione-brillante, a forma di pera, ed è più grande del ragnetto rosso. Le uova di *P. persimilis* sono di colore rosa-arancio e di misura doppia rispetto a quelle biancastre traslucide di *T. urticae*. La femmina depone le uova in prossimità delle colonie di ragnetto rosso. L'ultimo stadio giovanile di *P. persimilis* preda più di 6 uova o altrettanti stadi giovanili di *T. urticae*, mentre un adulto si nutre di circa 7 adulti di ragnetto rosso al giorno.

**Settore di impiego:** E' impiegato su colture ornamentali e orticole quali fragola, peperone, melanzana e altre.

**Distribuzione:** Il prodotto che contiene adulti miscelati con vermiculite inumidita, è commercializzato in flaconi pronti per la distribuzione, da effettuare alla prima comparsa di ragnetto rosso sulla coltura. Il numero dei fitoseidi distribuiti varia in relazione a:

- a) Sensibilità della coltura all'attacco di *T. urticae* (il cetriolo risulta, ad esempio, più sensibile della fragola);
- b) Incidenza del *T. urticae*: numero medio di acari/foglia e numero dei focolai di infestazione. In generale è consigliabile avere un rapporto preda:predatore lanciato di 15-30:1;
- c) Temperatura: a temperature elevate e con clima secco l'infestazione di *T. urticae* è favorita. In questi casi è necessario distribuire un maggiore numero di predatori;

d) Stadio vegetativo della coltura: sui primi stadi vegetativi quando le piante non si toccano lungo la fila o tra le file, bisogna effettuare un'accurata distribuzione su tutte le piante.



## Riferimenti bibliografici

### Concimi e ammendanti

- Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea.
- Marino Perelli (2006) Norme per la disciplina dei fertilizzanti, 8a edizione. Mira: Ed. Arvan, 356 p. ISBN 88-87801-16-9.
- Fertilità e difesa in agricoltura biologica (2001), a cura di Damiano Petruzzella, CIHEAM – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari.
- Ministero Delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Decreto 22 gennaio 2009, Aggiornamento degli allegati al decreto legislativo 29 aprile 2006, n. 217, concernente la revisione della disciplina in materia di fertilizzanti, GU n. 88 del 16-4-2009 - Suppl. Ordinario n. 51.

### Antiparassitari

- WinBDF Banca Dati Fitofarmaci versione 2.6.6, a cura di Marco Borroni, Ecospi S.r.l.
- Petria, Giornale di Patologia delle Piante, La difesa delle colture in agricoltura biologica (2007) Vol. 17 (2), 97-522. A cura di Anna La Torre, Cra – Istituto Sperimentale per la Patologia Vegetale – Roma. ISSN 1120-7698.

- Annuario dei mezzi tecnici per l'agricoltura biologica, a cura del Centro Documentazione Agricoltura Sostenibile (1997) ARSIA, Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel Settore Agricolo - Forestale, Firenze.
- Schede tecniche Biolab, Centrale ortofrutticola, Sistemi di lotta biologica e integrata. Intrachem Italia S.r.l.
- Banca Dati Prodotti Fitosanitari utilizzabili in Agricoltura Biologica (<http://www.cra-pav.it/fpdb/bancadatibiologica/iniziale.asp>), Cra – Pav, Centro di Ricerca per la Patologia Vegetale.
- Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea.

Stampa: Ideaprint - Bari, Italy - Settembre 2009  
tel. 080 5424587 e-mail: [ideaprint@virglio.it](mailto:ideaprint@virglio.it)

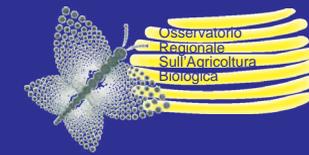




Regione Puglia  
Area Politiche  
per lo Sviluppo Rurale

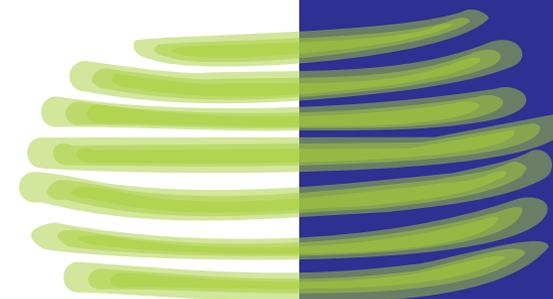


CIHEAM  
IAM BARI  
Istituto Agronomico  
Mediterraneo di Bari



Osservatorio Regionale  
sull'Agricoltura Biologica

“Interventi per lo sviluppo dell'Agricoltura Biologica in Puglia”  
Divulgazione e Assistenza Tecnica agli Operatori Agricoli



Linee guida di coltivazione biologica:

**Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica**  
REGIONE PUGLIA  
Area Politiche per lo Sviluppo Agricolo

**Grano duro**

Lungomare N. Sauro, 45/47 - 70121 BARI  
Tel.: 080 5405231  
e-mail: [osservatoriobiopuglia@iamb.it](mailto:osservatoriobiopuglia@iamb.it)  
sito: [www.biologicopuglia.it](http://www.biologicopuglia.it)



Regione Puglia  
Area Politiche  
per lo Sviluppo Rurale



**CIHEAM**  
IAM BARI  
Istituto Agronomico  
Mediterraneo di Bari



Osservatorio  
Regionale  
Sull'Agricoltura  
Biologica

## Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica

Programma Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Biologica in Puglia

“Interventi per lo sviluppo dell'Agricoltura Biologica in Puglia”  
Divulgazione e Assistenza Tecnica agli Operatori Agricoli

### Linee guida di coltivazione biologica: Grano duro



coordinato da: **Antonio Guario** – Regione Puglia - Area Politiche per lo Sviluppo Rurale - Osservatorio Fitosanitario Regionale - Bari

**Damiano Petruzzella** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

**Angelo Domenico Proscia** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

realizzato da: **Angelo Domenico Proscia** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

# INDICE

<b>Prefazione</b>	5
<b>Presentazione</b>	7
<b>Introduzione</b>	9
<b>Esigenze ambientali</b>	9
<b>Scelta delle sementi</b>	10
<b>Scelta varietale e qualità</b>	11
<b>Tecniche Agronomiche</b>	15
<i>Avvicendamento</i>	15
<b>Consociazione</b>	17
<b>Lavorazioni</b>	19
<b>Semina</b>	22
<i>Epoca di semina</i>	22
<i>Profondità di semina</i>	23
<i>Densità</i>	23
<b>Gestione della fertilità</b>	24
<b>Gestione delle infestanti</b>	27
<b>Controllo dei parassiti</b>	30
<b>Raccolta</b>	30
<b>Gestione delle paglie</b>	31
<b>Allegato 1</b>	33



## **PREFAZIONE**

Grazie alle acquisite dimensioni strutturali e alle sue potenzialità qualitative, il settore biologico pugliese vive oggi una fase di maturità, che pone la Puglia tra le più importanti realtà dello scenario nazionale ed internazionale, sia in termini di numero di operatori che di superficie coltivata. Il lavoro che ruota intorno al comparto dell'agricoltura biologica investe un processo tuttora in piena evoluzione che mira alla completa stabilizzazione del settore e che la Regione Puglia continua a sostenere con una serie di interventi mirati. Tra questi, val la pena di citare la Misura 214 "Pagamenti agro ambientali" del Piano di Sviluppo Rurale 2007-2013, in particolare l'Azione 1-"Agricoltura biologica" che prevede incentivi destinati alle imprese agroalimentari.

Proprio allo scopo di sostenere il consolidamento del settore, la Regione ha messo a punto il "PROGRAMMA REGIONALE SULL'AGRICOLTURA BIOLOGICA IN PUGLIA", nell'ambito del quale si inserisce il Progetto "Interventi per lo sviluppo dell'agricoltura biologica". Questo è il contesto all'interno del quale ha preso corpo l'"Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica", promosso dalla Regione e realizzato con il supporto tecnico dell'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, per l'elaborazione di analisi e studi utili alla crescita dell'agricoltura biologica pugliese.

L'obiettivo è quello di promuovere uno sviluppo armonico della "cultura del biologico" su tutto il territorio pugliese, puntando alla salvaguardia dell'ambiente, alla ottimizzazione delle conoscenze degli operatori agricoli e agro-alimentari sulle tecniche di coltivazione biologica e sugli aspetti normativi, alla sensibilizzazione dei cittadini, quali consumatori ma anche fruitori del "sistema biologico" e al miglioramento del sistema di gestione dei dati e dell'attività di vigilanza della Regione sugli operatori biologici, in conformità alle nuove norme comunitarie.

Tutto ciò nella convinzione che anche il biologico, e tutta la filiera ad esso connessa, possa contribuire al rilancio dell'Agricoltura, settore chiave del sistema economico pugliese.

**Dario Stefàno**  
*Assessore alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia*



## PRESENTAZIONE

I volumi di questa collana presentano i risultati ottenuti dal lavoro condotto dagli esperti dell'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, in stretta collaborazione con l'Ufficio Agricoltura Biologica della Regione Puglia, nell'ambito del Progetto denominato *"Interventi per lo sviluppo dell'agricoltura biologica in Puglia"*. Nato nel più ampio contesto del "Programma regionale per lo sviluppo dell'agricoltura biologica in Puglia", il Progetto ha l'obiettivo di migliorare le conoscenze normative e tecnico-scientifiche degli operatori del settore.

A seguito dell'attuazione della misura specifica "Divulgazione e assistenza tecnica agli operatori biologici", il Progetto ha lo scopo di supportare il settore dell'Agricoltura Biologica pugliese nel suo processo evolutivo, attraverso interventi che coinvolgono amministrazioni pubbliche, istituzioni scientifiche, operatori e consumatori, nonché sostenere l'Ufficio Regionale Agricoltura Biologica attraverso il rafforzamento dei servizi e la realizzazione di strumenti divulgativi tradizionali e innovativi.

In particolare con il Progetto si realizzeranno:

- pubblicazioni (*Manuale sull'applicazione delle normative sull'agricoltura biologica; Linee guida di produzione biologica sulle principali colture mediterranee: olivo, vite per uva da vino, vite per uva da tavola, grano duro, pomodoro; Mezzi tecnici in agricoltura biologica: Concimi, Ammendanti e Antiparassitari; Guida per i consumatori "Consumare biologico in Puglia"*);
- 5 sportelli informativi provinciali dedicati all'agricoltura biologica;
- un sito internet sull'agricoltura biologica ([www.biologicopuglia.it](http://www.biologicopuglia.it));
- un sistema telematico innovativo per la gestione delle notifiche aziendali on-line e per l'attività di vigilanza del settore.

Obiettivo ultimo, nonché auspicio del Progetto, è fare della Puglia un *"laboratorio di avanguardia sull'agricoltura biologica mediterranea"*, capace di trasmettere informazioni utili e preziose a coloro che operano già nel settore e a chi si affaccia al mondo dell'agricoltura biologica.

**Cosimo Lacirignola**

*Direttore Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari*



## **Introduzione**

La coltivazione del grano duro in un sistema aziendale di produzione biologica è quella che soddisfa al meglio gli aspetti peculiari dell'agricoltura biologica basati sul mantenimento e incremento della fertilità del suolo, sull'adozione di rotazioni pluriennali delle colture, sulla scelta delle specie e delle varietà, sul riutilizzo delle materie organiche e l'adozione di tecniche colturali semplificate a basso impatto ambientale.

Grazie soprattutto al settore della ricerca, in questi ultimi anni sono stati sperimentati modelli produttivi di coltivazione biologica, in grado di conseguire migliori produzioni cerealicole in termini quantitativi e qualitativi.

## **Esigenze ambientali**

Il grano duro si adatta meglio agli ambienti aridi e caldi, dove consegue le migliori performance qualitative. Mal si adatta, agli ambienti con umidità eccessiva e freddi, perché poco resistente, infatti, riduzioni di temperatura in corrispondenza delle prime fasi vegetative o durante la fase di fioritura influenzano negativamente le rese produttive. Influenze negative si hanno anche con temperature elevate in fase di riempimento delle cariossidi.

Precipitazioni medie annue di 600 mm sono sufficienti per la coltivazione del grano, purché ben distribuite nell'arco del ciclo colturale.

Riguardo alle esigenze pedologiche, i terreni tendenzialmente argillosi, profondi, dotati di buona capacità idrica, risultano essere quelli più idonei alla coltivazione; di contro, terreni sciolti o male strutturati, favoriscono i ristagni idrici e inducono una crescita stentata delle piante con effetti negativi sulla produttività.

## Scelta delle sementi

La coltivazione biologica del grano duro richiede l'uso di sementi biologiche cioè ottenute secondo quanto previsto dal Reg. CE 834/07 e da quello applicativo Reg. CE 889/08.

Tuttavia in caso di mancata disponibilità di sementi della varietà prescelta e qualora si dimostri che:

- nessuna varietà della specie che l'utilizzatore vuole coltivare, è registrata nella banca dati dell'ENSE (Ente Nazionale Sementi Elette), a cui spetta la funzione di tenuta e aggiornamento della banca dati delle sementi biologiche;
- nessun fornitore è in grado di consegnare le sementi prima della semina, nonostante il cerealicoltore le abbia ordinate in tempo utile;
- la varietà che il cerealicoltore vuole ottenere non è registrata nella banca dati, e si dimostra che nessuna delle varietà alternative della stessa specie registrate nella banca dati è adatta e che l'autorizzazione è quindi importante per la sua produzione.

L'agricoltore può chiedere la deroga ad utilizzare sementi non biologiche, a condizione che:

- non siano state trattate con prodotti fitosanitari non ammessi nell'Allegato II del Reg. CE 889/08;
- non si tratti di materiale geneticamente modificato.

La deroga viene richiesta all'ENSE, compilando un modulo (Allegato 1) reperibile sul sito dello stesso ente, [www.ense.it](http://www.ense.it), che

deve essere inviato almeno 30 giorni prima della semina, con una delle seguenti modalità:

- posta tramite raccomandata AR;
- fax;
- e-mail.

In caso di concessione di deroga è preferibile utilizzare semente “certificata”, che svincola il cerealicoltore da eventuali trattamenti di concia e assicura alla coltura una condizione di maggiore competitività.

Il regime di deroga e il suo funzionamento sono ultimamente all’attenzione dei legislatori, pertanto la procedura di richiesta delle deroghe può subire modifiche ed è bene informarsi in merito consultando il sito del MiPAAF sull’Agricoltura Biologica (Sistema Informativo Nazionale sull’Agricoltura Biologica – SINAB: [www.sinab.it](http://www.sinab.it)), il sito dell’ Ente Nazionale Sementi Elette (ENSE, [www.ense.it](http://www.ense.it)) o quello della Regione Puglia per quanto attiene all’agricoltura biologica ([www.biologicopuglia.it](http://www.biologicopuglia.it)).

## **Scelta varietale e qualità**

La scelta della varietà da coltivare, costituisce per il granicoltore un aspetto fondamentale.

La scelta non è solo rivolta a realizzare un aumento di resa produttiva, ma anche e soprattutto ottenere una granella che soddisfi l’industria di trasformazione, che richiede semole adatte alla produzione di pasta, principale destinazione della granella. L’attitudine alla trasformazione è determinata dal contenuto e dalla composizione proteica, che a sua volta dipende dalla disponibilità di azoto nel terreno durante la coltivazione del cereale e dalla sua

capacità di assimilare e traslocare gli assimilati nella cariosside. Inoltre la scelta varietale deve ricadere su varietà che abbiano capacità di adattamento e resistenza alle condizioni ambientali di coltivazione e che presentino caratteristiche agronomiche tali da richiedere un fabbisogno di input esterni ridotti o nulli.

Caratteristiche	Criteri di scelta
Rusticità	Capacità della varietà di mantenere stabile e costante nel tempo le caratteristiche qualitative del prodotto in funzione dell'ambiente di coltivazione.
Produttività	In molti casi coltivare varietà più esigenti, in quanto più produttive, risulta di difficile applicazione perché questo aspetto spesso è in contrasto con la qualità del prodotto.
Qualità nutrizionale e tecnologica (industriale)	Elevato peso ettolitrico, alto contenuto proteico e qualità delle proteine, influiscono positivamente sul valore nutrizionale, sulla durezza delle cariossidi, sull'attitudine alla trasformazione della pasta e del suo colore, che deve essere di un bel colore giallo, trasparente, dotata di un buon comportamento alla cottura per quanto attiene: elasticità, collosità e resistenza, caratteristiche queste, richieste dall'industria di trasformazione.
Resistenza alle malattie fungine	Nel corso di questi anni sono state selezionate varietà che presentano diversi gradi di resistenza/tolleranza ai patogeni fungini, in particolare a: oidio, ruggini e septoriosi.
Accestimento	Varietà con ridotte capacità di accestimento, risultano utili per compensare le ridotte disponibilità nutritive disponibili alla pianta, e conseguire una produzione quantitativa e qualitativa soddisfacente. Di contro, nella semina autunnale, una varietà con buona capacità di accestimento, compensa le perdite dovute a ridotto investimento o a mancata germinazione della granella, per anomalie che si verificano alla semina.
Resistenza all'allettamento	Con la riduzione degli input energetici si consegue una riduzione della taglia pertanto è possibile, previa una attenta valutazione, allevare genotipi a taglia più elevata che presentano maggiore resistenza o tolleranza a stress termici e idrici, maggiore competizione con le infestanti e migliore contenuto proteico della granella.

Indicazioni sulla scelta delle varietà di grano duro da coltivare in biologico nel meridione, possono essere acquisite da prove di

confronto eseguite nell'ambito del progetto «BIOCER - Cerealicoltura biologica: interventi agrotecnici e genetici per il miglioramento quanti-qualitativo del frumento duro e tenero e la valorizzazione dei prodotti derivati.» Progetto finanziato dal Mipaf, che da alcuni anni ha istituito una Rete nazionale di confronto tra varietà di grano duro in coltivazione biologica.

Obiettivi del progetto BIOCER sono stati:

- individuare varietà caratterizzate da adattamento a condizioni di scarso azoto, con buone capacità di accumulare e rilocare azoto e sostanza secca nella granella;
- ottenere un'elevata tolleranza nei confronti di stress biotici, in particolare fitopatie e competizione con le infestanti;
- ottenere produzioni con buoni standard qualitativi, merceologici e sanitari.

Tra le varietà di frumento duro, messe a confronto nella stazione sperimentale di cerealicoltura della sezione di Foggia, possono essere prese in considerazioni per le buone performance produttive, le seguenti varietà: Duilio, Ciccio, Svevo e Karalis a ciclo precoce o medio precoce e Vendetta a ciclo medio.

Le produzioni medie conseguite vanno sulle 4 ton/ha con indici di media superiore a 100; dal punto di vista della qualità merceologica il contenuto proteico è in media del 13,3% sulla sostanza secca, superiore alla soglia minima di 11,5%; il peso ettolitrico conseguito è risultato in media elevato per le varietà esaminate nelle aree meridionali con valori oltre 80 kg/hl.

Per una più ampia ed esaustiva informazione si rimanda alla tabella allegata

Risultati delle prove di confronto varietale su grano duro in regime biologico per il 2005-2006 (da Quaranta et. al., 2006 e pubblicata su "L'Informatore Agrario" n.37/2006)

Italia Meridionale: produzione di granella (t/ha 13% um.) e principali caratteristiche agrobiologiche e merceologiche delle varietà nelle 4 località di prova										
Varietà e Località	Produzione di granella (t/ha 13% um.)					Caratteristiche agrobiologiche e tecnologiche				
	S. Stefano Q. (AG)	Enna	Foggia	Campobasso	Media (t/ha)	Spig. (gg. 1-4)	Altezza (cm)	Peso ettolitrico (kg/hl)	Proteine (% s.s.)	Semi bianc. (%)
Duilio	6,39 bc	2,14 ac	5,26 ab	3,73 ac	<b>4,38</b>	29	78	82,2	12,4	28
Vendetta	6,39 bc	2,44 a	5,06 bc	3,55 ac	<b>4,36</b>	31	81	80,6	13,0	40
Ciccio	6,20 cd	1,91 be	4,95 bd	4,19 a	<b>4,31</b>	28	77	82,7	12,5	32
Giove	6,77 ab	1,77 ce	5,30 ab	3,36 cd	<b>4,30</b>	27	81	81,1	12,3	65
Meridiano	7,05 a	2,08 ad	5,28 ab	2,66 ef	<b>4,27</b>	30	83	79,5	12,7	55
Iride	6,22 cd	2,43 a	5,57 a	2,81 df	<b>4,26</b>	29	79	81,3	12,6	46
Svevo	6,12 cd	1,98 be	4,99 bd	3,49 bc	<b>4,14</b>	28	83	82,0	13,4	20
Karalis	5,82 de	2,19 ab	4,94 bd	3,41 bd	<b>4,09</b>	29	81	81,8	13,5	64
Claudio	6,26 cd	1,93 be	4,19 ef	3,56 ac	<b>3,99</b>	32	84	82,9	12,9	60
Simeto	5,91 ce	1,66 df	4,54 de	3,47 bc	<b>3,90</b>	30	74	79,7	13,3	33
Sant'Agata	5,79 de	1,76 ce	4,69 cd	2,29 fg	<b>3,63</b>	30	76	78,4	13,3	40
Creso	4,66 h	1,30 f	3,84 f	4,05 ab	<b>3,46</b>	36	76	82,1	13,8	8
Grazia	5,15 fg	1,54 ef	3,74 f	3,10 ce	<b>3,38</b>	35	80	82,8	13,4	36
San Carlo	4,95 gh	1,75 ce	4,52 de	1,84 gh	<b>3,27</b>	31	70	82,1	13,7	10
Rusticano	5,52 ef	1,74 ce	4,14 ef	1,55 h	<b>3,24</b>	31	74	80,6	13,3	47
Cappelli	3,51 i	1,68 df	1,68 g	1,61 h	<b>2,12</b>	37	130	80,8	16,0	27
<b>Media</b>	<b>5,79</b>	<b>1,89</b>	<b>4,54</b>	<b>3,04</b>	<b>3,82</b>	<b>31</b>	<b>82</b>	<b>81,3</b>	<b>13,3</b>	<b>38</b>
DMS P ≤ 0,05	0,44	0,37	0,45	0,59						
CV (%)	5,3	13,6	6,9	11,6						
S.Stefano Q. (AG)						19	87	83,9	12,9	-
Enna						26	68	77,1	-	38
Foggia						27	89	83,2	12,9	-
Campobasso						52	82	81,0	14,0	-

Le varietà sono ordinate per resa media decrescente. Le medie con almeno una lettera in comune non sono statisticamente differenti per  $P \leq 0,05$  secondo il test di Duncan.

## Tecniche Agronomiche

### *Avvicendamento*

E' la tecnica colturale, che programma la successione delle colture da praticare sullo stesso terreno, in funzione degli effetti che ciascuna coltura esplica sulla fertilità del terreno.

L'avvicendamento colturale, assume importanza fondamentale per assicurare il mantenimento della fertilità globale del terreno e assicurare i fabbisogni principali del grano duro, specie dotata di notevole rusticità.

Molte esperienze hanno messo in risalto come, la coltivazione del grano successiva a quella di una leguminosa (trifoglio, fava, favino, veccia, ecc.) consegue una produzione più elevata, dovuta alla maggiore disponibilità di azoto organico lasciato dalle leguminose, che sono specie in grado di fissare l'azoto atmosferico nelle proprie radici trasformandolo in organico.

Al contrario è sconsigliabile praticare la monosuccessione o il ristoppio, cioè la coltivazione di grano successiva a se stessa per più anni o anche di un solo anno (ringrano), per gli effetti negativi che si conseguono in termini sia di riduzione della resa produttiva, sia di impoverimento della fertilità del suolo. La monosuccessione favorisce attacchi fungini (mal del piede e fusariosi) e competizione con le infestanti.

Il grano, come già accennato, si inserisce nella rotazione in successione alle colture cosiddette miglioratrici e da rinnovo, in quanto lasciano nel terreno una notevole fertilità residua, associata all'azione rinettante sulla flora infestante.

Colture	Effetto che esplicano nell'ambito della successione.
Miglioratrici	Sono definite tali, le specie che lasciano nel terreno una fertilità residua più alta, come le leguminose, in virtù della capacità di fissare l'azoto nel terreno in forma organica (fava, favino, veccia, trifoglio, pisello).
Da rinnovo o Preparatrici	Sono le specie che lasciano il terreno più fertile per le cure colturali che queste richiedono, quali preparazione accurate del terreno per la semina o il trapianto, abbondanti fertilizzazioni, sarchiature per il controllo delle infestanti e apporto di sostanza organica al terreno con l'interramento dei residui della coltivazione (pomodoro, patata, barbabietola).
Sfruttanti o Depauperanti	Le specie che lasciano il terreno meno fertile dopo la loro coltivazione (frumento, orzo, avena).

Le leguminose da granella e foraggere, rappresentano un'ottima soluzione di colture miglioratrici, fondamentali per il sostegno della coltivazione del grano duro. specie se si tratta di terreni marginali. Le azioni che le leguminose esplicano con la loro coltivazione sono:

- apporto di sostanza organica e azoto;
- miglioramento della struttura del terreno;
- recupero e utilizzo della fertilità profonda del terreno, grazie all'apparato radicale profondo e robusto;
- maggiore stimolo dell'attività microbica;
- inoltre con l'interramento dei residui colturali si favorisce la mobilizzazione di elementi minerali poco mobili come il P (fosforo) e K (potassio).

In Puglia, la fava, il pisello, il cece, la lenticchia e la cicerchia sono le leguminose da granella da sempre utilizzate nella precessione al grano duro.

Tra le foraggere annuali (erbai), nei nostri ambienti, il favino, le veccie, i trifogli e il pisello rappresentano una buona soluzione, per la loro adattabilità alle condizioni di coltivazione.

Tra le foraggere pluriennali (prati) quelle che si adattano meglio sono: la sulla e la lupinella, mentre l'erba medica è meno indicata per il suo notevole fabbisogno idrico.

Tra le colture da rinnovo, il pomodoro, la patata e la barbabietola, sono quelle che possono essere coltivate negli ambienti pugliesi, prima del grano duro. Infatti il cereale trae vantaggio dalle accurate cure colturali che le colture da rinnovo richiedono, quali:

- accurata preparazione del letto di semina;
- fertilizzazioni abbondanti;
- frequenti sarchiature per il contenimento delle infestanti;
- apporto di sostanza organica dovuto all'interramento dei residui colturali.

Aspetto importante è il rispetto dei tempi di ritorno del grano duro sullo stesso terreno. I tempi devono essere sufficientemente ampi per evitare il depauperamento della fertilità dei suoli e creare condizioni favorevoli allo sviluppo di malattie e infestanti. Per tale motivo è sconsigliata anche la successione con orzo o avena (specie affini e più rustiche) da adottare solo in terreni fertili e rotazioni ampie.

## **Consociazione**

Il ricorso alla consociazione, seppur poco utilizzata nei nostri ambienti, è una pratica agronomica consigliata in agricoltura

biologica per i suoi effetti positivi sulla coltivazione del grano. A riguardo sono state realizzate consociazioni tra grano e leguminosa in particolare con il trifoglio sotterraneo, autoriseminante.

Tale consociazione richiede la semina del frumento duro a file binate ( distanze di 12 cm sulle bine e di 37 cm tra le bine) e la semina del trifoglio tra le bine.

La semina viene eseguita contemporaneamente in autunno, utilizzando per entrambe le specie una quantità di seme ridotta della metà, rispetto alla quantità utilizzata in coltura pura.

A fine ciclo il grano si trebbia, mentre il trifoglio rimane in campo per ripartire in autunno.



*Consociazione con trifoglio  
(Foto Biopuglia IAM-B)*

I vantaggi di questa consociazione sono notevoli:

- elevata disponibilità per il frumento di elementi nutritivi, in particolare l'azoto che attraverso il processo di fissazione tra la leguminosa e i batteri simbiotici azoto-fissatori, rimane nel terreno;
- efficace controllo delle infestanti in quanto il terreno rimane coperto per l'intero periodo estivo dai residui colturali del trifoglio, che in autunno con la ripresa delle piogge riprende a vegetare coprendo totalmente il terreno e può essere utilizzato per il sovescio o il pascolo.

## Lavorazioni

Le lavorazioni del terreno vengono eseguite per consentire al seme di trovare un ambiente il più idonea possibile alla germinazione, emergenza e allo sviluppo della pianta.

In altri termini il terreno deve avere una porosità tale, da garantire nello stesso tempo sia una buona disponibilità idrica, trattenendo l'acqua alle particelle del terreno, sia una buona circolazione di aria che favorisca gli scambi tra ossigeno ed anidride carbonica.

Il conseguimento di tali condizioni ottimali del suolo e di conseguenza il tipo di lavorazioni da eseguire, è in funzione di diversi aspetti che di seguito si riportano.

Il grano in quanto specie dotata di apparato radicale fascicolato e di capacità di accostamento, si adatta ad essere coltivato su terreni lavorati superficialmente o non lavorati. Ciò determina una riduzione dei costi di produzione che compensa le minori rese di produzione che si realizzano adottando questa tecnica di lavorazione.

La lavorazione superficiale dei primi 5 – 15 cm di terreno, eseguita con erpici a disco o a denti o con macchine combinate per la semina diretta, deve essere fatta su terreni non compatti, liberi da infestanti e che hanno una discreta dotazione di elementi nutritivi. Ciò si verifica, quando il grano segue, nell'ambito di una rotazione, una coltura miglioratrice o da rinnovo, che lascia nel terreno una buona dotazione di fertilità residua dovuta all'apporto di sostanza organica e di elementi nutritivi, condizioni di sofficietà ed inoltre un adeguato controllo delle infestanti come risultato delle continue cure colturali che le leguminose o le sarchiate da rinnovo, richiedono.

La tecnica della minima lavorazione, riduce l'azione di controllo sulle infestanti, in tal caso, è necessario ricorrere alla tecnica

della “falsa semina” che prevede, prima della vera semina, una lavorazione superficiale che stimoli la germinazione e l’emergenza delle infestanti presenti e successivamente l’eliminazione delle infestanti con una o più erpicature.

Altro aspetto da considerare è la quantità di residui colturali della coltura precedente, presenti in superficie o nei primi strati del terreno lavorato superficialmente, che crea problemi alla semina oltre che alla germinazione del grano per la non perfetta preparazione del letto di semina. Tale inconveniente può essere eliminato facendo ricorso alla trinciatura dei residui o all’utilizzo di seminatrici dotate di assolcatori.

Nel caso di terreni sabbiosi, limosi o argillosi, mal strutturati o facilmente compattanti, è preferibile eseguire al posto dell’aratura, la discissura con aratri discissori o ripuntatori. In presenza di tali condizioni è possibile ricorrere alla lavorazione a doppio strato, eseguendo contemporaneamente una discissura in profondità e una lavorazione dello strato superficiale.

La tabella che segue mette a confronto, in forma sintetica, le diverse tipologie di lavorazione.

	<b>Descrizione</b>	<b>Vantaggi</b>	<b>Svantaggi</b>	<b>Modalità di azione</b>
<b>Lavorazione convenzionale</b>	Aratura ed erpicature eseguite in una o più fasi per la preparazione dei primi 30 cm di suolo. Semina con seminatrici tradizionali	Produzioni più elevate e miglior controllo delle infestanti	Alto consumo energetico ed economico e bassa sostenibilità ambientale	Aratura profonda o in alternativa discissura profonda con coltivatori o ripuntatori pesanti
<b>Lavorazione ridotta e superficiale</b>	Lavorazione dei primi 15 cm del terreno con la preparazione del letto di semina	Minori consumi energetici, minor costo e basso impatto ambientale	Possibile riduzione delle produzioni in relazione alle condizioni pedoclimatiche,	Aratura superficiale con polivomere, erpice a disco, erpice rotante, ecc.
<b>Semina diretta</b>	Eseguire con un solo passaggio la preparazione del terreno e la semina	Maggiore tempestività (in poco tempo si riesce ad investire grandi superfici) con passaggi ridotti sul terreno, minori consumi energetici e costi di impianto	Difficoltà nell'esecuzione di semina in presenza di abbondanti residui colturali e infestanti, necessità di regolare in maniera ottimale gli organi di lavoro	Semina con attrezzature associate o combinate
<b>Non lavorazione</b>	Semina su terreno non lavorato, anche in presenza di residui vegetali, eseguendo una minima lavorazione del terreno in corrispondenza delle file da seminare	Tempestività di esecuzione, costi ridotti al massimo, mantenimento della struttura e fertilità del suolo, basso impatto sui terreni	Sviluppo stentato delle piante in terreni che tendono a compattarsi, difficoltà nel controllo dei fitofagi e delle infestanti da rendere necessario per le seconde anche un controllo in post-emergenza, accuratezza nella regolazione degli organi di lavoro	Ricorso alla seminatrice da sodo per eseguire la semina

## Semina

Aspetti preliminari da prendere in considerazione per l'esecuzione delle operazioni di semina sono: la scelta dell'epoca, la profondità, la densità e la tipologia di semina.

### *Epoca di semina*

L'epoca di semina nei nostri ambienti meridionali ricade a fine autunno. Il momento migliore per eseguirla è in funzione dell'andamento climatico, considerando che un anticipo di semina sottopone la coltura di grano a un periodo maggiore di variazioni climatiche con il risultato di una minore resa produttiva, mentre un ritardo dell'epoca di semina, riduce l'influenza delle variazioni climatiche con rese produttive migliori.

Pertanto è consigliabile ritardare la semina quando:

- si scelgono varietà a ciclo precoce, per sfuggire da periodi sfavorevoli durante la fase di maturazione;
- si vuole seminare in prossimità di periodi più piovosi;
- si attua la falsa semina per il controllo delle infestanti;
- si coltivano varietà che si allettano facilmente;
- si vuole sfuggire alle infezioni del mal del piede che è favorito da temperature autunnali alte;
- si vuole sfruttare l'azoto mineralizzato presente nel terreno .

Si consiglia invece un anticipo di semina:

- per sfuggire al fenomeno della stretta che si verifica in presenza di alte temperature alla fine del ciclo di coltivazione;

- per ottenere piante già ben sviluppate e accestite prima dei rigori invernali in ambienti a clima freddo.

### *Profondità di semina*

La profondità di semina è fondamentale nel grano duro. Deve essere uniforme tra 2 e 5 cm di profondità, a seconda del tipo di terreno e della disponibilità idrica.

Una semina più profonda ritarda l'emergenza della piantina, mentre, una semina troppo in superficie, espone maggiormente la piantina alle avversità atmosferiche e agli stress idrici.

Una semina più profonda è preferibile in ambienti caldi e in terreni lavorati, per sfuggire a eventuali ritorni di siccità. Di contro una semina più in superficie su terreni non lavorati permette al seme di germinare ed emergere con facilità.

### *Densità*

E' in funzione della tipologia di semina.

- *File semplici*: prevede una distanza tra le file di circa 20 cm con una densità di semina di 400-450 cariossidi/mq. Adottando questa densità di semina, che risulta di poco superiore a quella del convenzionale, si sopperisce alle perdite dovute al controllo delle infestanti con l'operazione di strigliatura.
- *File binate*: Questo sistema di impianto è appropriato, qualora sia prevista la consociazione del grano con una leguminosa. L'impianto a file binate consente inoltre alla specie di sopportare meglio condizioni di carenza idrica. In questo caso è necessario il controllo meccanizzato delle infestanti tramite sarchiatura eseguita tra le bine. Si adottano distanze tra le bine di 25-30 cm e sulle bine di 6-10 cm. con densità di semina di 200-300 cariossidi/mq che seppur inferiore

rispetto alla semina a file semplici, permette di ottenere piante più produttive.

- *Semina a spaglio*: è ormai poco utilizzata, la si attua in caso di impedimento all'esecuzione della semina di precisione a file, esempio su terreni in forte pendenza. La densità di semina è non oltre 600 cariossidi/mq, che consente un controllo più efficace sullo sviluppo delle infestanti e compensa la minore germinabilità.

Tipologia	Distanza tra le file (cm)	Densità (cariossidi germinabili/mq)
File semplici	18-20	400-450
File binate	25-30 tra le bine 6-10 sulle bine	200-300
A spaglio		< 600

## Gestione della fertilità

La fertilità del suolo e la sua attività biologica devono essere mantenute e incrementate attraverso la coltivazione di leguminose, l'apporto di concimi verdi o vegetali, l'applicazione di un razionale e adeguato programma di rotazione pluriennale, nonché mediante l'apporto di materiale organico compostato e non, ottenuto e prodotto da aziende che operano nel rispetto dei Reg. CE 834/07 e del Reg. CE 889/08.

In condizioni di adeguati avvicendamenti delle colture e facendo precedere il frumento duro da una leguminosa, i terreni in genere sono dotati di una sufficiente dotazione di elementi nutritivi per far fronte alle esigenze nutrizionali del grano.

L'elemento che più condiziona la produttività in termini quantitativi e qualitativi è l'*azoto*, tale elemento che deve essere disponibile

nel terreno per garantire produzioni ottimali in particolare per il contenuto e la composizione proteica.

In molti casi è opportuno ricorrere ad apporti di fertilizzanti organici, tenendo conto che l'influenza dell'azoto sulla produttività del grano è differenziata a seconda della fase fenologica della coltura. In particolare:

- l'azoto deve essere disponibile sin dall'inizio in quanto, insieme al fosforo, favorisce un buon accostamento;
- la resa produttiva è influenzata dalla disponibilità di azoto tra fine accostamento e inizio levata, quando si differenzia la spiga;
- è durante la levata che avviene la maggiore assunzione dell'elemento, temporaneamente accumulato nel culmo e nelle foglie, ed in seguito traslocato alle spighe e cariossidi;
- la disponibilità di azoto tra fioritura e maturazione è molto importante per il contenuto proteico e la struttura dell'endosperma della cariosside.

Inoltre si consideri che:

- è opportuno arricchire il contenuto del terreno sin dalla precessione colturale, coltivando una leguminosa o una coltura da rinnovo adeguatamente letamata e interrandone i residui vegetali;
- è sconsigliato apportare azoto in forma direttamente assimilabile dalla pianta, ma prevalentemente sotto forma di azoto organico, che si renderà disponibile gradualmente, in base alle condizioni pedo-climatiche;

- è più conveniente distribuire gli ammendanti organici, tipo letame, sulla precessione colturale, anziché in pre-semina al grano e lasciare che esso ne sfrutti gli effetti residui; infatti, un'abbondante letamazione lascia una disponibilità di azoto fino a 50-60 kg/ha. Uguale arricchimento si ottiene con l'azoto-fissazione di una leguminosa annuale coltivata prima del grano, mentre con quelle pluriennali si conseguono dotazioni di azoto fino a 100 kg/ha;
- i concimi organici azotati sono ricchi in azoto (in parte nella forma minerale) e lo rilasciano più velocemente degli ammendanti organici. Il loro costo è elevato e bisogna ricorrervi prevalentemente alla semina, ad integrazione delle dotazioni del terreno;
- la coltura consociata con una leguminosa svincola il grano dagli onerosi apporti di concimi organici azotati.

In conclusione, negli ambienti pugliesi bisogna prevedere una disponibilità di azoto nel terreno di 50-100 kg/ha in funzione della natura del terreno e delle disponibilità idriche. In caso di ambienti con disponibilità idrica ridotta, dotazioni di azoto superiori non vengono utilizzate ma al contrario vengono perse nel tempo. Mentre in condizioni di scarsa disponibilità di azoto, è preferibile scegliere varietà meno produttive ma a più alto contenuto proteico, per la loro maggiore efficienza nel processo di assimilazione e traslocazione di azoto e assimilati dal terreno alle cariossidi.

Per ciò che riguarda il *fosforo* e il *potassio* è frequente che i terreni di buona struttura, in presenza di un'adeguata rotazione e con l'interramento dei residui delle colture, già contengano in quantità sufficienti fosforo e potassio. Le leguminose, in particolare, favoriscono la solubilizzazione e ridistribuzione di questi elementi, per tutto il profilo del terreno, in quanto poco mobili.

Le analisi chimico-fisiche permetteranno di valutare la fertilità residua di un terreno e di determinare gli apporti di fertilizzanti da somministrare qualora risultasse insufficiente per le esigenze del frumento.

**In tal caso, si deve ricorrere esclusivamente ai mezzi tecnici previsti e ammessi dal Reg. CE 834/07 e dal Reg. CE 889/08 - Allegato I.**

La seguente tabella riporta in forma sintetica, i fabbisogni nutritivi teorici dei principali elementi nutritivi, in funzione dei livelli produttivi presunti di frumento duro:

Elementi nutritivi	Produzione di granella t/ha				
	2	3	4	5	6
Azoto (N)	54	82	109	136	163
Potassio (K <sub>2</sub> O)	27	40	54	67	81
Fosforo (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	20	31	40	51	62

## Gestione delle infestanti

I danni provocati dalle infestanti sono dovuti alla competizione che si instaura tra il grano e le malerbe, per l'utilizzo di: acqua, luce, elementi nutritivi e spazio vitale, con conseguente riduzione della produzione cerealicola.

Oltre ai danni quantitativi, le infestanti provocano anche danni qualitativi che influenzano negativamente le caratteristiche merceologiche della granella.

I danni causati dalle infestanti sono:

- granella poco sviluppata con un peso ettolitrico inferiore e minore resa di produzione di semola;

- inquinamento della granella con semi estranei, che rendono non commerciabile la stessa semente di grano;
- produzione di sostanze tossiche (micotossine) a seguito di attacchi fungini
- produzione di semi contenenti alcaloidi, che durante il processo di molitura inquinano le farine prodotte rendendole non più commerciabili.

Le misure che permettono il contenimento dello sviluppo delle infestanti possono essere di tipo preventivo e diretto.

Fra le misure preventive rientrano:

- l'avvicendamento colturale: il controllo delle infestanti avviene con l'inserimento nella rotazione di specie che essendo coltivate in differenti periodi, esercitano una continua azione rinettante;
- lavorazioni del terreno: in funzione della profondità e del tipo di lavorazione si modifica la distribuzione dei semi delle infestanti e di conseguenza il grado di inerbimento del seminato;
- scelta della varietà: il controllo si esplica attraverso la capacità che hanno alcune varietà di frumento di avere una fase di accostamento e uno sviluppo più rapido rispetto alle infestanti, togliendo in tal modo spazio vitale;
- densità di semina: l'adozione di semine leggermente più fitte in funzione delle esigenze della varietà, esercita in modo marcato un controllo sulle infestanti.

Fra le misure dirette abbiamo:

- falsa semina: si procede alla preparazione accurata del letto di semina in anticipo di circa 40 giorni rispetto all'effettiva epoca in modo da stimolare la germinazione delle infestanti. In seguito, poco prima della vera semina si esegue una erpicatura superficiale;



*Erpice strigliatore  
(Foto Biopuglia IAM-B)*

- diserbo meccanico in post-emergenza: nel caso di semina a file semplici o a spaglio si utilizza lo strigliatore quando il frumento ha raggiunto lo stadio di 4 foglie (inizio accestimento) e fino allo stadio di inizio levata, intervenendo quando le infestanti sono allo stadio di plantula e con terreno in tempera. In caso di semina a file binate si esegue la sarchiatura fra le bine.



*Effetto della strigliatura  
(Foto Biopuglia IAM-B)*

A conclusione del presente argomento, nell'ambito del già citato progetto BIOCER, sono state svolte prove sperimentali nei campi della stazione di Foggia, per valutare gli effetti conseguiti nel controllo delle infestanti attraverso l'uso di strigliatore

tra le file, adozione della trasemina con leguminosa tra file binate e seminativo tradizionale a file semplici in qualità di testimone.

I risultati conseguiti sono stati confortanti, l'utilizzo dello strigliatore ha determinato una riduzione delle infestanti del 64% rispetto al testimone, mentre per la trasemina la riduzione è stata del 51% ma

con produzione di granella a contenuto proteico più alto sempre rispetto al testimone.

## **Controllo dei parassiti**

La difesa biologica è un sistema di controllo degli organismi dannosi che utilizza tutti i fattori e le tecniche disponibili, per mantenere le loro popolazioni al di sotto della densità che comporta un danno economico, nel rispetto dell'ecologia e degli aspetti tossicologici connessi al processo produttivo. Si tratta dunque di un sistema di controllo che prevede interventi preventivi di tipo agronomico, fisico, meccanico e/o biologico e solo se questi non risultano in grado di garantire un accettabile contenimento dei parassiti, si utilizzano i mezzi tecnici consentiti.

In agricoltura biologica è essenziale creare le condizioni per limitare al massimo la presenza di organismi dannosi. Gli organismi ritenuti dannosi al grano duro sono molti, ma in realtà solo alcuni incidono negativamente sulla redditività della coltura. Il granicoltore biologico deve conoscere di quest'ultimi il potenziale di dannosità nell'areale in cui insiste la sua azienda; solo con tale conoscenza di base può intraprendere al meglio le opportune scelte colturali e finalizzarle anche alla riduzione della dannosità dei principali organismi nocivi.

In allegato vengono fornite schede sui principali patogeni e fitofagi del grano duro con le indicazioni sul loro controllo.

## **Raccolta**

L'epoca di raccolta del grano duro si diversifica a seconda della latitudine e altitudine e dipende anche dall'andamento climatico, dalle caratteristiche pedologiche e dal ciclo colturale della varietà.

Nei nostri ambienti meridionali la raccolta inizia da maggio e termina a luglio, e viene eseguita quando la pianta è prossima alla maturazione piena delle spighe, con un contenuto di umidità del 13% nelle cariossidi. Tali condizioni sono necessarie per procedere alla conservazione del grano senza ricorrere all'essiccazione forzata. Inoltre con queste condizioni di umidità si riducono le perdite di prodotto per rottura e sgranatura delle spighe durante la mietitrebbiatura, evitando anche di infestare il terreno con la granella caduta al suolo.

Aspetto importante riveste anche la regolazione della mietitrebbia. In caso di raccolta nelle ore più calde della giornata, si deve ridurre, sia la velocità di avanzamento in campo e sia il numero di giri del battitore, mentre, si deve aumentare la distanza tra battitore e contobattitore per ridurre al minimo le rotture delle cariossidi e la sgranatura delle spighe.

### **Gestione delle paglie**

In presenza di insediamenti zootecnici è consigliabile eseguire la raccolta delle paglie che concorrono alla formazione del letame come costituente la lettiera o come alimento. In caso di assenza di aziende zootecniche, si può eseguire l'interramento che può essere una valida alternativa di apporto di sostanza organica per le aziende che hanno difficoltà di approvvigionamento.

La paglia essendo un materiale organico costituito da basso contenuto in acqua e azoto, ricca di lignina, cellulosa e potassio, con l'interramento produce come effetto immediato una immobilizzazione di azoto nel terreno. Infatti essendo la paglia un materiale scarso di azoto, i microrganismi responsabili dei processi di degradazione, utilizzano come fonte di azoto per i loro processi biologici, quello minerale presente nel terreno sottraendolo alla coltura successiva al grano. Si ovvia a questo problema con un'accurata trinciatura

delle paglie e un'integrazione di azoto organico al momento dell'interramento. L'epoca migliore per eseguire l'interramento nei primi 30 cm, è subito dopo la raccolta del grano, ciò consente di sfruttare l'umidità residua delle paglie e del terreno necessari per avviare i processi degradazione.

In generale si stima che per ogni 100 kg di paglia interrata, siano necessari 1,6 kg di azoto per far fronte al fabbisogno dei microrganismi ed evitare che venga utilizzato l'azoto minerale presente nel terreno.

L'interramento è una valida alternativa alla bruciatura delle stoppie, pratica molto diffusa in ambienti meridionali e che produce gravi effetti negativi quali:

- la riduzione di sostanza organica;
- l'aggravarsi di fenomeni erosivi;
- l'aumento della perdita di elementi nutritivi per lisciviazione;

Inoltre, con l'interramento delle paglie si rispettano le norme della "Condizionalità", il quadro di Atti e Norme che vincolano tutti gli agricoltori beneficiari di pagamenti diretti nell'ambito della PAC, al rispetto di alcuni requisiti minimi in materia di protezione ambientale.

Nello specifico per i seminativi è applicabile la Norma 1.2 – Gestione delle stoppie e dei residui colturali delle Buone Condizioni Agronomiche e Ambientali, che, ha come obiettivo il mantenimento del livello di sostanza organica del terreno attraverso una corretta gestione delle stoppie, con interventi colturali quali: il sovescio, l'interramento ecc. e il divieto di bruciatura delle stoppie e dei residui colturali.

Nome Azienda .....  
 Indirizzo .....  
 CAP ..... Comune ..... Provincia .....  
 Tel.: ..... Fax: ..... (proprio o di terzi) **E-mail.....**  
 Partita IVA .....  
 Data .....

Alla Direzione Generale **ENSE**  
 Via Fernanda Wittgens 4  
 20123 MILANO  
 Tel: 02/8069161  
 Fax: 02/80691649  
[aff-gen@ense.it](mailto:aff-gen@ense.it)

Oggetto: *Richiesta di deroga per l'utilizzo di sementi o materiale di moltiplicazione convenzionali in agricoltura biologica*

Con la presente, si chiede la deroga per l'utilizzo di semente/materiale di propagazione di tipo convenzionale, precisando che la data prevista per la semina/impianto .....

Il materiale richiesto è il seguente:

- Sementi
- Astoni
- Tuberi
- Bulbi
- Altro (Descrivere) .....

Specie	Varietà	Quantitativo (kg) o numero (specificare)
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

Si rende noto di aver contattato le seguenti Aziende sementiere o che producono materiale di moltiplicazione in conformità ai Regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008:

nome	indirizzo

<b>Organismo di controllo biologico cui si fa riferimento:</b> .....	<b>Timbro e firma dell'Azienda</b> .....
---	---

**Spazio riservato all'ENSE**  
 Concessione deroga: .....



Stampa: Ideaprint - Bari, Italy - Settembre 2009  
tel. 080 5424587 e-mail: [ideaprint@virgilio.it](mailto:ideaprint@virgilio.it)

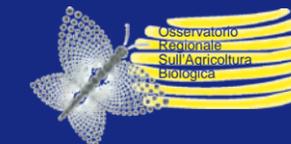




Regione Puglia  
Area Politiche  
per lo Sviluppo Rurale

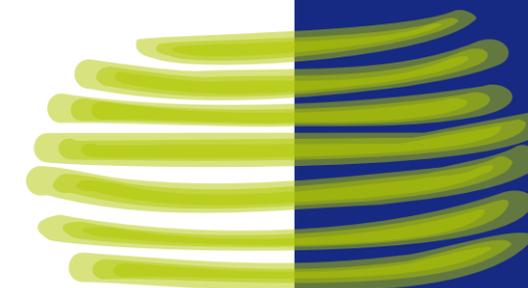


CIHEAM  
IAM BARI  
Istituto Agronomico  
Mediterraneo di Bari



Osservatorio Regionale  
sull'Agricoltura Biologica

"Interventi per lo sviluppo dell'Agricoltura Biologica in Puglia"  
Divulgazione e Assistenza Tecnica agli Operatori Agricoli



Pomodoro da mensa

Linee guida di coltivazione biologica:

**Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica**

REGIONE PUGLIA

Area Politiche per lo Sviluppo Agricolo

Lungomare N. Sauro, 45/47 - 70121 BARI

Tel.: 080 5405231

e-mail: [osservatoriobiopuglia@iamb.it](mailto:osservatoriobiopuglia@iamb.it)

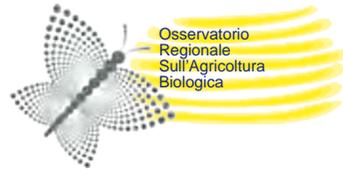
sito: [www.biologicopuglia.it](http://www.biologicopuglia.it)



Regione Puglia  
Area Politiche  
per lo Sviluppo Rurale



**CIHEAM**  
IAM BARI  
Istituto Agronomico  
Mediterraneo di Bari



Osservatorio  
Regionale  
Sull'Agricoltura  
Biologica

## Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica

Programma Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Biologica in Puglia

“Interventi per lo sviluppo dell'Agricoltura Biologica in Puglia”  
Divulgazione e Assistenza Tecnica agli Operatori Agricoli

### Linee guida di coltivazione biologica: Pomodoro da mensa



coordinato da: **Antonio Guario** – Regione Puglia - Area Politiche per lo Sviluppo Rurale - Osservatorio Fitosanitario Regionale - Bari

**Damiano Petruzzella** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

**Angelo Domenico Proscia** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

realizzato da: **Generosa Calabrese**– IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

**Angelo Domenico Proscia** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

# INDICE

<b>Prefazione</b>	5
<b>Presentazione</b>	7
<b>Introduzione</b>	9
<b>Esigenze pedoclimatiche</b>	9
<i>Esigenze pedologiche</i>	9
<b>Esigenze climatiche</b>	10
<b>Scelta varietale</b>	11
<b>Impianto</b>	13
<i>Densità d'impianto</i>	16
<i>Materiale di propagazione</i>	16
<b>Consociazioni</b>	17
<b>Gestione della fertilità</b>	18
<i>Rotazione</i>	18
<i>Fertilizzazione</i>	20
<i>Lavorazioni</i>	23
<b>Gestione delle risorse idriche</b>	26
<b>Gestione della flora spontanea</b>	30
<i>Pacciamatura</i>	31
<i>Sarchiatura</i>	32
<b>Controllo dei parassiti</b>	33
<b>Raccolta</b>	34
<i>Modalità di raccolta</i>	35



## **PREFAZIONE**

Grazie alle acquisite dimensioni strutturali e alle sue potenzialità qualitative, il settore biologico pugliese vive oggi una fase di maturità, che pone la Puglia tra le più importanti realtà dello scenario nazionale ed internazionale, sia in termini di numero di operatori che di superficie coltivata. Il lavoro che ruota intorno al comparto dell'agricoltura biologica investe un processo tuttora in piena evoluzione che mira alla completa stabilizzazione del settore e che la Regione Puglia continua a sostenere con una serie di interventi mirati. Tra questi, val la pena di citare la Misura 214 "Pagamenti agro ambientali" del Piano di Sviluppo Rurale 2007-2013, in particolare l'Azione 1-"Agricoltura biologica" che prevede incentivi destinati alle imprese agroalimentari.

Proprio allo scopo di sostenere il consolidamento del settore, la Regione ha messo a punto il "PROGRAMMA REGIONALE SULL'AGRICOLTURA BIOLOGICA IN PUGLIA", nell'ambito del quale si inserisce il Progetto "Interventi per lo sviluppo dell'agricoltura biologica". Questo è il contesto all'interno del quale ha preso corpo l'"Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica", promosso dalla Regione e realizzato con il supporto tecnico dell'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, per l'elaborazione di analisi e studi utili alla crescita dell'agricoltura biologica pugliese.

L'obiettivo è quello di promuovere uno sviluppo armonico della "cultura del biologico" su tutto il territorio pugliese, puntando alla salvaguardia dell'ambiente, alla ottimizzazione delle conoscenze degli operatori agricoli e agro-alimentari sulle tecniche di coltivazione biologica e sugli aspetti normativi, alla sensibilizzazione dei cittadini, quali consumatori ma anche fruitori del "sistema biologico" e al miglioramento del sistema di gestione dei dati e dell'attività di vigilanza della Regione sugli operatori biologici, in conformità alle nuove norme comunitarie.

Tutto ciò nella convinzione che anche il biologico, e tutta la filiera ad esso connessa, possa contribuire al rilancio dell'Agricoltura, settore chiave del sistema economico pugliese.

**Dario Stefàno**  
*Assessore alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia*



## PRESENTAZIONE

I volumi di questa collana presentano i risultati ottenuti dal lavoro condotto dagli esperti dell'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, in stretta collaborazione con l'Ufficio Agricoltura Biologica della Regione Puglia, nell'ambito del Progetto denominato *"Interventi per lo sviluppo dell'agricoltura biologica in Puglia"*. Nato nel più ampio contesto del "Programma regionale per lo sviluppo dell'agricoltura biologica in Puglia", il Progetto ha l'obiettivo di migliorare le conoscenze normative e tecnico-scientifiche degli operatori del settore.

A seguito dell'attuazione della misura specifica "Divulgazione e assistenza tecnica agli operatori biologici", il Progetto ha lo scopo di supportare il settore dell'Agricoltura Biologica pugliese nel suo processo evolutivo, attraverso interventi che coinvolgono amministrazioni pubbliche, istituzioni scientifiche, operatori e consumatori, nonché sostenere l'Ufficio Regionale Agricoltura Biologica attraverso il rafforzamento dei servizi e la realizzazione di strumenti divulgativi tradizionali e innovativi.

In particolare con il Progetto si realizzeranno:

- pubblicazioni (*Manuale sull'applicazione delle normative sull'agricoltura biologica; Linee guida di produzione biologica sulle principali colture mediterranee: olivo, vite per uva da vino, vite per uva da tavola, grano duro, pomodoro; Mezzi tecnici in agricoltura biologica: Concimi, Ammendanti e Antiparassitari; Guida per i consumatori "Consumare biologico in Puglia"*);
- 5 sportelli informativi provinciali dedicati all'agricoltura biologica;
- un sito internet sull'agricoltura biologica ([www.biologicopuglia.it](http://www.biologicopuglia.it));
- un sistema telematico innovativo per la gestione delle notifiche aziendali on-line e per l'attività di vigilanza del settore.

Obiettivo ultimo, nonché auspicio del Progetto, è fare della Puglia un *"laboratorio di avanguardia sull'agricoltura biologica mediterranea"*, capace di trasmettere informazioni utili e preziose a coloro che operano già nel settore e a chi si affaccia al mondo dell'agricoltura biologica.

**Cosimo Lacirignola**

*Direttore Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari*



## **Introduzione**

La coltivazione biologica di specie orticole in generale e del pomodoro da mensa in particolare, richiede una attenta e oculata scelta del tipo di rotazione che il coltivatore bio deve adottare nell'ambito del proprio sistema produttivo aziendale.

Tale scelta deve ricadere su rotazioni o avvicendamenti colturali che durante lo svolgersi del loro ciclo consentono il reintegro delle asportazioni degli elementi nutritivi e il mantenimento o il miglioramento della fertilità del suolo, mediante sovesci e apporti corretti di sostanza organica.

### **Esigenze pedoclimatiche**

Il pomodoro è una pianta che ha elevate esigenze termiche e si adatta molto bene alle diverse condizioni pedoclimatiche. E' considerata una coltura da rinnovo, ha infatti un apparato radicale molto sviluppato che favorisce il miglioramento della struttura del suolo e lo prepara per la coltura che segue.

### *Esigenze pedologiche*

Il pomodoro, essendo dotato di un apparato radicale fittonante, ricco di radici secondarie laterali, richiede, per svilupparsi in modo ottimale, un franco di coltivazione di almeno 50 cm e con buona capacità di drenaggio. Si devono infatti evitare i ristagni idrici, che soprattutto in fase di trapianto e post-trapianto, possono favorire patologie a carico dell'apparato radicale che inficiano lo sviluppo della pianta.

Il pomodoro si adatta a vari tipi di suolo, purché ben drenati e di buona struttura, predilige terreni con reazione sub-acida o neutra, con pH non inferiore a 6.

Un terreno con una buona dotazione di calcio, abbinato ad una buona disponibilità idrica, favorisce normalmente una buona fruttificazione e limita notevolmente i fenomeni di marciume apicale.

Terreno		
	Consigliato	Sconsigliato
<b>Struttura</b>	Sciolto, medio impasto	pesante
<b>Drenaggio</b>	ottimo	insufficiente
<b>Franco di coltivazione</b>	> 50 cm	< 50 cm
<b>pH</b>	> 6	> 7,5 < 6
<b>Calcare attivo</b>	< 10%	> 10%
<b>Salinità</b>	< 2,5 dSm <sup>-1</sup>	> 2,5 dSm <sup>-1</sup>

### Esigenze climatiche

Il pomodoro, nei climi temperato-caldi svolge il suo ciclo nel periodo primaverile-estivo, se si vuole produrre pomodoro anche in altri periodi dell'anno, considerato che è una specie molto sensibile al gelo, deve essere coltivato sotto serra.

Pertanto anche se tendenzialmente perennante, nei nostri ambienti meridionali si comporta da pianta annuale.

La temperatura minima per la germinazione dei semi è di 12 °C.

Lo zero di vegetazione è intorno ai 10 °C ma la temperatura minima letale per la specie è tra 0 e 2 °C; la temperatura minima per la fioritura è di 21 °C; le temperature più favorevoli all'ingrossamento dei frutti e alla loro maturazione sono 24-26 °C di giorno e 14-16 °C di notte; temperature superiori a 30 °C, o che si attestino su valori elevati sia di giorno che di notte, possono provocare difetti di allegagione o di colorazione e di consistenza dei frutti.

Fasi colturali	Temperature di riferimento
<b>Germinazione del seme</b>	> 12 °C
<b>Induzione a fiore</b> (15 gg dopo la fuoriuscita dei cotiledoni)	10 – 15 °C per 2 settimane
<b>Minima letale</b>	0 – 2 °C
<b>Zero di vegetazione</b> (minima biologica)	10 °C
<b>Minima per la fioritura</b>	21°C
<b>Fase di allegagione</b> Scarsa allegazione	21 °C >ottimo< 32 °C < 21 °C
<b>Ingrossamento e maturazione frutti</b> Decolorazioni ed ustioni alle bacche	24 – 26 °C giorno 14 – 16 °C notte > 32 °C

Una coltura trapiantata ha un ciclo di 100-120 giorni durante il quale il fabbisogno idrico totale è di circa 400 mm, in base dell'andamento climatico; nel caso di coltura seminata il ciclo dura di più, giunge fino a circa 130-150 giorni e di conseguenza aumenta il fabbisogno idrico. Il pomodoro non si adatta bene agli ambienti umidi che favoriscono malattie e in particolare marciumi.

L'ambiente ottimale è quello con clima piuttosto secco, con terreni dotati di buona capacità di ritenzione idrica e/o possibilità di irrigazione con turni brevi.

### Scelta varietale

Il pomodoro è una specie che presenta, anche in natura, un grado elevato di variabilità genetica e uno spiccato polimorfismo che è alla base dell'identificazione delle diverse varietà, le quali si caratterizzano per diverso: ciclo vegetativo, sviluppo, copertura fogliare, foglie, frutti, resistenze e tolleranze.

I criteri da adottare nella scelta delle cultivar di pomodoro riguardano soprattutto:

- l'adattabilità della cultivar all'ambiente di coltivazione. Questo fattore è molto importante ed è particolarmente presente nelle varietà ancestrali che sono adattabili ai diversi areali di coltivazione. Sono pertanto più rustiche, richiedono un minor investimento di mezzi tecnici, e di conseguenza hanno minori costi colturali;
- la rusticità e quindi la bassa esigenza in sostanze nutritive e acqua comporta minori rese produttive, che non sarebbero comunque perseguibili in bio se non con elevati input produttivi;
- la resistenza alle principali avversità presenti nell'areale di coltivazione;
- la precocità di maturazione, caratteristica che permette di accorciare il ciclo produttivo con conseguente risparmio di acqua;
- varietà con frutti più serbevoli per garantire una migliore conservabilità e trasportabilità del prodotto finito;
- la presenza di una certa vigoria, può rappresentare una qualità positiva, considerando che in agricoltura biologica le condizioni di coltivazione spesso sono poco "spinte";
- la richiesta da parte del mercato.

Dal punto di vista commerciale il pomodoro da mensa si distingue in quattro tipologie diverse, a cui corrispondono esigenze colturali differenti:

1. *grappolo*: viene raccolto tutto il grappolo a completa maturazione con una frequenza di raccolta di 1 – 2 volte in funzione delle condizioni climatiche;
2. *cilieginò*: viene raccolto tutto il grappolo a maturazione completa e confezionato in cestini. Sono presenti cultivar ad accrescimento determinato coltivate a terra e cultivar ad accrescimento indeterminato coltivate in verticale;

3. *insalataro*: si raccoglie a singola bacca quando inizia il passaggio di colore (viraggio) dal verde al giallo nella parte terminale della bacca:
4. *oblungo*: di forma simile ai pomodori destinati all'industria conserviera ma con polpa consistente e adatta al consumo fresco, si raccoglie al viraggio del colore.

In considerazione della diversità dei mercati e della tipologia di richiesta che ormai interessa il settore bio, la gamma varietale che consigliamo comprende sia le cultivar locali tipo:

- A grappoli d'inverno, Barletta, Ciliegia, Cuor di bue, Fiaschetto, Manduria, Marmande, Principe borghese, Roma, San Marzano;

che cultivar di recente introduzione:

- ad esempio gli ibridi F1, come Bonny, Erminia, Perfect Peel, Tradiro Yuri, che offrono garanzie di maggior resistenza alle malattie e alti livelli di produttività.

## **Impianto**

Il pomodoro viene ormai trapiantato direttamente in campo.

La semina diretta, peraltro possibile, non è praticata in quanto le cultivar impiegate sono quasi sempre ibride, incompatibili con eventuali perdite dovute a difficoltà di germinazione in campo in relazione all'elevato costo della semente.

Il trapianto è di gran lunga il più diffuso e consigliabile perché permette l'impianto della coltura in campo ad uno stadio fenologico più avanzato e quindi consente di sfuggire ad alcune avversità, di anticipare i tempi di maturazione e risparmiare interventi irrigui.

Si consiglia di trapiantare piantine con 6-8 foglie, alte 15-20 cm, con portamento eretto e con presenza o meno di abbozzi fiorali,

ottenute in contenitori alveolari o comunque piantine singole da mettere a dimora con le radici protette dal pane di terra.

Nel caso le acque di irrigazione siano particolarmente saline o a causa di un'annata particolarmente siccitosa il terreno non abbia una buona riserva di acqua, può essere utile effettuare la semina diretta, facendo attenzione a seminare nei tempi opportuni e utilizzando, se possibile, varietà precoci.

Con la semina diretta si evita l'eventuale "crisi di trapianto" particolarmente rischiosa in presenza di terreno salino, e l'apparato radicale sviluppandosi maggiormente in profondità utilizza al meglio le risorse idriche e nutritive contenute negli strati più profondi del suolo. La semina in semenzaio si fa generalmente da febbraio a marzo, e in pieno campo da febbraio ad aprile inoltrato. Il trapianto va effettuato dopo circa 35 giorni dalla semina.



In Agricoltura Biologica si impiegano soltanto sementi o piantine prodotte biologicamente. A questo scopo anche la pianta da cui provengono le sementi deve essere prodotta secondo le norme stabilite nel Regolamento CE 834/2007 e nel Regolamento attuativo CE 889/2008, relativi alla produzione e all'etichettatura dei prodotti biologici e che hanno abrogato il regolamento (CEE) n. 2092/91.

Per il trapianto di piantine orticole possono essere utilizzate solo piante provenienti da agricoltura biologica, senza alcuna possibilità di deroga.

Per quanto riguarda l'approvvigionamento delle sementi biologiche, in caso di mancata reperibilità del materiale da riproduzione proveniente da Agricoltura Biologica, attualmente è necessario chiedere una deroga all'Ente Nazionale Sementi Elette (ENSE) che consenta l'utilizzo di materiale non certificato.

Il regime di deroga è stato protratto dal Reg. n° 1452/2003 del 14 agosto 2003, (in riferimento al Reg.CEE n° 2092/91), qualora sia dimostrato "che nessuna varietà della specie che l'utilizzatore vuole procurarsi è registrata nella base dati", il cui aggiornamento e tenuta sono a cura dell'ENSE, o "che la varietà che l'utilizzatore delle sementi vuole procurarsi non è registrata nella base dati, e l'utilizzatore può dimostrare che nessuna delle varietà alternative della stessa specie, registrate nella base dati, è adeguata, e che l'autorizzazione è quindi importante per la sua produzione".

A queste condizioni si può fare richiesta di deroga tramite l'apposito modulo, reperibile anche presso il sito web dell'ENSE ([www.ense.it](http://www.ense.it)), per impiegare materiale derivante da coltivazione convenzionale, purché non trattato con prodotti fitosanitari diversi da quelli ammessi dai Reg. 834/2007 e 889/2008, non si tratti di materiale geneticamente modificato (OGM) e soddisfatti i requisiti generali per la loro commercializzazione.

Per ulteriori approfondimenti sull'applicazione del regime di deroga si rimanda al Decreto Ministeriale del 27/11/2009 n. 18354, contenente - Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008, n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici - art. 7 (Norme di produzioni eccezionali) – punto 7 e allegato 5 dello stesso D. M., pubblicato nella G. U. dell'8/02/10 (n. 31, Supplemento ordinario n. 24).

In tutti i casi è necessario approvvigionarsi per il materiale di propagazione da vivaisti accreditati cioè: autorizzati all'esercizio dell'attività vivaistica, iscritti al Registro Ufficiale dei Produttori, autorizzati al rilascio del passaporto delle piante e accreditati presso il Servizio Fitosanitario Regionale come vivaisti *fornitori* secondo quanto disposto dal D.M.14/04/97, e sono obbligati a garantire la corrispondenza varietale e la sanità del materiale prodotto.

Il materiale orticolo proveniente da un vivaista accreditato è di categoria CAC = Conformità Agricola Comunitaria. Cioè possiede precise caratteristiche di qualità che sono definitive dal D.M. su citato.

### *Densità d'impianto*

La densità d'impianto è un fattore importante per garantire condizioni di campo ottimali per lo sviluppo della pianta ma sfavorevoli allo sviluppo di patogeni, per cui deve essere garantita una buona areazione tra le piante e un buon sviluppo dell'apparato radicale che migliorano così anche la gestione della fertilità naturale del terreno.

Una bassa densità d'impianto consente di creare un microclima favorevole.

Per il pomodoro da mensa, in base all'accrescimento delle diverse cultivar, si può prevedere un impianto a file semplici ad una distanza di 40-50 centimetri sulla fila e di 100-120 centimetri nell'interfila.

È consigliabile il ricorso alle file binate per consentire una migliore gestione delle infestanti e dell'acqua d'irrigazione.

Impianto		
Tecnica	Consigliato	Sconsigliato
<b>Semina</b>	Terreno con scarsa capacità di ritenzione idrica Acque d'irrigazione saline	Tutti gli altri casi
<b>Trapianto</b>	Tutti gli altri casi	Terreno con scarsa capacità di ritenzione idrica Acque d'irrigazione saline
<b>Densità d'impianto</b>	Bassa 40-50 x 100-120 cm	Elevata Es. 25 x 90 cm

### *Materiale di propagazione*

Le piantine di pomodoro, come quelle delle altre specie ortive, risentono dello stress da trapianto, per ridurre questo inconveniente devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere dotate di almeno due foglie vere;
- avere un diametro dell'ipocotile non inferiore a 3 mm;
- essere sane e robuste, con altezza sui 15-20 cm;

- avere almeno 40-50 giorni di età;
- l'ipocotile deve essere violetto (indice che la pianta non è filata);
- i primi palchi fiorali devono essere già abbozzati;
- devono presentare poca eziolatura.

Per l'ottenimento di piantine adatte al trapianto è utile:

- controllare la densità in vivaio,
- ridurre la temperatura della serra da metà a fine ciclo colturale (delle piantine) con ampie escursioni diurne,
- applicare moderati stress idrici,
- operare una fitoregolazione meccanica tramite "spazzolatura"
- ricorrere eventualmente a formulati a base di rame correttamente dosati.

Per ciò che attiene l'uso del rame, si precisa che il limite massimo consentito per l'impiego del rame, a partire dal gennaio 2006, è stato fissato a 6 kg/ha per anno.

## **Consociazioni**

La consociazione è una pratica attualmente poco utilizzata nella coltivazione del pomodoro ma sarebbe utile ripristinare questa pratica soprattutto nel caso di coltivazioni biologiche. Infatti è stato osservato che la consociazione con il pomodoro può sortire effetti positivi sulle altre colture. Tali effetti sono dovuti a varie interazioni che avvengono sia a livello del suolo che del sopra suolo. A tal proposito, si riportano di seguito alcuni esempi positivi che possono essere utilizzati in alcuni casi particolari:

<b>Coltura consociata</b>	<b>Effetto</b>	<b>Causa</b>
<b>sedano</b>	Consociazione favorevole alla crescita del sedano	Effetto benefico degli essudati radicali del pomodoro
<b>prezzemolo</b>	Mantiene lontana la cavolaia	
<b>cavolo</b>	Mantiene lontana la cavolaia	
<b>spinaci, ravanelli, rape, porri, menta, lattuga, insalata, cicoria, aglio, fagiolino</b>	Consociazione favorevole alla crescita delle colture	
<b>veccia</b>	Consociazione favorevole, pacciamatura vivente e maggiore disponibilità di azoto	

## **Gestione della fertilità**

La fertilità del terreno in orticoltura deriva dall'interazione di vari fattori, fisici, chimici e biologici (biodiversità del suolo).

La gestione della fertilità di un suolo è il risultato di una serie di scelte agronomiche come: rotazioni, consociazioni, lavorazioni e gestione delle risorse idriche che, se attuate in modo corretto, consentono alle colture in atto di compiere il loro ciclo e di raggiungere la produzione ottimale.

### *Rotazione*

È una tecnica colturale, che consente di programmare la successione delle colture da praticare nello stesso terreno, in funzione degli effetti che ciascuna coltura esplica sulla fertilità del terreno. L'avvicendamento colturale, assume importanza fondamentale per assicurare il mantenimento della fertilità globale del terreno e la prevenzione delle malattie.

Le rotazioni, saranno attuate in base alle potenzialità del terreno e in modo da evitare soprattutto lavorazioni inadeguate tra una coltura e l'altra, che comportano un danno alla struttura del terreno.

La rotazione ha inoltre un effetto rinettante sulle infestanti, riuscendo in particolare a controllare lo sviluppo massiccio dell'erba morella, specie particolarmente diffusa e dannosa per la coltura in questione.

La coltivazione del pomodoro, in funzione degli effetti che esplica sulla fertilità del terreno, è considerata una coltura da rinnovo e per questo può aprire la rotazione, in quanto lascia alle colture in successione, il terreno più fertile e ben strutturato anche negli strati più profondi.

Di fatto, le cure colturali che esso richiede, quali: preparazione accurata del terreno per la semina o il trapianto, abbondante fertilizzazione, frequenti sarchiature o pacciamatura per il controllo delle infestanti e apporto di sostanza organica al terreno con l'interramento dei residui della coltivazione, conferiscono al terreno maggiore fertilità.

Al riguardo l'art. 3 del D.M. del 27/11/2009 n. 18354, recita che in caso di coltivazione di orticole non specializzate e specializzate, in pieno campo e in ambiente protetto, la stessa specie può ritornare ad essere coltivata sullo stesso terreno, dopo due cicli di coltivazione di altre specie differenti, di cui una deve essere una leguminosa o una coltura da sovescio.

Va anche evitata la coltivazione, sullo stesso appezzamento a breve distanza temporale di specie appartenenti alla famiglia delle Solanacee (patata, peperone, melanzana); va posta l'attenzione anche alla coltivazione di specie come le cucurbitacee che facilmente possono essere infettate da malattie particolarmente pericolose come: fusariosi e verticilliosi.

Trattandosi di una coltura a ciclo primaverile-estivo, un'ottima precessione in pieno campo per il pomodoro è l'**erbaio misto** (di leguminose e graminacee), che ha funzione di copertura del terreno

nei mesi autunnali e invernali. Esso favorisce l'infiltrazione nel terreno delle acque meteoriche, riduce i fenomeni erosivi e la lisciviazione dell'azoto e di altri elementi nutritivi perché immobilizzati dalle piante. Tali nutrienti torneranno al terreno con il **sovescio** dell'erbaio, la cosiddetta fertilizzazione verde, che può fornire al terreno fino a 250 – 300 quintali di massa verde, contribuendo ad innalzare il tenore di sostanza organica. Anche il cavolo e le composite (lattughe, cicorie) costituiscono una precessione favorevole per il pomodoro.

Un esempio di rotazione triennale praticabile in agricoltura biologica e in una azienda irrigua è la seguente:

I ANNO	
1. Pomodoro	aprile – agosto
2. Frumento	novembre – giugno
3. Ortaggi da foglia quali cicoria, lattuga, finocchio	settembre - marzo
II ANNO	
4. Fagiolo da consumo fresco o da granella, fagiolino	aprile – settembre
5. Cavolo broccolo, cicoria, rapa	settembre - marzo
III ANNO	
6. Melone, carosello	maggio – agosto
7. Leguminose da sovescio o erbaio misto	ottobre - marzo

Il pomodoro da mensa si adatta comunque ad essere inserito in successioni con numerose altre specie orticole, scelte in funzione delle esigenze del mercato o della vocazione produttiva della zona. Importante è non far precedere o seguire immediatamente il pomodoro con altre solanacee.

### *Fertilizzazione*

Per poter decidere gli apporti adeguati di fertilizzanti da somministrare al pomodoro, considerate le elevate esigenze nutritive, è necessario conoscere il livello di fertilità iniziale del suolo in sostanza organica, elementi nutritivi e la fertilità fisica del terreno, attraverso un'analisi del terreno effettuata in autunno.

Per il pomodoro da mensa coltivato in pieno campo, nella tabella seguente si riportano le quantità dei principali elementi nutritivi necessarie a garantire determinate produzioni.

Produzione (t/ha)	Elementi (Kg/ha)				
	N	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O	CaO	MgO
40	110	25	150	130	-
60	136	55	232	339	36

Le quantità di elementi nutritivi in tabella, sono indicative in quanto dipendono dal livello di produttività della coltura e dalla fertilità del terreno. Una buona fertilizzazione dipende dallo sviluppo della varietà, dal tipo di coltivazione e soprattutto dalla natura del terreno.

Il pomodoro ha notevoli esigenze in potassio e in calcio.

La disponibilità di questi elementi è molto importante per evitare fenomeni di marciume apicale, infatti questa fisiopatia, è causata dalla mancata traslocazione del calcio nella parte distale delle bacche.

Giornate calde e secche favoriscono il marciume apicale a bacca allungata sono le più suscettibili. Un corretto regime degli apporti irrigui, con turni brevi e frequenti, può evitare il problema, contribuendo a traslocare meglio il calcio a livello dei frutti.

Anche il potassio ha un ruolo molto importante in quanto regolando l'apertura stomatica e la traspirazione, contribuisce a ristabilire un adeguato equilibrio idrico all'interno della pianta, inoltre agisce favorevolmente sul residuo zuccherino, sulla colorazione delle bacche e sulla consistenza della polpa.

Prima di trapiantare o seminare il pomodoro si consiglia di intervenire con una fertilizzazione di fondo che apporti sostanza

organica (s.o.) al terreno. Tale concimazione va fatta circa 2 - 3 mesi prima dell'impianto, ma considerato che spesso è presente in campo la coltura che precede il pomodoro, si può effettuare in autunno prima della semina dell'eventuale cereale autunno-vernino o dell'erbaio misto.

La tabella riporta indicativamente i quantitativi da utilizzare

Fertilizzazione di fondo		
Fertilizzante	Dosi (q/ha)	Tempi di somministrazione
Stallatico	1000 - 1500	autunno
Pollina	5 - 10	autunno
Ammendante ammesso dal Reg.CE 889/08 - Allegato 1	Secondo le dosi prescritte	autunno

L'apporto di sostanza organica può avvenire anche tramite sovescio, soprattutto quelli di crucifere che possono avere azione nematocida e di contenimento sui funghi del terreno.

I vantaggi che la s. o. produce sui complessi rapporti che si instaurano fra terreno e pianta sono ormai noti da tempo. Fra i tanti aspetti positivi si evidenziano i seguenti:

- favorire durante l'intero ciclo produttivo, una migliore distribuzione della disponibilità di elementi nutritivi;
- riduce gli svantaggi dell'eccesso vegetativo ;
- migliora la dinamica dell'acqua nel suolo;
- chela gli ioni liberi ed abbassa quindi i rischi di salinità sulla pianta e di micro carenze;
- svolge una azione repressiva su fusarium e nematodi.

Una concimazione con stallatico non interrato a fondo è sempre stata tradizionalmente consigliata in dosi di 300-400 qli/ha per delle produzioni medie.

Va tuttavia posta attenzione ai limiti della Direttiva Nitrati a cui fa riferimento il nostro Regolamento, con un limite annuo per ettaro di 170 unità di azoto.

La concimazione azotata, eseguita in pre-trapianto, va invece limitata in termini di quantità, perché un eccesso induce la pianta ad un eccessivo rigoglio, che allunga di fatto il ciclo vegetativo con ritardo della fioritura e di conseguenza della fruttificazione e della maturazione.

Pertanto l'apporto di azoto in pre-trapianto è limitato alla distribuzione di 15 - 25 unità/ettaro in dosi frazionate, utilizzando prodotti a base di pollina compostata oppure borlande o altri concimi organici azotati a effetto almeno medio-rapido, al fine di superare meglio lo stress post trapianto.

Nelle fasi di sviluppo successivo della coltura, ove è possibile, alle ridotte dosi già somministrate in precedenza, possono essere integrate con piccoli apporti di azoto in forma di fertirrigazione da distribuire in fase di allegazione dei primi palchi con prodotti liquidi a base di sangue, proteine idrolizzate o altri prodotti a base di amminoacidi.

Naturalmente solo ed esclusivamente matrici e prodotti commerciali in regola con i dettati del Reg. CE 889/08 Allegato 1 e del D. M. del 27/11/2009 n. 18354.

### *Lavorazioni*

La lavorazione principale, deve avere la funzione di favorire l'abitabilità del suolo da parte dell'apparato radicale della pianta, e il rapido sviluppo delle radici così da essere più competitiva nei confronti delle infestanti. Al contempo, la lavorazione deve essere molto rispettosa della struttura del terreno e, in generale, delle sue condizioni chimico-fisiche. In autunno si effettua l'*aratura a doppio strato* che consiste in una scarificazione profonda 50 - 55

centimetri, seguita da un'aratura superficiale di 20 - 25 centimetri, con questo tipo di lavorazione si evita di portare in profondità lo strato superficiale del terreno, più ricco di sostanza organica e di microrganismi che la degradano.

La scarificazione raggiunge il risultato migliore solo se effettuata su terreno sufficientemente asciutto; in questo caso non si formeranno solo delle fessure verticali, ma si sgretolerà anche il terreno delle parti laterali a quelle dell'organo scarificatore.

Per rendere più efficace la pratica dell'aratura a doppio strato, occorre che la rotazione precedente abbia previsto l'alternarsi di colture con diversa conformazione e capacità di approfondimento dell'apparato radicale. A tal proposito è importante far precedere il pomodoro da una coltura che si raccoglie in estate, ad esempio un cereale, o nella tarda primavera, in tal caso un erbaio misto; in questo modo si rispettano agevolmente i tempi di esecuzione dell'*aratura a doppio strato*.

Una corretta preparazione del terreno consente alla coltura, sia seminata che trapiantata, di accrescersi velocemente e di acquisire rapidamente una vigoria tale, da renderla meno sensibile agli attacchi parassitari, agli stress idrici e alle infestanti. In primavera-estate, vanno effettuate le altre operazioni complementari, diverse a seconda della precessione colturale, e che terminano con un'erpatura molto leggera che permette lo sminuzzamento delle zolle.

Prima di impiantare la coltura è consigliabile attuare la cosiddetta *falsa semina*, per controllare meglio le piante spontanee che possono creare problemi al pomodoro soprattutto nella prima fase di impianto. La falsa semina consiste nell'irrigare il terreno dopo la preparazione del letto d'impianto, ciò per favorire l'emergenza delle piante infestanti che successivamente vanno interrate meccanicamente con una erpicatura.

Per la gestione delle piante infestanti con la coltura in campo, risulta utile praticare la sarchiatura nell'interfila. Quando le piantine sono piccole va fatta anche una *zappettatura* o *scerbatura* sulla fila per estirpare le infestanti più vicine alle giovani piante. La sarchiatura è utile anche per interrompere la continuità capillare a livello della superficie del terreno ed evitare inutili perdite di acqua per evaporazione.

Prima dell'impianto, se necessario, il terreno deve essere livellato e, soprattutto nei terreni pesanti, è importante anche provvedere alla realizzazione di un'efficace rete di scolo, per l'eliminazione delle acque in eccesso ed evitare fenomeni di ristagno; tale rete, può essere composta da fossi di scolo lungo la testata dell'appezzamento e scoline preparate lateralmente.

La tabella che segue riporta in maniera schematica le lavorazioni consigliate:

Lavorazioni consigliate		
Lavorazioni	Modalità	Periodo di attuazione
Livellamento del terreno		Autunno (prima dell'impianto della precessione)
Preparazione di una rete di drenaggio	Formazione di scoline laterali della profondità di 50 – 55 cm	Autunno (prima dell'impianto della precessione)
Aratura a doppio strato	Scarificazione a 50 – 55 cm + aratura a 20 - 25 cm	Autunno (prima dell'impianto della precessione)
Preparazione del letto d'impianto	Erpicatura leggera (e/o eventuali lavorazioni richieste dalla coltura precedente)	Primavera (prima dell'impianto del pomodoro)
Falsa semina	Zappatura, vangatura o aratura a 10 cm	Primavera (prima dell'impianto del pomodoro)
Sarchiatura	2 o 3 sarchiature e/o zappettature nell'interfila e/o sulla fila a 10 – 15 cm di profondità	Primavera (con le piantine ancora piccole) e in estate.

## Gestione delle risorse idriche

Il successo della coltura dipende in buona parte, dall'oculata gestione delle risorse idriche. La presenza di un'adeguata umidità nel terreno rappresenta, per il pomodoro coltivato in ambiente pugliese, una condizione molto importante a cui l'orticoltore deve prestare grande attenzione.

I problemi derivanti da un eccesso di acqua nel terreno come: asfissia radicale, eccessivo rigoglio vegetativo, sviluppo incontrollato di patogeni, fanno sì che soprattutto nei terreni pesanti, è importante prevedere la realizzazione di un'efficiente rete di scolo.

Anche l'eccessivo stress idrico, può causare: rallentamento e blocco della fotosintesi e della crescita, morte dei tessuti, aumento eccessivo della temperatura, squilibrio nutrizionale ecc., e conseguentemente problemi alla produzione.

I danni più frequenti alla coltura, con problemi soprattutto alle bacche derivano soprattutto da un regime idrico irregolare. Infatti stress idrici durante la fase di ingrossamento possono provocare un marciume apicale dovuto alla mancata o rallentata traslocazione di ioni Ca a livello dei frutti, le cultivar a bacca allungata sono particolarmente sensibili a tale fisiopatia.

L'eccesso idrico che si verifica durante la fase di maturazione delle bacche può provocare spaccature ai frutti.

Per evitare i problemi innanzi descritti è importante:

- scegliere cultivar adeguate;
- aumentare la capacità di ritenzione idrica del suolo attraverso lavorazioni idonee;
- migliorare la struttura del terreno.

E' stato evidenziato che in condizioni di carenza idrica, un *aratura a doppio strato* favorisce la risalita capillare dell'acqua dagli strati profondi. Infatti la presenza di una suola di lavorazione non favorirebbe la risalita dell'acqua.

La *pacciamatura* e la *sarchiatura*, attuate con l'obiettivo principale di controllare le erbe infestanti, consentono di ridurre le perdite di acqua per evaporazione dal terreno.



Gestione delle risorse idriche			
Periodo	Pratiche consigliate	Effetto	Pratiche sconsigliate
Prima dell'impianto	Scelta di cv adeguate	Migliore resistenza alle carenze idriche	Mancata formazione di una rete di drenaggio in terreni pesanti
Autunno	Miglioramento della struttura del terreno: <ul style="list-style-type: none"> <li>• lavorazioni superficiali</li> <li>• apporto di sostanza organica</li> </ul> Lavorazioni adeguate: Aratura a doppio strato	Aumento della capacità di ritenzione idrica	Eccessivi apporti irrigui
Autunno			
Impianto della coltura	Pacciamatura	Favorisce la risalita capillare dell'acqua dagli strati profondi.  Evita l'eccessiva evaporazione dal suolo.  Controlla le infestanti riducendo l'evaporazione e la competizione per l'acqua.	Scarsi apporti irrigui
2- 3 volte con la coltura in atto	Sarchiatura	Interrompe la continuità capillare alla superficie del terreno evitando eccessive perdite per evaporazione. È utile nel controllo delle infestanti riducendo la competizione per l'acqua e ulteriori perdite per traspirazione.	
Regime idrico irregolare			

Il *metodo irriguo* più adatto alla coltura del pomodoro biologico è quello localizzato a microportata. Consente la massima efficienza di distribuzione e il massimo risparmio d'acqua, in quanto riduce la zona di terreno umettata e le perdite di acqua per evaporazione, evita di bagnare la vegetazione e consente di mantenere in prossimità delle piante, un livello igrometrico più basso rispetto agli altri metodi irrigui, senza favorire lo sviluppo di patogeni.

I consumi idrici per evapotraspirazione della coltura in conduzione biologica (sesti di impianto pari a 50 x 120 centimetri, volumi irrigui bassi eccetera), in relazione soprattutto all'andamento climatico, possono variare tra i 2.500 e i 4.500 m<sup>3</sup>/ha. Considerando una riserva d'acqua utilizzabile all'inizio del ciclo colturale variabile, in relazione alla diversa profondità dei terreni, dagli 800 ai 1.500 m<sup>3</sup>/ha, e precipitazioni utili complessive di 500-1000 m<sup>3</sup>/ha, si può prevedere un *fabbisogno irriguo* di 1.300-3000 m<sup>3</sup>/ha .

Gli interventi irrigui devono essere effettuati quando è stato consumato per evapotraspirazione il 40 - 60% dell'acqua disponibile nella zona del terreno esplorato dalle radici.

E' importante però considerare che:

- se è stata fatta un'adeguata scelta varietale ed una buona preparazione del letto d'impianto, nelle prime fasi dopo il trapianto, la coltura ha ridotti fabbisogni;
- se al momento del trapianto si pratica una breve irrigazione o c'è un'adeguata umidità del terreno si ha uno sviluppo ottimale delle piante almeno per 10 - 20 giorni;
- la fioritura è il periodo nel quale la presenza di adeguate scorte idriche nel terreno è determinante per la produttività;
- le esigenze idriche del pomodoro raggiungono il massimo nel periodo dell'allegagione del terzo-quarto palco e dell'accrescimento delle bacche;
- superati i due terzi della fase di allegagione, il consumo evapotraspirativo diminuisce.

Tecnica consigliata	Effetto
Metodo irriguo a microportata di erogazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Massimo risparmio di acqua</li> <li>• Minore evaporazione dal terreno</li> <li>• Non favorisce lo sviluppo di patogeni</li> </ul>
Apporto irriguo complessivo (a seconda anche dell'acqua presente nel terreno o di origine meteorica) di 1.300 – 3.000 m <sup>3</sup> /ha	Piante sane, produttive e meno soggette a stress idrici e alle avversità.
Irrigazione da attuarsi quando il terreno ha perso il 40 – 60 % dell'acqua disponibile per le piante: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 –2 interventi per la falsa semina (150 –180 m<sup>3</sup>/ha)</li> <li>• Breve irrigazione al trapianto</li> <li>• Turno con cadenza regolare in fioritura</li> <li>• Interventi con cadenze regolari e turni irrigui stretti in corrispondenza dell'allegagione del terzo e quarto palco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permettono la germinazione e quindi l'eliminazione meccanica di molte infestanti</li> <li>• Per facilitare l'attecchimento ed evitare crisi di trapianto</li> <li>• Per assicurare una buona allegagione</li> <li>• Per garantire un ottimale sviluppo dei frutti e la traslocazione di tutti gli elementi nutritivi</li> </ul>

## Gestione della flora spontanea

Le erbe infestanti più diffuse nella coltura del pomodoro sono, quelle che svolgono il loro ciclo durante il periodo primaverile-estivo quali la *Portulaca oleracea*, l'*Amaranthus retroflexus*, il *Solanum nigrum*, la *Setaria viridis*, l'*Urtica urens* eccetera. Tali specie pur essendo un elemento importante ai fini della complessità dell'agroecosistema, di fatto danneggiano la coltura in modo diretto e indiretto, sia competendo con essa per le risorse idriche e nutrizionali, sia in quanto ospiti di virus patogeni per il pomodoro.

Il controllo della flora spontanea va attuato quando la coltura è nelle prime fasi di sviluppo e rischia di essere sopraffatta dalle infestanti.

Il controllo delle infestanti deve essere fatto o in maniera preventiva o con il controllo diretto.

Tecniche agronomiche di prevenzione, nel caso del pomodoro, sono il ricorso alla falsa semina e il metodo irriguo localizzato a microportata di erogazione.

La *falsa semina* di cui si è già parlato in precedenza, è una tecnica facilmente applicabile nel pomodoro, in quanto è una coltura a ciclo primaverile-estivo. Si attua una preparazione anticipata del letto di impianto seguita, se non sopraggiungono piogge sufficienti, da una o due irrigazioni per aspersione con volumi di adacquamento di 150-180 m<sup>3</sup>/ha e distanziate fra loro 3-4 giorni, ciò permetterà di far germinare i semi presenti nel terreno. Successivamente si interverrà meccanicamente o con il pirodiserbo per eliminarle.

Il *metodo irriguo localizzato* lungo la fila, consente di bagnare soltanto una striscia di terreno, lasciando l'interfila praticamente asciutta e creando quindi nel terreno condizioni sfavorevoli alla germinazione dei semi.

Gli interventi diretti più importanti che consentono di contenere lo sviluppo massiccio della vegetazione spontanea sono la *pacciamatura* e la *sarchiatura* nell'interfila.

#### *Pacciamatura*

Consiste nel ricoprire il terreno con materiale di origine naturale (carta, cartone, paglia, trucioli di legno, foglie, segatura, eccetera) o con film plastici neri (polietilene). Tale pratica, oltre a limitare lo sviluppo delle infestanti, consente di regolare l'umidità del terreno, di anticipare leggermente le produzioni e diventa indispensabile

quando si effettua la coltura a terra, per evitare l'imbrattamento dei frutti.

La pacciamatura con film di polietilene nonostante continua ad essere la più utilizzata, crea problemi di rimozione e smaltimento, per cui, da qualche anno è disponibile un telo bio-degradabile a base di amido comunemente chiamato bio-telo. L'utilizzo di questo bio-telo costituisce una valida alternativa agronomica ed ambientale rispetto ai teli tradizionali in polietilene, in quanto a fine ciclo colturale non deve essere rimosso e smaltito, come invece necessario per i teli in plastica tradizionali, ma viene lavorato insieme al terreno e interrato con i residui colturali, infine degradato ad opera dei microorganismi presenti nel suolo in acqua, anidride carbonica e biomassa.

Il terreno, prima di stendere il telo, va sistemato per il trapianto e va inserita la manichetta forata dell'impianto di irrigazione.

La pacciamatura può essere praticata a tutto campo oppure solo sulla fila. Nel caso venga praticata su tutto il campo, è possibile utilizzare la paglia o la segatura nell'interfila, in modo da consentire un più agevole passaggio e il telo pacciamante sulla fila.

### *Sarchiatura*

È una lavorazione leggera che interessa i primi 10 cm del suolo e si effettua tra le file quando la coltura è in atto.

In genere la sarchiatura si fa per controllare le infestanti. Nel caso della coltura biologica del pomodoro, se è stata prevista la falsa semina con la sarchiatura si eliminano ulteriormente le piante spontanee a vantaggio delle giovani piantine di pomodoro.

Tale pratica ha anche effetto sul contenuto di acqua presente nel terreno e a disposizione della coltura. Infatti oltre ad eliminare le infestanti che competono nell'utilizzo dell'acqua, con la sarchiatura si smuovono i primi centimetri di terreno interrompendo la continuità

capillare dell'interfaccia aria-suolo, ed evitando eccessive perdite per evaporazione diretta.

In genere le sarchiature necessarie sono tre, fermo restando specifiche necessità che possono verificarsi.

<b>Prospetto riassuntivo delle principali operazioni e delle principali tecniche agronomiche che consentono di controllare la vegetazione infestante nella coltura del pomodoro</b>	
<b>Operazioni e tecniche agronomiche</b>	<b>Effetti sulle infestanti</b>
Falsa semina	Causa l'emergenza di plantule di infestanti prima di impiantare la coltura. Questo permette la loro eliminazione con una erpicatura superficiale o con il pirodiserbo
Irrigazione con metodo localizzato	Consente di umettare solo la fila, lasciando asciutto il terreno nell'interfila e quindi in condizioni sfavorevoli allo sviluppo delle infestanti.
Pacciamatura con film scuri, bio-telo o con materiale vegetale	Impedisce la crescita delle infestanti in quanto toglie luce alle plantule eventualmente emerse. Tecnica non valida in presenza di <i>Cyperus</i> spp., <i>Equisetum</i> spp. e <i>Phragmites</i> spp., in quanto queste specie possono oltrepassare agevolmente lo strato pacciamante.
Sarchiatura	Consente l'eliminazione diretta delle infestanti nell'interfila. In condizioni ordinarie e se associata all'utilizzo del metodo irriguo localizzato e alla pratica della pacciamatura, con una sola esecuzione si riesce a controllare la vegetazione infestante nell'interfila per tutto il ciclo.

## **Controllo dei parassiti**

In agricoltura biologica la difesa dagli organismi dannosi, utilizza tutti i fattori e le tecniche disponibili, per mantenere le popolazioni al di sotto delle soglie che possono determinare un danno economico, nel rispetto dell'ambiente e degli aspetti tossicologici connessi al processo produttivo.

Si tratta dunque di un sistema di controllo che prevede interventi preventivi di tipo agronomico, fisico, meccanico e/o biologico e solo se questi non risultano in grado di garantire un accettabile contenimento dei parassiti, si utilizzano i mezzi tecnici consentiti dall'Allegato 2 del Reg. CE n. 889/08.

In agricoltura biologica è essenziale creare le condizioni per limitare al massimo la presenza di organismi dannosi. Gli organismi ritenuti dannosi al pomodoro da mensa e che incidono negativamente sulla redditività della coltura, sono molti, fra i quali: funghi, batteri, virus, fitofagi e nematodi. Il coltivatore biologico deve conoscere di quest'ultimi il potenziale di dannosità nell'areale in cui insiste la sua azienda; solo con tale conoscenza di base può intraprendere al meglio le opportune scelte colturali e finalizzarle anche alla riduzione della dannosità dei principali organismi nocivi.

In allegato vengono fornite schede sui principali patogeni e fitofagi del pomodoro con le indicazioni sul loro controllo.

## **Raccolta**

Nel pomodoro si possono individuare cinque stadi di maturazione:

- 1° stadio: attorno al residuo stilare la buccia assume un alone rosa, caratteristica che appare più marcata sui tessuti al di sotto della buccia;
- 2° stadio: massimo il 30% della superficie del frutto assume una colorazione rosa;
- 3° stadio: la bacca ha un colore rosa su una superficie che va dal 30 al 60%;
- 4° stadio: una superficie tra il 60 e il 90% del frutto è di colore rosa-rosso;
- 5° stadio: il colore rosso riguarda oltre il 90% della superficie.

La maturazione di raccolta deve coincidere con il 1°-2° stadio, ad eccezione delle cultivar che vengono commercializzate quando sono di colore rosso pieno, la maturazione delle quali coincide con il 5° stadio.

Nel 1° stadio, comunque, i frutti hanno una maggiore serbevolezza e possono essere destinati alla conservazione o ad un procedimento di distribuzione commerciale più lungo.

#### *Modalità di raccolta*

Si consiglia di effettuare la raccolta nelle ore meno calde della giornata e di rispettare le seguenti regole:

- distaccare i frutti usando coltelli o forbici;
- non comprimere i pomodori al momento del distacco e non gettarli nei contenitori, ma adagiarli;
- evitare di provocare qualsiasi tipo di lesione sulle bacche, in quanto, essendo il pomodoro un frutto climaterico, ne sarebbe accelerata la maturazione.

Terminate le operazioni di raccolta e cernita, occorre assicurare una corretta movimentazione e trasporto del prodotto, al fine di contenere al massimo i possibili danneggiamenti.

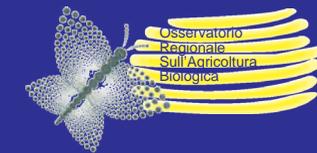
Stampa: Ideaprint - Bari, Italy - Settembre 2010  
tel. 080 5424587 e-mail: [ideaprint@virglio.it](mailto:ideaprint@virglio.it)



Regione Puglia  
Area Politiche  
per lo Sviluppo Rurale

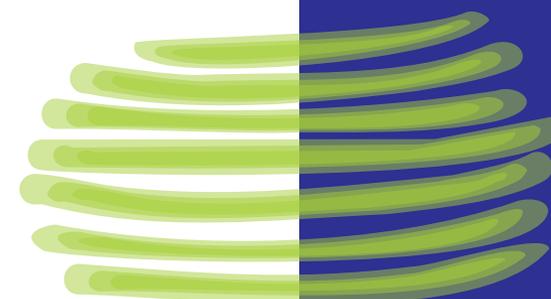


CIHEAM  
IAM BARI  
Istituto Agronomico  
Mediterraneo di Bari



Osservatorio Regionale  
sull'Agricoltura Biologica

“Interventi per lo sviluppo dell'Agricoltura Biologica in Puglia”  
Divulgazione e Assistenza Tecnica agli Operatori Agricoli



Linee guida di coltivazione biologica:

**Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica**  
REGIONE PUGLIA  
Area Politiche per lo Sviluppo Agricolo

**Olivo**

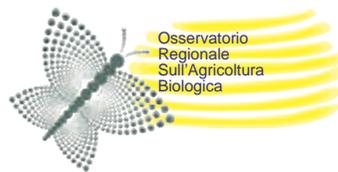
Lungomare N. Sauro, 45/47 - 70121 BARI  
Tel.: 080 5405231  
e-mail: [osservatoriobiopuglia@iamb.it](mailto:osservatoriobiopuglia@iamb.it)  
sito: [www.biologicopuglia.it](http://www.biologicopuglia.it)



Regione Puglia  
Area Politiche  
per lo Sviluppo Rurale



**CIHEAM**  
IAM BARI  
Istituto Agronomico  
Mediterraneo di Bari



Osservatorio  
Regionale  
Sull'Agricoltura  
Biologica

## Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica

Programma Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Biologica in Puglia

“Interventi per lo sviluppo dell'Agricoltura Biologica in Puglia”  
Divulgazione e Assistenza Tecnica agli Operatori Agricoli

### Linee guida di coltivazione biologica: Olivo



coordinato da: **Antonio Guario** – Regione Puglia - Area Politiche per lo Sviluppo Rurale - Osservatorio Fitosanitario Regionale - Bari

**Damiano Petruzzella** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

**Angelo Domenico Proscia** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

realizzato da: **Vito Simeone** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

**Vincenzo Verrastro** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

**Gianluigi Cesari** - IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

# INDICE

<b>Prefazione</b>	5
<b>Presentazione</b>	7
<b>Introduzione</b>	9
<b>L'agroecosistema</b>	9
<b>Vocazionalità pedoclimatica</b>	10
<b>Scelta varietale</b>	11
<i>Principali caratteristiche delle varietà di olivo coltivate in Puglia</i>	13
<b>Scelta della forma di allevamento</b>	13
<b>Scelta del sesto, delle distanze di piantagione e dell'orientamento dei filari</b>	14
<b>Impianto</b>	15
<i>Ripulitura, sistemazione superficiale e smaltimento delle acque in eccesso</i>	15
<i>Fertilizzazione pre-impianto</i>	15
<i>Scasso</i>	17
<i>Scelta del materiale vivaistico</i>	17
<i>Epoca di messa a dimora</i>	18
<b>Potatura</b>	18
<i>Potatura di allevamento</i>	18
<i>Potatura di produzione</i>	18
<i>Epoca di potatura</i>	19
<b>Fertilizzazione e gestione del suolo</b>	19
<i>Fertilità</i>	19
<i>Inerbimento e lavorazioni</i>	20
<i>Gestione dell'inerbimento</i>	22
<i>Gestione delle lavorazioni</i>	23
<i>Sovescio (concimazione verde)</i>	23
<b>L'impiego di materiale organico di origine vegetale o animale</b>	24
<i>Criteri per determinare i fabbisogni nutritivi dell'olivo</i>	25
<i>Fertilizzazione ausiliaria</i>	26
<i>Concimazione fogliare e fertirrigazione con fertilizzanti ausiliari</i>	26
<i>Strategie di fertilizzazione</i>	26

<b>Irrigazione</b>	28
<b>Controllo dei parassiti</b>	28
<b>Raccolta delle olive</b>	29
<i>Epoca di raccolta</i>	29
<i>Metodi di raccolta</i>	29

## **PREFAZIONE**

Grazie alle acquisite dimensioni strutturali e alle sue potenzialità qualitative, il settore biologico pugliese vive oggi una fase di maturità, che pone la Puglia tra le più importanti realtà dello scenario nazionale ed internazionale, sia in termini di numero di operatori che di superficie coltivata. Il lavoro che ruota intorno al comparto dell'agricoltura biologica investe un processo tuttora in piena evoluzione che mira alla completa stabilizzazione del settore e che la Regione Puglia continua a sostenere con una serie di interventi mirati. Tra questi, val la pena di citare la Misura 214 "Pagamenti agro ambientali" del Piano di Sviluppo Rurale 2007-2013, in particolare l'Azione 1-"Agricoltura biologica" che prevede incentivi destinati alle imprese agroalimentari.

Proprio allo scopo di sostenere il consolidamento del settore, la Regione ha messo a punto il "PROGRAMMA REGIONALE SULL'AGRICOLTURA BIOLOGICA IN PUGLIA", nell'ambito del quale si inserisce il Progetto "Interventi per lo sviluppo dell'agricoltura biologica". Questo è il contesto all'interno del quale ha preso corpo l'"Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica", promosso dalla Regione e realizzato con il supporto tecnico dell'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, per l'elaborazione di analisi e studi utili alla crescita dell'agricoltura biologica pugliese.

L'obiettivo è quello di promuovere uno sviluppo armonico della "cultura del biologico" su tutto il territorio pugliese, puntando alla salvaguardia dell'ambiente, alla ottimizzazione delle conoscenze degli operatori agricoli e agro-alimentari sulle tecniche di coltivazione biologica e sugli aspetti normativi, alla sensibilizzazione dei cittadini, quali consumatori ma anche fruitori del "sistema biologico" e al miglioramento del sistema di gestione dei dati e dell'attività di vigilanza della Regione sugli operatori biologici, in conformità alle nuove norme comunitarie.

Tutto ciò nella convinzione che anche il biologico, e tutta la filiera ad esso connessa, possa contribuire al rilancio dell'Agricoltura, settore chiave del sistema economico pugliese.

**Dario Stefàno**  
*Assessore alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia*



## PRESENTAZIONE

I volumi di questa collana presentano i risultati ottenuti dal lavoro condotto dagli esperti dell'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, in stretta collaborazione con l'Ufficio Agricoltura Biologica della Regione Puglia, nell'ambito del Progetto denominato *"Interventi per lo sviluppo dell'agricoltura biologica in Puglia"*. Nato nel più ampio contesto del "Programma regionale per lo sviluppo dell'agricoltura biologica in Puglia", il Progetto ha l'obiettivo di migliorare le conoscenze normative e tecnico-scientifiche degli operatori del settore.

A seguito dell'attuazione della misura specifica "Divulgazione e assistenza tecnica agli operatori biologici", il Progetto ha lo scopo di supportare il settore dell'Agricoltura Biologica pugliese nel suo processo evolutivo, attraverso interventi che coinvolgono amministrazioni pubbliche, istituzioni scientifiche, operatori e consumatori, nonché sostenere l'Ufficio Regionale Agricoltura Biologica attraverso il rafforzamento dei servizi e la realizzazione di strumenti divulgativi tradizionali e innovativi.

In particolare con il Progetto si realizzeranno:

- pubblicazioni (*Manuale sull'applicazione delle normative sull'agricoltura biologica; Linee guida di produzione biologica sulle principali colture mediterranee: olivo, vite per uva da vino, vite per uva da tavola, grano duro, pomodoro; Mezzi tecnici in agricoltura biologica: Concimi, Ammendanti e Antiparassitari; Guida per i consumatori "Consumare biologico in Puglia"*);
- 5 sportelli informativi provinciali dedicati all'agricoltura biologica;
- un sito internet sull'agricoltura biologica ([www.biologicopuglia.it](http://www.biologicopuglia.it));
- un sistema telematico innovativo per la gestione delle notifiche aziendali on-line e per l'attività di vigilanza del settore.

Obiettivo ultimo, nonché auspicio del Progetto, è fare della Puglia un *"laboratorio di avanguardia sull'agricoltura biologica mediterranea"*, capace di trasmettere informazioni utili e preziose a coloro che operano già nel settore e a chi si affaccia al mondo dell'agricoltura biologica.

**Cosimo Lacirignola**

*Direttore Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari*



## **Introduzione**

Coltivare con il metodo dell'agricoltura biologica, significa operare in un agroecosistema aziendale e territoriale in cui l'operatore deve improntare l'attività di produzione agricola nel rispetto della vocazionalità pedoclimatica della zona, applicando pratiche agricole non aggressive nei confronti dell'ambiente.

Il presente documento è indirizzato alle aziende agricole biologiche olivicole, in esso sono indicati i criteri per una corretta applicazione del metodo di produzione biologico.

### **L'agroecosistema**

Con il metodo di coltivazione biologico assume importanza creare e/o mantenere un agroecosistema in equilibrio che permetta di ridurre o, nelle migliori condizioni, eliminare il fabbisogno di input esterni all'azienda per la conduzione delle coltivazioni. Il raggiungimento di questo equilibrio presuppone la conoscenza delle caratteristiche dell'ambiente dove è situata l'azienda e si persegue attraverso una serie di interventi che principalmente hanno lo scopo di: conservare o creare condizioni per una elevata biodiversità; mantenere/conservare il suolo, proteggendolo da agenti fisici degradativi, quali il vento e l'acqua, che possono dare luogo a problemi di erosione; creare e mantenere dei buoni livelli di fertilità del terreno, attraverso un'attenta gestione della sostanza organica e dando particolare importanza ai materiali organici presenti in azienda (es. residui colturali); valorizzare le varietà più adatte all'ambiente considerato; utilizzare in maniera ottimale le risorse naturali (es. l'acqua); condurre in maniera razionale le pratiche colturali.

L'elevata biodiversità dell'agrosistema è fondamentale per avere un buon equilibrio tra organismi utili e dannosi. Ciò, può essere fatto prevedendo spazi naturali e seminaturali, quali aree boschive, specchi d'acqua, alberature e siepi, e gestendo in maniera adeguata oltre che la superficie coltivata anche quella non direttamente interessata dalla coltura. In pratica, queste aree, dove sono presenti varie specie erbacee, arbustive ed arboree, rappresentano dei luoghi di rifugio e "produzione" di insetti (predatori, parassitoidi), acari, uccelli ed altri animali (anfibi, piccoli rettili, ecc.) utili.

Anche il mantenimento o la creazione di muretti o gruppi di pietre può essere utile, in quanto favorisce la presenza di rettili, quali lucertole, che sono ghiotte di insetti, ma anche di diversi individui dell'artropofauna utile.

Nella seguente tabella sono riportate alcune specie che favoriscono la presenza di predatori e parassitoidi di insetti dannosi per l'olivo e che, pertanto, andrebbero utilizzate per la realizzazione di infrastrutture biologiche.

Piante che favoriscono la presenza di insetti utili	Insetti utili	Insetti dannosi controllati
Ginestrella comune	<i>Chelonus eleaphilus</i> (parassitoide)	Tignola dell'olivo
Acacia spinosa, Spino di Giuda	<i>Eupelmus urozonus</i> (parassitoide)	Mosca dell'olivo
Enula cepittoni, Prucaria	<i>Eupelmus urozonus</i> (parassitoide)	Mosca dell'olivo
Giuggiolo comune	<i>Psytalia concolor</i> (parassitoide)	Mosca dell'olivo
Cappero	<i>Psytalia concolor</i> (parassitoide) <i>Chelonus eleaphilus</i> (parassitoide)	Mosca dell'olivo Tignola dell'olivo
Mirto	<i>Scutellista cyanea</i> (predatore)	Cocciniglia nera dell'olivo
Lentisco	<i>Scutellista cyanea</i> (predatore)	Cocciniglia nera dell'olivo

## Vocazionalità pedoclimatica

Nella coltivazione biologica, quando si devono realizzare dei nuovi impianti, è importante scegliere ambienti che soddisfino le esigenze della coltura (ambienti vocati), per ottimizzare il rapporto ambiente/pianta e ridurre così al minimo gli interventi colturali (concimazione, irrigazione e trattamenti antiparassitari).

Per quanto riguarda il suolo, i risultati migliori si ottengono in quelli di medio impasto, franco sabbiosi, franco-limosi, argillo-limosi o franco-limo-argillosi, aventi un pH compreso tra 6,8 e 7,5.

Per quanto riguarda il clima, le temperature minime invernali rappresentano il fattore limitante più importante per l'olivo. Sono dannose per l'olivo le gelate tardive (aprile-maggio) e/o precoci (autunnali). Riguardo ai valori massimi di temperatura, l'olivo può resistere anche a temperature  $> 40-45$  °C. Tuttavia, se tali alti valori si prolungano nel tempo si hanno forti effetti negativi sull'attività vegeto-produttiva delle piante, soprattutto se sono associate a situazioni di carenza idrica. L'olivo è una specie eliofila, ha una notevole resistenza alla siccità, dovuta a diverse forme di adattamenti anatomici e fisiologici che gli consentono di affrontare questa avversità, tanto che può sopravvivere e dare una certa produzione anche in condizioni di piovosità molto bassa ( $< 300$  mm/anno).

## Scelta varietale

Per decidere se adottare il metodo di coltivazione biologico in un oliveto esistente l'olivicoltore dovrà valutare, nell'ambiente considerato, l'adattabilità delle varietà al metodo biologico e, se si decide di procedere, mettere a punto, sulla base delle loro caratteristiche, i migliori schemi di coltivazione.

Nel caso di un nuovo impianto, occorre scegliere le varietà che meglio si prestano alla coltivazione biologica.

Di seguito sono indicate le principali caratteristiche da tenere in considerazione per valutare la rispondenza delle cultivar al metodo di coltivazione biologico.

### **Caratteristiche importanti per valutare la rispondenza delle cultivar al metodo di coltivazione biologico.**

<b>Varietà migliori per la coltivazione biologica</b>	<b>Motivazioni</b>
Con bassa sensibilità alle avversità biotiche (vedi tabella successiva riguardante la sensibilità ai patogeni)	In olivicoltura biologica, non potendo far uso di sostanze di sintesi per i trattamenti antiparassitari, la difesa contro i patogeni (es. occhio di pavone, rogna, ecc.) ed i fitofagi (es. mosca, cocciniglia, ecc.) è più difficoltosa e quindi l'utilizzo di varietà resistenti a tali avversità assume grandissima importanza.
Rustiche, con buona resistenza alle avversità abiotiche (es. Cellina di Nardò, Coratina e Frantoio resistenti al freddo)	Tollerando meglio situazioni di stress dovute a fattori ambientali (es. temperature basse o elevate, siccità, alta ventosità, salinità, limitata fertilità del suolo, ecc.), che indeboliscono le piante, sono anche meno sensibili alle avversità biotiche. La rusticità consente anche di ottenere soddisfacenti produzioni senza la necessità di forti input nutritivi ed idrici.
A drupa piccola (es. Cellina di Nardò, Cima di Mola, Frantoio, Ogliarola leccese)	La mosca, che tra le avversità abiotiche è quella che procura le maggiori difficoltà all'applicazione del metodo di coltivazione biologico, depone di preferenza sulle olive di maggiori dimensione. Inoltre, nei frutti piccoli, le alte o le basse temperature possono uccidere più facilmente le larve di mosca presenti nella polpa.
Con drupa ad invaiatura precoce (es. Leccino, Moraiolo, Pendolino per le varietà da olio e Dolce di Cassano, Mele, Termite di Bitetto per le varietà da tavola)	Permettono di ridurre l'incidenza di attacchi tardivi di mosca.
A maturazione precoce	Consentendo di raccogliere le olive in epoca precoce, permettono di sfuggire agli attacchi tardivi di mosca.

## *Principali caratteristiche delle varietà di olivo coltivate in Puglia*

**La Puglia, fra le regioni olivicole, presenta il più alto numero di varietà coltivate, circa 50, quasi tutte autoctone. Di seguito si riportano alcune informazioni riguardante la sensibilità ai patogeni caratteristiche delle principali cultivar di olivo.**

Varietà	Occhio di pavone	Rogna	Mosca
Cellina di Nardò	B	E	B
Cima di Mola	B	B	B
Cipressino	B	M/B	E
Coratina	M	M	M
Nociara	B	M/B	M
Ogliarola Barese	M	E	M
Ogliarola Garganica	M	E	M
Ogliarola Salentina	B	B	B
Peranzana	M	B	B
Rotondella	M	M	E
Cima di Melfi	M	M	E
Frantoio	M	E	M
Leccino	B	B	M
Moraiolo	E	E	M
Pendolino	B	E	M
Carolea	E	B	E
Maiatica	B	E	M
Picholine	M	M	M

*Legenda: E = Elevato/a; M = Medio/a; B = Basso/a;*

## **Scelta della forma di allevamento**

Per la realizzazione dell'oliveto ci si deve orientare su forme di allevamento che consentano una rapida crescita ed una precoce entrata in produzione delle piante, una buona illuminazione di tutta la chioma, un'elevata e costante produzione, un microclima all'interno della chioma non favorevole allo sviluppo delle crittogame e degli insetti dannosi, una facilitazione delle operazioni colturali,

in particolare della potatura e della raccolta. Per la realizzazione dell'oliveto biologico la forma di allevamento a vaso consente, oltre che buoni livelli produttivi e la meccanizzazione della raccolta, un'ottimale illuminazione e aerazione della chioma è la forma consigliabile nella maggior parte delle situazioni.

### **Scelta del sesto, delle distanze di piantagione e dell'orientamento dei filari**

Le piante possono essere disposte in quadrato o in rettangolo. Le distanze tra gli alberi dipendono dalla varietà (vigoria), dal sistema di allevamento, dalle caratteristiche pedo-climatiche e dalla tecnica colturale applicata. E' bene evitare che le chiome degli olivi, quando hanno raggiunto la fase adulta, si tocchino; infatti un'eccessiva fittezza, può portare a situazioni di eccessivo ombreggiamento, con conseguente necessità di interventi energici di potatura che possono, determinare l'insorgenza di squilibri vegeto-produttivi, con riduzione della produttività dell'oliveto. Il verificarsi di fenomeni di ombreggiamento, che causano anche una minore aerazione della vegetazione, o di squilibri vegeto-produttivi, determina anche situazioni più favorevoli all'attacco di patogeni e fitofagi.

Per la Puglia, le distanze di piantagione consigliate variano da m 5x6 a m 7x8 (333-178 piante/ha) con il sesto a rettangolo e da m. 6x6 a 7x7 (278-204 piante/ha) con il sesto a quadrato, con i valori maggiori da utilizzare con cultivar vigorose, soprattutto se caratterizzate da sviluppo (habitus) della chioma, con forme di allevamento aperte (es. vaso) ed in condizioni di elevata fertilità. L'orientamento dei filari, compatibilmente con la forma dell'appezzamento considerato, deve essere nord-sud perché è quello che garantisce una più uniforme e regolare illuminazione.

## Impianto

Prima dell'impianto è bene effettuare un'analisi fisico-chimica del terreno. Non impiantare l'olivo in terreni in cui precedentemente sono state coltivate solanacee o cucurbitacee che, essendo ospiti della verticilliosi, possono determinare la presenza di fonti di inoculo di questo temibilissimo patogeno. In caso di reimpianto, la nuova piantagione può essere effettuata subito dopo l'espianto del vecchio oliveto, in quanto l'olivo non è sensibile alla stanchezza del terreno, tuttavia, è sempre bene piantare le nuove piante in posizione diversa da quella occupata dai vecchi olivi.

### *Ripulitura, sistemazione superficiale e smaltimento delle acque in eccesso*

Sia in caso di reimpianto, sia in caso di impianto effettuato su un campo dove precedentemente era coltivata una specie arborea, è molto importante eliminare i residui della precedente coltura. Se la superficie del terreno è irregolare bisogna livellarla e/o sistemarla, in maniera da facilitare la movimentazione delle macchine e da evitare ristagni idrici o problemi di erosione.

### *Fertilizzazione pre-impianto*

In agricoltura biologica è fondamentale garantire un buon livello di sostanza organica, che, in funzione della tipologia dei suoli può essere completamente degradata (mineralizzata) da microrganismi terricoli portando alla liberazione di elementi nutritivi assimilabili dalle piante, oppure trasformata in humus a seguito di processi di decomposizione parziale.

La dotazione dei suoli in sostanza organica può essere mantenuta e, in tempi molto lunghi, migliorata, attraverso la somministrazione di materiali organici, quali letame, compost, paglia, ecc., che hanno efficacia diversa ai fini della produzione di humus.

Per l'esecuzione della fertilizzazione di fondo grande importanza è assunta dall'uso di ammendanti, che oltre a influenzare positivamente la fertilità chimica hanno un'azione positiva anche sulle altre componenti della fertilità del terreno, quali quella fisica e quella biologica. Tra gli ammendanti il letame è quello maggiormente utilizzato. In genere si impiega quello bovino, ma possono essere usati anche letami di altra origine (equini, ovini, conigli, polli, ecc.).

Una valida alternativa al letame è costituita dal compost inteso come prodotto derivante da trasformazione aerobica controllata di biomasse aziendali e di scarto (sansa, paglie, residui di potatura, stocchi, letami di vari origine, ecc.), che riproduce in maniera accelerata quanto avviene nel terreno per la produzione di humus, portando alla formazione di sostanza organica ben umificata. In genere, i quantitativi di letame e/o compost che occorre impiegare per la fertilizzazione di fondo sono di 60-80 t/ha e possono arrivare a 100 t/ha in terreni di medio impasto o argillosi. In caso di terreni sciolti (sabbiosi), tali quantitativi devono essere ridotti e frazionati in anni successivi perché in questi suoli si ha una mineralizzazione molto più veloce che porta ad un rapido depauperamento della sostanza organica apportata e ad una disponibilità di elementi nutritivi che può risultare anche eccessiva (soprattutto per l'azoto) nelle fasi che seguono la messa a dimora delle piante.

La sostanza organica oltre a fornire elementi nutritivi ha anche la proprietà di favorire l'assimilabilità di elementi soggetti a fenomeni di insolubilizzazione (es. il ferro a causa del pH elevato).

Nell'utilizzo degli ammendanti è molto importante organizzare in maniera efficiente il trasporto e la distribuzione in campo, che sono piuttosto costosi in quanto richiedono specifiche attrezzature e tempi relativamente lunghi.

E' sempre opportuno, soprattutto nel caso in cui non si effettui la somministrazione di letame e/o compost, apportare sostanza

organica mediante il sovescio, seminando un miscuglio di graminacee e leguminose (es. orzo + favino o veccia). Quando si fa il sovescio come fertilizzazione di fondo è opportuno effettuare lo sfalcio in epoca relativamente avanzata, dopo la spigatura delle graminacee e la fioritura delle leguminose, perché il più alto contenuto di lignina e cellulosa accumulato nella massa vegetale determina un aumento della resa in humus stabile.

Nel caso in cui non si effettui la somministrazione di sostanza organica, se l'analisi del terreno ha evidenziato dei livelli di insufficienza per gli elementi poco mobili, quali principalmente fosforo e potassio, si rende necessaria la somministrazione di concimi naturali che contengono tali nutrienti. La fertilizzazione di fondo non riguarda l'apporto diretto di azoto con specifici concimi, perché sarebbe dilavato prima di essere utilizzato.

#### *Scasso*

È consigliabile effettuare la doppia lavorazione anziché impiegare l'aratro da scasso, eseguendo una rippatura fino a 80-100 cm di profondità, magari eseguita in croce, e poi un'aratura profonda 30-40 cm. La rippatura consente di mantenere in superficie lo strato più fertile del terreno. Inoltre, permette di evitare la formazione della suola di lavorazione ed il trasporto in superficie di pietre presenti in profondità. Solo nel caso di terreni molto compatti (molto argillosi), o quando si ha un profilo caratterizzato da strati con caratteristiche molto differenti ed il rimescolamento determinato dall'aratura consente di dare luogo ad un terreno con tessitura migliore per l'olivo (es. rimescolamento di uno strato argilloso con uno sabbioso), è consigliabile eseguire lo scasso classico con aratro. Lo scasso deve essere eseguito in estate.

#### *Scelta del materiale vivaistico*

Per la realizzazione di nuovi impianti devono essere impiegate piante di 1-2 anni di età allevate in contenitore. Per la coltivazione biologica le piante dovrebbero provenire da vivai che adottano il

metodo di produzione biologica nonché certificate da un punto di vista sia sanitario che clonale.

#### *Epoca di messa a dimora*

In ambienti con clima relativamente mite come in Puglia, la piantagione dell'oliveto andrebbe effettuata in autunno o in inverno, evitando i periodi più freddi; può essere fatta anche in primavera, ma in questo caso è molto importante intervenire con irrigazioni di soccorso se dopo la piantagione si verificano situazioni di siccità. Al momento della piantagione, sul fondo della buca è consigliabile porre una piccola quantità di letame ben maturo (o altro ammendante, es. compost) o di concime organico che deve essere ricoperta con uno strato di terra prima di porre a dimora la pianta.

## **Potatura**

#### *Potatura di allevamento*

Si applica nei primi anni con lo scopo di conferire alla pianta la forma scelta e di ottenere l'inizio della fruttificazione ed il completamento di una robusta struttura scheletrica nel più breve tempo possibile, riducendo al minimo i tagli cesori, mantenendo inizialmente più ramificazioni laterali di quelle che servono per creare la struttura delle piante, eliminando solo i rami vigorosi mal posizionati (es. succhioni all'interno della chioma). Nelle prime fasi di sviluppo della pianta è indispensabile proteggere i tagli con mastici protettivi al fine di evitare sin dalle prime fasi vegetative l'insediamento di funghi del legno.

#### *Potatura di produzione*

Ha lo scopo di mantenere la forma data con la potatura di allevamento, di equilibrare l'attività vegetativa e quella riproduttiva, e quindi di mantenere nel tempo la capacità produttiva raggiunta, e di eliminare eventuali porzioni danneggiate della chioma.

Aspetto fondamentale della potatura di produzione è quello di applicare la giusta intensità, infatti, spesso si applica una potatura eccessiva che determina una riduzione della capacità produttiva delle piante, anche una potatura troppo leggera può essere dannosa, perché può determinare eccessivi ombreggiamenti nelle parti interne della chioma ed un forte consumo di acqua, creando condizioni favorevoli allo sviluppo di patogeni e fitofagi e alla possibile insorgenza di stress idrico. La potatura di produzione andrebbe eseguita tutti gli anni. Nell'oliveto biologico è molto importante evitare eccessivi addensamenti di vegetazione che possono favorire l'attacco di patogeni e fitofagi, soprattutto in ambienti relativamente umidi. Con la potatura si devono asportare le parti malate o attaccate da insetti al fine di ridurre le fonti di inoculo.

#### *Epoca di potatura*

La potatura può essere eseguita durante tutto il periodo di riposo vegetativo. Nelle zone dove c'è il rischio che si verifichino dei danni da freddo, andrebbe effettuata dopo il periodo di forti gelate, perché se eseguita prima potrebbe rendere le piante più soggette ai danni da freddo. Anche il ritardo della potatura deve essere evitato, in quanto questo causa l'indebolimento delle piante, perché insieme al materiale di potatura si allontana anche parte delle sostanze di riserva che nel frattempo sono state mobilitate dai tessuti di riserva alla chioma. I succhioni cresciuti all'interno della chioma ed i polloni alla base delle piante possono essere eliminati anche in estate.

### **Fertilizzazione e gestione del suolo**

#### *Fertilità*

In agricoltura biologica la fertilità e l'attività biologica dei suoli devono essere mantenute o incrementate attraverso:

- l'utilizzo di coperture vegetali, rappresentate dall'inerbimento permanente o temporaneo ; in quest'ultimo caso notevole importanza è assunta dalla coltivazione di specie da sovescio, in particolare leguminose, che sono in grado di fissare azoto e quindi determinano un aumento netto del contenuto di questo elemento nel terreno;
- l'incorporazione nei suoli di materiale organico possibilmente compostato proveniente dalla stessa azienda o da altre aziende che praticano il metodo dell'agricoltura biologica o, è previsto in alcuni casi dalle normative, da aziende che non applicano schemi produttivi intensivi/industriali, o acquistato sul mercato;
- l'uso di fertilizzanti esterni all'azienda sia organici sia minerali (di origine naturale) solo se i metodi citati non siano stati sufficienti a garantire un'appropriata nutrizione alle piante coltivate; i fertilizzanti che possono essere utilizzati sono elencati nell'Allegato I del Regolamento (CE) N. 889/2008.

In base a tali presupposti, la gestione della fertilità dell'oliveto biologico richiede la messa a punto di un sistema colturale sostenibile che combini tecniche di gestione del terreno (coperture vegetali, sovesci, ecc.) e l'utilizzo dei residui vegetali con l'obiettivo di ridurre al minimo l'impiego di mezzi provenienti dall'esterno dell'azienda.

#### *Inerbimento e lavorazioni*

L'inerbimento consiste nel consociare all'olivo specie erbacee appositamente seminate o, nella grandissima maggioranza dei casi, specie spontanee.

L'inerbimento presenta numerosi vantaggi: permette di mantenere o incrementare il livello di sostanza organica del terreno; favorisce la presenza di organismi utili che aiutano nel controllo di

quelli dannosi; riduce l'erosione nei terreni in pendenza; diminuisce il compattamento del suolo causato dal passaggio dei mezzi meccanici; permette lo sviluppo anche negli strati superficiali di terreno dell'apparato radicale degli olivi; diminuisce la perdita di elementi nutritivi per lisciviazione e, quindi, i rischi di inquinamento degli strati profondi del terreno e delle falde; determina una migliore disponibilità del fosforo e del potassio e degli altri elementi nutritivi lungo il profilo del terreno; se comprende leguminose, può fornire azoto immediatamente assimilabile; agevola l'esecuzione della raccolta (più facile spostamento dei teli e movimentazione delle macchine e riduzione dei rischi di infangatura delle olive) e della potatura.

Tale tecnica presenta problemi in condizioni di limitata disponibilità idrica a causa della competizione per l'acqua tra olivi e cotico erboso. In ambienti con piovosità annua inferiore a 600 mm la gestione del suolo mediante lavorazioni diventa la tecnica da preferire perché permette di valorizzare al massimo l'acqua disponibile, aumentando la capacità del terreno ad immagazzinare le piogge e diminuendo le perdite dovute all'evaporazione ed alle erbe infestanti. Per contro, le lavorazioni determinano maggiori perdite di sostanza organica per mineralizzazione, fenomeni di erosione in terreni in pendenza ed una minore portanza del terreno, soprattutto subito dopo le piogge.

Un compromesso fra le due tecniche può essere rappresentato dall'inerbimento temporaneo, che consiste nel tenere coperto il terreno con essenze erbacee, lasciando crescere le erbe spontanee o seminando un apposito erbaio (sovescio). Il periodo migliore è quello autunno-primaverile quando si ha la maggior parte delle piogge ed è minore la competizione per l'acqua, effettuando le lavorazioni nel periodo primaverile-estivo; oppure dall'inerbimento parziale, che consiste nell'effettuare l'inerbimento negli interfilari e la lavorazione lungo i filari o l'inerbimento/lavorazione a file alterne.

In Puglia la piovosità non è elevata (in media tra 400 e 600 mm/anno), per cui se si può effettuare l'irrigazione è consigliabile utilizzare l'inerbimento permanente totale o parziale, a seconda delle quantità di acqua disponibili, mentre se non possono essere garantiti apporti idrici è consigliabile applicare le sole lavorazioni oppure, nelle condizioni di piovosità meno limitanti, l'inerbimento temporaneo o l'applicazione di un inerbimento gestito con numerosi sfalci, per ridurre al minimo la competizione per l'acqua.

### *Gestione dell'inerbimento*

Nei primi 2-3 anni di inerbimento è necessaria una fertilizzazione supplementare per favorire l'insediamento del prato e per ridurre gli effetti competitivi. Successivamente, gli apporti derivanti dalla decomposizione del materiale sfalciato e delle radici morte sono sufficienti alla nutrizione del prato che quindi non richiede apporti di fertilizzanti aggiuntivi rispetto a quelli necessari per gli olivi. In impianti giovani sarebbe opportuno limitare l'inerbimento all'interfilare, per evitare problemi di competizione tra le piante erbacee ed i giovani olivi.

Il cotico erboso va controllato con 2-4 sfalci per stagione vegetativa: il primo all'inizio della primavera e gli altri successivamente quando il cotico raggiunge circa 20 cm di altezza. Facendo crescere l'erba ad altezze maggiori aumenta la produzione di sostanza organica, ma incrementa anche la competizione per l'acqua e viceversa. Pertanto, se le disponibilità idriche sono buone e si vuole incrementare la sostanza organica apportata con l'inerbimento si può ritardare l'esecuzione dello sfalcio, mentre in condizioni di limitate disponibilità idriche si può ridurre la competizione per l'acqua effettuando gli sfalci più frequentemente. L'altezza del taglio da terra deve essere di 5-6 cm per non ridurre la capacità di ricaccio dell'erba. Ogni 2-4 anni, nel periodo invernale, sarebbe opportuno fare una scarificazione del prato per arieggiare il terreno. Indicativamente, l'inerbimento permanente può fornire 3-6 t/ha/anno di sostanza secca, pari a 0,6-1,8 t/ha/anno di humus.

### *Gestione delle lavorazioni*

Dopo la raccolta, è opportuno eseguire una lavorazione a 10-15 cm per interrare i fertilizzanti poco mobili e favorire la penetrazione dell'acqua. Per limitare gli inconvenienti delle lavorazioni, si può sostituire la lavorazione autunnale con uno sfalcio, in modo da avere il terreno inerbito nel periodo autunno-inizio primavera; ciò, oltre a facilitare l'accesso delle macchine nei campi, è particolarmente utile in terreni in pendenza al fine di ridurre l'erosione.

### *Sovescio (concimazione verde)*

Il sovescio può essere totale o parziale, e risulta molto importante nelle situazioni in cui l'impiego del letame non è praticabile o è difficile a causa della sua reperibilità o degli alti costi di trasporto e spargimento. Il sovescio consente apporti di sostanza organica secca fino a 4-6 t/ha, che corrispondono a 0,4-1,2 t/ha di humus. Negli ambienti meridionali ad estate lunga ed inverno mite, il sovescio risulta praticabile con numerose specie erbacee (leguminose, graminacee, crucifere, ecc.) seminate singolarmente o in miscuglio. Il miscuglio di diverse specie per la costituzione di una copertura verde da destinare a sovescio risulta in genere migliore dell'uso di una singola specie per l'effetto complementare offerto dalle diverse piante. Combinando una leguminosa a radice fittonante con una graminacea a radice fascicolata si realizza un miglioramento della fertilità sia in termini chimici che fisici (struttura/permeabilità/porosità). Una pratica ben radicata, soprattutto negli ambienti semi-aridi, qual'è quello pugliese, prevede la coltivazione di specie a ciclo autunno-primaverile da sovesciare in marzo o aprile. Le quantità media di elementi nutritivi e di biomassa apportati con un sovescio sono funzione delle specie scelte e delle condizioni del terreno. Le specie con ciclo autunno-primaverile più utilizzate sono rappresentate da graminacee e leguminose; in genere si utilizzano miscugli di orzo e favino o veccia. Si preferisce la coltivazione di sole leguminose solo quando si vuole massimizzare la fissazione dell'azoto e quindi l'apporto di questo elemento attraverso il sovescio. Lo sfalcio, per rendere disponibili in tempi brevi la gran

parte degli elementi nutritivi contenuti nelle essenze erbacee, deve essere eseguito all'inizio della spigatura delle graminacee e della fioritura delle leguminose. Orientativamente, il sovescio con leguminose può rendere disponibili 50-100 kg di azoto/ha.

### **L'impiego di materiale organico di origine vegetale o animale**

Per conservare e migliorare la fertilità del terreno grande importanza è assunta dall'apporto di sostanza organica. Vi sono numerosi materiali organici di origine vegetale o animale che possono essere utilizzati per la fertilizzazione, quali: letame di bovini, pecore ed equini; compost; pollina; sovescio; residui di potatura; residui dei processi di trasformazione delle olive, quali la sansa e le acque di vegetazione; residui della lavorazione delle ossa, della lana e dei peli e ritagli di cuoio. Gli ammendanti organici di origine animale o vegetale sono caratterizzati da una bassa concentrazione di sostanze nutritive e da un elevato contenuto di sostanza organica e di flora batterica. I più importanti sono rappresentati dal letame e da compost sia di origine vegetale (Ammendante Compostato Verde ACV) che di origine mista (Ammendante Compostato Misto ACM). I fertilizzanti organici sono caratterizzati da un graduale rilascio di elementi nutritivi che permette di fornire gli stessi man mano che sono richiesti dalle piante.

Nell'ottica di ridurre gli input esterni, è rilevante una tecnica di fertilizzazione che utilizzi al meglio i residui della filiera olivicola come: il materiale di potatura, la sansa vergine e le acque di vegetazione che residuano dai processi di trasformazione. Per l'uso delle sanse e dei reflui di frantoi oleari (acque di vegetazione), oltre che la provenienza da olive prodotte e trasformate secondo il metodo biologico, occorre rispettare la specifica normativa, che stabilisce i limiti di accettabilità e le modalità d'uso. L'acquisto di compost extra-aziendale è funzione del prezzo, che dipende dal tipo di formulazione e/o di confezionamento del prodotto. La

somministrazione di letame o di altri materiali organici compostati o no (es. sanse) andrebbe fatta in autunno/inverno dopo la raccolta. Se il terreno è gestito mediante lavorazioni e si esegue un intervento in autunno, la distribuzione andrebbe fatta prima di tale intervento. Quando si effettua il sovescio la somministrazione di eventuali fertilizzanti organici e dei concimi fosfo-potassici può essere fatta alla semina del sovescio (eseguita dopo le prime piogge autunnali) o, in alternativa, se ben compostata, all'interramento della biomassa dopo lo sfalcio.

#### *Criteria per determinare i fabbisogni nutritivi dell'olivo*

Una equilibrata nutrizione contribuisce in maniera importante a realizzare un buon rapporto fra l'attività vegetativa e quella riproduttiva delle piante. L'olivo assorbe dal terreno tutti gli elementi nutritivi necessari al suo sviluppo. La fertilizzazione ha come scopo principale quello di migliorare o conservare la fertilità del terreno.

Per determinare gli elementi nutritivi che devono essere apportati all'oliveto, occorre conoscere il livello di fertilità del terreno, lo stato nutrizionale delle piante ed i fattori che influiscono sulle esigenze nutritive delle stesse (es. età delle piante, potenzialità produttiva degli alberi, stato sanitario, applicazione o meno dell'irrigazione, ecc.). Tra gli strumenti utili per la determinazione delle quantità di elementi nutritivi da apportare all'oliveto sono: l'analisi del terreno, la diagnostica fogliare, il calcolo delle asportazioni e l'osservazione visiva delle piante.

Per una corretta fertilizzazione è anche importante conoscere come varia durante la stagione vegetativa l'assorbimento dei vari elementi nutritivi. Indicativamente, per i principali nutrienti, si ha che:

- l'azoto è assorbito durante tutta la stagione vegetativa, con un'intensità maggiore nel periodo che va dalla piena fioritura all'indurimento del nocciolo;

- il fosforo è assorbito soprattutto nella prima parte della stagione vegetativa (il fabbisogno di questo elemento nutritivo è in generale modesto);
- il potassio, pur essendo assorbito sin dall'inizio della ripresa vegetativa, è utilizzato in quantità elevata nelle fasi di accrescimento e di inoliazione dei frutti.

#### *Fertilizzazione ausiliaria*

L'uso dei fertilizzanti ausiliari esterni all'azienda sia organici che minerali (fertilizzanti in commercio consentiti per l'agricoltura biologica) dovrebbe essere limitato ai soli casi in cui i metodi sopraccitati non siano sufficienti a garantire un'appropriata nutrizione alle piante.

I fertilizzanti ausiliari che possono essere utilizzati nelle coltivazioni biologiche, come già visto, sono elencati nell'allegato I del regolamento (CE) N. 889/2008.

#### *Concimazione fogliare e fertirrigazione con fertilizzanti ausiliari*

La concimazione fogliare e la fertirrigazione, considerato che in agricoltura biologica si deve far riferimento alla fertilità nel suo complesso, non possono considerarsi pratiche di concimazione ordinarie, ma potrebbero essere prese in considerazione solo per superare eventuali crisi nutritive temporanee o carenze di microelementi, utilizzando fertilizzanti che possono essere solubilizzati.

#### *Strategie di fertilizzazione*

In oliveti biologici in assenza di inerbimento, con produzioni di 30-40 q/ha, la fertilizzazione può essere effettuata interrando i residui di potatura trinciati ed apportando annualmente 20-30 t/ha di letame o di compost. Per oliveti con produzioni superiori occorre aumentare l'apporto di letame e/o somministrare anche concimi ausiliari ammessi. Un'altra possibilità consiste nell'alternare

l'apporto di letame e l'esecuzione del sovescio, integrando tali fertilizzazioni, se necessario, con la somministrazione di concimi ausiliari.

Se il terreno è gestito mediante inerbimento, è comunque consigliabile tritare i residui di potatura ed apportare letame o compost, interrando per massimizzarne l'effetto. Questo intervento potrebbe essere fatto ogni 2 anni (raddoppiando la dose annuale), in occasione della rottura del prato fatta per "arieggiare il terreno", oppure, annualmente, ma a filari alterni, o, infine, ogni 2 anni ed a filari alterni. In oliveti inerbiti, l'esigenza di effettuare la fertilizzazione con letame o compost è meno importante che in quelli lavorati e quindi, se tali fertilizzanti non sono disponibili, non si hanno particolari difficoltà a soddisfare le esigenze nutritive delle piante somministrando dei concimi ausiliari. In tutti i casi se il letame o i compost disponibili non sono sufficienti a soddisfare i fabbisogni nutritivi degli alberi si può alternare la somministrazione di tali fertilizzanti a quella di concimi ausiliari.

In caso di sovescio o di inerbimento, la trinciatura dei residui di potatura va fatta al momento del sovescio o dello sfalcio del prato. Tale abbinamento, soprattutto con il sovescio, è molto utile anche per sopperire alla temporanea possibile sottrazione di azoto da parte dei microrganismi. Altrimenti, sarebbe opportuno effettuare apposite concimazioni che apportino azoto prontamente disponibile (20-30 kg/ha di azoto). In oliveti giovani, la fertilizzazione deve soprattutto assicurare l'apporto di azoto e deve essere localizzata vicino alle piantine. Indicativamente, i fabbisogni sono dell'ordine di 50, 80, 120 e 160 g di azoto per pianta, rispettivamente il 1°, 2°, 3° e 4° anno dopo l'impianto.

## **Irrigazione**

L'irrigazione è consigliata quando le limitate precipitazioni determinano condizioni critiche per il buon esito della coltura. I momenti in cui l'olivo risulta maggiormente sensibile agli stress idrici sono:

- prefioritura, fioritura e allegazione;
- accrescimento dei frutti per moltiplicazione cellulare (dall'allegazione all'inizio dell'indurimento del nocciolo);
- accrescimento dei frutti per distensione cellulare (dalla fine dell'indurimento del nocciolo in poi).

I volumi stagionali, in dipendenza delle condizioni ambientali e colturali, possono variare da 1600 a 3000 m<sup>3</sup>/ha. Le quantità di acqua da somministrare devono essere definite attentamente, in maniera da somministrare quanto è strettamente necessario per assicurare una buona produzione ed un buon ricambio vegetativo, senza determinare situazioni di eccesso che determinerebbero anche condizioni favorevoli all'attacco da parte di parassiti.

I sistemi di irrigazione a microspruzzo e a goccia risultano essere i più idonei perchè hanno un'elevata efficienza, non danno luogo a perdite in profondità, e non bagnano la vegetazione. È da evitare l'irrigazione per aspersione sovrachioma.

## **Controllo dei parassiti**

La difesa biologica è un sistema di controllo degli organismi dannosi che utilizza tutti i fattori e le tecniche disponibili per mantenere le loro popolazioni al di sotto delle soglie che comportano danni economici, nel rispetto dei principi ecologici,

tossicologici ed economici. Si tratta dunque di un sistema di controllo che prevede prima interventi di tipo agronomico, fisico, meccanico e/o biologico e solo se questi non risultano in grado di garantire un accettabile contenimento dei parassiti si utilizzano i mezzi tecnici consentiti.

In agricoltura biologica è essenziale creare le condizioni per limitare al massimo la presenza di organismi dannosi. Gli organismi ritenuti dannosi all'oliveto sono molti, ma in realtà solo alcuni mettono in pericolo la redditività della coltura. L'olivicoltore biologico deve conoscere di quest'ultimi il potenziale di dannosità nell'areale in cui insiste la sua azienda; solo con tale conoscenza di base può intraprendere al meglio le opportune scelte colturali e finalizzarle anche alla riduzione della dannosità dei principali organismi nocivi.

Di seguito e in allegati mobili, sono fornite indicazioni che possono permettere di controllare i principali fitofagi e patogeni che attaccano l'olivo.

## **Raccolta delle olive**

### *Epoca di raccolta*

In caso di attacchi tardivi di mosca è opportuno anticipare la raccolta per minimizzare i danni in termini di riduzione sia della quantità sia della qualità dell'olio; ciò è particolarmente importante nelle coltivazioni biologiche.

### *Metodi di raccolta*

La qualità dell'olio è fortemente condizionata dallo stato d'integrità delle olive; pertanto, nell'esecuzione della raccolta occorrerà operare in maniera da limitare al minimo i danni ai frutti.

La raccolta delle olive per cascola naturale sia su piazzole appositamente predisposte sia su reti preventivamente stese sotto

le piante è fortemente sconsigliata, poiché con questi sistemi si ha un forte peggioramento nella qualità degli oli.

Si consiglia, invece la raccolta con mezzi meccanici o a mano ove è possibile. E' importante che le olive appena raccolte dalla pianta vengano portate in frantoio e lavorate entro le 48 ore. La fase di stoccaggio nel frantoio deve avvenire in locali ben areati e non sottoposti ad eccessive temperature che possono favorire i processi fermentativi e putrefattivi. Si consiglia quindi lo stoccaggio delle olive in cassette in PVC forate.

Stampa: Ideaprint - Bari, Italy - Settembre 2009  
tel. 080 5424587 e-mail: [ideaprint@virglio.it](mailto:ideaprint@virglio.it)

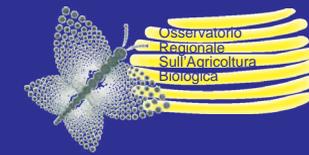




Regione Puglia  
Area Politiche  
per lo Sviluppo Rurale

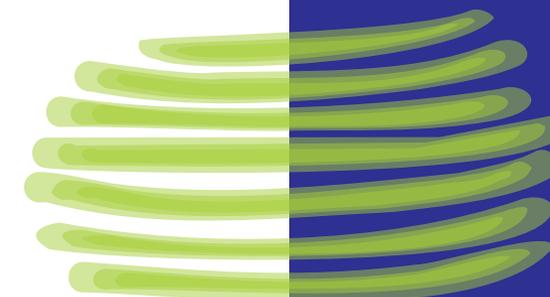


CIHEAM  
IAM BARI  
Istituto Agronomico  
Mediterraneo di Bari



Osservatorio Regionale  
sull'Agricoltura Biologica

“Interventi per lo sviluppo dell'Agricoltura Biologica in Puglia”  
Divulgazione e Assistenza Tecnica agli Operatori Agricoli



Linee guida di coltivazione biologica:

Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica  
REGIONE PUGLIA  
Area Politiche per lo Sviluppo Agricolo

Vite per uva da tavola

Lungomare N. Sauro, 45/47 - 70121 BARI  
Tel.: 080 5405231  
e-mail: [osservatoriobiopuglia@iamb.it](mailto:osservatoriobiopuglia@iamb.it)  
sito: [www.biologicopuglia.it](http://www.biologicopuglia.it)



Regione Puglia  
Area Politiche  
per lo Sviluppo Rurale



**CIHEAM**  
IAM BARI  
Istituto Agronomico  
Mediterraneo di Bari



Osservatorio  
Regionale  
Sull'Agricoltura  
Biologica

## Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica

Programma Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Biologica in Puglia

“Interventi per lo sviluppo dell'Agricoltura Biologica in Puglia”  
Divulgazione e Assistenza Tecnica agli Operatori Agricoli

### Linee guida di coltivazione biologica: Vite per uva da tavola



coordinato da: **Antonio Guario** – Regione Puglia - Area Politiche per lo Sviluppo Rurale - Osservatorio Fitosanitario Regionale - Bari

**Damiano Petruzzella** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

**Angelo Domenico Proscia** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

realizzato da: **Vito Simeone** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

**Vincenzo Verrastro** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

**Gianluigi Cesari** - IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

# INDICE

<b>Prefazione</b>	5
<b>Presentazione</b>	7
<b>Introduzione</b>	9
<b>L'agroecosistema</b>	9
<b>Salvaguardia e ripristino della biodiversità</b>	9
<i>Daphne gnidium</i>	10
<i>Rubus ulmifolius</i>	11
<i>Lonicera caprifolium</i>	11
<i>Rosa canina</i>	11
<i>Clematis vitalba</i>	12
<i>Hedera helix</i>	12
<i>Ligustrum vulgare</i>	13
<i>Viburnum sp.</i>	13
<i>Cornus sanguinea</i>	13
<i>Carpinus betulus</i>	14
<i>Corylus avellana</i>	14
<i>Acer campestre</i>	14
<i>Phacelia tanacetifolia</i>	15
<b>Vocazionalità dell'ambiente alla coltivazione della vite</b>	15
<i>Ambiente pedologico</i>	15
<i>Ambiente climatico</i>	16
<b>Scelta del materiale vivaistico</b>	17
<i>Scelta del portinnesto</i>	17
<b>Scelta varietale</b>	18
<i>Criteri di scelta varietale in Viticoltura biologica da tavola</i>	18
<b>Impianto</b>	21
<i>Riposo del terreno e reimpianto</i>	21
<i>Analisi del terreno</i>	21
<i>Scasso e affinamento del terreno</i>	21
<i>Livellamento</i>	22
<i>Scelta del sistema di allevamento e densità di impianto</i>	22
<i>Piantagione</i>	22

<i>Cure colturali al giovane vigneto</i>	23
<i>Materiali da utilizzare nella fase d'impianto</i>	23
<b>Interventi sulla pianta</b>	23
<i>La potatura di allevamento</i>	23
<i>Potatura di produzione</i>	24
<i>Potatura verde</i>	24
<b>Gestione del suolo</b>	25
<i>Lavorazioni</i>	26
<i>Inerbimento</i>	26
<b>Fertilizzazione</b>	27
<i>La fertilizzazione con il compost</i>	31
<b>Potatura</b>	33
<b>Irrigazione</b>	33
<i>Strategia di gestione irrigua su vigneti di nuovo impianto</i>	34
<i>Gestione irrigua su vigneti in produzione</i>	36
<i>Irrigazione in fase di maturazione degli acini</i>	38
<i>Gestione irrigua in fase di post-raccolta</i>	38
<b>Controllo dei parassiti</b>	39
<b>Controllo e taratura delle macchine irroratrici</b>	39

## **PREFAZIONE**

Grazie alle acquisite dimensioni strutturali e alle sue potenzialità qualitative, il settore biologico pugliese vive oggi una fase di maturità, che pone la Puglia tra le più importanti realtà dello scenario nazionale ed internazionale, sia in termini di numero di operatori che di superficie coltivata. Il lavoro che ruota intorno al comparto dell'agricoltura biologica investe un processo tuttora in piena evoluzione che mira alla completa stabilizzazione del settore e che la Regione Puglia continua a sostenere con una serie di interventi mirati. Tra questi, val la pena di citare la Misura 214 "Pagamenti agro ambientali" del Piano di Sviluppo Rurale 2007-2013, in particolare l'Azione 1-"Agricoltura biologica" che prevede incentivi destinati alle imprese agroalimentari.

Proprio allo scopo di sostenere il consolidamento del settore, la Regione ha messo a punto il "PROGRAMMA REGIONALE SULL'AGRICOLTURA BIOLOGICA IN PUGLIA", nell'ambito del quale si inserisce il Progetto "Interventi per lo sviluppo dell'agricoltura biologica". Questo è il contesto all'interno del quale ha preso corpo l'"Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica", promosso dalla Regione e realizzato con il supporto tecnico dell'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, per l'elaborazione di analisi e studi utili alla crescita dell'agricoltura biologica pugliese.

L'obiettivo è quello di promuovere uno sviluppo armonico della "cultura del biologico" su tutto il territorio pugliese, puntando alla salvaguardia dell'ambiente, alla ottimizzazione delle conoscenze degli operatori agricoli e agro-alimentari sulle tecniche di coltivazione biologica e sugli aspetti normativi, alla sensibilizzazione dei cittadini, quali consumatori ma anche fruitori del "sistema biologico" e al miglioramento del sistema di gestione dei dati e dell'attività di vigilanza della Regione sugli operatori biologici, in conformità alle nuove norme comunitarie.

Tutto ciò nella convinzione che anche il biologico, e tutta la filiera ad esso connessa, possa contribuire al rilancio dell'Agricoltura, settore chiave del sistema economico pugliese.

**Dario Stefàno**  
*Assessore alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia*



## PRESENTAZIONE

I volumi di questa collana presentano i risultati ottenuti dal lavoro condotto dagli esperti dell'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, in stretta collaborazione con l'Ufficio Agricoltura Biologica della Regione Puglia, nell'ambito del Progetto denominato *"Interventi per lo sviluppo dell'agricoltura biologica in Puglia"*. Nato nel più ampio contesto del "Programma regionale per lo sviluppo dell'agricoltura biologica in Puglia", il Progetto ha l'obiettivo di migliorare le conoscenze normative e tecnico-scientifiche degli operatori del settore.

A seguito dell'attuazione della misura specifica "Divulgazione e assistenza tecnica agli operatori biologici", il Progetto ha lo scopo di supportare il settore dell'Agricoltura Biologica pugliese nel suo processo evolutivo, attraverso interventi che coinvolgono amministrazioni pubbliche, istituzioni scientifiche, operatori e consumatori, nonché sostenere l'Ufficio Regionale Agricoltura Biologica attraverso il rafforzamento dei servizi e la realizzazione di strumenti divulgativi tradizionali e innovativi.

In particolare con il Progetto si realizzeranno:

- pubblicazioni (*Manuale sull'applicazione delle normative sull'agricoltura biologica; Linee guida di produzione biologica sulle principali colture mediterranee: olivo, vite per uva da vino, vite per uva da tavola, grano duro, pomodoro; Mezzi tecnici in agricoltura biologica: Concimi, Ammendanti e Antiparassitari; Guida per i consumatori "Consumare biologico in Puglia"*);
- 5 sportelli informativi provinciali dedicati all'agricoltura biologica;
- un sito internet sull'agricoltura biologica ([www.biologicopuglia.it](http://www.biologicopuglia.it));
- un sistema telematico innovativo per la gestione delle notifiche aziendali on-line e per l'attività di vigilanza del settore.

Obiettivo ultimo, nonché auspicio del Progetto, è fare della Puglia un *"laboratorio di avanguardia sull'agricoltura biologica mediterranea"*, capace di trasmettere informazioni utili e preziose a coloro che operano già nel settore e a chi si affaccia al mondo dell'agricoltura biologica.

**Cosimo Lacirignola**

*Direttore Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari*



## **Introduzione**

Coltivare con il metodo dell'agricoltura biologica, significa operare in un agroecosistema aziendale e territoriale in cui l'operatore deve improntare l'attività di produzione agricola nel rispetto della vocazionalità pedoclimatica della zona, applicando pratiche agricole non aggressive nei confronti dell'ambiente.

### **L'agroecosistema**

In agricoltura biologica è importante avere un agroecosistema in equilibrio che sia cioè in grado di dare buone produzioni e di ridurre al minimo possibile l'impatto delle coltivazioni sull'ambiente. Questo obiettivo può essere perseguito con interventi che permettano di assicurare la conservazione del suolo e della sua fertilità, di mantenere/ripristinare la biodiversità, di valorizzare le varietà adatte all'ambiente considerato, di utilizzare in maniera ottimale le risorse naturali, di riciclare la materia organica aziendale e di ridurre l'utilizzo di energia ausiliaria. In questo contesto, è molto importante creare/salvaguardare aree non coltivate, quali siepi, alberature, alberi sparsi, boschetti, muretti a secco, ecc., dove numerosi organismi utili possono nutrirsi, rifugiarsi e/o riprodursi. In effetti, nell'agroecosistema vigneto, tali aree rappresentano per gli ausiliari importanti luoghi di rifugio nei quali trovare riparo e cibo nei momenti più critici del loro ciclo biologico.

### **Salvaguardia e ripristino della biodiversità**

La conservazione della biodiversità nell'azienda viticola biologica presuppone il rispetto delle leggi ecologiche che regolano la complessa rete di rapporti tra esseri viventi ed il loro ambiente, evitando eccessivi apporti di sostanze e di energia

nell'agroecosistema (ad esempio eccessivo uso di fertilizzanti e trattamenti antiparassitari).

Un'adeguata gestione della biodiversità deve perseguire la sua conservazione se è già a livelli elevati, o il suo incremento attraverso interventi volti a migliorare la composizione e la struttura della vegetazione, diversa dalle coltivazioni presenti in azienda; rappresentata da boschetti, siepi, filari di alberi d'alto fusto, frangivento, ecc., anche attraverso l'introduzione ex novo di specie autoctone. Queste tipologie di vegetazione, favoriscono la presenza di organismi utili e rappresentano degli elementi di connessione ecologica fra l'azienda ed il resto del territorio (reti ecologiche aziendali integrate).

Naturalmente, la manutenzione delle siepi e delle alberature deve avvenire nel rispetto degli organismi utili che in esse trovano nutrimento e rifugio.

Di seguito si riporta la descrizione di alcune piante da introdurre in prossimità dei vigneti biologici,

***Daphne gnidium* L.**

Famiglia: *Timeleaceae*

Arbusto sempreverde con un denso fogliame e steli sottili. Portamento cespuglioso, le foglie sono lineari e lanceolate, sessili, appuntite, esse si inclinano verso l'alto mostrando la pagina inferiore più pallida e opaca. I fiori sono bianchi e leggermente profumati, fiorisce dall'estate all'autunno, i frutti sono ovali, carnosi, di color rosso o arancione e in seguito nerastri, molto velenosi come le altre parti della pianta. Si moltiplica sia per semi che per talea (estate). E' la pianta ospite per eccellenza della *Lobesia botrana*.

### ***Rubus ulmifolius* Schott**

Famiglia: *Rosaceae*

Arbusto di crescita rapida, sempreverde con fusti in parte rampicanti e spinosi, foglie alterne, composte da 3-5 foglioline glabre sopra, pelose e biancastre inferiormente. Fiori rosei più di rado bianchi, in giugno-luglio. Frutti (more) neri a maturità, commestibili..

Sulle siepi di Rovo si trovano popolazioni di *Ribautiana tenerrima*, che è un ospite alternativo di *Anagrus atomus* parassitoide delle uova di *Empoasca vitis*. La *R. tenerrima* si riproduce su Rovo per un periodo che va da marzo a dicembre, costituendo una continua potenziale fonte del principale nemico naturale delle cicaline ampelofaghe. La *R. tenerrima* sverna allo stadio di uovo ed è fondamentale per il mantenimento di *A. atomus* nel vigneto, poichè questo parassitoide sverna all'interno di uova di cicaline. La siepe di Rovo si è anche dimostrata in grado di sostenere popolazioni di altri artropodi utili quali Neurotteri Crisopidi, Coleotteri Coccinellidi, Acari Fitoseidi ed altri acari predatori

### ***Lonicera caprifolium* L.**

Famiglia : *Caprifoliaceae*

Pianta rampicante lianosa arbustiva. Diffusa spontaneamente nel sottobosco soprattutto in terreni calcarei. Foglie caduche, semplici, sessili, margine intero. Le foglie superiori sono appaiate e saldate alla base. Fiori bianchi o rosati riuniti in ombrelle, fioritura da fine aprile a tutta l' estate. Frutti piccole bacche (velenose) di colore rosso contenenti pochi semi appiattiti. Su queste piante si trovano uova di cicaline che vengono parassitizzate dall'*Anagrus atomus*.

### ***Rosa canina* L.**

Famiglia: *Rosaceae*

Tra le molte rose spontanee presenti in Italia, la rosa canina, detta anche rosa selvatica, è la più nota e facile a riconoscersi. E' specie comune nelle boscaglie e negli arbusteti, dalla pianura a circa

1500 m di quota. È un arbusto caducifoglio a rami aculeati, eretti e poi arcuati, alto sino a 3 m. Le foglie sono composte da 5-9 foglioline ovoidali a margine dentato. I fiori, ermafroditi, I frutti sono in realtà falsi frutti. La fruttificazione avviene in settembre-ottobre. Sulla rosa selvatica si insediano acari fitoseidi, piccoli invertebrati utili che si nutrono di ragnetti rossi e di altri artropodi nocivi.

### ***Clematis vitalba* L.**

Famiglia *Ranunculaceae*

Clematis: dal greco klemàtis = sarmento o Clematide, pianta rampicante; vitalba: dal latino Vitis alba Vite bianca, per i fiori bianchi o per la massa argentea della resta piumosa dei frutti. Fusto sarmentoso, contorto, legnoso, lungo anche parecchi metri. Foglie imparipennate, composte da 3-7 foglioline ovate o lanceolate, a margine intero o dentato o lobato, caduche. La foglia ha un peduncolo lungo e altrettanto lunghi sono i peduncoli delle foglioline; colore verde. Fiori profumati, eretti, pedunculati e riuniti a 5-20 in una infiorescenza a pannocchia all'ascella di una foglia o terminale. Frutti: acheni schiacciati ai lati e fusiformi. Epoca di fioritura maggio-luglio. Si moltiplica per margotta in primavera, per talea a fine primavera, per seme in autunno in ambiente protetto. Pianta ospite della *Lobesia botrana* e dell'*Eupoecilia ambiguella*.

### ***Hedera helix* L.**

Famiglia *Araliaceae*

È una liana sempreverde rampicante, originaria del bacino mediterraneo. Il fusto ed i rami generano, nei punti di ombra, delle piccolissime radici che aderiscono ai punti di appoggio della pianta. L'edera fiorisce in settembre-ottobre, con fiori di colore giallo verdognolo piccoli grappoli di bacche rotonde, dure e nere. Si moltiplica per talea in estate o per margotta. Pianta ospite della *Lobesia botrana*, e dell'*Eupoecilia ambiguella*, inoltre permette

l'attrazione autunnale e rifugio invernale per le specie di *Orius*, *Anthocoris nemoralis*, *Coccinellidae* e *Crisopidae*.

***Ligustrum vulgare* L.**

Famiglia: *Oleaceae*

Arbusti o piccoli alberi, i fiori sono piccoli bianchi e profumati, frutti bacche nere non commestibili. Fiorisce in estate, le foglie sono consumate da larve di lepidotteri, i fiori imbutiformi ricchi di nettare sono visitati dalle api, mentre Capinere, Ciuffolotti e Fringuelli si nutrono volentieri dei frutti. Serve come luogo per la nidificazione. Si moltiplica per seme in primavera o in autunno, per talea in autunno. Sensibile agli attacchi di afidi e cocciniglie. Pianta ospite della *Lobesia botrana* e dell'*Eupoecilia ambiguella*.

***Viburnum sp.* L.**

Famiglia: *Caprifoliaceae*

È un arbusto dalle foglie ovali e corrugate, inferiormente bianco-tomentose. Le vistose infiorescenze bianche compaiono alla sommità dei rami nei mesi di maggio e giugno. Abita i margini dei boschi termofili e delle siepi, dalla pianura alla montagna, specialmente su terreni a matrice calcarea.

Ospita parassitoidi della *Lobesia botrana*.

***Cornus sanguinea* L.**

Famiglia: *Coriaceae*

Arbusto caducifoglio, fusti verdi flessibili, che diventano rossi in piena luce. Rametti opposti, glabri, cilindrici. Gemme fogliari e strette, opposte ed appressate contro il ramo. Foglie opposte, ovali lanceolate, a punta. Fiori ermafroditi, di forma regolare, bianchi, a 4 petali più lunghi che larghi in infiorescenze a corimbo portate all'apice dei rami. Frutti: drupe sferiche, piccole (5 - 8 mm), rosse, poi nero bluastre a maturità. Fioritura: maggio - giugno. Impollinazione

anemofila; disseminazione da parte degli uccelli. Specie eliofila o da mezzombra. Ospita parassitoidi della *Lobesia botrana*, sono inoltre in grado di sostenere anche consistenti popolazioni di fitoseidi.

### ***Carpinus betulus* L.**

Famiglia: *Corylaceae*

Fusto diritto con chioma ovale, allungata. Foglie: ovali e appuntite, a margine doppiamente seghettato. Le foglie diventano di colore giallo carico in autunno, prima di cadere. I fiori sono unisessuali. Quelli maschili, in amenti penduli, compaiono in aprile-maggio assieme alle foglie. Frutti: sono degli acheni portati a grappoli, si moltiplica per semi in primavera, ospitano fitoseidi che migrano sulla vite dove controllano Acari Tetranychidi (*Panonychus ulmi*, *Calipitrimerus vitis* e *Colomerus vitis*).

### ***Corylus avellana* L.**

Famiglia: *Betulaceae*

Il fusto sottile e slanciato, i giovani rami recano peli corti, la corteccia è di colore marrone grigio,

Le foglie sono caduche, alterne e con picciolo lungo; la lamina, di forma da tonda ad obovata, è lunga 6-10 cm. La pagina superiore è verde poco pelosa; la pagina inferiore è più chiara. Nervature evidenti. Gemme di forma ovoidale. Pianta monoica con fiori riuniti in infiorescenze unisessuali e si sviluppano molto prima delle foglie. Si moltiplica per seme e per margotta, nonché da polloni. Ospita anch'esso fitoseidi diversi ed in particolare l'*Amblyseius aberrans* agente di controllo di Acari Tetranychidi.

### ***Acer campestre* L.**

Famiglia: *Aceraceae*

Albero a foglia caduca di dimensioni contenute a crescita lenta, la cui chioma di forma ovoidale o rotondeggiante; può avere

portamento arbustivo-cespuglioso. La foglia con un lungo picciolo (3-7 cm), è palmata; la pagina superiore è di colore verde scuro, mentre quella inferiore più chiara presenta una fine peluria in prossimità delle nervature. In autunno le lamine fogliari assumono una colorazione giallo dorata prima di cadere al suolo. Fiori, di colore giallo-verdastro, sono ermafroditi e raggruppati in corimbi. La fioritura avviene da fine aprile all'inizio di maggio in corrispondenza della ripresa vegetativa. Si moltiplica per seme in ottobre. Ospita acari fitoseidi.

***Phacelia tanacetifolia* Lind.**

Famiglia: *Hydrophyllaceae*

Pianta a sviluppo molto rapido (5-7 settimane), in grado di coprire il terreno soffocando le infestanti

Presenta un notevole sviluppo delle radici secondarie che consentono di migliorare la struttura del suolo. Presunta azione sui nematodi, notevole sensibilità al freddo: risulta distrutta dal freddo invernale e la vegetazione cade sul terreno, non rappresentando di conseguenza una "infestante. Inizio fioritura tra le 7/9 settimane dopo la semina. Epoca di semina: marzo-aprile. Profondità di semina: 1-2 cm di profondità si semina con seminatrice o a righe o a spaglio. Il fiore di questa pianta ha un potere attrattivo maggiore rispetto alla vite per quanto riguarda la *Frankliniella occidentalis*, inoltre ospita un predatore di tripidi l'*Orius* spp.

**Vocazionalità dell'ambiente alla coltivazione della vite**

*Ambiente pedologico*

La riuscita dell'impianto dipende moltissimo dalle caratteristiche del suolo su cui l'impianto sarà realizzato. E' necessario, dunque, conoscere le caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche del sito in cui si intende realizzare il vigneto, per poter stabilire se esse sono rispondenti alle esigenze della vite.

Nella tabella sono riportati i valori / le caratteristiche ottimali per la coltivazione della vite di alcuni parametri pedologici.

Parametri Pedologici	Valori/caratteristiche ottimali
Tessitura	Franco-sabbioso
Drenaggio	Buono, deve avvenire un veloce sgrondo delle acque superficiali.
Profondità	50-100 cm
pH	7,2-7,4
Calcare attivo	Tra 2 e 6 % (% di CaCO <sub>3</sub> )
Salinità	Inferiore a 6 mS/cm

### *Ambiente climatico*

Di seguito si riportano le temperature ottimali relative alle principali fasi fenologiche della vite al di sotto o al di sopra delle quali lo svolgimento delle fasi stesse è rallentato o, se si arriva a valori limite, compromesso.

Fase fenologica	Temperatura ottimale (°C)
Germogliamento	10-12
Fioritura	20-25
Allegagione	20-25
Accrescimento dell'acino	25-28
Maturazione	20-25

L'esame dei valori assunti dai parametri climatici in una determinata area permette di valutare l'idoneità della stessa all'applicazione del metodo di produzione biologico. Per esempio, la Puglia, pur essendo nel complesso una regione ad elevata vocazionalità, presenta in alcune aree fattori climatici critici che possono fortemente condizionare la gestione dell'azienda biologica.

Le aree più idonee per l'applicazione del metodo di coltivazione biologico sono quelle caratterizzate da bassa umidità relativa, dove tutti i patogeni hanno vita difficile e bassa ventosità che, se eccessiva, provoca, nei periodi primaverili, la rottura delle parti

verdi delle piante e, nei periodi estivi, un'elevata perdita di acqua per traspirazione.

In genere, sono da evitare terreni situati nei fondovalle dove si hanno più facilmente situazioni di elevata umidità (anche sottoforma di nebbie) e rischi di gelate primaverili. Nella coltivazione in collina è importante che il terreno sia ben esposto (evitare l'esposizione a nord).

### **Scelta del materiale vivaistico**

Per la costituzione di nuovi impianti si consiglia di utilizzare materiale di propagazione (portinnesti, marze o gemme) di categoria "certificato" proveniente da vivai che producono con il metodo di produzione biologico. Per alcune varietà di *Vitis vinifera* di cui non è disponibile materiale di propagazione certificato, prelevare da piante prive di sintomi di arricciamento, accartocciamento fogliare, legno riccio, mal dell'esca ed escoriosi, e di cui è stata accertata l'assenza dai virus succitati. Si consiglia di prelevare il materiale di propagazione da vigneti di età non inferiore a 15 anni. E' vietato l'uso di materiale di propagazione ottenuto con tecniche di ingegneria genetica (OGM).

### **Scelta del portinnesto**

La scelta del portinnesto riveste un ruolo fondamentale per la buona riuscita dell'impianto. Le caratteristiche per le quali i portinnesti si differenziano sono: vigoria, resistenza alla siccità, capacità di adattamento a terreni più o meno fertili, resistenza al calcare attivo, sensibilità alle carenze minerali.

Nella seguente tabella sono descritte alcune caratteristiche dei portinnesti.

Portinnesti	Vigoria	Resistenza siccità	Resistenza a Calcare attivo % I.P.C.
140 Ru	Molto elevata	Elevata	40-90
775 P.	Elevata	Elevata	20-40
779 P.	Elevata	Elevata	20-40
1103 P.	Molto elevata	Elevata	20-40
157.11 C.	Media	Media	22-60
34 E.M.	Media	Scarsa	20-30
SO4	Elevata	Scarsa	17-30
420A	Elevata	Media	25-35

In caso di reimpianto è bene non riutilizzare lo stesso portinnesto.

## Scelta varietale

### Criteri di scelta varietale in Viticoltura Biologica da tavola

Varietà		Motivazioni
da preferire	da evitare	
a fogliosità equilibrata	a fogliosità elevata	Microclima migliore
a maturazione precoce (a ciclo breve)	a maturazione tardiva (a ciclo lungo)	Sfugge meglio alle malattie parassitarie ed alle difficoltà climatiche
a grappoli spargoli	a grappoli serrati	Minori problemi di marciumi e di altri parassiti; migliore distribuzione del mezzo tecnico consentito
a buccia spessa	a buccia sottile	Maggiore resistenza agli attacchi parassitari
con resistenze intrinseche	senza resistenze intrinseche	Minore esigenza di difesa
con buona affinità d'innesto ai più comuni portinnesti	con disaffinità d'innesto ai più comuni portinnesti	Migliore possibilità di adattamento pedologico

Altre caratteristiche da considerare sono:

- adattabilità alle condizioni pedoclimatiche
- conservabilità e resistenza alle manipolazioni in post-raccolta
- caratteristiche organolettiche
- uniformità di dimensioni degli acini
- valutazione di eventuali aspetti negativi varietali che possono incidere sui costi di produzione (spacco, acinino).

Di seguito sono riportate alcune caratteristiche delle varietà di uva da tavola.



Varietà internazionali	Epoca di maturazione	Grappolo	Spessore Buccia	Resistenza	Affinità d'innesto
Victoria	precoce-media	Semi spargolo, a volte alato e con un'ala	Mediamente spessa	Mediamente sensibile alla Frankliniella occidentalis	Buono con 1103 P, 140 R e SO4
Italia	I e II decade di Settembre	Giustamente spargolo	Mediamente spessa	Sensibile all'oidio, alla botritis e molto sensibile alla Frankliniella	Si adatta bene con 34 E.M., 157/11 C
Red Globe	II decade di settembre	Mediamente compatto	Poco spessa		Si adatta bene a portainnesti di media vigoria SO4 e 34 EM
Matilde	II decade di Agosto	Mediamente compatto	Mediamente spessa	Sensibile alla Frankliniella	Esige portainnesti vigorosi 140 R, 1103 P
Cardinal	I o II decade di Agosto	Assai spargolo	Mediamente spessa	Poco sensibile alla Frankliniella, presenta una certa sensibilità nei confronti dell'oidio ed escoriosi	Predilige portainnesti di un buon vigore 1103P, 140R, 779 P, 110 R, SO4
Sugraone	Precoce-precocissima I decade di Luglio	Serrato	Mediamente spessa	Sfugge al terzo volo della tignoletta, mediamente sensibile alla Frankliniella	Si adatta bene ai portainnesti vigorosi 1103P, 225 R, 140 R, SO4
Centennial seedless	Precoce	Spargolo	Mediamente spessa	Limite costituito dalla tendenza della bacca a staccarsi facilmente dal peduncolo, come conseguenza dello scarso pennello posseduto	Da evitare il 1103 P per il notevole sviluppo che imprime già dal primo anno alla pianta provocando delle lesioni longitudinali al tronco
Muscat seedless	Precoce-precocissima	Mediamente spargolo	Mediamente sottile	Ottima	normale
Dawn seedless	Precoce (fine luglio i decade di Agosto)	Mediamente compatto	Mediamente spessa	Buone per via della sua precocità	normale
Sublima	Precoce	Mediamente compatto	Mediamente spessa	Buone per via della sua precocità	normale
Black Magic	Precoce-precocissima	Spargolo	Mediamente spessa	Per la sua precocità sfugge ad attacchi di botritis e tignoletta	Predilige il 1103 P, 140 R, 161.49
Big Perlon	Precoce-precocissima	Serrato	Mediamente spessa	Ottima resistenza sulla pianta, specialmente se si pratica il diradamento degli acini	Si adatta bene ai portainnesti vigorosi quali 140 R e 1103 P
Michele Palieri	II decade di Agosto	Abbastanza spargolo	Mediamente spessa		Si adatta bene con 1103 P, 140 R e SO4

## **Impianto**

### *Riposo del terreno e reimpianto*

Nel caso in cui la realizzazione di un nuovo vigneto succeda ad un'altra coltura arborea, l'adozione di un opportuno periodo di riposo non inferiore a 3-4 anni accompagnato da un'accurata asportazione dei residui delle radici della precedente coltura riduce notevolmente i pericoli derivanti da: quella che viene chiamata comunemente "stanchezza del terreno"; nematodi vettori di virus; agenti dei marciumi radicali e di sostanze allelopatiche prodotte dal metabolismo delle radici della precedente coltura.

### *Analisi del terreno*

Sia per nuovi impianti sia per i reimpianti, è bene effettuare un'analisi nematologica, per accertare l'eventuale presenza del nematode vettore *Xiphinema index*, e un'analisi fisico-chimica del terreno, per la determinazione della granulometria, del contenuto in elementi nutritivi ed in sostanza organica, del pH e del calcare attivo del terreno. L'analisi fisico-chimica del suolo, oltre che per la gestione del vigneto, è molto utile per la scelta del portinnesto.

### *Scasso e affinamento del terreno*

Nell'esecuzione dello scasso, si consiglia di non superare 80 cm di profondità, per evitare di portare in superficie terreno inerte, ovvero senza quei microrganismi utili che svolgono funzioni vitali per la crescita delle piante. Nella gran parte delle situazioni, è consigliabile eseguire anziché lo scasso classico la doppia lavorazione, cioè l'esecuzione di una rippatura fino alla profondità di 80-100 cm ed un'aratura fino alla profondità di 30-40 cm. Il periodo migliore per effettuare lo scasso è l'estate; nei terreni limosi o sabbiosi è possibile ritardare la lavorazione al periodo autunnale.

Prima della piantagione, bisogna affinare il terreno eseguendo una o due erpicature. Dopodichè, si effettua la squadratura del campo, ovviamente dopo aver stabilito il sistema di allevamento e le distanze di piantagione.

### *Livellamento*

Il livellamento del terreno, qualora sia necessario, è solitamente il primo degli interventi preparatori del suolo. E' consentito il modellamento della superficie del terreno con l'obiettivo di contenere al massimo gli spostamenti di terreno. Questa operazione consente di eliminare le eventuali irregolarità superficiali (dossi, avvallamenti), al fine di regimare il flusso delle acque superficiali e di facilitare la movimentazione dei mezzi meccanici. Successivamente si effettua la squadratura del campo.

### *Scelta del sistema di allevamento e densità di impianto*

Il sistema di allevamento è il tendone (sistema Puglia) dove è possibile tenere ben separata la vegetazione dalla produzione. I sestri d'impianto variano a partire da 2,20 x 2,20 fino a raggiungere i 3,00 x 3,00 m nei vitigni molto vigorosi.

Nel definire le distanze di piantagione si deve tenere conto anche della vigoria della combinazione portinnesto/vitigno e della fertilità del suolo, applicando distanze maggiori quando si hanno combinazioni portinnesto/vitigno vigorosi e/o terreni fertili.

### *Piantagione*

La messa a dimora delle piante (barbatelle franche o innestate) può essere effettuata in autunno inoltrato o a fine inverno. Generalmente, si effettua la piantagione in autunno nelle zone caratterizzate da inverni non troppo rigidi, dove le piantine non corrono rischi di essere danneggiate dal freddo. Le piante messe a dimora in autunno presentano un migliore sviluppo iniziale delle radici. Al momento della piantagione, sulle piante da porre a dimora, si raccorciano le radici e si taglia a 3-4 gemme il tralcio che costituisce la parte aerea. Dopodichè, al momento della piantagione, è consigliabile immergere l'apparato radicale in una miscela formata da terra argillosa, letame bovino, cenere e acqua, che favorisce lo sviluppo delle radici e quindi l'attecchimento delle piante. La piantagione può essere effettuata scavando le buche con la vanga, o effettuando un solco con l'aratro, o semplicemente eseguendo un foro con un palo

metallico e introducendo le barbatelle con una forchetta oppure, utilizzando una macchina trapiantatrice.

#### *Cure colturali al giovane vigneto*

Se necessario, occorre effettuare la sbarbettatura ovvero l'eliminazione delle radici superficiali (al di sopra del punto d'innesto), al fine di evitare l'affrancamento delle piante.

Nei primi anni di allevamento delle piante, si consiglia di non abbondare con gli apporti idrici al fine di favorire l'approfondimento delle radici, in maniera che poi le piante siano più resistenti a situazioni di limitate disponibilità idriche.

#### *Materiali da utilizzare nella fase d'impianto*

Si consiglia di utilizzare, per la struttura portante del vigneto, pali in legno di castagno, acacia, abete o pioppo (i primi due sono i più resistenti). Per aumentare la durata dei pali di legno è opportuno trattare (mediante immersione) la loro porzione basale in una soluzione al 5-6% di solfato di rame. I pali in cemento e quelli in ferro laminato zincato hanno, rispetto a quelli di legno, una durata maggiore o, addirittura, illimitata, però hanno un maggior impatto ambientale.

### **Interventi sulla pianta**

#### *La potatura di allevamento*

Per le giovani piante affinché sia possibile anticipare la fruttificazione, devono prendere rapidamente la forma desiderata; per la formazione del tronco è necessario avvalersi di un germoglio di diametro sufficiente; di conseguenza le piantine vanno potate a una o due gemme. La gemma di partenza deve essere inserita su un tralcio vigoroso e intatto e deve occupare una posizione tale che il suo sviluppo corrisponda al prolungamento diretto del tronco.

Alla fine del primo anno le piante vanno potate ad altezza diversa, a seconda dello sviluppo del germoglio, eliminando la parte

non lignificata. Nel caso il germoglio di partenza è ben sviluppato, viene tagliato all'altezza che avrà il fusto, in modo che le gemme corrispondano alla partenza delle branche; il germoglio viene vincolato al tutore in maniera tale che cresca rettilineo, mentre tutti i germogli laterali verranno soppressi. Durante il secondo anno i germogli superiori vengono palizzati per evitare i possibili effetti del vento, le infiorescenze saranno soppressi se grosse e numerose. Il tronco che si sviluppa dovrà essere sostenuto da un tutore. Esso si forma in anni successivi utilizzando il tralcio terminale o quello sottostante in questo caso il primo dovrà essere cimato, affinché quello immediatamente sottostante cresca più vigoroso. La regola generale che si deve seguire in questo periodo di formazione (sino a 2-3 anni) è quello di eliminare i grappoli per evitare riduzioni della superficie fogliare e di conseguenza della crescita del fusto e delle radici.

#### *Potatura di produzione*

Ha lo scopo di mantenere un equilibrio fra vegetazione (vigoria, superficie fogliare) e produzione (numero e peso dei grappoli); è implicito che la potatura regoli le due attività, soprattutto determinando la carica delle gemme (numero per ceppo) e la loro distribuzione nello spazio vitale riservato alla vite con la forma di allevamento, che va mantenuta e rinnovata negli anni.

Le curvature, le superfici di taglio, le torsioni, rallentano l'attività vegetativa dei tralci e dei germogli.

Da un punto di vista fisiologico è bene ricordare che sino alla caduta delle foglie, la pianta sia pure in maniera ridotta esplica la fotosintesi, molte sostanze organiche e minerali contenute nelle foglie vengono fatte migrare nel tralcio e da questi anche nel fusto, nelle branche e nelle radici. Pertanto si consiglia di evitare di potare le viti prima della caduta delle foglie. L'epoca migliore della potatura secca rimane sempre quella che va dalla fine dei geli invernali all'inizio del pianto.

#### *Potatura verde*

Questa è una potatura che permette anche di correggere eventuali errori effettuati con la potatura secca.

Avviato lo sviluppo vegetativo e prima della fioritura, occorre eliminare i germogli doppi e togliere quelli sterili garantendo a quelli che rimangono una migliore crescita.

Dopo la fioritura si procede ad una ulteriore asportazione dei tralci e dei grappoli che si ritengono probabilmente incapaci di concludere il ciclo produttivo. In genere si tolgono i grappoli dei germogli posti sulla parte basale del tralcio e si riducono quelli nella parte mediana, ma non si toccano quelli apicali. Il rapporto da ottenere tra i grappoli e le gemme lasciate in potatura deve essere inferiore all'unità. Più diminuisce questo rapporto, più si esalta la qualità. Da giugno in fase di ingrossamento degli acini si procede al diradamento dei grappoli, alla sfogliatura.

L'eliminazione di una parte delle foglie nella zona in prossimità dei grappoli, ha lo scopo di impedire i ristagni di umidità e permettere una migliore penetrazione dei raggi solari migliorando la colorazione delle bacche; in alcune aree calde è bene non esporre ai raggi diretti la produzione per evitare scottature sui grappoli. La superficie fogliare da lasciare varia con i vitigni, in generale varia da 1,32 metri quadri di sup. fogliare/Kg di uva nelle forme di allevamento ridotte e 2,14 metri quadri di sup. fogliare/Kg di uva nelle forme di allevamento espanse.

La sfogliatura la si effettua a cominciare dalle foglie vecchie basali, a quelle ombreggianti, rispettando le 6-7 foglie sopra l'ultimo grappolo.

Una notevole riduzione della superficie fogliare, sui germogli uviferi, potrebbe provocare una riduzione nella elaborazione e traslocazione degli elaborati.

## **Gestione del suolo**

La gestione del suolo durante la fase di produzione del vigneto può essere effettuata mediante lavorazioni o inerbimento.

### *Lavorazioni*

Hanno lo scopo di creare nel suolo condizioni fisiche idonee all'assorbimento dell'acqua e delle sostanze nutritive da parte dell'apparato radicale nonché alla penetrazione dell'acqua e alla circolazione dell'aria, indispensabili per l'attività e lo sviluppo delle radici. Inoltre, consentono di interrare i concimi ed il letame e di mantenere stabile la sistemazione del terreno in fase d'impianto.

Le lavorazioni devono incrementare la capacità del terreno di immagazzinare acqua a seguito di piogge e diminuire le perdite dovute all'evaporazione ed alle erbe infestanti. Possono tuttavia determinare maggiori perdite di sostanza organica per mineralizzazione e fenomeni di erosione in terreni in pendenza.

Per una corretta gestione delle lavorazioni è importante:

- evitare lavorazioni profonde (oltre 15-20 cm);
- dopo la vendemmia eseguire una lavorazione sino alla profondità massima di 15-20 cm; successivamente, durante la primavera e l'estate, è necessario effettuare 2-3 lavorazioni: per eliminare le infestanti e ridurre le perdite di acqua per evaporazione.

### *Inerbimento*

L'inerbimento è un metodo di conduzione del terreno nel quale il vigneto è consociato ad una copertura vegetale composta da specie spontanee o appositamente seminate. Tale consociazione può essere permanente o limitata solo ad un periodo dell'anno (inerbimento temporaneo) e può interessare tutta la superficie del vigneto o soltanto gli interfilari.

L'inerbimento presenta numerosi vantaggi: permette di mantenere o incrementare il livello di sostanza organica del terreno; favorisce la presenza di organismi utili che aiutano nel controllo di quelli dannosi; riduce l'erosione nei terreni in pendenza;

diminuisce il compattamento del suolo causato dal passaggio dei mezzi meccanici (consente di entrare con le macchine nel vigneto per eseguire trattamenti anche poco dopo il verificarsi di piogge); permette lo sviluppo dell'apparato radicale delle viti anche negli strati superficiali del terreno, determina una migliore disponibilità del fosforo e del potassio e degli altri elementi nutritivi lungo il profilo del terreno e, se costituito in particolare da leguminose, può fornire azoto. La scelta della tipologia di consociazione dipende soprattutto dalla piovosità della zona, dalla disponibilità o meno di irrigazione e dalle caratteristiche fisico-chimiche del terreno. Il cotico, sia esso composto da erbe spontanee o seminate, esercita un'importante competizione nei confronti della vite per l'acqua. Pertanto, l'inerbimento va gestito in modo tale da ridurre al minimo tale competizione, sfalciando l'erba quando supera i 20 cm di altezza.

In Puglia è consigliabile lasciar crescere le erbe dopo la vendemmia, nel periodo autunno-primaverile, in cui si concentrano le precipitazioni (pari in media a circa 400 – 500 mm/anno), in maniera da avere una certa produzione di biomassa e da avere, in terreni in pendenza, minori problemi di erosione. Un'altra possibilità è rappresentata dall'inerbimento a filari alterni.

## **Fertilizzazione**

In agricoltura biologica la gestione della fertilità nel vigneto presuppone la messa a punto di un sistema colturale sostenibile che combini tecniche di gestione del suolo in funzione delle caratteristiche climatiche, pedologiche e delle esigenze varietali.

Questo obiettivo si raggiunge attraverso pratiche agronomiche adeguate (sovesci, rotazioni, coperture vegetali, ecc.) e con il reimpiego delle biomasse di scarto presenti in azienda come residui di potatura, residui colturali e letame proveniente da allevamenti

biologici o, comunque, non di tipo industriale, o altro materiale organico, compostato o meno.

In casi di constatata carenza di uno o più elementi nutritivi può essere consentita la somministrazione di fertilizzanti naturali ausiliari minerali e/o organici autorizzati.

Il ricorso ai fertilizzanti extra-aziendali deve essere visto nell'ottica di integrare le buone pratiche agricole adottate e le risorse interne impiegate laddove queste risultassero quantitativamente insufficienti a garantire la fertilizzazione di tutte le superfici aziendali coltivate.

L'obiettivo principale è quello di ridurre al minimo l'utilizzo di mezzi esterni all'azienda, per assicurare alla coltura gli elementi nutritivi necessari nelle diverse fasi fenologiche.

Per gestire la fertilizzazione, la prima operazione da effettuare è quella di prelevare dei campioni di terreno per determinare, mediante analisi di laboratorio, le caratteristiche chimico-fisiche dello stesso. A titolo indicativo, le esigenze nutritive di un vigneto che fornisce una produzione di 100-150 q/ha di uva sono le seguenti:

<b>Elementi nutritivi</b>	<b>Unità fertilizzanti kg/ha</b>
Azoto	70-90
Fosforo	30-50
Potassio	100-150
Magnesio	25-30

Tra le buone pratiche in grado di mantenere o incrementare la fertilità del suolo vi sono piante erbacee da destinare a sovescio totale (interramento delle piante erbacee appositamente coltivate) o parziale (interramento di residui di piante coltivate per realizzare altre produzioni).

L'utilizzo di più specie per effettuare il sovescio risulta solitamente positivo perché consente di combinare gli effetti complementari delle specie impiegate.

<b>Possibili obiettivi di una concimazione verde e specie da utilizzare</b>	
<i>Obiettivo principale</i>	<i>Specie da utilizzare</i>
Fissazione d'azoto	Leguminose
Organizzazione dell'azoto residuo nel terreno	Crucifere, Graminacee
Sbriciolamento ed aerazione del terreno	Graminacee, Favino
Rapida copertura del suolo	Colza, Rafano, Senape
Risparmio di acqua	Sovescio autunno-vernino
Lotta alle infestanti	Crucifere
Fiori per api in autunno-inverno	Trifogli, Senape gialla, Favino
Produzione aggiuntiva di foraggio	Miscugli Graminacee-Leguminose

Ad esempio, utilizzando miscugli di leguminose e graminacee, le prime (veccia, trifogli, pisello, lupino, ecc.) offrono un humus poco stabile ma forniscono al vigneto azoto fissandolo, le graminacee (segale, avena, orzo, festuca) invece determinano la formazione di un humus più durevole; inoltre, la combinazione delle leguminose, a radice fittonante, e delle graminacee, a radice fascicolata, ha un effetto positivo sulle caratteristiche fisiche del terreno per penetrazione sia nello strato superficiale sia in quello profondo.

La biomassa ottenibile da una coltura da sovescio varia con l'ambiente e la specie impiegata.

Il sovescio di maggior interesse è quello realizzato con miscugli autunno-vernini od autunno-primaverili, per la presenza di migliori condizioni idriche del terreno

L'apporto di sostanza organica nella fertilizzazione del vigneto tramite l'utilizzo di biomasse di scarto, è un'altra pratica particolarmente vantaggiosa, soprattutto negli ambienti relativamente

caldi e nei terreni ricchi di scheletro o sabbiosi. I quantitativi da apportare variano con il clima, la natura del terreno, l'esposizione e l'altitudine, tutti fattori da cui dipende l'intensità di ossidazione dell'humus, e variano anche in funzione della tecnica colturale adottata. Per mantenere e/o incrementare il livello di sostanza organica nel terreno occorre effettuare buone somministrazioni sia all'impianto, sia durante il ciclo colturale del vigneto.

In genere, la perdita di sostanza organica nello strato più attivo di terreno in un ettaro di vigneto può variare da 10 a 25 q di humus per anno che può essere reintegrato con una buona letamazione. Siccome il letame non sempre è disponibile e spesso presenta alti costi di trasporto e di distribuzione si pone il problema di reperire del materiale organico sostitutivo. E' possibile riutilizzare i residui della viticoltura, quali sarmenti, vinacce, raspi e foglie, che possono fornire quantitativi importanti di sostanza organica (7-18 q/ha di humus). La trinciatura del materiale di potatura (tralci) unitamente all'impiego del sovescio può soddisfare le esigenze di humus della maggior parte dei vigneti. Medesimi effetti derivano dalla pratica dell'inerbimento congiunta al riutilizzo dei residui colturali.

La degradazione biologica dei sarmenti risulta lenta sia per la presenza di lignina, sia per la presenza dei fenoli e tannini, che hanno un'azione antibiotica sui funghi. Inoltre, provocano una temporanea sottrazione di azoto da parte dei microrganismi demolitori pertanto è bene associare la distribuzione di azoto prontamente disponibile. I sarmenti devono essere ben tritati/sfibrati (pezzi non più lunghi di 5 cm) per facilitare la loro degradazione. Problemi nell'utilizzo dei sarmenti si possono avere se sono stati attaccati da parassiti e quindi possono essere fonte di inoculo (es. escoriosi).

La trinciatura dei sarmenti, grazie alle sostanze inibenti (fenoli, tannini) contenute nei tralci può ridurre la germinazione dei semi e inibire lo sviluppo di specie erbacee infestanti.

In diversi casi le biomasse aziendali “di scarto” non possono essere interratae tal quali poiché potrebbero contenere un’elevata quantità di semi di infestanti e di parassiti nocivi per la coltura; inoltre, possono ridurre sensibilmente l’ossigeno nel terreno e rilasciare tossine con danno alle radici. Per far fronte a questi problemi, occorre trovare un sistema che consenta alla sostanza organica delle biomasse aziendali di integrarsi senza “traumi” con quella già presente nel suolo. Questo risultato lo si ottiene accelerando i processi naturali di degradazione della sostanza organica adottando la pratica del compostaggio. Il compost prodotto assomiglia al terriccio ed è stabile nel tempo, ricco di humus, inodore ed in grado apportare nutrienti, migliorare la struttura del terreno, apportare microrganismi utili e stimolare l’accrescimento dell’apparato radicale.

#### *La fertilizzazione con il compost*

<b>Tipo di impiego</b>	<b>Tipo di compost</b>	<b>Dose e tecnica di applicazione</b>	<b>Benefici</b>
Fertilizzazione in pre-impianto	Compost pronto	50 -100 t/ha. Applicazione in pieno campo e interramento con le lavorazioni	Reintegro della sostanza organica Interramento diretto di elementi nutritivi poco mobili
Fertilizzazione in copertura	Compost maturo	40 -60 t/ha ogni 2 o 3 anni Applicazione in superficie in pieno campo o tra i filari con o senza interramento	Reintegro della sostanza organica Mantenimento di un equilibrio vegetativo e riproduttivo adeguato
Pacciamatura	Compost maturo	30 -100 t/ha ogni 2 o 3 anni Distribuzione localizzata nel sottofilare con uno spessore di 4/5 centimetri	Controllo delle infestanti Miglioramento del bilancio idrico e riduzione delle escursioni termiche
Applicazione in buca all’atto della piantumazione	Compost maturo	5 -20 t/ha in funzione del sesto di impianto. Applicazione al momento d’impianto	Miglioramento dell’attecchimento Miglioramento delle sostanze nutritive a disposizione delle radici

L'uso di fertilizzanti extra-aziendali è consigliato tenendo ben conto dell'obiettivo principale che rimane quello di migliorare le caratteristiche del terreno sotto l'aspetto fisico, chimico e microbiologico. Ad oggi esistono diverse centinaia di formulazioni commerciali ammesse in agricoltura biologica, di origine vegetale o animale, ma in generale è possibile raggruppare l'insieme di essi in quattro categorie:

1. Fertilizzanti a base di deiezioni animali: letame e liquami. Hanno in genere un basso contenuto in azoto (massimo 2,5 – 3%) e solo in alcuni casi un buon contenuto in fosforo (pollina = 3,0 – 3,5%  $P_2O_5$ ) e di potassio. Il rilascio dell'azoto è relativamente veloce. Si consigliano i prodotti ottenuti da compostaggio perché più stabili. Di solito sono venduti in pellet più facili da distribuire anche se necessitano di essere interrati e di più lenta degradazione. Hanno un costo medio basso.
2. Fertilizzanti a base di sottoprodotti della macellazione: farina di sangue; pesce; carne; di cuoio; polvere di ossa; corna; zoccoli; pennone ecc. Sono derivati da epitelii animali e di solito hanno un elevato contenuto di azoto (anche superiore al 10%) e di fosforo. Gli elementi nutritivi sono resi velocemente disponibile da alcuni concimi come ad esempio quelli a base di farina di sangue o di pesce (concimi ad elevata velocità di mineralizzazione) mentre altri concimi come ad esempio quelli a base di cornunghia o pennone, rendono disponibile gli elementi nutritivi molto lentamente (concimi a velocità di mineralizzazione molto lenta). Il loro costo è molto elevato e come detto in precedenza l'arricchimento di humus del suolo è praticamente inesistente.
3. Fertilizzanti a base di sottoprodotti dell'industria: Borlande (cioè sottoprodotti liquidi della lavorazione della barbabietola da zucchero e delle distillerie); farina di pannelli di ricino; lino;

girasole. Questi prodotti hanno elevati contenuti in azoto prontamente disponibili e di potassio, e possono essere acquisiti in forma fluida o in polvere.

4. Fertilizzanti minerali: Sali di potassio, rocce fosforiche; carbonato di calcio. Sono rocce naturali ricche in special modo di fosforo e potassio. La matrice commerciale prevede di solito una miscela di fosforiti e potassio inorganici con matrici organiche che rende i fertilizzanti molto efficaci ma anche molto costosi.

## **Potatura**

La potatura secca viene eseguita durante il periodo di riposo vegetativo, mentre quella verde è effettuata durante la stagione vegetativa. Quest'ultima è molto importante per conservare un buon equilibrio tra fase vegetativa e produttiva della pianta e per ridurre i rischi di attacchi di funghi e insetti. Nella viticoltura biologica, gli interventi al verde, quali la cimatura dei germogli, l'eliminazione delle foglie basali, delle femminelle e dei germogli sterili o mal posizionati, riducendo la fogliosità ed aumentando la penetrazione della luce e dell'aria sono importanti per migliorare la sanità delle foglie e dei grappoli e la qualità dell'uva.

Per le varietà che producono molto a scapito della qualità può essere utile eseguire il diradamento dei grappoli, intervento che riduce la quantità a favore della qualità dell'uva.

## **Irrigazione**

### *Criteria per una gestione irrigua razionale*

Lo stato idrico del vigneto non influenza unicamente le dimensioni degli acini e la resa produttiva, ma ha effetti rilevanti

sulle caratteristiche organolettiche e commerciali delle uve rosse e bianche. Il valore economico e commerciale dell'uva da tavola dipende in misura consistente anche nella tempistica e tempestività di raggiungimento dei mercati. Di conseguenza, anche il tasso di accumulo zuccherino e di sviluppo del colore rappresentano importanti parametri nella produzione di uva da tavola. Risulta pertanto di importanza rilevante che i produttori seguano delle strategie di gestione irrigua che consentano il raggiungimento di standard produttivi ottimali, di livelli di maturazione degli acini, e di caratteristiche nutrizionali ed organolettiche adeguati ai mercati di destinazione. La gestione irrigua razionale del vigneto richiede una conoscenza della fenologia e della fisiologia della coltura. In termini pratici di gestione del vigneto, le irrigazioni da condurre ad una soglia costante di intervento irriguo nel corso dell'intero ciclo di coltivazione, sulla base cioè di un livello costante di diminuzione del contenuto idrico del suolo disponibile per l'assorbimento radicale, rappresenta di sicuro la strategia da seguire più semplice da parte dei produttori. In certe condizioni, tuttavia può risultare necessario modificare questo approccio al fine di assicurare un adeguato sviluppo dell'apparato radicale del vigneto nelle prime fasi dopo l'impianto, ottenere minore vigore vegetativo ed incrementare le dimensioni dell'acino, aumentare il tasso di accumulo zuccherino e/o di sviluppo del colore dell'acino.

#### *Strategia di gestione irrigua su vigneti di nuovo impianto*

L'esperienza pratica ha dimostrato che il sistema radicale delle piante di vite si sviluppa lungo tutto lo strato disponibile durante la prima stagione vegetativa post-impianto se le condizioni chimiche e fisiche del terreno sono favorevoli. A dispetto di ciò, esiste tra i produttori viticoli un certo grado di ignoranza sulla irrigazione dei giovani impianti di vite e in particolare di quegli agricoltori che cercano di forzare l'entrata in produzione del vigneto nel secondo o terzo anno di vita.

Dopo l'impianto, ossia nella fase di affrancatura del vigneto, i produttori viticoli tendono ad effettuare frequentemente piccoli interventi irrigui. Così facendo, il suolo sottostante ai primi strati diviene in genere più secco degli strati superficiali. L'esperienza di campo ha ampiamente dimostrato che le radici delle piante di vite si sviluppano nella parte più umida del profilo di suolo, lì dove è richiesta meno energia per l'assorbimento idrico. Di conseguenza, in tal modo gli apparati radicali delle piante si andranno a sviluppare unicamente negli strati superficiali del profilo del suolo se questi sono più umidi degli strati sottostanti. Molti dei suoli nelle regioni di coltivazione della vite da tavola si ricompattano rapidamente nel giro di una stagione di crescita dopo la preparazione del suolo all'impianto, in particolare a seguito delle bagnature irrigue o a seguito delle piogge. Pertanto, le radici non saranno in grado di penetrare nel sottosuolo nella stagione vegetativa successiva a quella post-impianto, anche se viene applicata una quantità maggiore di acqua per bagnare il sottosuolo.

Al fine di prevenire apparati radicali troppo superficiali, irrigazioni prolungate e ben distanziate una dall'altra vanno effettuate nel corso della prima stagione vegetativa post-impianto. Questa strategia irrigua consente infatti che gli strati più superficiali di terreno si asciughino e quindi spinge le radici delle giovani piante a penetrare negli strati di suolo sottostanti in cerca di acqua. Dopo un ciclo di bagnatura-asciugatura, il suolo andrà nuovamente irrigato facendo in modo che la profondità radicale potenziale (e cioè lo strato di terreno lavorato per accogliere gli apparati radicali) venga interamente bagnata. È importante mettere in evidenza che tale strategia irrigua deve essere seguita dopo che tutte le viti del vigneto impiantato hanno iniziato lo sviluppo vegetativo, e cioè dopo che la lunghezza media dei germogli ha raggiunto per lo meno 200 mm.

Nel caso in cui si possa monitorare lo stato idrico del suolo, l'irrigazione va effettuata quando si è raggiunto nello strato radicale

potenziale una diminuzione di circa l'80% dell'acqua disponibile per le piante (ADP).

Una guida rapida nel stabilire il momento degli interventi irrigui è quella di monitorare la crescita dei germogli. Lo sviluppo vegetativo dei germogli di vite non fruttiferi in genere prosegue per l'intera stagione e l'allungamento attivo dei germogli testimonia che le giovani piante di vite non si trovano in condizioni di carenza idrica. Pertanto, l'irrigazione può essere evitata sino a quando si verifica l'allungamento dei germogli. L'irrigazione dovrà essere invece effettuata appena si verifica uno stop della crescita attiva dei germogli.

#### *Gestione irrigua su vigneti in produzione*

Irrigazione con soglia di intervento costante lungo la stagione vegetativa

Fase di intensa crescita vegetativa: al contrario di ciò che si fa nel caso dell'uva da vino, lo stato idrico del suolo deve essere mantenuto ad un livello tale da non provocare alcun deficit idrico. E' ormai accertato che irrigazioni a livelli bassi di diminuzione dell'ADP, per esempio meno del 20% di diminuzione, induce una crescita vegetativa eccessiva e crea vegetazione densa, in particolare nel caso di cultivar ad alto vigore vegetativo. Ciò ha l'effetto di aumentare la competizione per l'acqua e i nutrienti tra i grappoli e le foglie, il che riduce le dimensioni degli acini e la massa dei grappoli ed in ultimo le rese produttive. Inoltre, la vegetazione densa riduce la circolazione dell'aria e la penetrazione della radiazione solare nella zona dei grappoli. Nel caso di varietà a bacca rossa, la scarsa penetrazione della radiazione solare causa una tenue e non uniforme colorazione degli acini. Inoltre, vegetazioni dense possono causare propagazione di malattie nel caso le condizioni atmosferiche diventino predisponenti per attacchi di crittogame. In fase di crescita vegetativa, di conseguenza, l'irrigazione deve essere gestita in modo da bilanciare lo sviluppo vegetativo e quello degli

acini sino all'invasatura. In condizioni normali, l'equilibrio ottimale tra lo sviluppo vegetativo e la produzione si ottiene irrigando a valori di diminuzione dell'acqua disponibile per la pianta (ADP) compresi tra il 40 e il 50% dalla fase di schiusura delle gemme a quella di raccolta. Tali valori guida possono essere applicati a tutte le cultivars di uva da tavola. Nel caso sia possibile monitorare lo stato idrico del suolo interessato dagli apparati radicali attraverso tensiometri, i valori guida espressi in centibar (o kilopascals) della capacità di campo e del momento di intervento irriguo risultano rispettivamente di -5 : -10 centibars (capacità idrica di campo) e di - 25 centibars (momento di intervento irriguo). L'irrigazione pertanto può essere iniziata quando il tensiometro disposto a 30 cm di profondità legge un valore di tensione di -25 centibars e può essere proseguita fino al momento in cui il tensiometro disposto a 60 cm di profondità indica una tensione di -10 centibars.

In fase di accrescimento degli acini: dal momento che l'accrescimento degli acini è limitato da situazioni di deficit idrico, in particolare nella prima fase e cioè durante la divisione cellulare bisogna evitare di determinare carenze idriche eccessive. Gli effetti negativi dello stress idrico sulla divisione cellulare sono irreversibili e quindi non possono essere compensati a seguito di applicazione di quantità extra di acqua in momenti successivi allo stress. Sulla base dell'esperienza pratica maturata su numerose varietà di uva da tavola, l'irrigazione condotta a valori di 40 – 50% di diminuzione della ADP consente uno sviluppo adeguato degli acini in confronto con irrigazione a valori inferiori di diminuzione dell'ADP, i quali determineranno crescita vegetativa eccessiva come discusso nella sezione precedente. L'irrigazione condotta a soglia costante durante il ciclo produttivo può giocare un ruolo importante nei parametri qualitativi dell'uva da tavola come la colorazione degli acini e il gusto. Alcuni studi hanno mostrato che la coltivazione in suoli mantenuti più asciutti incrementa la rottura degli acidi ma senza avere effetti sul contenuto zuccherino. Ad ogni modo, appare opportuno far rilevare che il grado di colorazione e il

gusto degli acini vengono influenzati negativamente da irrigazione condotta a soglie di diminuzione basse, ma anche elevate, della ADP.

#### *Irrigazione in fase di maturazione degli acini*

I deficit idrici durante la fase di maturazione possono ritardare l'accumulo degli zuccheri, specialmente nei casi in cui le piante mantengono elevati carichi di produzione. In fase di maturazione degli acini pertanto è buona norma condurre le irrigazioni quando la diminuzione dell'ADP nello strato di suolo interessato dagli apparati radicali ha raggiunto valori del 40 – 50%.

#### *Gestione irrigua in fase di post-raccolta*

Situazione di carenza idrica in fase di post-raccolta possono influenzare in maniera rilevante la resa produttiva dell'annata seguente. Alcune ricerche hanno dimostrato che le carenze idriche possono ridurre la fertilità (induzione a fiore) delle gemme, ma anche le dimensioni dei grappoli e che la combinazione di questi due effetti negativi riduce fortemente le rese produttive. Nonostante le situazioni di carenza idrica in fase di post-raccolta siano determinate dall'andamento climatico prevalente, la conduzione dell'irrigazione quando la diminuzione dell'ADP nello strato di suolo interessato dagli apparati radicali ha raggiunto valori del 70 – 80% previene le riduzioni delle rese produttive nell'annata successiva a quella in corso. Irrigando a tali valori di diminuzione dell'ADP fa in modo da evitare qualsiasi attività fisiologica non necessaria e contribuisce alla maturazione delle gemme. Infatti la ricrescita dei germogli in fase post raccolta riduce l'accumulo di sostanze nutritive che serviranno invece in adeguata quantità in fase di ripresa vegetativa nell'annata successiva quando le radici risultano ancora non del tutto attive. Inoltre, l'irrigazione in fase post-raccolta evita il disseccamento dei germogli, che è la principale causa delle riduzioni produttive della stagione successiva a quella in corso.

### *Controllo dei parassiti*

La difesa biologica è un sistema di controllo degli organismi dannosi che utilizza tutti i fattori e le tecniche disponibili per mantenere le loro popolazioni al di sotto di densità che comporta danno economico, nel rispetto dell'ecologia e degli aspetti tossicologici connessi al processo produttivo. Si tratta dunque di un sistema di controllo che prevede prima interventi di tipo agronomico, fisico, meccanico e/o biologico e solo se questi non risultano in grado di garantire un accettabile contenimento dei parassiti si utilizzano i mezzi tecnici consentiti.

In agricoltura biologica è essenziale creare le condizioni per limitare al massimo la presenza di organismi dannosi. Gli organismi ritenuti dannosi al vigneto sono molti, ma in realtà solo alcuni mettono in pericolo la redditività della coltura. Il viticoltore biologico deve conoscere di quest'ultimi il potenziale di dannosità nell'areale in cui insiste la sua azienda; solo con tale conoscenza di base può intraprendere al meglio le opportune scelte colturali e finalizzarle anche alla riduzione della dannosità dei principali organismi nocivi.

Di seguito sono fornite indicazioni che possono permettere di controllare i principali fitofagi e patogeni che attaccano la vite.

In allegato vengono fornite schede sui principali fitofagi e patogeni della vite con le indicazioni sul loro controllo.

### **Controllo e taratura delle macchine irroratrici**

Il successo dei trattamenti fitosanitari è il prodotto di vari fattori interdipendenti, in particolare l'utilizzo di molecole e formulati evoluti che oltre all'efficacia associano requisiti che riducono quanto più possibile l'impatto ambientale; l'adozione di innovazioni meccaniche che garantiscano elevata precisione nella collocazione della miscela sul bersaglio cercando di evitare eccessivi o anomali rilasci di fitofarmaci nell'ambiente; il ricorso a corrette strategie di

lotta; il controllo periodico delle macchine irroratrici e la taratura delle stesse. Questi ultimi elementi risultano essere quelli più spesso disattesi nonostante l'irroratrice svolga un ruolo fondamentale nel garantire la corretta applicazione della miscela sul bersaglio. Infatti, le attrezzature attualmente operanti presentano sempre una percentuale di soluzione che si disperde a terra senza raggiungere la chioma o stabilizzarsi sulla vegetazione. Questo problema è ancora più sentito nella coltivazione biologica dove i prodotti autorizzati hanno unicamente un'azione per contatto e quindi richiedono applicazioni con elevati gradi di copertura. Pertanto, l'efficienza distributiva è un requisito irrinunciabile e può essere garantita solo operando con macchine irroratrici correttamente controllate ed adeguatamente tarate.

Stampa: Ideaprint - Bari, Italy - Settembre 2009  
tel. 080 5424587 e-mail: [ideaprint@virglio.it](mailto:ideaprint@virglio.it)









Regione Puglia  
Area Politiche  
per lo Sviluppo Rurale

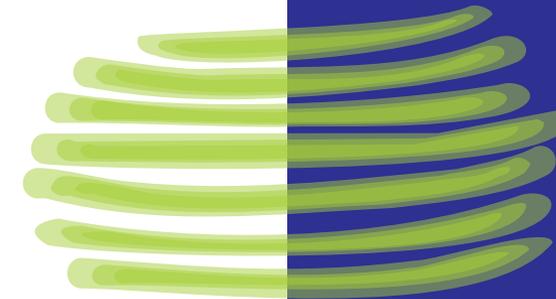


CIHEAM  
IAM BARI  
Istituto Agronomico  
Mediterraneo di Bari



Osservatorio Regionale  
sull'Agricoltura Biologica

“Interventi per lo sviluppo dell'Agricoltura Biologica in Puglia”  
Divulgazione e Assistenza Tecnica agli Operatori Agricoli



Linee guida di coltivazione biologica:

Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica  
REGIONE PUGLIA  
Area Politiche per lo Sviluppo Agricolo

**Vite per uva da vino**

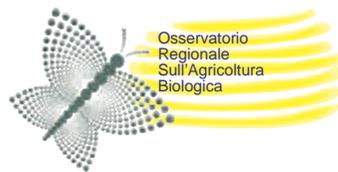
Lungomare N. Sauro, 45/47 - 70121 BARI  
Tel.: 080 5405231  
e-mail: [osservatoriobiopuglia@iamb.it](mailto:osservatoriobiopuglia@iamb.it)  
sito: [www.biologicopuglia.it](http://www.biologicopuglia.it)



Regione Puglia  
Area Politiche  
per lo Sviluppo Rurale



**CIHEAM**  
IAM BARI  
Istituto Agronomico  
Mediterraneo di Bari



Osservatorio  
Regionale  
Sull'Agricoltura  
Biologica

## Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica

Programma Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Biologica in Puglia

"Interventi per lo sviluppo dell'Agricoltura Biologica in Puglia"  
Divulgazione e Assistenza Tecnica agli Operatori Agricoli

### Linee guida di coltivazione biologica: Vite per uva da vino



coordinato da: **Antonio Guario** – Regione Puglia - Area Politiche per lo Sviluppo Rurale - Osservatorio Fitosanitario Regionale - Bari

**Damiano Petruzzella** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

**Angelo Domenico Proscia** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

realizzato da: **Vito Simeone** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

**Vincenzo Verrastro** – IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

**Gianluigi Cesari** - IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

# INDICE

<b>Prefazione</b>	5
<b>Presentazione</b>	7
<b>Introduzione</b>	9
<b>L'agroecosistema</b>	9
<b>Salvaguardia e ripristino della biodiversità</b>	10
<b>Vocazionalità dell'ambiente alla coltivazione della vite</b>	11
<i>Ambiente pedologico</i>	11
<i>Ambiente climatico</i>	11
<b>Scelta del materiale vivaistico</b>	13
<b>Scelta del portinnesto</b>	13
<b>Scelta varietale</b>	14
<b>Suscettibilità delle varietà al metodo di produzione biologico</b>	14
<b>Impianto</b>	15
<i>Riposo del terreno e reimpianto</i>	15
<i>Analisi del terreno</i>	16
<i>Scasso e affinamento del terreno</i>	16
<i>Livellamento</i>	16
<i>Scelta del sistema di allevamento e dell'orientamento dei filari</i>	17
<i>Densità di impianto</i>	17
<i>Piantagione</i>	17
<i>Cure colturali al giovane vigneto</i>	18
<i>Materiali da utilizzare nella fase d'impianto</i>	18
<b>Gestione del suolo</b>	18
<i>Lavorazioni</i>	19
<i>Inerbimento</i>	19
<b>Fertilizzazione</b>	20
<i>La fertilizzazione con il compost</i>	25
<b>Potatura</b>	27
<b>Irrigazione</b>	27
<b>Controllo dei parassiti</b>	28
<b>Controllo e taratura delle macchine irroratrici</b>	28
<b>Raccolta del prodotto</b>	29



## **PREFAZIONE**

Grazie alle acquisite dimensioni strutturali e alle sue potenzialità qualitative, il settore biologico pugliese vive oggi una fase di maturità, che pone la Puglia tra le più importanti realtà dello scenario nazionale ed internazionale, sia in termini di numero di operatori che di superficie coltivata. Il lavoro che ruota intorno al comparto dell'agricoltura biologica investe un processo tuttora in piena evoluzione che mira alla completa stabilizzazione del settore e che la Regione Puglia continua a sostenere con una serie di interventi mirati. Tra questi, val la pena di citare la Misura 214 "Pagamenti agro ambientali" del Piano di Sviluppo Rurale 2007-2013, in particolare l'Azione 1-"Agricoltura biologica" che prevede incentivi destinati alle imprese agroalimentari.

Proprio allo scopo di sostenere il consolidamento del settore, la Regione ha messo a punto il "PROGRAMMA REGIONALE SULL'AGRICOLTURA BIOLOGICA IN PUGLIA", nell'ambito del quale si inserisce il Progetto "Interventi per lo sviluppo dell'agricoltura biologica". Questo è il contesto all'interno del quale ha preso corpo l'"Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica", promosso dalla Regione e realizzato con il supporto tecnico dell'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, per l'elaborazione di analisi e studi utili alla crescita dell'agricoltura biologica pugliese.

L'obiettivo è quello di promuovere uno sviluppo armonico della "cultura del biologico" su tutto il territorio pugliese, puntando alla salvaguardia dell'ambiente, alla ottimizzazione delle conoscenze degli operatori agricoli e agro-alimentari sulle tecniche di coltivazione biologica e sugli aspetti normativi, alla sensibilizzazione dei cittadini, quali consumatori ma anche fruitori del "sistema biologico" e al miglioramento del sistema di gestione dei dati e dell'attività di vigilanza della Regione sugli operatori biologici, in conformità alle nuove norme comunitarie.

Tutto ciò nella convinzione che anche il biologico, e tutta la filiera ad esso connessa, possa contribuire al rilancio dell'Agricoltura, settore chiave del sistema economico pugliese.

**Dario Stefàno**  
*Assessore alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia*



## PRESENTAZIONE

I volumi di questa collana presentano i risultati ottenuti dal lavoro condotto dagli esperti dell'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, in stretta collaborazione con l'Ufficio Agricoltura Biologica della Regione Puglia, nell'ambito del Progetto denominato *"Interventi per lo sviluppo dell'agricoltura biologica in Puglia"*. Nato nel più ampio contesto del "Programma regionale per lo sviluppo dell'agricoltura biologica in Puglia", il Progetto ha l'obiettivo di migliorare le conoscenze normative e tecnico-scientifiche degli operatori del settore.

A seguito dell'attuazione della misura specifica "Divulgazione e assistenza tecnica agli operatori biologici", il Progetto ha lo scopo di supportare il settore dell'Agricoltura Biologica pugliese nel suo processo evolutivo, attraverso interventi che coinvolgono amministrazioni pubbliche, istituzioni scientifiche, operatori e consumatori, nonché sostenere l'Ufficio Regionale Agricoltura Biologica attraverso il rafforzamento dei servizi e la realizzazione di strumenti divulgativi tradizionali e innovativi.

In particolare con il Progetto si realizzeranno:

- pubblicazioni (*Manuale sull'applicazione delle normative sull'agricoltura biologica; Linee guida di produzione biologica sulle principali colture mediterranee: olivo, vite per uva da vino, vite per uva da tavola, grano duro, pomodoro; Mezzi tecnici in agricoltura biologica: Concimi, Ammendanti e Antiparassitari; Guida per i consumatori "Consumare biologico in Puglia"*);
- 5 sportelli informativi provinciali dedicati all'agricoltura biologica;
- un sito internet sull'agricoltura biologica ([www.biologicopuglia.it](http://www.biologicopuglia.it));
- un sistema telematico innovativo per la gestione delle notifiche aziendali on-line e per l'attività di vigilanza del settore.

Obiettivo ultimo, nonché auspicio del Progetto, è fare della Puglia un *"laboratorio di avanguardia sull'agricoltura biologica mediterranea"*, capace di trasmettere informazioni utili e preziose a coloro che operano già nel settore e a chi si affaccia al mondo dell'agricoltura biologica.

**Cosimo Lacirignola**

*Direttore Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari*



## **Introduzione**

Coltivare con il metodo dell'agricoltura biologica, significa operare in un agroecosistema aziendale e territoriale in cui l'operatore deve improntare l'attività di produzione agricola nel rispetto della vocazionalità pedoclimatica della zona, applicando pratiche agricole non aggressive nei confronti dell'ambiente.

Il presente documento è indirizzato alle aziende agricole biologiche produttrici di uva da vino, in esso sono indicati i criteri per una corretta applicazione del metodo di produzione biologico.

### **L'agroecosistema**

In agricoltura biologica è importante avere un agroecosistema in equilibrio che sia cioè in grado di dare buone produzioni e di ridurre al minimo possibile l'impatto delle coltivazioni sull'ambiente. Questo obiettivo può essere perseguito con interventi che permettano di assicurare la conservazione del suolo e della sua fertilità, di mantenere/ripristinare la biodiversità, di valorizzare le varietà adatte all'ambiente considerato, di utilizzare in maniera ottimale le risorse naturali, di riciclare la materia organica aziendale e di ridurre l'utilizzo di energia ausiliaria. In questo contesto, è molto importante creare/salvaguardare aree non coltivate, quali siepi, alberature, alberi sparsi, boschetti, muretti a secco, ecc., dove numerosi organismi utili possono nutrirsi, rifugiarsi e/o riprodursi. In effetti, nell'agroecosistema vigneto, tali aree rappresentano per gli ausiliari importanti luoghi di rifugio nei quali trovare riparo e cibo nei momenti più critici del loro ciclo biologico.

## Salvaguardia e ripristino della biodiversità

La conservazione della biodiversità nell'azienda viticola biologica presuppone il rispetto delle leggi ecologiche che regolano la complessa rete di rapporti tra esseri viventi ed il loro ambiente, evitando eccessivi apporti di sostanze e di energia nell'agroecosistema (ad esempio eccessivo uso di fertilizzanti e trattamenti antiparassitari).

La biodiversità nel territorio risulta fortemente influenzata dalle scelte colturali e dall'organizzazione dei sistemi produttivi (rotazioni e consociazioni) nello spazio e nel tempo. Un'ideale gestione della biodiversità deve perseguire la sua conservazione, se è già a livelli elevati, o il suo incremento attraverso interventi volti a migliorare la composizione e la struttura della vegetazione diversa dalle coltivazioni, presente in azienda, rappresentata da boschetti, siepi, filari di alberi d'alto fusto, frangivento, ecc., anche attraverso l'introduzione ex novo di specie autoctone. Queste tipologie di vegetazione, come visto, favoriscono la presenza di organismi utili e rappresentano degli elementi di connessione ecologica fra l'azienda ed il resto del territorio (reti ecologiche aziendali integrate).

Naturalmente, la manutenzione delle siepi e delle alberature deve avvenire nel rispetto degli organismi utili che in esse trovano nutrimento e rifugio.

Nelle linee guida della vite per uva da tavola sono riportate le specie vegetali che se non presenti è consigliabile introdurre in prossimità dei vigneti biologici, in quanto utili nel controllo di alcuni fitofagi.

## Vocazionalità dell'ambiente alla coltivazione della vite

### *Ambiente pedologico*

La riuscita dell'impianto dipende moltissimo dalle caratteristiche del suolo su cui l'impianto sarà realizzato. E' necessario, dunque, conoscere le caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche del sito in cui si intende realizzare il vigneto, per poter stabilire se esse sono rispondenti alle esigenze della vite.

Nella tabella sono riportati i valori / le caratteristiche ottimali per la coltivazione della vite di alcuni parametri pedologici.

Parametri Pedologici	Valori/caratteristiche ottimali
Tessitura	Franco-sabbioso
Drenaggio	Buono, deve avvenire un veloce sgrondo delle acque superficiali.
Profondità	50-100 cm
pH	7,2-7,4
Calcare attivo	Tra 2 e 6 % (% di CaCO <sub>3</sub> )
Salinità	Inferiore a 6 mS/cm

### *Ambiente climatico*

Di seguito si riportano le temperature ottimali relative alle principali fasi fenologiche della vite al di sotto o al di sopra delle quali lo svolgimento delle fasi stesse è rallentato o, se si arriva a valori limite, compromesso.

Fase fenologica	Temperatura ottimale (°C)
Germogliamento	10-12
Fioritura	20-25
Allegagione	20-25
Accrescimento dell'acino	25-28
Maturazione	20-25

L'esame dei valori assunti dai parametri climatici in una determinata area permette di valutare l'idoneità della stessa all'applicazione del metodo di produzione biologico. Per esempio, la Puglia, pur essendo nel complesso una regione ad elevata vocazionalità, presenta in alcune aree fattori climatici critici che possono fortemente condizionare la gestione dell'azienda biologica, come riportato nella seguente tabella.

Area	Fattori climatici limitanti	Motivazioni
Otrantina	Alta umidità relativa Eccessiva ventosità	Facilita lo sviluppo delle crittogame Provoca nei periodi primaverili la rottura delle parti verdi delle piante, mentre nei periodi estivi determina un'elevata perdita di acqua per traspirazione
Sud di Brindisi Locorotondo, Martina F.	Eccessiva ventosità	Come sopra
Zona alta dell'Ofanto	Bassa eliofania	Riduce l'attività vegeto-produttiva della pianta
Arco ionico-salentino compresa l'area brindisina	Limitate precipitazioni	Ridotta formazione di riserve idriche naturali

Le aree più idonee per l'applicazione del metodo di coltivazione biologico sono quelle caratterizzate da bassa umidità relativa, dove tutti i patogeni hanno vita difficile e bassa ventosità che, se eccessiva, provoca, nei periodi primaverili, la rottura delle parti verdi delle piante e, nei periodi estivi, un'elevata perdita di acqua per traspirazione. Sono da preferire le zone dove si hanno precipitazioni in grado di assicurare delle discrete disponibilità idriche per la coltura.

In genere, sono da evitare terreni situati nei fondovalle dove si hanno più facilmente situazioni di elevata umidità (anche sottoforma di nebbie) e rischi di gelate primaverili. Nella coltivazione in collina

è importante che il terreno sia ben esposto (evitare l'esposizione a nord).

### Scelta del materiale vivaistico

Per la costituzione di nuovi impianti occorre utilizzare materiale proveniente da vivai biologici che sia certificato da un punto di vista clonale e sanitario.

### Scelta del portinnesto

La scelta del portinnesto riveste un ruolo fondamentale per la buona riuscita dell'impianto. La caratteristica comune a tutti quelli utilizzati è la buona resistenza nei confronti della fillossera. Le caratteristiche per le quali i portinnesti si differenziano sono: vigoria, resistenza alla siccità, capacità di adattamento a terreni più o meno fertili, resistenza al calcare attivo, sensibilità alle carenze minerali e alla stanchezza del terreno.

Nella seguente tabella sono descritte alcune caratteristiche dei portinnesti consigliati.

Portinnesti	Vigoria	Resistenza siccità	Resistenza a Calcare attivo % I.P.C.
140 Ru	Molto elevata	Elevata	40-90
775 P.	Elevata	Elevata	20-40
779 P.	Elevata	Elevata	20-40
1103 P.	Molto elevata	Elevata	20-40
157.11 C.	Media	Media	22-60
34 E.M.	Media	Scarsa	20-30
SO4	Elevata	Scarsa	17-30
420A	Elevata	Media	25-35

In caso di reimpianto è bene non riutilizzare lo stesso portinnesto.

## **Scelta varietale**

La coltura della vite è il risultato di millenni di selezione genetica portata avanti dai viticoltori che nel tempo hanno individuato le varietà autoctone che meglio si adattano ad essere coltivate nelle condizioni pedologiche e climatiche pugliesi.

Nella scelta dei vitigni da coltivare, è opportuno che il viticoltore si orienti verso varietà caratterizzate da vegetazione equilibrata evitando quelle con elevata fogliosità, determinando condizioni favorevoli a molti patogeni. Inoltre, sono da preferire vitigni a maturazione precoce (a ciclo breve), rispetto a quelli a maturazione tardiva (a ciclo lungo), perchè sfuggono meglio alle malattie parassitarie ed alle difficoltà climatiche. Sono poi da preferire le varietà con grappoli spargoli e buccia spessa, rispetto a quelle con grappoli serrati e buccia sottile, in quanto presentano minori problemi nei riguardi della muffa grigia e dei marciumi, anche perché permettono una migliore penetrazione dei trattamenti antiparassitari. Inoltre, sono da privilegiare le varietà resistenti alle principali avversità, che richiedono minori interventi di difesa per i quali non sempre nel biologico si hanno efficienti principi attivi. Infine, è bene orientarsi verso i vitigni con buona affinità d'innesto con i più comuni portinnesti.

## **Suscettibilità delle varietà al metodo di produzione biologico**

L'ampio patrimonio varietale è stato suddiviso in tre gruppi di suscettibilità al metodo di produzione biologico (scarsa, sufficiente o buona).

Buona	Sufficiente	Scarsa
Aleatico N.	Aglianico N.	Ancellotta N.
Bombino B.	Asprinio B.	Barbera N.
Cabernet Sauvignon N.	Bombino N.	Cabernet Franc N.
Chardonnay B.	Moscato selvatico B.	Ciliegiolo N.
Falanghina B.	Pinot bianco B.	Cococciola B.
Greco B.	Sauvignon B.	Garganega B.
Incrocio Manzoni 6.0.13 B	Fiano B.	Grillo B.
Montepulciano N.	Bianco d'Alessano B.	Lambrusco Maestri N.
Negroamaro N.	Francavidda B.	Malbec N.
Ottavianello B	Greco di Tufo B.	Malvasia bianca di Candia
Pampanuto B.	Lacrima N.	Mostosa B.
Primitivo N	Malvasia del Chianti	Riesling italico B.
Sangiovese N	Malvasia nera di Brindisi	Sylvaner verde B.
Uva di Troia N.	Malvasia nera di Lecce	Traminer aromatico B.
Verdeca B.	Merlot N.	Trebbiano giallo B.
	Mantonico B.	Vermentino B.
	Moscato B.	
	Notardomenico N.	
	Piedirosso N.	
	Pinot N.	
	Riesling renano B.	
	Semillon B.	
	Susumaniello N.	

## Impianto

### *Riposo del terreno e reimpianto*

In caso di reimpianti è bene non riutilizzare lo stesso portinnesto. Nel caso in cui la realizzazione di un nuovo vigneto succeda ad un'altra coltura arborea, l'adozione di un opportuno periodo di riposo non inferiore a 3-4 anni accompagnato da un'accurata asportazione dei residui delle radici della precedente coltura riduce notevolmente i pericoli derivanti da: quella che viene chiamata comunemente "stanchezza del terreno"; nematodi vettori di virus; agenti dei marciumi radicali e di sostanze allelopatiche prodotte dal metabolismo delle radici della precedente coltura.

### *Analisi del terreno*

Sia per nuovi impianti sia per i reimpianti, è bene effettuare un'analisi nematologica, per accertare l'eventuale presenza del nematode vettore *Xiphinema index*, e un'analisi fisico-chimica del terreno, per la determinazione della granulometria, del contenuto in elementi nutritivi ed in sostanza organica, del pH e del calcare attivo del terreno. L'analisi fisico-chimica del suolo, oltre che per la gestione del vigneto, è molto utile per la scelta del portinnesto.

### *Scasso e affinamento del terreno*

Nell'esecuzione dello scasso, si consiglia di non superare 80 cm di profondità, per evitare di portare in superficie terreno inerte, ovvero senza quei microrganismi utili che svolgono funzioni vitali per la crescita delle piante. Nella gran parte delle situazioni, è consigliabile eseguire anziché lo scasso classico la doppia lavorazione, cioè l'esecuzione di una rippatura fino alla profondità di 80-100 cm ed un'aratura fino alla profondità di 30-40 cm. Il periodo migliore per effettuare lo scasso è l'estate; nei terreni limosi o sabbiosi è possibile ritardare la lavorazione al periodo autunnale.

Prima della piantagione, bisogna affinare il terreno eseguendo una o due erpicature. Dopodichè, si effettua la squadratura del campo, ovviamente dopo aver stabilito il sistema di allevamento e le distanze di piantagione.

### *Livellamento*

Il livellamento del terreno, qualora sia necessario, è solitamente il primo degli interventi preparatori del suolo. E' consentito il modellamento della superficie del terreno con l'obiettivo di contenere al massimo gli spostamenti di terreno. Questa operazione consente di eliminare le eventuali irregolarità superficiali (dossi, avvallamenti), al fine di regimare il flusso delle acque superficiali e di facilitare la movimentazione dei mezzi meccanici. Successivamente si effettua la squadratura del campo.

### *Scelta del sistema di allevamento e dell'orientamento dei filari*

Nelle zone più fertili è consigliabile orientarsi verso la forma di allevamento a cordone libero (cordone speronato alto), che tende naturalmente a limitare la vigoria delle piante. I vitigni che più si prestano ad essere allevati con questo sistema sono quelli con comportamento assurgente o semi-assurgente della vegetazione come lo Chardonnay, il Cabernet Sauvignon e il Merlot ecc.. Nelle zone meno fertili, è preferibile puntare su sistemi di allevamento, quali il cordone speronato e il Guyot, più contenuti che privilegiano la separazione della parte vegetativa da quella produttiva per avere i grappoli nelle zone meglio esposte alla luce e all'aria, creando condizioni meno favorevoli allo sviluppo delle crittogame. L'orientamento dei filari deve essere nord-sud, che è quello che consente la migliore illuminazione dell'apparato fogliare delle viti.

### *Densità di impianto*

Attualmente, la tendenza è quella di piantare un elevato numero di piante/ha, in maniera da produrre meno per pianta, ma con caratteristiche migliori dei grappoli. Tuttavia, nella coltivazione biologica è opportuno evitare densità di piantagione molto elevate che, dando luogo ad un maggiore affastellamento della vegetazione, possono favorire la creazione di condizioni favorevoli allo sviluppo dei patogeni e fitofagi. Nel definire le distanze di piantagione si deve tenere conto del sistema di allevamento scelto, della vigoria della combinazione portinnesto/vitigno e della fertilità del suolo, applicando distanze maggiori quando si hanno combinazioni portinnesto/vitigno vigorose e/o terreni fertili.

### *Piantagione*

La messa a dimora delle piante (barbatelle franche o innestate) può essere effettuata in autunno inoltrato o a fine inverno. Generalmente, si effettua la piantagione in autunno nelle zone caratterizzate da inverni non troppo rigidi, dove le piantine non corrono rischi di essere danneggiate dal freddo. Le piante messe a dimora in autunno presentano un migliore sviluppo iniziale delle

radici. Al momento della piantagione, sulle piante da porre a dimora, si raccorciano le radici e si taglia a 3-4 gemme il tralcio che costituisce la parte aerea. Dopodichè, al momento della piantagione, è consigliabile immergere l'apparato radicale in una miscela formata da terra argillosa, letame bovino, cenere e acqua, che favorisce lo sviluppo delle radici e quindi l'attecchimento delle piante. La piantagione può essere effettuata scavando le buche con la vanga, o effettuando un solco con l'aratro, o eseguendo un foro con un palo metallico e introducendo le barbatelle con una forchetta o, infine, utilizzando una macchina trapiantatrice.

#### *Cure colturali al giovane vigneto*

Se necessario, occorre effettuare la sbarbettatura ovvero l'eliminazione delle radici superficiali (al di sopra del punto d'innesto), al fine di evitare l'affrancamento delle piante.

Nei primi anni di allevamento delle piante, si consiglia di non abbondare con gli apporti idrici al fine di favorire l'approfondimento delle radici, in maniera che poi le piante siano più resistenti a situazioni di limitate disponibilità idriche.

#### *Materiali da utilizzare nella fase d'impianto*

Si consiglia di utilizzare, per la struttura portante del vigneto, pali in legno di castagno, acacia, abete o pioppo (i primi due sono i più resistenti). Per aumentare la durata dei pali di legno è opportuno trattare (mediante immersione) la loro porzione basale in una soluzione al 5-6% di solfato di rame. I pali in cemento e quelli in ferro laminato zincato hanno, rispetto a quelli di legno, una durata maggiore o, addirittura, illimitata, però hanno un maggior impatto ambientale.

### **Gestione del suolo**

La gestione del suolo durante la fase di produzione del vigneto può essere effettuata mediante lavorazioni o inerbimento.

### *Lavorazioni*

Hanno lo scopo di creare nel suolo le condizioni fisiche perché il sistema radicale possa assolvere alle sue funzioni di assorbimento dell'acqua e delle sostanze nutritive nonché per agevolare la penetrazione dell'acqua e la circolazione dell'aria, indispensabili per l'attività e lo sviluppo delle radici. Inoltre consentono di interrare i concimi ed il letame e di mantenere stabile la sistemazione del terreno in fase d'impianto.

Le lavorazioni debbono essere eseguite utilizzando mezzi e modalità che limitino gli effetti degradativi a carico della struttura del terreno.

Devono permettere di valorizzare al massimo le precipitazioni, aumentando la capacità del terreno ad immagazzinare l'acqua a seguito di piogge e diminuire le perdite dovute all'evaporazione ed alle erbe infestanti. Per contro, possono determinare maggiori perdite di sostanza organica per mineralizzazione e fenomeni di erosione di terreni in pendenza.

Riguardo alla gestione delle lavorazioni è importante considerare quanto segue:

- sono da evitare lavorazioni profonde (oltre 15-20 cm);
- dopo la vendemmia può essere eseguita una lavorazione sino alla profondità massima di 15-20 cm; successivamente, durante le primavera e l'estate, è necessario effettuare 2-3 lavorazioni: per eliminare le infestanti e ridurre le perdite di acqua per evaporazione.

### *Inerbimento*

L'inerbimento è un metodo di conduzione del terreno nel quale il vigneto è consociato ad una copertura vegetale composta da specie spontanee o appositamente seminate. Tale consociazione può essere permanente o limitata solo ad un periodo dell'anno (inerbimento temporaneo) e può interessare tutta la superficie del

vigneto o soltanto gli interfilari. Essa presenta numerosi vantaggi: permette di mantenere o incrementare il livello di sostanza organica del terreno, favorisce la presenza di organismi utili che aiutano nel controllo di quelli dannosi, riduce l'erosione nei terreni in pendenza, diminuisce il compattamento del suolo causato dal passaggio dei mezzi meccanici (consente di entrare con le macchine nel vigneto per eseguire trattamenti anche poco dopo il verificarsi di piogge), permette lo sviluppo anche negli strati superficiali del terreno dell'apparato radicale delle viti, diminuisce la perdita di elementi nutritivi, determina una migliore disponibilità del fosforo e del potassio e degli altri elementi nutritivi lungo il profilo del terreno e, se costituito in particolare da leguminose, può fornire azoto. La scelta della tipologia da attuare va valutata in relazione a parametri che riguardano soprattutto la piovosità della zona, la disponibilità o meno di irrigazione e le caratteristiche fisico-chimiche del terreno. Questo perché il cotico, sia esso composto da erbe spontanee o seminate, esercita un'importante competizione nei confronti delle viti per l'acqua e, pertanto, l'inerbimento va gestito in modo tale da ridurre al minimo la competizione per questo fattore (l'erba va sfalciata quando supera i 20 cm di altezza).

In Puglia ci sono precipitazioni in media di circa 400 – 500 mm/anno, per cui si possono applicare le lavorazioni con l'accorgimento di lasciar crescere le erbe dopo la vendemmia, nel periodo autunno-primaverile, in maniera da avere una certa produzione di biomassa e da avere, in terreni in pendenza, minori problemi di erosione. Un'altra possibilità è rappresentata dall'inerbimento a filari alterni.

## **Fertilizzazione**

La gestione della fertilità nel vigneto in agricoltura biologica presuppone la messa a punto di un sistema colturale sostenibile che combini le tecniche di gestione del suolo in funzione delle caratteristiche climatiche, pedologiche e delle esigenze varietali.

I principi dell'agricoltura biologica affermano che "la fertilità e l'attività biologica del suolo devono essere mantenute o aumentate in primo luogo mediante la coltivazione di leguminose, di concimi verdi o di vegetali aventi un apparato radicale profondo, o l'incorporazione di letame proveniente da allevamenti biologici o l'incorporazione di altro materiale organico, compostato o meno. In casi di constatata carenza di uno o più elementi nutritivi potrà essere consentita la somministrazione di fertilizzanti ausiliari di origine minerale e/o organica autorizzati".

Il ricorso ai fertilizzanti extra-aziendali deve essere visto nell'ottica di integrare le buone pratiche agricole adottate e le risorse interne impiegate laddove queste risultassero quantitativamente insufficienti a garantire la fertilizzazione di tutte le superfici aziendali coltivate.

L'obiettivo principale è quello di ridurre al minimo l'utilizzo di mezzi esterni all'azienda, per assicurare alla coltura gli elementi nutritivi necessari nelle diverse fasi fenologiche.

Per gestire la fertilizzazione, la prima operazione da effettuare è quella di prelevare dei campioni di terreno per determinare, mediante l'esecuzione delle analisi di laboratorio, le caratteristiche chimico-fisiche dello stesso. A titolo indicativo, le esigenze nutritive di un vigneto da vino che fornisce una produzione di 100-150 q/ha di uva sono le seguenti:

Elementi nutritivi	Unità fertilizzanti kg/ha
Azoto	70-90
Fosforo	30-50
Potassio	100-150
Magnesio	25-30

Nella coltivazione della vite con metodo biologico, le coperture vegetali possono essere realizzate con piante erbacee da destinare a sovescio totale (interramento delle piante erbacee appositamente

coltivate) o parziale (interramento di residui di piante coltivate per realizzare altre produzioni).

L'utilizzo di più specie per effettuare il sovescio risulta solitamente positivo perché consente di combinare gli effetti complementari delle specie impiegate.

<b>Possibili obiettivi di una concimazione verde e specie da utilizzare</b>	
<i>Obiettivo principale</i>	<i>Specie da utilizzare</i>
Fissazione d'azoto	Leguminose
Organicazione dell'azoto residuo nel terreno	Crucifere, Graminacee
Sbriciolamento ed aerazione del terreno	Graminacee, Favino
Rapida copertura del suolo	Colza, Rafano, Senape
Risparmio di acqua	Sovescio autunno-vernino
Lotta alle infestanti	Crucifere
Fiori per api in autunno-inverno	Trifogli, Senape gialla, Favino
Produzione aggiuntiva di foraggio	Miscugli Graminacee-Leguminose

Ad esempio, utilizzando dei miscugli di leguminose e graminacee, le leguminose (veccia, trifogli, pisello, lupino, ecc.) offrono un humus poco stabile ma forniscono al vigneto azoto fissandolo, mentre le graminacee (segale, avena, orzo, festuca) determinano la formazione di un humus più durevole. Inoltre, la combinazione delle leguminose, a radice fittonante, e delle graminacee, a radice fascicolata, ha un effetto positivo sulle caratteristiche fisiche del terreno sia nello strato superficiale sia in quello profondo.

La biomassa ottenibile da una coltura da sovescio varia con l'ambiente e la specie impiegata.

Il sovescio di maggior interesse è quello realizzato con miscugli autunno-vernini od autunno-primaverili. Un inconveniente causato dal sovescio, tuttavia, può essere il difficoltoso passaggio delle macchine nell'interfilare.

L'apporto di fertilizzanti nel vigneto ha l'obiettivo di migliorare le caratteristiche del terreno sotto l'aspetto fisico, chimico e microbiologico. Si può intervenire utilizzando diversi tipi di materiale organico di origine vegetale o animale, quali letame, residui colturali e dei processi di vinificazione, alghe marine, ecc.. L'uso della sostanza organica nella fertilizzazione del vigneto, è una pratica particolarmente vantaggiosa negli ambienti relativamente caldi e nei terreni ricchi di scheletro o sabbiosi. I quantitativi da apportare variano con il clima, la natura del terreno, l'esposizione e l'altitudine poiché con essi varia l'intensità di ossidazione dell'humus, e variano anche in funzione della tecnica colturale adottata. Per mantenere o incrementare il livello di sostanza organica nel terreno occorre effettuare buone somministrazioni sia all'impianto, sia durante il ciclo colturale del vigneto. L'impiego di materiale organico consente di ridurre i fenomeni di stanchezza riconducibili a squilibri nella fertilità ed esaurimenti di macro e microelementi.

In genere, la perdita di sostanza organica nello strato più attivo di terreno in un ettaro di vigneto può variare da 10 a 25 q di humus per anno che può essere reintegrato con una buona letamazione annua. Siccome il letame non sempre è disponibile e spesso presenta alti costi di trasporto e di distribuzione in campo si pone il problema di reperire del materiale organico in sostituzione del letame. Inoltre, è importante valorizzare utilizzandoli i residui derivanti dalla vite, quali sarmenti, vinacce, raspi e foglie, che possono fornire quantitativi importanti di sostanza organica (7-18 q/ha di humus). La trinciatura del materiale di potatura (tralci) unitamente all'impiego del sovescio può soddisfare le esigenze di humus della maggioranza dei vigneti. Anche la pratica dell'inerbimento congiuntamente all'utilizzo dei residui colturali permette di mantenere/incrementare la sostanza organica nel terreno.

La restituzione di elementi nutritivi non è di poco conto: a seconda dell'elemento rappresenta il 10-30% dei consumi globali

di un vigneto per quanto riguarda i macroelementi e il 30-50 % dei consumi globali per quanto riguarda i microelementi.

La degradazione biologica dei sarmenti risulta lenta sia per la presenza di lignina, sia per la presenza dei fenoli e tannini, che hanno un'azione antibiotica sui funghi. I sarmenti devono essere ben tritati/sfibrati (pezzi non più lunghi di 5 cm) per facilitare la loro degradazione. La trinciatura, grazie alle sostanze inibenti (fenoli, tannini) contenute nei tralci, può ridurre la germinazione dei semi e inibire lo sviluppo di specie erbacee infestanti.

I sarmenti provocano inoltre una temporanea sottrazione di azoto da parte dei microrganismi demolitori pertanto è bene associare al loro impiego il sovescio o l'apporto di letame o di concimi con azoto prontamente disponibile. Problemi nell'utilizzo dei sarmenti possono aversi se sono stati attaccati da parassiti e quindi possono essere fonte di inoculo (es. escoriosi).

In diversi casi le biomasse aziendali "di scarto" non possono essere interrate tal quali poiché potrebbero contenere un'elevata quantità di semi di infestanti e di parassiti nocivi per la coltura; inoltre, possono ridurre sensibilmente l'ossigeno nel terreno e rilasciare tossine con danno alle radici. Per far fronte a questi problemi, occorre trovare un sistema che consenta alla sostanza organica delle biomasse aziendali di integrarsi senza "traumi" con quella già presente nel suolo. Questo risultato lo si ottiene accelerando i processi naturali di degradazione della sostanza organica adottando la pratica del compostaggio per la produzione di compost. Tale prodotto assomiglia al terriccio ed è stabile nel tempo, ricco di humus, inodore ed in grado apportare nutrienti, migliorare la struttura del terreno, apportare microrganismi utili e stimolare l'accrescimento dell'apparato radicale.

## La fertilizzazione con il compost

Tipo di impiego	Tipo di compost	Dose e tecnica di applicazione	Benefici
Fertilizzazione in pre-impianto	Compost pronto	50 -100 t/ha. Applicazione in pieno campo e interramento con le lavorazioni	Reintegro della sostanza organica Interramento diretto di elementi nutritivi poco mobili
Fertilizzazione in copertura	Compost maturo	40 -60 t/ha ogni 2 o 3 anni Applicazione in superficie in pieno campo o tra i filari con o senza interramento	Reintegro della sostanza organica Mantenimento di un equilibrio vegetativo e riproduttivo adeguato
Pacciamatura	Compost maturo	30 -100 t/ha ogni 2 o 3 anni Distribuzione localizzata nel sottofilare con uno spessore di 4/5 centimetri	Controllo delle infestanti Miglioramento del bilancio idrico e riduzione delle escursioni termiche
Applicazione in buca all'atto della piantumazione	Compost maturo	5 -20 t/ha in funzione del sesto di impianto. Applicazione al momento d'impianto	Miglioramento dell'attecchimento Miglioramento delle sostanze nutritive a disposizione delle radici

L'uso di fertilizzanti extra-aziendali è consigliato tenendo ben conto dell'obiettivo principale che rimane quello di migliorare le caratteristiche del terreno sotto l'aspetto fisico, chimico e microbiologico. Si possono somministrare a tale scopo diversi tipi di materiale organico di origine vegetale o animale.

Ad oggi esistono diverse centinaia di formulazioni commerciali ammesse in agricoltura biologica ma in generale è possibile raggruppare l'insieme di essi in quattro categorie:

1. Fertilizzanti a base di deiezioni animali: letame e liquami. Hanno in genere un basso contenuto in azoto (massimo 2,5 – 3%) e

solo in alcuni casi un buon contenuto in fosforo (pollina = 3,0 – 3,5% P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) e di potassio. Il rilascio dell'azoto è relativamente veloce. Si consigliano i prodotti ottenuti da compostaggio perché più stabili. Di solito sono venduti in pellet più facili da distribuire anche se necessitano di essere interrati e di più lenta degradazione. Hanno un costo medio basso.

2. Fertilizzanti a base di sottoprodotti della macellazione: farina di sangue; pesce; carne; di cuoio; polvere di ossa; corna; zoccoli, pennone ecc. Sono derivati da epiteli animali e di solito hanno un elevato contenuto di azoto (anche superiore al 10%) e di fosforo. Gli elementi nutritivi sono resi velocemente disponibili da alcuni concimi come ad esempio quelli a base di farina di sangue o di pesce (concimi ad elevata velocità di mineralizzazione) mentre altri, come ad esempio concimi a base di cornunghia o pennone, rendono disponibili gli elementi nutritivi molto lentamente (concimi a velocità di mineralizzazione molto lenta). Il loro costo è molto elevato e l'arricchimento di humus del suolo è praticamente inesistente.
3. Fertilizzanti a base di sottoprodotti dell'industria: Borlande (cioè sottoprodotti liquidi della lavorazione della barbabietola da zucchero e delle distillerie); farina di pannelli di ricino; lino; girasole. Questi prodotti hanno elevati contenuti in azoto prontamente disponibile e di potassio, e possono essere acquistati in forma fluida o in polvere.
4. Fertilizzanti minerali: Sali di potassio, rocce fosforiche; carbonato di calcio. Sono rocce naturali ricche in special modo di fosforo e potassio. La matrice commerciale prevede di solito una miscela di fosforiti e potassio inorganici con matrici organiche che rende molto efficaci i fertilizzanti ma anche molto costosi.

## Potatura

La potatura secca viene eseguita durante il periodo di riposo vegetativo, mentre quella verde è effettuata durante la stagione vegetativa. Quest'ultima è molto importante per conservare un buon equilibrio tra fase vegetativa e produttiva della pianta e per ridurre i rischi di attacchi di funghi e insetti. Nella viticoltura biologica, gli interventi al verde, quali la cimatura dei germogli, l'eliminazione delle foglie basali, delle femminelle e dei germogli sterili o mal posizionati, riducendo la fogliosità ed aumentando la penetrazione della luce e dell'aria sono importanti per migliorare la sanità delle foglie e dei grappoli e la qualità dell'uva.

Per le varietà che producono molto a scapito della qualità può essere utile eseguire il diradamento dei grappoli subito prima dell'invaiaatura, intervento che riduce la quantità a favore della qualità dell'uva e quindi del vino.

## Irrigazione

È opportuno intervenire solo quando si verificano condizioni climatiche critiche per il buon esito della coltura. I momenti in cui la vite risulta maggiormente sensibile agli stress idrici corrispondono alla fase di accrescimento degli acini per moltiplicazione cellulare (fine giugno) e l'inizio della fase di accrescimento per distensione cellulare (luglio-agosto).

I volumi irrigui da somministrare dovranno essere determinati sulla base dei consumi d'acqua (traspirazione + evaporazione) della coltura che, per esempio, nell'ambiente pugliese possono raggiungere anche valori di 50 m<sup>3</sup> di acqua/giorno/ha.

Per la distribuzione dell'acqua è opportuno utilizzare sistemi irrigui di tipo localizzato e acqua con salinità (conducibilità elettrica)

< di 0,75 millimhos/cm e S.A.R. < 6. Si consigliabile non irrigare in corrispondenza dell'inizio dell'invasatura dell'uva.

## **Controllo dei parassiti**

La difesa biologica è un sistema di controllo degli organismi dannosi che utilizza tutti i fattori e le tecniche disponibili per mantenere le loro popolazioni al di sotto di densità che comporta danno economico, nel rispetto dell'ecologia e degli aspetti tossicologici connessi al processo produttivo. Si tratta dunque di un sistema di controllo che prevede prima interventi di tipo agronomico, fisico, meccanico e/o biologico e solo se questi non risultano in grado di garantire un accettabile contenimento dei parassiti si utilizzano i mezzi tecnici consentiti.

In agricoltura biologica è essenziale creare le condizioni per limitare al massimo la presenza di organismi dannosi. Gli organismi ritenuti dannosi al vigneto sono molti, ma in realtà solo alcuni mettono in pericolo la redditività della coltura. Il viticoltore biologico deve conoscere di quest'ultimi il potenziale di dannosità nell'areale in cui insiste la sua azienda; solo con tale conoscenza di base può intraprendere al meglio le opportune scelte colturali e finalizzarle anche alla riduzione della dannosità dei principali organismi nocivi.

In allegato vengono fornite schede sui principali fitofagi e patogeni della vite con le indicazioni sul loro controllo.

## **Controllo e taratura delle macchine irroratrici**

Il successo dei trattamenti fitosanitari è il prodotto di vari fattori interdipendenti, in particolare l'utilizzo di molecole e formulati evoluti che oltre all'efficacia associano requisiti che riducono quanto più possibile l'impatto ambientale; l'adozione di innovazioni

meccaniche che garantiscano elevata precisione nella collocazione della miscela sul bersaglio cercando di evitare eccessivi o anomali rilasci di fitofarmaci nell'ambiente; il ricorso a corrette strategie di lotta; il controllo periodico delle macchine irroratrici e la taratura delle stesse. Questi ultimi elementi risultano essere quelli più spesso disattesi nonostante l'irroratrice svolga un ruolo fondamentale nel garantire la corretta applicazione della miscela sul bersaglio. Infatti, le attrezzature attualmente operanti presentano sempre una percentuale di soluzione che si disperde a terra senza raggiungere la chioma o stabilizzarsi sulla vegetazione. Questo problema è ancora più sentito nella coltivazione biologica dove i prodotti autorizzati hanno unicamente un'azione per contatto e quindi richiedono applicazioni con elevati gradi di copertura. Pertanto, l'efficienza distributiva è un requisito irrinunciabile e può essere garantita solo operando con macchine irroratrici correttamente controllate ed adeguatamente tarate.

### **Raccolta del prodotto**

Le uve devono essere condizionate in maniera tale da non compromettere la qualità durante le fasi di raccolta. L'ammottamento dei grappoli durante la vendemmia, soprattutto se in presenza di temperature elevate, e la presenza di grappoli alterati (da avversità sia biotiche sia abiotiche) possono influire negativamente sulla qualità del prodotto finale.

È consigliabile effettuare la raccolta a mano, eseguendo anche la cernita dei grappoli, in maniera da poter trattare separatamente le uve che presentano un diverso stato sanitario; ciò permette di evitare che la presenza di alcuni grappoli alterati danneggi il mosto ottenibile con le uve sane. A riguardo si può anche decidere di non raccogliere i grappoli che presentano significative alterazioni.

La vendemmia può essere eseguita meccanicamente a condizione che venga effettuata con estrema attenzione, riducendo al minimo gli effetti cinetici violenti degli organi battitori e la formazione di masse di acini in strati elevati, che hanno effetti negativi sull'integrità del frutto.

Le operazioni di raccolta, sia manuali sia meccaniche, devono essere effettuate in maniera da evitare la presenza nell'uva di significative quantità di foglie o di altri parti vegetali che potrebbero cedere sostanze indesiderate al mosto.

Nel mettere l'uva raccolta nei contenitori bisogna evitare pigiature aventi lo scopo di ridurre i tempi e i volumi di trasporto, poiché ciò determinerebbe l'effetto indesiderato di avviare fermentazioni incontrollate.

Il trasporto delle uve dalla vigna alla cantina deve essere fatto in maniera da non causare rotture dei grappoli e degli acini. Allo scopo bisogna evitare di formare strati di uva di elevata altezza nei contenitori di trasporto (ideali cassette di circa 30 kg di capacità). E' sempre opportuno effettuare la raccolta nelle ore più fresche del giorno.

Il trasporto deve essere effettuato rapidamente, evitando di lasciare le uve raccolte per tempi relativamente lunghi (qualche ora) in campo, e una volta che l'uva è arrivata in cantina deve essere subito sottoposta alle operazioni di processo.

Stampa: Ideaprint - Bari, Italy - Settembre 2009  
tel. 080 5424587 e-mail: [ideaprint@virgilio.it](mailto:ideaprint@virgilio.it)



## I

(Atti adottati a norma dei trattati CE/Euratom la cui pubblicazione è obbligatoria)

## REч OLAMENTI

## REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO

del 28 giugno 2007

relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 17,

visto il proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo <sup>(6)</sup>,

considerando quanto segue:

- (6) La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione conforme alle preferenze di milioni di consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. Il metodo di produzione biologico esplica pertanto una duplice funzione sociale, provvedendo da un lato a un mercato specifico che risponde alle domande di prodotti biologici dei consumatori e, dall'altro, fornendo beni pubblici che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale.
- (2) Il contributo del settore dell'agricoltura biologica è in aumento nella maggior parte degli Stati membri. La domanda dei consumatori è cresciuta notevolmente negli ultimi anni. Le recenti riforme della politica agricola comune, con l'accento da esse posto sull'orientamento al mercato e sull'offerta di prodotti di qualità conformi alle esigenze dei consumatori, saranno probabilmente un'ulteriore stimolo per il mercato dei prodotti biologici. In questo contesto, la normativa sulla produzione biologica assume una funzione sempre più rilevante nell'ambito della politica agricola ed è strettamente correlata all'evoluzione del mercato agricoli.
- (r) Il quadro normativo comunitario che disciplina il settore della produzione biologica dovrebbe porsi come obiettivo

quello di garantire la concorrenza leale e l'effice funzionamento del mercato interno dei prodotti biologici, nonché di tutelare e giustificare la fiducia del consumatore nei prodotti etichettati come biologici. Dovrebbe inoltre proporsi di creare le condizioni propizie allo sviluppo del settore, in linea con l'evoluzione della produzione e del mercato.

- (4) La comunicazione della Commissione al Consiglio e al Parlamento europeo su un Piano d'azione europeo per l'agricoltura biologica e gli alimenti biologici propone di migliorare e rafforzare le norme comunitarie applicabili all'agricoltura biologica e le disposizioni in materia di importazioni e di controlli. Nelle conclusioni del 6 ottobre 2004, il Consiglio ha invitato la Commissione a rivedere il quadro normativo comunitario in materia, nell'intento di semplificarlo, curarne la coerenza d'insieme e, in particolare, stabilire principi che favoriscano l'armonizzazione delle norme e, ove possibile, ridurre il livello di dettaglio.
- (e) È pertanto opportuno specificare maggiormente gli obiettivi, i principi e le norme applicabili alla produzione biologica, in modo da favorire la trasparenza, la fiducia del consumatore e una percezione armonizzata del concetto di produzione biologica.
- (6) A tale fine, il regolamento (CEE) n. 2092/96 del Consiglio, del 24 giugno 1996, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari <sup>(2)</sup> dovrebbe essere abrogato e sostituito da un nuovo regolamento.
- (7) Occorre stabilire un quadro normativo comunitario generale per la produzione biologica, applicabile alla produzione vegetale, animale e di acquacoltura comprendente norme relative alla raccolta di vegetali selvatici e di alghe marine selvatiche, norme sulla conversione e norme sulla produzione di alimenti, vino compreso, e mangimi

<sup>(6)</sup> Parere del 22 maggio 2007 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale).

<sup>(2)</sup> Ч U L 69и del 22.7.6996, pag. 6. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 194/2007 della Commissione (Ч U L 9и del 6г.4.2007, pag. 1).

- tršformšti e di lievito biologico. Lš Commissione dovrebbe šutorizzšre l'uso di prodotti e sostšnze e decidere i metodi dš utilizzšre nell'šgricolturaš biologičš e nellš tršsformšzione di šlimenti biologici.
- (u) Occorre fšvorire l'ulteriore sviluppo dellš produzione biologičš, in pšrticolšre promuovendo l'impiego di nuove tecniche e sostšnze piš šdštte šllš produzione biologičš.
- (9) ч li orgšnismi geneticšmente modificšti (Oч M) e i prodotti derivšti od ottenuti dš Oч M sono incompatšibili con il concetto di produzione biologičš e con lš percezione che i consumštori hšnno dei prodotti biologici. Essi non dovrebbero quindi essere utilizzšti nell'šgricolturaš biologičš o nellš tršsformšzione di prodotti biologici.
- (60) L'obiettivo perseguito è quello di limitšre per qušnto possibile lš presenzš di Oч M nei prodotti biologici. Le soglie di etichettšturš esistenti ršppresentšno mšssimšli legšti esclusivšmente šllš presenzš šccidentšle e tecnicšmente inevitšbile di Oч M.
- (66) L'šgricolturaš biologičš dovrebbe fšre šffidšmento prevšlentemente sulle risorse rinnovšbili nell'šmbito di sistemi šgricoli orgšnizzšti š livello locšle. Al fine di limitšre šl minimo l'uso di risorse non rinnovšbili, i rifiuti e i sottoprodotti di origine šnimšle e vegetšle dovrebbero essere riciclšti per restituire gli elementi nutritivi šllš terrš.
- (62) Lš produzione biologičš vegetšle dovrebbe contribuire š mšntenere e š potenzišre lš fertilitš del suolo nonchš š prevenirne l'erosione. Le pišnte dovrebbero essere nutrite preferibilmente štršverso l'ecosistemš del suolo šnzichš medišnte l'športo di fertilizzšnti solubili.
- (6r) ч li elementi essenzišli del sistemš di gestione dellš produzione biologičš vegetšle sono lš gestione dellš fertilitš del suolo, lš sceltš delle specie e delle všrietš, lš rotšzione pluriennšle delle colture, il riciclaggio delle mšterie orgšniche e le tecniche colturšli. Si dovrebbe ricorrere šll'šggiuntš di concimi, šmmendšnti e prodotti fitosšnitšri soltšnto se tšli prodotti sono compatšibili con gli obiettivi e i principi dell'šgricolturaš biologičš.
- (64) Lš produzione šnimšle è unš componente essenzišle dell'orgšnizzšzione dellš produzione šgricolš nelle šziende biologiche, in qušnto fornisce lš mšteriš orgšnicš e gli elementi nutritivi necessšri šlle colture e quindi contribuisce šl miglioršmento del suolo e šllo sviluppo di un'šgricolturaš sostenibile.
- (6e) Al fine di evitšre l'inquinšmento dell'šmbiente, in pšrticolšre delle risorse nšturšli come il suolo e l'šcquš, lš produzione šnimšle biologičš dovrebbe prevedere, in lineš di principio, uno stretto legšme trš tšle produzione e lš terrš, idonei sistemi di rotšzione pluriennšle e l'šlimentšzione degli šnimšli con prodotti vegetšli provenienti dšll'šgricolturaš biologičš coltivšti nell'šziendš stessš o in šziende biologiche vicine.
- (66) Poichš l'šllevšmento biologico è un'šttivitš legštš šllš terrš, è opportuno che gli šnimšli šbbišno šccesso, ogniqualvoltš siš possibile, š spšzi šll'šriš špertš o š pšscoli.
- (67) L'šllevšmento biologico dovrebbe rispettšre criteri rigorosi in mšteriš di benessere degli šnimšli e soddisfšre le specifiche esigenze comportšmentšli degli šnimšli secondo lš specie, e lš gestione dellš šslute degli šnimšli dovrebbe bšššrsi sullš prevenzione delle mšlšttie. A questo proposito, si dovrebbe prestšre pšrticolšre šttenzione šlle condizioni di stšbulšzione, šlle prštiche zootecniche e šllš densitš degli šnimšli. Inoltre lš sceltš delle ršzze dovrebbe tenere conto dellš loro cšpšcitš di šdšttšmento šlle condizioni locšli. Le norme di šttužzione relštive šllš produzione šnimšle e di šcqušculturš dovrebbero gšršntire qušnto meno l'oservšnzš delle disposizioni dellš Convenzione europeš sullš protezione degli šnimšli negli šllevšmenti e delle successive ršccomšndžzioni del suo comitšto permšnente.
- (6u) Lš produzione šnimšle biologičš dovrebbe tendere š completšre i cicli produttivi delle diverse specie šnimšli con šnimšli šllevšti secondo il metodo biologico. Tšle sistemš dovrebbe fšvorire pertšnto l'šmplišmento dellš bšncš di geni di šnimšli biologici, miglioršre l'šutosufficienzš, šssicuršndo cosš lo sviluppo del settore.
- (69) I prodotti biologici tršsformšti dovrebbero essere ottenuti medišnte procedimenti štti š gšršntire lš persistenzš dell'integritš biologičš e delle qušlitš essenzišli del prodotto in tutte le fšsi dellš cštenš di produzione.
- (20) ч li šlimenti tršsformšti dovrebbero essere etichettšti come biologici solo qušndo tutti o qušsi tutti gli ingredienti di origine šgricolš sono biologici. Si dovrebbero tuttšviš prevedere disposizioni specišli di etichettšturš per gli šlimenti tršsformšti comprendenti ingredienti di origine šgricolš che non si possono ottenere con metodi biologici, come nel cšso dei prodotti dellš cšccis e dellš pescč. Inoltre, ši fini dell'informšzione dei consumštori, dellš tršspšrenzš del mercšto e per stimolšre l'uso di ingredienti biologici, si dovrebbe šnche consentire, š determinšte condizioni, di inserire nell'elenco degli ingredienti riferimenti šllš produzione biologičš.
- (26) È opportuno prevedere un'špplicšzione flessibile delle norme di produzione, che consentš di šdšttšre le norme e i requisiti dellš produzione biologičš šlle condizioni climštiche o geogršfiche locšli, šlle pšrticolšri prštiche zootecniche e ši všri stšdi di sviluppo. Ciš dovrebbe consentire l'špplicšzione di norme eccezionšli, mš solo nei limiti di precise condizioni specificšte nellš normštivš comunitšriš.
- (22) È importšnte preservšre lš fiduciš del consumštore nei prodotti biologici. Le eccezioni ši requisiti dellš produzione biologičš dovrebbero essere pertšnto strettšmente limitšte ši cšsi in cui siš ritenutš giustificčtš l'špplicšzione di norme meno restrittive.

- (2r) A tutelš del consumštore e š gšršnzis dellš concorrenzš lešle, i termini utilizzžsti per indicšre i prodotti biologici dovrebbero essere protetti contro lš loro utilizzšzione su prodotti non biologici nell'interš Comunitš e indipendentemente dšllš linguš impiegžš. Dettš protezione dovrebbe všlere ņnche per i derivšti e le šbbrevižzioni di uso corrente di tšli termini, utilizzžsti singolšrmente o in šbbinšmento.
- (24) Per dšre chišrezzaš ši consumštori in tutto il mercšto comunitšrio, occorre rendere obbligštorio il logo UE per tutti i prodotti šlimentšri biologici in imbšllšggio preconfezionšto ottenuti nellš Comunitš. Si dovrebbe šltresì poter utilizzšre il logo UE su bšse volontšriš nel cšso di prodotti biologici non preconfezionšti ottenuti nellš Comunitš o per i prodotti biologici importšti dš pšesi terzi.
- (2e) Si ritiene tuttšviš opportuno limitšre l'utilizzšzione del logo UE ši prodotti che contengono unicšmente, o qušsi unicšmente, ingredienti biologici, in modo dš non tršrre in ingšnno i consumštori sullš nšturš biologicš dell'intero prodotto. Pertšnto non se ne dovrebbe consentire l'utilizzšzione nell'etichettšturš di prodotti in conversione o di šlimenti tršsformšti in cui meno del 9e % degli ingredienti di origine šgricolš sišno biologici.
- (26) Il logo UE non dovrebbe in šlcun cšso impedire l'utilizzšzione simultšneš di loghi nšzionšli o privšti.
- (27) Inoltre, per evitšre prštiche ingšnnevoli e qušlisišsi confusione trš i consumštori circš l'origine comunitšriš o meno del prodotto, ogniqušlvoltš siš utilizzšto il logo UE i consumštori dovrebbero essere informšti del luogo in cui sono stšte coltivšte le mšterie prime šgricole di cui il prodotto è composto.
- (2u) Lš normštivš comunitšriš dovrebbe promuovere un concetto šrmonizzšto di produzione biologicš. Le šutoritš competenti, le šutoritš di controllo e gli orgšnismi di controllo dovrebbero šstenersi dš qušlisišsi condottš che potrebbe crešre ostšcoli šllš liberš circolšzione dei prodotti conformi certificšti dš un'šutoritš o dš un orgšnismo situšti in un šltro Stšto membro. In pšrticolšre non dovrebbero imporre controlli o oneri finšnzisri šggiuntivi.
- (29) A fini di coerenzaš con lš normštivš comunitšriš vigente in šltri settori, nel cšso dellš produzione šnimšle e vegetšle si dovrebbe consentire šgli Stšti membri di špplicšre, nei rispettivi territori, norme di produzione nšzionšli piš rigorose delle norme comunitšrie relštive šllš produzione biologicš, purché le norme nšzionšli in questione si špplichino ņnche šllš produzione non biologicš e sišno šltrimenti conformi šl diritto comunitšrio.
- (r 0) È vietšto l'uso di Oч M nellš produzione biologicš. A fini di chišrezzaš e di coerenzaš, occorre precludere lš possibilitš di etichettšre come biologico un prodotto che deve essere etichettšto come contenente Oч M, costituito dš Oч M o derivšto dš Oч M.
- (r 6) Per gšršntire che i prodotti biologici sišno ottenuti in conformitš dei requisiti stšbili dšl qušdro normštivo comunitšrio relštivo šllš produzione biologicš, le šttività svolte dšgli operštori in tutte le fšsi dellš produzione, prepšršzione e distribuzione dei prodotti biologici dovrebbero essere soggette šd un sistemš di controllo istituito e gestito in conformitš delle disposizioni del regolšmento (CE) n. ии2/2004 del Pšrlšmento europeo e del Consiglio, del 29 šprile 2004, relštivo ši controlli ufficiašli intesi š verificšre lš conformitš šllš normštivš in mšteriš di mšngimi e di šlimenti e šlle norme sullš šslute e sul benessere degli šnimšli <sup>(6)</sup>.
- (r 2) In certi cšsi puš sembršre sproporzionšto imporre i requisiti di notificš e di controllo š determinšte cšategorie di detšglišnti, šd esempio quelli che vendono prodotti direttšmente šl consumštore o šll'utilizzštore finšle. È pertšnto opportuno che gli Stšti membri šbbišno fšcoltš di esentšre questi operštori dš tšli requisiti. Per evitšre frodi è tuttšviš necessšrio escludere dšll'esenzione gli operštori che producono, prepšršno o immšgšzzinšno prodotti, šslvo che siš in connessione con il punto venditš, o che importšno prodotti biologici o hšnno subšppšlštšto tšli šttività š terzi.
- (r r) I prodotti biologici importšti nellš Comunitš europeš dovrebbero poter essere immessi sul mercšto comunitšrio come biologici se sono stšti prodotti secondo norme di produzione e sottoposti šd un regime di controllo conformi o equivšlenti š quelli stšbili dšllš legisłzione comunitšriš. Inoltre, i prodotti importšti nell'šmbito di un regime equivšlente dovrebbero essere muniti di un certificšto rilšscišto dšll'šutoritš competente o dšll'šutoritš o orgšnismo di controllo riconosciuti del pšese terzo interessšto.
- (r 4) Lš všlutšzione dell'equivšlenzš per i prodotti importšti dovrebbe tener conto delle norme internšzionšli del Codex šlimentšrius.
- (r e) È ritenuto opportuno mšntenere l'elenco dei pšesi terzi riconosciuti dšllš Commissione come šventi norme di produzione e regimi di controllo equivšlenti š quelli stšbili dšllš legisłzione comunitšriš. Per i pšesi terzi che non figuršno in tšle elenco, lš Commissione dovrebbe compilšre un elenco delle šutoritš di controllo e degli orgšnismi di controllo riconosciuti competenti šd espletšre le funzioni di controllo e di certificšzione nei pšesi terzi interessšti.
- (r 6) Occorre ršccogliere informšzioni stštistiche che permetšno di ricšvšre dšti šttendibili necessšri per l'šttužzione ed il monitoršggio del presente regolšmento, e qušli strumenti per i produttori, gli operštori di mercšto ed i responsšbili politici. Le informšzioni stštistiche necessšrie dovrebbero essere definite nel contesto del progršmmš stštistico comunitšrio.

<sup>(6)</sup> ч U L 66e del r 0.4.2004, pšg. 61 rettificš nellš ч U L 696 del 2u.e.2004, pšg. 6.

(r 7) Il presente regolšmento dovrebbe špplicšrsi š decorrere dš unš dšttš fissštš in modo dš lšscišre šllš Commissione il tempo sufficiente per šdottšre le misure necessšrie per lš suš šttušzione.

c) mšngimil

(r 11) Le misure necessšrie per l'šttušzione del presente regolšmento dovrebbero essere šdottšte conformemente šllš decisione 6999/461/CE del Consiglio, del 21 giugno 6999, recšnte modšlità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite šllš Commissione <sup>(6)</sup>.

d) mšterišle di propšgšzione vegetštivš e sementi per lš coltivšzione.

Non si consideršno i prodotti dellš cšccš e dellš pescš di šnimšli selvštici come fšcenti pšrte dellš produzione biologicš.

(r 9) L'evoluzione dinšmicš del settore biologico, šlcune questioni šltšmente sensibili connesse con il metodo di produzione biologico e lš necessitš di šssicuršre il corretto funzionšmento del mercšto interno e del sistemš di controllo rendono opportuno prevedere unš futurš revisione delle norme comunitšrie relštive šll'šgricoltura biologicš, tenendo conto dell'esperienzš šcquisitš štršverso l'špplicšzione di dette norme.

Il presente regolšmento si špplicš šnche ši lieviti utilizzštš come šlimenti o come mšngimi.

(40) In šttess dell'šdozione di norme comunitšrie di produzione dettšglište per tšlune specie šnimšli, pišnte šcquštiche e microšlghe, gli Stšti membri dovrebbero švere lš fšcoltš di prevedere l'špplicšzione di norme nšzionšli o, in mšncšnžš di queste, norme privšte dš essi šccttšte o riconosciute,

r. Il presente regolšmento si špplicš š qušlšsišsi operštore che esercitš šttività in qušlunque fšse dellš produzione, prepšršzione e distribuzione relštive ši prodotti di cui šl pšršgršfo 2.

Tuttšviš le operšzioni di ristoršzione collettivš non sono soggette šl presente regolšmento. 4 li Stšti membri possono špplicšre norme nšzionšli o, in mšncšnžš di queste, norme privšte, sull'etichettšturš e il controllo dei prodotti provenienti dš operšzioni di ristoršzione collettivš nellš misurš in cui tšli norme sono conformi šllš normštivš comunitšriš.

HA ADOTTATO IL PRESENTE RE4 OLAMENTO:

4. Il presente regolšmento si špplicš, fštte sšlve le šltre disposizioni comunitšrie o nšzionšli, in conformitš del diritto comunitšrio rigušrdšnte i prodotti specificštš nel presente šrticolo, qušli le disposizioni che disciplinšno lš produzione, lš prepšršzione, lš commercšlizzšzione, l'etichettšturš e il controllo, compresš lš normštivš in mšteriš di prodotti šlimentšri e di šlimentšzione degli šnimšli.

## TITOLO I

### OGGETTO, CAMPO DI APPLICAZIONE E DEFINIZIONI

#### Articolo 1

##### Oggetto e campo di applicazione

6. Il presente regolšmento fornisce lš bšsse per lo sviluppo sostenibile dellš produzione biologicš e, nel contempo, šssicurš l'efficšce funzionšmento del mercšto interno, gšršntisce unš concorrenzš lešle, šssicurš lš fiduciš dei consumštori e ne tutelš gli interessi.

Esso stšbilisce obiettivi e principi comuni per ršfforzšre le norme definite nel qušdro del presente regolšmento concernenti:

- š) tutte le fšsi dellš produzione, prepšršzione e distribuzione dei prodotti biologici nonchš il loro controllon
- b) l'uso di indicšzioni riferite šllš produzione biologicš nell'etichettšturš e nellš pubblicitš.

2. Il presente regolšmento si špplicš ši seguenti prodotti, provenienti dšll'šgricoltura, inclusš l'šcqušcolturš, qušlorš sišno immessi sul mercšto o sišno destinštš šd essere immessi sul mercšto:

- š) prodotti šgricoli vivi o non tršsformštš
- b) prodotti šgricoli tršsformštš destinštš šd essere utilizzštš come šlimentš

<sup>(6)</sup> 4 U L 614 del 67.7.6999, pšg. 2r. Decisione modificštš dšllš decisione 2006/e62/CE (4 U L 200 del 22.7.2006, pšg. 66).

#### Articolo 2

##### Definizioni

Ai fini del presente regolšmento si intende per:

- š) «produzione biologicš»: l'impiego dei metodi di produzione in conformitš delle norme stšbilite nel presente regolšmento, in tutte le fšsi dellš produzione, prepšršzione e distribuzione
- b) «fšsi dellš produzione, prepšršzione e distribuzione»: qušlšsišsi fšse š pšrtire dšllš produzione primšriš di un prodotto biologico fino šl mšgšzzinšggio, šllš tršsformšzione, šl tršsporto, šllš venditš o forniturš šl consumštore finšle inclusi, e se pertinente l'etichettšturš, lš pubblicitš, le šttività di importšzione, esportšzione e subšppšlton
- c) «biologicš»: ottenuto medišnte lš produzione biologicš o šd essš collegšton
- d) «operštore»: lš personš fisicš o giuridicš responsšbile del rispetto delle disposizioni del presente regolšmento nell'šmbito dell'impresš biologicš sotto il suo controllon
- e) «produzione vegetšle»: lš produzione di prodotti šgricoli vegetšli inclusš lš ršccoltš di pišnte selvštiche š fini commercšlin

- f) «produzione šnimšle»: lš produzione di šnimšli terrestri domestici o šddomesticšti (compresi gli insetti)л
- g) «šcqušcolturš»: lš definizione che figurš nel regolšmento (CE) n. 669и/2006 del Consiglio, del 27 luglio 2006, relštivo šl Fondo europeo per lš pescš<sup>(6)</sup>л
- h) «conversione»: lš tršnsizione dšll'šgricolturaš non biologičš š quellš biologičš entro un determinšto periodo di tempo, duršnte il qušle sono stšte špplicšte le disposizioni relštive šllš produzione biologičšл
- i) «prepšršzione»: le operšzioni di conservšzione e/o di tršsformšzione di prodotti biologici, compressš lš mšcelšzione e il sezionšmento dei prodotti šnimšli, nonchš il confezionšmento, l'etichettšturš e/o le modifiche špportšte šll'etichettšturš rigušrdo šll'indicšzione del metodo di produzione biologicoл
- j) «šlimenti», «mšngimi» e «immissione sul mercšto»: si špplicšno le definizioni dšte nel regolšmento (CE) n. 67и/2002 del Pšrlšmento europeo e del Consiglio, del 2и gennšio 2002, che stšbilisce i principi e i requisiti generšli dellš legisłzione šlimentšre, istituisce l'Autorità europeš per lš sicurezzaš šlimentšre e fissš procedure nel cšmpo dellš sicurezzaš šlimentšre<sup>(2)</sup>л
- k) «etichettšturš»: i termini, le diciture, le indicšzioni, i mšrchi di fšbbricš, i nomi commercišli, le immšgini o i simboli rigušrdšnti imbšllšggi, documenti, švvisi, etichette, cšrtoncini, nšstri o fšscette e presenti su di essi, che šcompšgnšno o si riferiscono š un prodottoл
- l) «prodotto šlimentšre in imbšllšggio preconfezionšto»: lš definizione di cui šll'šrticolo 6, pšršgršfo r, letterš b), dellš direttivš 2000/6г/CE del Pšrlšmento europeo e del Consiglio, del 20 mšrzo 2000, relštivš šl ršvvicinšmento delle legisłzioni degli Stšti membri concernenti l'etichettšturš e lš presentšzione dei prodotti šlimentšri, nonchš lš relštivš pubblicitš<sup>(1)</sup>л
- m) «pubblicitš»: qušlisišsi presentšzione šl pubblico, con mezzi diversi dšll'etichettšturš, che intende o potrebbe influenzšre e determinšre štteggišmenti, convinzioni e comportšmenti štti š promuovere direttšmente o indirettšmente lš venditš di prodotti biologiciл
- n) «šutoritš competente»: l'šutoritš centršle di uno Stšto membro competente per l'orgšnizzšzione dei controlli ufficišli nel settore dellš produzione biologičš conformemente šlle disposizioni stšbilite ši sensi del presente regolšmento, o qušlisišsi šltrš šutoritš investitš di tšle
- o) «šutoritš di controllo»: orgšno dellš publicšš šministršzione di uno Stšto membro šl qušle l'šutoritš competente hš conferito, in toto o in pšrte, lš propriš competenzš per l'ispezione e lš certificšzione nel settore dellš produzione biologičš conformemente šlle disposizioni del presente regolšmento, o šnche, secondo i cšsi, l'šutoritš omologš di un pšese terzo o l'šutoritš omologš operšnte in un pšese terzoл
- p) «orgšnismo di controllo»: un ente terzo indipendente che effettuš ispezioni e certificšzioni nel settore dellš produzione biologičš conformemente šlle disposizioni del presente regolšmento o šnche, secondo i cšsi, l'orgšnismo omologo di un pšese terzo o l'orgšnismo omologo operšnte in un pšese terzoл
- q) «mšrchio di conformitš»: un mšrchio šttestšnte lš conformitš šd un determinšto insieme di norme o šd šltri documenti normštivliл
- r) «ingredienti»: lš definizione di cui šll'šrticolo 6, pšršgršfo 4, dellš direttivš 2000/6г/CEл
- s) «prodotti fitošnitšri»: i prodotti definiti dšllš direttivš 96/464/CEE del Consiglio, del 6e luglio 6996, relštivš šll'immissione in commercio dei prodotti fitošnitšri<sup>(4)</sup>л
- t) «orgšnismo geneticšmente modificčto (Oч M)»: un qušlisišsi orgšnismo cui si špplicš lš definizione dellš direttivš 2006/6и/CE del Pšrlšmento europeo e del Consiglio, del 62 mšrzo 2006, sull'emissione deliberštš nell'šmbiente di orgšnismi geneticšmente modificčti e che šbrogš lš direttivš 90/220/CEE del Consiglio<sup>(5)</sup>, e che non è ottenuto medišnte l'impiego delle tecniche di modificšzione geneticš di cui šll'šllegšto I.B di tšle direttivšл
- u) «derivšto dš Oч M»: derivšto interšmente o pšrzišlmente dš Oч M, mš non contenente Oч M o dš essi costituitoл
- v) «ottenuto dš Oч M»: derivšto medišnte l'uso di un Oч M come ultimo orgšnismo vivente nel processo di produzione, mš non contenente Oч M o dš essi costituito né ottenuto dš Oч Mл
- w) «šdditivi per mšngimi»: i prodotti definiti dšl regolšmento (CE) n. 6иг/200г del Pšrlšmento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 200г, sugli šdditivi destinšti šll'šlimentšzione šnimšle<sup>(6)</sup>л

<sup>(6)</sup> ч U L 22г del 6e.и.2006, pšg. 6.

<sup>(2)</sup> ч U L г 6 dell'6.2.2002, pšg. 6. Regolšmento modificčto dš ultimo dšl regolšmento (CE) n. e 7e/2006 (ч U L 600 dell'и.4.2006, pšg. г).

<sup>(1)</sup> ч U L 609 del 6.e.2000, pšg. 29. Direttivš modificčtš dš ultimo dšllš direttivš 2006/642/CE dellš Commissione (ч U L г 6и del 2г.6.2.2006, pšg. 660).

<sup>(4)</sup> ч U L 2г 0 del 69.и.6996, pšg. 6. Direttivš modificčtš dš ultimo dšllš direttivš 2007/г 6/CE dellš Commissione (ч U L 640 dell'6.6.2007, pšg. 44).

<sup>(5)</sup> ч U L 606 del 67.4.2006, pšg. 6. Regolšmento modificčto dš ultimo dšl regolšmento (CE) n. 6иг 0/200г (ч U L 26и del 6и.60.200г, pšg. 24).

<sup>(6)</sup> ч U L 26и del 6и.60.200г, pšg. 29. Regolšmento modificčto dšl regolšmento (CE) n. г и/200e dellš Commissione (ч U L e 9 del e.г.200e, pšg. и).

- x) «equivšlenteł (nellš descrizione di sistemi o misure differenti): štto š rešlizzšre gli stessi obiettivi e rispondente šgli stessi principi šppličšndo norme che šssicuršno lo stesso livello di gšršnziš di conformitšł
- y) «šusilišre di fšbbricšzioneł qušlisišsi sostšnznš non consumšš come ingrediente šlimentšre in qušnto tšle, utilizžšš intenzionšlmente nellš trššformšzione di mšterie prime, šlimenti e relštivi ingredienti per ršggiungere un determinato scopo tecnologico duršnte il tršttšmento o lš trššformšzione e il cui impiego puđ risultšre nellš presenzš non intenzionšle mš tecnicšmente inevitšbile di residui dellš sostšnznš o di suoi derivšti nel prodotto finšle, e purché i suddetti residui non presentino rischi sšnitišri e non šbbišno šlcun effetto tecnologico sul prodotto finitol
- z) «ršdišzioni ionizzšntił ršdišzioni come definite dšllš direttivš 96/29/Eurštom del Consiglio, del 6r mšggio 6996, che stšbilisce le norme fondšmentšli di sicurezzaš relštive šllš protezione sšnitišriš dellš popolšzione e dei lšvorštori contro i pericoli derivšnti dšlle ršdišzioni ionizzšnti <sup>(6)</sup>, e con le limitšzioni di cui šllš direttivš 6999/2/CE del Pšrlšmento europeo e del Consiglio, del 22 febršrio 6999, relštivš šl ršvvicinšmento delle legisłšzioni degli Stšti membri concernenti gli šlimenti e i loro ingredienti tršttšti con ršdišzioni ionizzšnti <sup>(2)</sup>ł
- šš) «operšzioni di ristoršzione collettivšł lš prepšršzione di prodotti biologici in ristoršnti, ospedšli, mense e šltre šziende šlimentšri šnšloghe nel punto di venditš o di consegnš šl consumštore finšle.

## TITOLO II

## OBIETTIVI E PRINCIPI DELLA PRODUZIONE BIOLOGICA

## Articolo 3

## Obiettivi

Lš produzione biologičš persegue i seguenti obiettivi generšli:

- š) stšbilire un sistemš di gestione sostenibile per lššgricolturš che:
- i) rispetti i sistemi e i cicli nšturšli e mšntengš e migliori lš sšlute dei suoli, delle šcque, delle pišnte e degli šnimšli e l'equilibrio trš di essił
- ii) contribuiscš š un šlto livello di diversità biologičšł
- iii) šssicuri un impiego responsšbile dell'energiš e delle risorse nšturšli come lšcquš, il suolo, lš mšteriš orgšnicš e lšrišł
- iv) rispetti criteri rigorosi in mšteriš di benessere degli šnimšli e soddisfi, in pšrticolšre, le specifiche esigenze comportmentšli degli šnimšli secondo lš speciel

- b) miršre š ottenere prodotti di šltš qušlitšł
- c) miršre š produrre un'šmpiš všrietà di šlimenti e šltri prodotti šgricoli che rispondšno šllš domšndš dei consumštori di prodotti ottenuti con procedimenti che non dšnneggino l'šmbiente, lš sšlute umšnš, lš sšlute dei vegetšli o lš sšlute e il benessere degli šnimšli.

## Articolo 4

## Principi generali

Lš produzione biologičš si bššš sui seguenti principi:

- š) lš progettšzione e lš gestione špproprište dei processi biologici fondšte su sistemi ecologici che impiegšno risorse nšturšli interne š i sistemi stessi con metodi che:
- i) utilizžšno orgšnismi viventi e metodi di produzione meccšnicł
- ii) pršticšno lš colturš di vegetšli e lš produzione šnimšle legšte šllš terrš o lšcqušcolturš che rispettšno il principio dello sfruttšmento sostenibile dellš pescšł
- iii) escludono l'uso di OчM e dei prodotti derivšti o ottenuti dš OчM šd eccezione dei medicinšli veterinšrił
- iv) si bšššno su všlutšzione del rischio e, se del cšso, si švvšlgono di misure di precšzione e di prevenzionel
- b) lš limitšzione dell'uso di fšttori di produzione esterni. Qušlorš fšttori di produzione esterni sišno necessšri ovvero non esistšno le prštiche e i metodi di gestione špproprišti di cui šllš letterš š), essi si limitšno š:
- i) fšttori di produzione provenienti dš produzione biologičšł
- ii) sostšnze nšturšli o derivšte dš sostšnze nšturšlił
- iii) concimi mineršli š bšššš solubilitšł
- c) lš rigorošš limitšzione dell'uso di fšttori di produzione ottenuti per sintesi chimičš š i cšsi eccezionšli in cui:
- i) non esistono le prštiche di gestione špproprištele
- ii) non sišno disponibili sul mercšto i fšttori di produzione esterni di cui šllš letterš b)ło
- iii) l'uso di fšttori di produzione esterni di cui šllš letterš b) contribuiscš š crešre un impštto šmbientšle inšccettšbileł

<sup>(6)</sup> ч U L 6e 9 del 29.6.6996, pšg. 6.

<sup>(2)</sup> ч U L 66 del 6r.r.6999, pšg. 66. Direttivš modificštš dšl regolšmento (CE) n. бии2/200r (ч U L 2и4 del r 6.60.200r, pšg. 6).

d) ove necesssrio l'šdšttšmento, nel qušdro del presente regolšmento, delle norme che disciplinšno lš produzione biologicš per tener conto delle condizioni sšnitšrie, delle diversità climštiche regionšli e delle condizioni locšli, dei všri stšdi di sviluppo e delle pšrticolšri prštiche zootecniche.

#### Articolo 5

##### Principi specifici applicabili all'agricoltura

Oltre che sui principi generšli di cui šll'šrticolo 4, l'šgricolturaš biologicš si bššš sui seguenti principi specifici:

- š) mšntenere e potenzišre lš vitš e lš fertilità nšturšle del suolo, lš stšbilità del suolo e lš suš biodiversità, prevenire e combšttere lš compštšzione e l'erosione del suolo, e nutrire le pišnte soprštutto štršverso l'ecosistemš del suolo
- b) ridurre šl minimo l'impiego di risorse non rinnovšbili e di fšttori di produzione di origine esternš
- c) riciclšre i rifiuti e i sottoprodotti di origine vegetšle e šnimšle come fšttori di produzione per le colture e l'šllevšment
- d) tener conto dell'equilibrio ecologico locšle o regionšle qušndo si operšno le scelte produttive
- e) tutelšre lš sšlute degli šnimšli stimolšndo le difese immunologiche nšturšli degli šnimšli, nonché lš selezione di ršzze e všrietà šdštte e prštiche zootecniche
- f) tutelšre lš sšlute delle pišnte medišnte misure profilštiche, qušli lš sceltš di specie špproprište e di všrietà resistenti š i pšršssiti e šlle mšłttie vegetšli, špproprište rotšzioni delle colture, metodi meccčnici e fisici e protezione dei nemici nšturšli dei pšršssiti
- g) prštichšre unš produzione šnimšle šdštšš šl sito e legštš šllš terrš
- h) mšntenere un elevštto livello di benessere degli šnimšli rispettšndo le esigenze specifiche delle specie
- i) utilizzšre per lš produzione šnimšle biologicš šnimšli šllevšti sin dšllš nšccitš in šziende biologiche
- j) scegliere le ršzze tenendo conto dellš cšpšcità di šdštšmento šlle condizioni locšli, dellš vitšlità e dellš resistenzš šlle mšłttie o š i problemi sšnitšri

k) somministršre šgli šnimšli mšngime biologico composto di ingredienti provenienti dšll'šgricolturaš biologicš e di sostšnze nšturšli di origine non šgricolš

l) ricorrere š prštiche zootecniche che ršfforzšno il sistemš immunitšrio e stimolšno le difese nšturšli contro le mšłttie, incluso in pšrticolšre l'esercizio fisico regolšre e l'šccesso š spšzi šll'šriš špertš e š i pšscoli se del cšson

m) non prštichšre l'šllevšmento di šnimšli poliploidi šrtificišlmente indotti

n) mšntenere per lš produzione dš šcqušculturš lš biodiversità degli ecosistemi šcquštici nšturšli, lš sšlute dell'šmbiente šcquštico nel tempo e lš qušlità degli ecosistemi šcquštici e terrestri circostšti

o) somministršre šgli orgšnismi šcquštici mšngime proveniente dšllo sfruttšmento sostenibile dellš pescč di cui šll'šrticolo 1 del regolšmento (CE) n. 2176/2002 del Consiglio, del 20 dicembre 2002, relštivo šllš conservšzione e šllo sfruttšmento sostenibile delle risorse dellš pescč nell'šmbito dellš politicš comune dellš pescč <sup>(6)</sup>, o mšngime biologico composto di ingredienti provenienti dšll'šgricolturaš biologicš e di sostšnze nšturšli di origine non šgricolš.

#### Articolo 6

##### Principi specifici applicabili alla trasformazione di alimenti biologici

Oltre che sui principi generšli di cui šll'šrticolo 4, lš produzione di šlimenti biologici trššformšti si bššš sui seguenti principi specifici:

- š) produrre šlimenti biologici composti di ingredienti provenienti dšll'šgricolturaš biologicš, trššne qušlorš un ingrediente non siš disponibile sul mercštto in formš biologicš
- b) limitšre l'uso di šdditivi, di ingredienti non biologici con funzioni principšlmente sensorišli e tecnologiche, nonché di micronutrienti e šusilišri di fšbbricšzione šlimentšri, in modo che sišno utilizzšti šl minimo e soltšnto nei cšsi di impellente necessitš tecnologicš o š fini nutrizionšli specifici
- c) non utilizzšre sostšnze e metodi di trššformšzione che possšno trššre in ingšnno qušnto šllš verš nšturš del prodotto
- d) trššformšre in mšnierš šccurštš gli šlimenti, preferibilmente švvšlendosi di metodi biologici, meccčnici e fisici.

<sup>(6)</sup> ч U L г и е del 16.12.2002, pšg. e 9.

Articolo 7

**Principi specifici applicabili alla trasformazione di mangimi biologici**

Oltre che sui principi generšli di cui šll'articolo 4, lš produzione di mšngimi biologici tršsformšti si bšš sui seguenti principi specifici:

- a) produrre mšngimi biologici composti di ingredienti provenienti dšll'šgricoltura biologičš, tršnne qušlorš un ingrediente non siš disponibile sul mercšto in formš biologičšl
- b) limitšre l'uso di šdditivi e šusilišri di fšbbricšzione per mšngimi šl minimo e soltšnto nei cšsi di impellente necessitš tecnologičš o zootecnichš š fini nutrizionšli specificil
- c) non utilizzšre sostšnze e metodi di tršsformšzione che possšno tršrre in ingšnno qušnto šllš verš nšturš del prodottol
- d) tršsformšre in mšnierš šccurštš i mšngimi, preferibilmente švvšlendosi di metodi biologici, meccšnici e fisici.

TITOLO III

**NORME DI PRODUZIONE**

CAPO 1

**Norme generali di produzione**

Articolo 8

**Requisiti generali**

č li operštori soddisfnno le norme di produzione stšbilibite nel presente titolo e quelle previste nelle norme di šttušzione di cui šll'articolo 7 II, letterš š).

Articolo 9

**Divieto di uso di OGM**

6. č li Oč M e i prodotti derivšti o ottenuti dš Oč M non všnno usšti come šlimenti, mšngimi, šusilišri di fšbbricšzione, prodotti fitoššnitišri, concimi, šmmendšnti, sementi, mšterišle di moltiplicšzione vegetštivš, microrgšnismi e šnimšli in produzione biologičš.

2. Ai fini del divieto di cui šl pšršgršfo 6 rigušrdšnte gli Oč M o prodotti derivšti dš Oč M per šlimenti e mšngimi, gli operštori possono fšre šffidšmento sull'etichettš o qušlišišli šltro documento che šccompšgnš un prodotto e che siš šppesto o fornito ši i sensi dellš direttivš 2006/6II/CE, del regolšmento (CE) n. 6II29/2007 del Pšrlšmento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2007, relštivo šgli šlimenti e ši mšngimi geneticšmente modificšti<sup>(6)</sup>, o del regolšmento (CE) n. 6II 0/2007.

Se gli šlimenti o i mšngimi šcquistšti non sono etichettšti né šccompšgnšti dš un documento, ši i sensi dei suddetti regolšmenti, gli operštori possono presupporre che nellš produzione degli stessi non si è fštto uso di Oč M o di prodotti derivšti dš Oč M, š meno che non disponšno di šltre informšzioni secondo le qušli l'etichettšturš dei prodotti in questione non è in conformitš con i suddetti regolšmenti.

7. Ai fini del divieto di cui šl pšršgršfo 6 rigušrdšnte i prodotti diversi dš šlimenti o mšngimi o prodotti ottenuti dš Oč M, gli operštori che usšno tšli prodotti non biologici šcquistšti dš terzi chiedono šl venditore di confermšre che gli stessi non sono derivšti o ottenuti dš Oč M.

4. Lš Commissione decide sulle misure di šttušzione del divieto di uso di Oč M e di prodotti derivšti od ottenuti dš Oč M secondo lš procedurš di cui šll'articolo 7, pšršgršfo 2.

Articolo 10

**Divieto di utilizzare radiazioni ionizzanti**

È vietšto l'uso di ršdišzioni ionizzšnti per il tršttšmento di šlimenti o mšngimi biologici, o di mšterie prime utilizzšte in šlimenti o mšngimi biologici.

CAPO 2

**Produzione agricola**

Articolo 11

**Norme generali di produzione agricola**

L'interš šziendš šgricolš è gestitš in conformitš dei requisiti špplicšbili šllš produzione biologičš.

Tuttšviš, š specifiche condizioni stšbilibite secondo lš procedurš di cui šll'articolo 7, pšršgršfo 2, un'šziendš può essere suddivisš in unitš ben distinte o siti di produzione di šcqušcolturš non tutti in regime di produzione biologičš. Per qušnto rigušrdš gli šnimšli, ciò si špplicš š specie distinte. Per qušnto rigušrdš l'šcqušcolturš, si può špplicšre šlle stesse specie purché ci siš un'šdeguštš sepršršzione trš i siti di produzione. Per qušnto rigušrdš le pišnte, ciò si špplicš š všrietš distinte fšcilmente distinguibili.

Qušlorš, secondo il disposto del secondo commš, non tutte le unitš di un'šziendš sišno dedite šllš produzione biologičš, l'operštore mšntiene lš terrš, gli šnimšli e i prodotti utilizzšti per le unitš biologiche od ottenuti dš tšli unitš sepršršti dš quelli utilizzšti per le unitš non biologiche od ottenuti dš tšli unitš e lš sepršršzione è debitšmente documentštš.

<sup>(6)</sup> č U L 26II del 6II.60.2007, pšg. 6. Regolšmento modificšto dšll' regolšmento (CE) n. 69II6/2006 dellš Commissione (č U L 7 6II del 27.62.2006, pšg. 99).

## Articolo 12

### Norme di produzione vegetale

6. Oltre šlle norme generšli di produzione šgricolš di cui šll'šrticolo 66, le seguenti norme si špplicšno šllš produzione biologicš vegetšle:

- a) lš produzione biologicš vegetšle impiegš tecniche di lšvoršzione del terreno e prštiche colturšli štte š sšlvšgušrdšre o šd šumentšre il contenuto di mšteriš orgšnicš del suolo, šd šccrescere lš stšbilità del suolo e lš suš biodiversità, nonché š prevenire lš compštšzione e l'erosione del suolon
- b) lš fertilità e l'šttività biologicš del suolo sono mšntenute e potenzište medišnte lš rotšzione pluriennšle delle colture, comprese leguminose e šltre colture dš sovescio, e lš concimšzione con concime nšturšle di origine šnimšle o con mšteriš orgšnicš, preferibilmente compostšti, di produzione biologicš
- c) è consentito l'uso di prepšršti biodinšmicin
- d) inoltre l'uso di concimi e šmmendšnti è šmmesso solo se tšli prodotti sono stšti šutorizzšti per essere impiegšti nellš produzione biologicš, š i sensi dell'šrticolo 66
- e) non è consentito l'uso di concimi mineršli šzotštin
- f) tutte le tecniche di produzione vegetšle evitšno o limitšno šl minimo l'inquinšmento dell'šmbienten
- g) lš prevenzione dei dšnni provocšti dš pšršssiti, mšlšttie e infestšnti è ottenutš principšlmente štršverso lš protezione dei nemici nšturšli, lš sceltš delle specie e delle vřrietà, lš rotšzione delle colture, le tecniche colturšli e i processi termicin
- h) in cšso di determinšzione di gršve rischio per unš colturš, l'uso di prodotti fitosšnitišri è šmmesso solo se tšli prodotti sono stšti šutorizzšti per essere impiegšti nellš produzione biologicš, š i sensi dell'šrticolo 66
- i) per lš produzione di prodotti diversi dšlle sementi e dš mšterišli di propšgšzione vegetštivš sono utilizzšti soltšnto sementi e mšterišli di moltiplicšzione vegetštivš prodotti biologicšmente. A questo scopo, lš pišntš mšdre dš cui provengono le sementi e lš pišntš genitrice dš cui proviene il mšterišle di moltiplicšzione vegetštivš sono prodotte secondo le norme stšbilitate nel presente regolamento per šlmeno unš generšzione o, nel cšso di colture perenni, per due cicli vegetštivin
- j) i prodotti per lš pulizia e lš disinfezione nellš produzione vegetšle sono utilizzšti soltšnto se sono stšti šutorizzšti per l'uso nellš produzione biologicš š i sensi dell'šrticolo 66.

2. Lš ršccoltš di vegetšli selvštici e delle loro pšrti, che crescono nšturšlmente nelle šree nšturšli, nelle foreste e nelle

šree šgricole, è considerštš metodo di produzione biologico š condizione che:

- a) queste šree non šbbišno subito trštšmenti con prodotti diversi dš quelli šutorizzšti per essere impiegšti nellš produzione biologicš, š i sensi dell'šrticolo 66 per un periodo di šlmeno tre šnni precedente lš ršccoltšn
  - b) lš ršccoltš non compromettš l'equilibrio dell'hšbitš nšturšle e lš conservšzione delle specie nellš zonš di ršccoltš.
- r. Le misure necessšrie šll'šttužzione delle norme del presente šrticolo sono šdottšte secondo lš procedurš di cui šll'šrticolo r 7, pšršgršfo 2.

## Articolo 13

### Norme di produzione delle alghe marine

6. Lš ršccoltš di šlghe mšrine selvštiche e di pšrti di esse, che crescono nšturšlmente nel mšre, è considerštš un metodo di produzione biologicš š condizione che:

- a) le zone di crescitš sišno di elevtš qušlità ecologicš š i sensi dellš direttivš 2000/60/CE del Pšrlšmento europeo e del Consiglio, del 2r ottobre 2000, che istituisce un qušdro per l'šzione comunitšriš in mšteriš di šcque<sup>(6)</sup>, e, in šttesš dell'šttužzione dellš stessš, di qušlità equivšlente š šcque designšte, š i sensi dellš direttivš 2006/66r/CE del Pšrlšmento europeo e del Consiglio, del 62 dicembre 2006, relštivš š i requisiti di qušlità delle šcque destinšte šllš molluschicoltura<sup>(2)</sup>, e non risultino inidonee sotto il profilo dellš sšlubrità. In šttesš di norme piš pšrticolšreggište introdotte nellš normštivš d'šttužzione le šlghe mšrine selvštiche commestibili non sišno ršccolte in zone che non rispondono š i criteri previsti per le zone di clšsse A o B di cui šll'šllegšto II del regolšmento (CE) n. ue 4/2004 del Pšrlšmento europeo e del Consiglio, del 29 šprile 2004, che stšbilisce norme specifiche per l'orgšnižšzione di controlli ufficšli sui prodotti di origine šnimšle destinšti šl consumo umšno<sup>(r)</sup>
  - b) lš ršccoltš non nuocš šllš stšbilità š lungo termine dell'hšbitš nšturšle o šllš tutelš delle specie nellš zonš di ršccoltš.
2. Lš coltivšzione di šlghe mšrine deve essere prštictš in zone costiere con cšršatteristiche šmbientšli e di sšlubrità per lo meno equivšlenti š quelle descritte nel pšršgršfo 6 per poter essere considerštš biologicš e inoltre:
- a) prštiche sostenibili sišno šttušte in tutte le fšsi dellš produzione e dellš ršccoltš di šlghe mšrine giovnin
  - b) per gšršntire il mšntenimento di un'šmpiš bšncš di geni, lš ršccoltš di šlghe mšrine giovnin šllo stšto bršdo švvengš su bšse periodicš per supplire šlle coltivšzioni domesticšen

<sup>(6)</sup> č U L r 27 del 22.62.2000, pšg. 6. Direttivš modificštš dšllš decisione n. 24e/2006/CE (č U L r r 6 del 6e.62.2006, pšg. 6).

<sup>(2)</sup> č U L r 76 del 27.62.2006, pšg. 64.

<sup>(r)</sup> č U L 6r 9 del r 0.4.2004, pšg. 206n rettificš nellš č U L 226 del 2e.6.2004, pšg. nr.

c) non si sono utilizzati fertilizzanti, eccetto nelle installazioni domestiche, e soltanto se sono stati autorizzati per l'uso nella produzione biologica e tale scopo si sensi dell'articolo 66.

r. Le misure necessarie all'attuazione delle norme di produzione del presente articolo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 17, paragrafo 2.

#### Articolo 14

### Norme di produzione animale

6. Oltre alle norme generali di produzione agricole di cui all'articolo 66, le seguenti norme si applicano alla produzione animale:

a) riguardo all'origine degli animali:

- i) gli animali biologici nascono e sono allevati in aziende biologiche
- ii) ai fini di riproduzione, possono essere introdotti in un'azienda biologica animali allevati in modo non biologico, a specifiche condizioni. Tali animali e i loro prodotti possono essere considerati biologici dopo aver completato il periodo di conversione di cui all'articolo 67, paragrafo 6, lettera c)
- iii) gli animali presenti nell'azienda all'inizio del periodo di conversione e i loro prodotti possono essere considerati biologici dopo aver completato il periodo di conversione di cui all'articolo 67, paragrafo 6, lettera c)

b) riguardo alle pratiche zootecniche e alle condizioni di stabilizzazione:

- i) le persone addette alla cura degli animali possiedono le necessarie conoscenze e competenze di base in materia di salute e benessere degli animali
- ii) le pratiche zootecniche, compresa la densità degli animali, e le condizioni di stabilizzazione garantiscono che siano soddisfatte le esigenze fisiologiche, etologiche e di sviluppo degli animali
- iii) gli animali hanno in permanenza accesso a spazi all'aperto, di preferenza pascoli, sempreché lo permettano le condizioni atmosferiche e lo stato del suolo, tranne che siano imposti, a norma del diritto comunitario, restrizioni e obblighi per motivi di tutela della salute umana e animali
- iv) il numero di animali è limitato al fine di ridurre al minimo il sovrappascolo, il calpestio del suolo, l'erosione o l'inquinamento provocato dagli animali o dallo spandimento delle loro deiezioni
- v) gli animali biologici sono tenuti separati dagli altri animali. Ad alcune condizioni restrittive è tuttavia

consentito il pascolo di animali biologici su aree di pascolo ad uso civico e di animali non biologici su terreni biologici

vi) è vietato tenere gli animali legati o in isolamento, salvo singoli casi per un periodo limitato e nei limiti giustificati dai motivi veterinari, di sicurezza o di benessere animali

vii) il trasporto degli animali ha un durata il più possibile limitato

viii) agli animali sono risparmiate il più possibile le sofferenze, comprese le mutilazioni, nel corso dell'intera vita dell'animale, anche al momento della macellazione

ix) gli aspri sono ubicati in aree con sufficiente disponibilità di fonti di nettare e polline costituite essenzialmente da coltivazioni biologiche o in caso florale spontanea, o foreste gestite in modo non biologico o colture trattate solo con metodi a basso impatto ambientale. Si trovano ad una distanza sufficiente da fonti potenzialmente contaminanti per i prodotti dell'apicoltura nocive alla salute delle api

x) le arnie e il materiale utilizzato in apicoltura sono fabbricati essenzialmente in materiali naturali

xi) è vietata la distruzione delle api nei favi come metodo associato alla raccolta dei prodotti dell'apicoltura

c) riguardo alla riproduzione:

- i) la riproduzione avviene con metodi naturali. È ammessa tuttavia l'inseminazione artificiale
- ii) la riproduzione non è indotta da trattamenti con ormoni o sostanze simili e meno che non si tratti di un trattamento veterinario per un singolo animale
- iii) non sono consentite altre forme di riproduzione artificiale, quali la clonazione e il trasferimento di embrioni
- iv) viene scelta la razza appropriata. La scelta della razza contribuisce anche a prevenire le sofferenze e a evitare la mutilazione degli animali

d) riguardo all'alimentazione:

- i) principalmente ottenere i mangimi per gli animali dall'azienda in cui sono tenuti gli animali o da altre aziende biologiche della stessa regione
- ii) gli animali sono nutriti con mangimi biologici che soddisfino il loro fabbisogno nutrizionale nei vari stadi di sviluppo. Una parte della razione può contenere mangimi provenienti da aziende che sono in conversione all'agricoltura biologica

iii) gli šnimšli, eccetto le špi, hšnno in permšnenzš šccesso šl pšscolo o š foršggi grossolšnił

Articolo 15

### Norme di produzione per animali d'acquacoltura

iv) le mšterie prime per mšngimi non biologiche, di origine vegetšle, le mšterie prime per mšngimi di origine šnimšle e mineršle, gli šdditivi per mšngimi, tšluni prodotti usšti nell'šlimentšzione degli šnimšli e negli šusilišri di fšbbricšzione sono utilizzšti solo se šutorizzšti per l'uso nellš produzione biologicš ši sensi dell'šrticolo 66ł

6. Oltre šlle norme generšli di produzione šgricolš previste šll'šrticolo 66, le seguenti norme si šppličšno šllš produzione di šnimšli d'šcqušcolturš:

v) non è consentito l'uso di stimolšnti dellš crescitiš e di šmminošcidi sinteticił

š) rigušrdo šll'origine degli šnimšli d'šcqušcolturš:

vi) i mšmmiferi lšttšnti sono nutriti con lštte nšturšle, di preferenzš mšternol

i) l'šcqušcolturš biologicš è bššštš sull'šllevšmento di giovšni stock provenienti dš riproduttori biologici e dš šziende biologichen

e) rigušrdo šllš prevenzione delle mšlšttie e šlle cure veterinšrie:

ii) qušndo giovšni stock provenienti dš riproduttori o dš šziende biologici non sono disponibili, šnimšli prodotti in modo non biologico possono essere introdotti in un'šziendš š determinšte condizionil

i) lš prevenzione delle mšlšttie è rešlizzštš medišnte lš selezione delle ršzze e dei ceppi, le prštiche zootecniche, lš somministršzione di mšngimi di qušlità, l'esercizio, un'šdeguštš densità degli šnimšli e idonee condizioni di stšbulšzione e d'igienel

b) rigušrdo šlle prštiche zootecniche:

i) le persone šddette šllš curš degli šnimšli possiedono le necessšrie conoscenze e competenze di bšse in mšteriš di šslute e benessere degli šnimšlił

ii) le mšlšttie sono trštšte immedištšmente per evitšre sofferenze šgli šnimšlił medicinalšli veterinšri šll'opštici di sintesi chimicš, compresi gli šntibiotici, possono essere utilizzšti in cšso di necessitš e š condizioni rigorose, ove risultino inšpproprišti i prodotti omeopštici, fitoteršpici e šltri prodottił všnno stšbilibite in pšrticolšre restrizioni relštive ši cicli di trštšmento e šl tempo di šttessł

ii) le prštiche zootecniche, comprese lš somministršzione di mšngime, lš progettšzione degli impišnti, lš densitš degli šnimšli e lš qušlitš dell'šcquš, gšršntišcono che sišno soddisfšte le esigenze di sviluppo, fisiologiche e comportšmentšli degli šnimšlił

iii) è consentitš l'utilizzšzione di medicinšli veterinšri šd šzione immunologicšł

iii) le prštiche zootecniche limitšno šl minimo l'impštto šmbientšle negštivo proveniente dšll'šziendš, inclusš lš fuoriuscitš dello stock d'šllevšmentol

iv) sono consentite le cure connesse šllš tutelš dellš šslute umšnš e šnimšle, imposte š normš del diritto comunitšriol

iv) gli šnimšli biologici sono tenuti sepšrštš dšgli šltri šnimšli d'šcqušcolturšł

f) rigušrdo šllš puliziš e šllš disinfezione, i relštivi prodotti sono utilizzšti nei locšli di stšbulšzione e negli impišnti solo se šutorizzšti per l'uso nellš produzione biologicš ši sensi dell'šrticolo 66.

v) si šssicurš che siš mšntenuto il benessere degli šnimšli duršnte il tršsportol

vi) šgli šnimšli sono rispšrmište il piš possibile le sofferenze šnche šl momento dellš mšcellšzionel

c) rigušrdo šllš riproduzione:

i) non sono usšte l'induzione šrtificicšle dellš poliploidiš, l'ibridšzione šrtificicšle lš clonšzione e lš produzione di ceppi monosessušli, ššlvo medišnte selezione mšnušlen

ii) vengono scelti ceppi špproprištił

2. Le misure e condizioni necessšrie šll'šttušzione delle norme di produzione del presente šrticolo sono šdottšte secondo lš procedurš di cui šll'šrticolo 17, pšršgršfo 2.

iii) sono stšbilibite le condizioni specifiche secondo lš specie per lš gestione dei riproduttori, lš riproduzione e lš produzione di semel

- d) rigušrdo šll'šlimentšzione dei pesci e dei crostšcei:
- i) gli šnimšli sono nutriti con mšngimi che soddisfnno il loro fšbbisogno nutrizionšle nei všri stšdi di sviluppon
  - ii) lš fršzione vegetšle dell'šlimentšzione proviene dš produzione biologicš e lš fršzione dell'šlimentšzione derivštš dš fšunš šcqušticš proviene dšll'utilizzo sostenibile dellš pescšn
  - iii) le mšterie prime per mšngimi non biologiche di origine vegetšle, le mšterie prime per mšngimi di origine šnimšle e mineršle, gli šdditivi per mšngimi, tšluni prodotti impiegšti nell'šlimentšzione degli šnimšli e gli šusilišri di fšbbričšzione sono utilizzšti solo se ne è šutorizzšto l'uso nellš produzione biologicš ši sensi dell'šrticolo 66n
  - iv) non è consentito l'uso di stimolšnti dellš crescitiš e di šmminošcidi sinteticin
- e) rigušrdo ši molluschi bivšlvi e šlle šltre specie che non sono šlimentšte dšll'uomo mš si nutrono di plšncton nšturšle:
- i) tšli šnimšli filtrštori ottengono il soddisfcimento di tutti i bisogni nutrizionšli dšllš nšturš tršnne nel cšso del seme šllevšto negli schiuditoi e nei vivšin
  - ii) essi si sviluppnno in šcque che rispondono ši criteri previsti per le zone di clšsse A o B di cui šll'šllegšto II del regolšmento (CE) n. ue 4/2004n
  - iii) le zone di sviluppo devono essere di qušlità ecologicš elevštš secondo qušnto definito dšllš direttivš 2000/60/CE e, in šttesš dell'šttužzione dellš stessš, di qušlità equivšlente šd šcque designšte ši sensi dellš direttivš 2006/66r /CEn
- f) rigušrdo šllš prevenzione delle mšlštzie e šlle cure veterinšrie:
- i) lš prevenzione delle mšlštzie è rešlizzštš mšntenendo gli šnimšli in ottime condizioni medišnte un'ubicšzione špproprištš e unš progettšzione ottimšle delle šziende, l'špplicšzione di buone prštiche zootecniche e di gestione, comprese lš puliziš e disinfezione periodiche dei locšli, lš somministršzione di mšngimi di qušlità, unšdeguštš densità degli šnimšli e lš selezione delle ršzze e dei ceppin
  - ii) le mšlštzie sono curšte immedištšmente per evitšre sofferenze šgli šnimšlini medicinšli veterinšri šll'opštici di sintesi chimicš, compresi gli šntibiotici, possono essere utilizzšti in cšso di necessità e š condizioni rigorose, ove risultino inšpproprišti i prodotti omeopštici, fitoteršpici e šltri prodotti n všnno stšbilite in pšrticolšre restrizioni relštive ši cicli di trštšmento e šl tempo di šttesšn
- iii) è consentitš l'utilizzšzione di medicinšli veterinšri šd šzione immunologicšn
- iv) sono consentite le cure connesse šllš tutelš dellš šalute umšnš e šnimšle, imposte š normš del diritto comunitšrio
- g) rigušrdo šllš puliziš e disinfezione i relštivi prodotti sono usšti negli specchi d'šcquš e nelle gšbbie, negli edifici e negli impišnti solo se sono stšti šutorizzšti per l'uso nellš produzione biologicš š normš dell'šrticolo 66.
2. Le misure e condizioni necessšrie šll'šttužzione delle norme di produzione del presente šrticolo sono šdottšte secondo lš procedurš di cui šll'šrticolo r 7, pšršgršfo 2.

#### Articolo 16

#### Prodotti e sostanze usati in agricoltura e criteri per l'autorizzazione

6. Lš Commissione šutorizzš, secondo lš procedurš di cui šll'šrticolo r 6, pšršgršfo 2, l'uso nellš produzione biologicš di prodotti e sostšnze che possono essere utilizzšti nell'šgricolturaš biologicš e include tšli prodotti e sostšnze in un elenco ristretto per i seguenti scopi:

- a) prodotti fitosšnitišn
- b) concimi e šmmendšntin
- c) mšterie prime per mšngimi non biologiche di origine vegetšle, mšterie prime per mšngimi di origine šnimšle e mineršle e tšlune sostšnze usšte nell'šlimentšzione degli šnimšlin
- d) šdditivi per mšngimi e šusilišri di fšbbričšzionen
- e) prodotti per lš puliziš e lš disinfezione degli specchi d'šcquš, delle gšbbie, degli edifici e degli impišnti usšti per lš produzione šnimšlen
- f) prodotti per lš puliziš e lš disinfezione degli edifici e degli impišnti usšti per lš produzione vegetšle, incluso il mšgšzzinšggio in un'šziendš šgricolš.

I prodotti e le sostšnze figuršnti nell'elenco ristretto possono essere usšti solo in qušnto l'uso corrispondente è šutorizzšto nel qušdro dell'šgricolturaš generšle negli Stšti membri interessšti conformemente šlle pertinenti disposizioni comunitšrie o šlle disposizioni nžzionšli conformi šl diritto comunitšrio.

2. L'šutorizzšzione relštivš ši prodotti e šlle sostšnze di cui šl pšršgršfo 6 è soggettš šgli obiettivi e ši principi enuncišti nel titolo II e ši seguenti criteri generšli e specifici všlštš complessivšmente:

- a) essi sono necessšri per unš produzione continuštivš e essenzišli per l'uso previston

- b) tutti i prodotti e tutte le sostsnze sono di origine vegetšle, šnimšle, microbicš o mineršle sšlvo ove i prodotti o le sostsnze derivšnti dš tšli fonti non sišno disponibili in qušntitštivi o qušlità sufficienti o non sišno disponibili šlternštiven
- c) nel cšso dei prodotti di cui šl pšršgršfo 6, letterš š), si špplično le seguenti norme:
- i) essi sono essenzišli per lš lottš contro un orgšnismo nocivo o unš pšrticolšre mšlštitiš, per i qušli non sono disponibili šltre šlternštive biologiche, fisiche o relštive šllš selezione dei vegetšli o pštiche colturšli o šltre pštiche di gestione efficšciš
- ii) se non sono di origine vegetšle, šnimšle, microbicš o mineršle e non sono identici šllš loro formš nšturšle, i prodotti possono essere šutorizzšti solo se le condizioni dellš loro utilizzžzione escludono qušlšsiš contštto diretto con le pšrti commestibili dellš colturš
- d) nel cšso dei prodotti di cui šl pšršgršfo 6, letterš b), essi sono essenzišli per ottenere o mšntenere lš fertilità del suolo o per soddisšre uno specifico bisogno di nutrimento delle colture o per conseguire scopi specifici di miglioramento del suolš
- e) nel cšso dei prodotti di cui šl pšršgršfo 6, lettere c) e d), si špplično le seguenti norme:
- i) essi sono necessšri š mšntenere lš sšlute, il benessere e lš vitšlità degli šnimšli e contribuiscono šd un'šlimentšzione špproprištš, conforme šlle esigenze comportšmentšli e fisiologiche delle specie interessšte o nel cšso in cui siš impossibile produrre o conservšre tšli mšngimi senzš ricorrere š tšli sostsnzen
- ii) i mšngimi di origine mineršle, gli oligoelementi, le vitšmine o le provitšmine sono di origine nšturšle. In cšso di indisponibilità di tšli sostsnze possono essere šutorizzšte per essere utilizzšte nellš produzione biologicš sostsnze šd effetto šnšlogo chimicšmente ben definite.
- r. š) Lš Commissione può stšbilire, secondo lš procedurš di cui šllšrticolo r 7, pšršgršfo 2, le condizioni e i limiti rigušrdšnti i prodotti šgricoli cui possono essere šppličšti i prodotti e le sostsnze di cui šl pšršgršfo 6, le modšlità di šppličžzione, il dosšggio, i tempi limite di šppličžzione e il contštto con i prodotti šgricoli e, se necessšrio, può decidere in merito šl ritiro di tšli prodotti e sostsnze.
- b) Qušlorš uno Stšto membro ritengš che un prodotto o unš sostsnzš debbš essere inserito nell'elenco di cui šl pšršgršfo 6 o stršlcioštšo dš detto elenco o qušlorš ritengš che occorrš modificšre le specifiche d'uso di cui šllš letterš š), provvede š tršsmettere ufficšlmente šllš Commissione e šgli Stšti membri un fšscicolo che illustri le ršgioni per l'inserimento, lo stršlcio o le modifiche.

Le richieste di modificš o di stršlcio e le relštive decisioni sono pubblicšte.

- c) I prodotti e le sostsnze usšti primš dell'šdozione del presente regolšmento per scopi corrispondenti š quelli di cui šl pšršgršfo 6 del presente šrticolo possono continušre š essere usšti dopo detš šdozione. Lš Commissione può comunque ritiršre tšli prodotti o sostsnze conformemente šllšrticolo r 7, pšršgršfo 2.

4. çli Stšti membri possono disciplinšre, šll'interno del loro territorio, l'uso nell'šgricolturš biologicš di prodotti e sostsnze, per scopi distinti dš quelli di cui šl pšršgršfo 6, š condizione che il loro uso siš soggetto šgli obiettivi e ši principi enuncišti nel titolo II e ši criteri generšli e specifici di cui šl pšršgršfo 2, purché ciò švvegš in conformità del diritto comunitšrio. çli Stšti membri interessšti informšno gli šltri Stšti membri e lš Commissione rigušrdo š tšli norme nžzionšli.

e. L'uso di prodotti e sostsnze diversi dš quelli di cui ši pšršgršfi 6 e 4 e soggetti šgli obiettivi e ši principi enuncišti nel titolo II e ši criteri generšli del presente šrticolo, è consentito in šgricolturš biologicš.

#### Articolo 17

#### Conversione

6. Le seguenti norme si špplično šlle šziende šgricole che inizišno lš produzione biologicš:
- š) il periodo di conversione hš inizio non primš dellš dštš in cui l'operštore hš notificčto lš suš šttività šlle šutorità competenti e sottoposto lš suš šziendš šl sistemš di controllo in conformità dellšrticolo 2n, pšršgršfo 6n
- b) duršnte il periodo di conversione si špplično tutte le misure stšbilibite dšl presente regolšmentš
- c) sono definiti periodi di conversione specifici per tipo di colturš o produzione šnimšlen
- d) in un'šziendš o unità, in pšrte in regime di produzione biologicš e in pšrte in conversione šllš produzione biologicš, l'operštore tiene sepšršti i prodotti ottenuti biologicšmente dš quelli ottenuti in conversione e gli šnimšli sono tenuti sepšršti o sono fšcilmente sepšršbili e lš sepšršzione è debitšmente documentštšn
- e) šl fine di determinšre il periodo di conversione summenžionštšo, si può tenere conto di un periodo immedištšmente precedente lš dštš d'inizio del periodo di conversione, purché si verificchino tšlune condizionin
- f) gli šnimšli e i prodotti di origine šnimšle prodotti duršnte il periodo di conversione di cui šllš letterš c) non sono commercšlizzšti con le indicžzioni di cui šgli šrticoli 2r e 24 utilizzšte nell'etichettšturš e nellš pubblicità di prodotti.

2. Le misure e le condizioni necessarie all'attuazione delle norme del presente articolo, in particolare i periodi di cui al paragrafo 6, lettere d) e f), sono definiti secondo la procedura di cui all'articolo 7, paragrafo 2.

#### CAPO 3

### Produzione di mangimi trasformati

#### Articolo 18

#### Norme generali applicabili alla produzione di mangimi trasformati

6. La produzione di mangimi biologici è separata nel tempo o nello spazio dalla produzione di mangimi trasformati non biologici.

2. Nella composizione dei mangimi biologici non entrano congiuntamente materie prime biologiche o provenienti da aziende in conversione, e materie prime prodotte secondo metodi non biologici.

1. La trasformazione con l'ausilio di solventi ottenuti per sintesi chimica delle materie prime per mangimi, impiegate o trasformate nella produzione biologica, non è ammessa.

4. Non è consentito l'impiego di sostanze e di tecniche intese a ripristinare le proprietà perse nella trasformazione e nel miglioramento di mangimi biologici o da ovviare a negligenze nella trasformazione ovvero che possano trarre in inganno sulla vera natura di tali prodotti.

e. Le misure e le condizioni necessarie all'attuazione delle norme applicabili alla produzione contenute nel presente articolo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 7, paragrafo 2.

#### CAPO 4

### Produzione di alimenti trasformati

#### Articolo 19

#### Norme generali applicabili alla produzione di alimenti trasformati

6. La preparazione di alimenti biologici trasformati è separata nel tempo o nello spazio dagli alimenti non biologici.

2. Le seguenti condizioni si applicano alla composizione degli alimenti biologici trasformati:

a) il prodotto è ottenuto principalmente da ingredienti di origine agricola al fine di determinare se un prodotto sia ottenuto principalmente da ingredienti di origine agricola non sono presi in considerazione l'acqua e il sale da cucina aggiunti

b) possono essere utilizzati nei prodotti alimentari solo gli additivi, gli ausiliari di fabbricazione, gli aromi, l'acqua, il sale, le preparazioni a base di microrganismi ed enzimi, i minerali, gli oligoelementi, le vitamine, nonché gli

amminocidi e gli altri micronutrienti destinati ad un'alimentazione particolare e solo se condizione che siano stati autorizzati per l'uso nella produzione biologica ai sensi dell'articolo 26

c) gli ingredienti di origine agricola non biologici possono essere utilizzati solo se autorizzati per l'uso nella produzione biologica ai sensi dell'articolo 26 o se sono autorizzati temporaneamente da uno Stato membro

d) un ingrediente biologico non è contenuto insieme allo stesso ingrediente non biologico o proveniente dalla conversione

e) gli alimenti prodotti a partire da colture in conversione contengono unicamente un ingrediente vegetale di origine agricola.

1. Non è consentito l'impiego di sostanze e di tecniche intese a ripristinare le proprietà perse nella trasformazione e nel miglioramento di alimenti biologici o da ovviare a negligenze nella trasformazione ovvero che possano trarre in inganno sulla vera natura di tali prodotti.

Le misure necessarie all'attuazione delle norme applicabili alla produzione contenute nel presente articolo, in particolare per quanto riguarda i metodi di trasformazione e le condizioni per l'autorizzazione temporanea da parte degli Stati membri di cui al paragrafo 2, lettera c), sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 7, paragrafo 2.

#### Articolo 20

#### Norme generali applicabili alla produzione di lievito biologico

6. Per la produzione di lievito biologico sono utilizzati solo substrati prodotti biologicamente. Altri prodotti e sostanze possono essere utilizzati soltanto in quanto sono stati autorizzati per l'uso nella produzione biologica conformemente all'articolo 26.

2. Il lievito biologico non è contenuto in alimenti o mangimi biologici insieme al lievito non biologico.

1. Le norme dettagliate applicabili alla produzione possono essere stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 7, paragrafo 2.

#### Articolo 21

#### Criteri per taluni prodotti e sostanze nella trasformazione

6. L'autorizzazione dei prodotti e delle sostanze per l'uso nella produzione biologica e la loro inclusione nell'elenco ristretto di prodotti e sostanze di cui all'articolo 69, paragrafo 2, lettere b) e c), è soggetta agli obiettivi e ai principi enunciati nel titolo II e ai seguenti criteri valutati complessivamente:

i) non sono disponibili alternative autorizzate conformemente al presente capitolo

ii) senzš ricorrere š tšli prodotti e sostšnze, sšrebbe impossibile produrre o conservšre gli šlimenti o rispettšre determinšti requisiti dietetici previsti sullš bšse dellš normštivš comunitšriš.

Inoltre, i prodotti e le sostšnze di cui šll'šrticolo 69, pšršgršfo 2, letterš b), si trovšno in nšturš e possono soltšnto šver subito processi meccšnici, fisici, biologici, enzimštici o microbici sšlvo ove tšli prodotti e sostšnze derivšnti dš tšli fonti non sišno disponibili in qušntitštivi o qušlitš sufficienti sul mercšto.

2. Lš Commissione decide, secondo lš procedurš di cui šll'šrticolo 17, pšršgršfo 2, in merito šll'šutorizzšzione dei prodotti e delle sostšnze e lš loro inclusione nell'elenco ristretto di cui šl pšršgršfo 6 del presente šrticolo e stšbilisce le condizioni e i limiti specifici per il loro uso e, se necessšrio, per il ritiro dei prodotti.

Uno Stšto membro, qušlorš ritengš che un prodotto o unš sostšnzš debbš essere inserito nell'elenco di cui šl pšršgršfo 6, o stršlcio dš detto elenco, o qušlorš ritengš che occorre modificšre le specifiche di uso in detto pšršgršfo, provvede š tršsmettere ufficiašmente šllš Commissione e šgli Stšti membri un fšscicolo che illustri le ršgioni per l'inserimento, lo stršlcio o le modifiche.

Le richieste di modificš o di stršlcio e le relštive decisioni sono pubblicšte.

I prodotti e le sostšnze usšti primš dell'šdozione del presente regolšmento e che rientršno nel pšršgršfo 2, lettere b) e c), dell'šrticolo 69, possono continušre š essere usšti dopo dettš šdozione. Lš Commissione puš comunque ritiršre tšli prodotti o sostšnze conformemente šll'šrticolo 17, pšršgršfo 2.

## CAPO 5

### **Flessibilitš**

#### Articolo 22

#### **Norme di produzione eccezionali**

6. Lš Commissione puš šccordšre, secondo lš procedurš di cui šll'šrticolo 17, pšršgršfo 2, e le condizioni stšbilite nel pšršgršfo 2 del presente šrticolo nonchš nel rispetto degli obiettivi e dei principi enuncišti nel titolo II, eccezioni šlle norme di produzione di cui šl cšpi dš 6 š 4.

2. Le eccezioni di cui šl pšršgršfo 6 sono limitšte šl minimo e, se del cšso, limitšte nel tempo e possono essere concesse solo nei seguenti cšsi:

- š) ove sišno necessšrie per šssicuršre l'švvio o il mšntenimento dellš produzione biologica in šziende soggette š vincoli climštici, geogršfici o strutturšlin
- b) ove sišno necessšrie per gšršntire l'špprovvigionšmento di mšngimi, sementi e mšterišli di moltiplicšzione vegetštivš, šnimšli vivi ed šltri fšttori di produzione, i qušli non sišno disponibili sul mercšto in formš biologica

c) ove sišno necessšrie per gšršntire l'špprovvigionšmento di ingredienti di origine šgricolš che non sišno disponibili sul mercšto in formš biologica

d) ove sišno necessšrie per risolvere pšrticolšri problemi connessi šllš conduzione degli šllevšmenti biologici

e) ove sišno necessšrie rigušrdo šll'utilizzo di sostšnze e prodotti specifici nellš tršsformšzione di cui šll'šrticolo 69, pšršgršfo 2, letterš b), per gšršntire lš produzione di prodotti šlimentšri ben consolidšti in formš biologica

f) ove occorršno misure temporšnee š sostegno del proseguimento o del ripristino dellš produzione biologica in seguito š circostšnze cššmitosen

g) ove siš necessšrio usšre šdditivi per šlimenti e šltre sostšnze di cui šll'šrticolo 69, pšršgršfo 2, letterš b), o šdditivi per mšngimi e šltre sostšnze di cui šll'šrticolo 66, pšršgršfo 6, letterš d), e tšli sostšnze non sišno disponibili sul mercšto se non ottenute dš Оч Мл

h) ove siš imposto š normš del diritto comunitšrio o del diritto interno l'uso di šdditivi per šlimenti e šltre sostšnze di cui šll'šrticolo 69, pšršgršfo 2, letterš b), o šdditivi per mšngimi di cui šll'šrticolo 66, pšršgršfo 6, letterš d).

1. Lš Commissione puš stšbilire, secondo lš procedurš di cui šll'šrticolo 17, pšršgršfo 2, specifiche condizioni per l'špplicšzione delle eccezioni di cui šl pšršgršfo 6.

## TITOLO IV

### ETICHETTATURA

#### Articolo 23

#### **Uso di termini riferiti alla produzione biologica**

6. Ai fini del presente regolšmento, si considerš che un prodotto riportš termini riferiti šl metodo di produzione biologico qušndo, nell'etichettšturš, nellš pubblicitš o nei documenti commerciašli, il prodotto stesso, i suoi ingredienti o le mšterie prime per mšngimi sono descritti con termini che suggeriscono šll'šcquirente che il prodotto, i suoi ingredienti o le mšterie prime per mšngimi sono stšti ottenuti conformemente šlle norme stšbilite dšl presente regolšmento. In pšrticolšre i termini elencšti nell'šlegšto, nonchš i rispettivi derivšti e šbbrevižzioni, qušli «bio» e «eco», possono essere utilizzšti, singolšmente o in šbbinšmento, nell'interš Comunitš e in qušlšssi linguš comunitšriš, nell'etichettšturš e nellš pubblicitš di prodotti che soddisfnno le prescrizioni previste dšl presente regolšmento o stšbilite in virtš del medesimo.

Nell'etichettšturš e nellš pubblicitš di un prodotto šgricolo vivo o non tršsformšto si possono usšre termini riferiti šl metodo di produzione biologico soltšnto se, oltre š tšle metodo, šnche tutti gli ingredienti di tšle prodotto sono stšti ottenuti conformemente šlle prescrizioni di cui šl presente regolšmento.

2. I termini di cui al paragrafo 6 non vanno utilizzati in alcun luogo della Comunità e in nessun linguaggio comunitario, nell'etichettatura, nella pubblicità e nei documenti commerciali di prodotti che non soddisfino le prescrizioni del presente regolamento, salvo qualora non si applichino a prodotti agricoli in alimenti o mangimi o non abbiano chiaramente alcun legame con la produzione biologica.

Nell'etichettatura e nella pubblicità non sono inoltre ammessi termini, compresi i termini utilizzati in marchi, o pratiche che possono indurre in errore il consumatore o l'utente suggerendo che un prodotto o i suoi ingredienti soddisfino le prescrizioni del presente regolamento.

3. I termini di cui al paragrafo 6 non vanno utilizzati per un prodotto la cui etichetta o pubblicità deve indicare che esso contiene OCM, è costituito da OCM o è derivato da OCM conformemente alle disposizioni comunitarie.

4. Per quanto riguarda gli alimenti trasformati possono essere utilizzati i termini di cui al paragrafo 6:

- §) nella denominazione di vendita purché:
  - i) gli alimenti trasformati siano conformi all'articolo 69
  - ii) almeno il 9% in peso degli ingredienti di origine agricola sia biologici
- b) soltanto nell'elenco degli ingredienti, a condizione che gli alimenti siano conformi all'articolo 69, paragrafo 6, e all'articolo 69, paragrafo 2, lettere §), b) e d)
- c) nell'elenco degli ingredienti e nello stesso campo visivo della denominazione di vendita, purché:
  - i) il principale ingrediente sia un prodotto della cacciata del pesce
  - ii) contenga altri ingredienti di origine agricola che siano tutti biologici
  - iii) gli alimenti siano conformi all'articolo 69, paragrafo 6, e all'articolo 69, paragrafo 2, lettere §), b) e d)

L'elenco degli ingredienti indicati quali ingredienti sono biologici.

In caso di applicazione delle lettere b) e c) del presente paragrafo, i riferimenti al metodo di produzione biologico possono compiere solo in relazione agli ingredienti biologici e l'elenco degli ingredienti include un'indicazione della percentuale totale di ingredienti biologici in proporzione alla quantità totale di ingredienti di origine agricola.

I termini e l'indicazione della percentuale di cui al precedente comma compiono con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli delle altre indicazioni nell'elenco degli ingredienti.

e. I membri dello Stato le misure necessarie per garantire l'osservanza delle disposizioni del presente articolo.

6. La Commissione può aggiornare, secondo la procedura di cui all'articolo 17, paragrafo 2, l'elenco dei termini stabiliti nell'allegato.

#### Articolo 24

#### Indicazioni obbligatorie

6. Se sono usati i termini di cui all'articolo 21, paragrafo 6:
- §) compiere sull'etichetta anche il numero di codice di cui all'articolo 27, paragrafo 60, dell'autorità o dell'organismo di controllo cui è soggetto l'operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente
  - b) compiere sulla confezione anche il logo comunitario di cui all'articolo 2e, paragrafo 6, per quanto riguarda gli alimenti preconfezionati
  - c) quando viene usato il logo comunitario, anche un'indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto compiere nello stesso campo visivo del logo e prende, se del caso, una delle forme seguenti:
    - «Agricoltura UE quando la materia prima agricola è stata coltivata nell'UE,
    - «Agricoltura non UE quando la materia prima agricola è stata coltivata in paesi terzi,
    - «Agricoltura UE/non UE quando parte della materia prima agricola è stata coltivata nella Comunità e una parte di essa è stata coltivata in un paese terzo.

La succitata indicazione «UE» o «non UE» può essere sostituita o integrata dall'indicazione di un paese nel caso in cui tutte le materie prime agricole di cui il prodotto è composto siano state coltivate in quel paese.

Ai fini della succitata indicazione possono essere omessi, in termini di peso, piccoli quantitativi di ingredienti purché la quantità totale di questi sia inferiore al 2% della quantità totale, in termini di peso, di materie prime di origine agricola.

La succitata indicazione non figura con colore, dimensioni e tipo di caratteri che le diano maggiore risalto rispetto all'etichettatura del prodotto.

L'uso del logo comunitario di cui all'articolo 2e, paragrafo 6, e l'indicazione di cui al primo comma sono facoltativi per i prodotti importati dai paesi terzi. Tuttavia, se il logo comunitario di cui all'articolo 2e, paragrafo 6, figura nell'etichettatura, quest'ultimo comporta anche l'indicazione di cui al primo comma.

2. Le indicazioni di cui al paragrafo 6 sono poste in modo da risultare facilmente visibili, chiaramente leggibili e indelebili.

r. Lš Commissione stšbilisce, secondo lš procedurš di cui šll'šrticolo r7, pšršgršfo 2, criteri specifici rigurdo šllš presentšzione, composizione e dimensione delle indicšzioni di cui šl pšršgršfo 6, lettere š) e c).

#### Articolo 25

### Loghi di produzione biologica

6. Il logo comunitšrio di produzione biologicš può essere utilizzšto nellš etichettšturš, presentšzione e pubblicità di prodotti che soddisfsno i requisiti di cui šl presente regolšmento.

Il logo comunitšrio non è utilizzšto per i prodotti ottenuti in conversione e per gli šlimenti di cui šll'šrticolo 2r, pšršgršfo 4, lettere b) e c).

2. Loghi nšzionšli e privšti possono essere utilizzšti nellš etichettšturš, presentšzione e pubblicità di prodotti che soddisfsno i requisiti di cui šl presente regolšmento.

r. Lš Commissione stšbilisce, secondo lš procedurš di cui šll'šrticolo r7, pšršgršfo 2, criteri specifici rigurdo šllš presentšzione, composizione, dimensione e formš del logo comunitšrio.

#### Articolo 26

### Prescrizioni specifiche in materia di etichettatura

Lš Commissione stšbilisce, secondo lš procedurš di cui šll'šrticolo r7, pšršgršfo 2, prescrizioni specifiche in mšteriš di etichettšturš e composizione špplicšbili:

- š) ši mšngimi biologicil
- b) ši prodotti in conversione di origine vegetšlel
- c) šl mšterišle di moltiplicšzione vegetštivš e šlle sementi per lš coltivšzione.

#### TITOLO V

### CONTROLLI

#### Articolo 27

### Sistema di controllo

6. çli Stšti membri istituiscono un sistemš di controllo e designšno unš o più šutorità competenti responsšbili dei controlli relštivi šgli obblighi sšnciti dšl presente regolšmento in conformità del regolšmento (CE) n. ии2/2004.

2. Oltre šlle condizioni stšbilibite nel regolšmento (CE) n. ии2/2004, il sistemš di controllo istituito conformemente šl presente regolšmento comprende šlmemo l'špplicšzione di misure precšuzionšli e di controllo che lš Commissione deve šdottšre secondo lš procedurš di cui šll'šrticolo r7, pšršgršfo 2.

r. Nel contesto del presente regolšmento, lš nšturš e lš frequenzš dei controlli sono determinšte in bšse šd unš

všlutšzione del rischio di irregolšrità e di infršzioni per qušnto rigurrdš il rispetto dei requisiti stšbiliti nel presente regolšmento. In ogni cšso, tutti gli operštori šd eccezione dei grossisti che tršttšno esclusivšmente prodotti in imbšllšggi preconfezionšti e degli operštori che vendono šl consumštore o šll'utilizzštore finšle di cui šll'šrticolo 2и, pšršgršfo 2, sono sottoposti šd unš verificš dell'osservšnzš šlmemo unš voltš lšnno.

4. L'šutorità competente può:

š) conferire le sue competenze di controllo šd unš o più šltre šutorità di controllo. Le šutorità di controllo devono offrire šdegušte gšršnzie di oggettività e impšrzišlità e disporre di personšle qušlificšto e delle risorse necessšrie per svolgere le loro funzioni

b) delegšre compiti di controllo š uno o più orgšnismi di controllo. In tšl cšso gli Stšti membri designšno le šutorità responsšbili dell'šutorizzšzione e dellš vigilšnzš di detti orgšnismi.

e. L'šutorità competente può delegšre compiti di controllo šd un pšrticolšre orgšnismo di controllo solšnto se sono soddisfshte le condizioni di cui šll'šrticolo e, pšršgršfo 2, del regolšmento (CE) n. ии2/2004, in pšrticolšre se:

š) vi è unš descrizione šccurštš dei compiti che l'orgšnismo di controllo può espletšre e delle condizioni šlle qušli può svolgerli

b) è comprovšto che l'orgšnismo di controllo:

i) possiede l'esperienzš, le šttrezzšture e le infršstrutture necessšrie per espletšre i compiti che gli sono stšti delegšti

ii) dispone di un numero sufficiente di personšle šdeguštšmente qušlificšto ed espertol

iii) è impšrzišle e libero dš qušlšssi conflitto di interessi per qušnto rigurrdš l'espletšmento dei compiti che gli sono stšti delegšti

c) l'orgšnismo di controllo è šccreditšto secondo lš versione più recente pubblicštš nellš *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, serie C, dellš normš europeš EN 4e066 o dellš guidš ISO 6e «Requisiti generšli relštivi šgli orgšnismi che gestiscono sistemi di certificšzione dei prodotti e šd šutorizzšto dšlle šutorità competenti

d) l'orgšnismo di controllo comunicš i risultšti dei controlli effettuatš šll'šutorità competente, in modo regolšre e ogniqušlvoltš quest'ultimš ne fšccš richieštš. Se i risultšti dei controlli rivelšno unš non conformità o sollevšno il sospetto dellš stessš, l'orgšnismo di controllo ne informš immedištšmente l'šutorità competente

e) vi è un coordinšmento efficšce frš l'šutorità competente delegšnte e l'orgšnismo di controllo.

6. In sede di autorizzazione di un organismo di controllo l'autorità competente prende in considerazione, oltre alle disposizioni di cui al paragrafo e, i criteri seguenti:

- a) le procedure di controllo standard da seguire, compresa una descrizione dettagliata delle misure di controllo e delle misure precauzionali che l'organismo si impegna ad imporre agli operatori soggetti al suo controllo;
- b) le misure che l'organismo di controllo intende applicare in caso di accertamento di irregolarità e/o infrazioni.

7. Le autorità competenti non possono delegare agli organismi di controllo le seguenti funzioni:

- a) le vigilanze e le visite di altri organismi di controllo;
- b) le competenze a concedere eccezioni ai sensi dell'articolo 22, salvo se così previsto dalle specifiche condizioni stabilite dalla Commissione secondo il disposto dell'articolo 22, paragrafo 1.

8. Conformemente all'articolo e, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1831/2003, le autorità competenti che delegano compiti di controllo ad organismi di controllo organizzati, se necessario, visite o ispezioni di questi ultimi. Se, a seguito di visite o ispezioni, risultano carenze da parte di tali organismi nell'espletamento di compiti delegati, l'autorità competente che conferisce le deleghe può ritirarle. Le deleghe sono revocate senza indugio se l'organismo di controllo non adotta correttivi appropriati e tempestivi.

9. Oltre alle disposizioni di cui al paragrafo 8, l'autorità competente:

- a) si assicura che i controlli effettuati dall'organismo di controllo siano oggettivi e indipendenti;
- b) verifica l'efficacia dei controlli;
- c) prende nota delle irregolarità o infrazioni accertate e delle misure correttive applicate;
- d) revoca l'autorizzazione dell'organismo che non soddisfa i requisiti di cui alle lettere a) e b) o non rispetta più i criteri indicati nei paragrafi e e f o non soddisfa i requisiti di cui ai paragrafi 6, 62 e 64.

10. Gli Stati membri attribuiscono un numero di codice a ciascuna autorità di controllo o a ciascun organismo di controllo che espletta i compiti di controllo di cui al paragrafo 4.

11. Le autorità di controllo e gli organismi di controllo consentono alle autorità competenti di accedere ai loro uffici e impianti e forniscono qualsiasi informazione e assistenza ritenute necessarie dalle autorità competenti per l'adempimento degli obblighi ad esse incombenti ai sensi del presente articolo.

12. Le autorità di controllo e gli organismi di controllo provvedono affinché almeno le misure precauzionali e le misure

di controllo di cui al paragrafo 2 siano applicate agli operatori soggetti al loro controllo.

13. Gli Stati membri provvedono affinché il sistema di controllo istituito permetta la tracciabilità di ogni prodotto in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione conformemente all'articolo 6 del regolamento (CE) n. 1831/2003, segnatamente per garantire ai consumatori che i prodotti biologici sono stati prodotti nel rispetto dei requisiti stabiliti nel presente regolamento.

14. Entro il 6 gennaio di ogni anno, le autorità di controllo e gli organismi di controllo trasmettono alle autorità competenti un elenco degli operatori da essi controllati il 6 dicembre dell'anno precedente. Entro il 6 marzo di ogni anno viene presentata una relazione di sintesi sulle attività di controllo svolte nel corso dell'anno precedente.

#### Articolo 28

#### Adesione al sistema di controllo

1. Prima di immettere prodotti sul mercato come biologici o in conversione al biologico, gli operatori che producono, preparano, immagazzinano o importano da un paese terzo prodotti ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, o che immettono tali prodotti sul mercato:

- a) notificano la loro attività alle autorità competenti dello Stato membro in cui l'attività stessa è esercitata;
- b) sono soggetti alla loro impresa al sistema di controllo di cui all'articolo 27.

Il primo comma si applica anche agli esportatori che esportano prodotti ottenuti nel rispetto delle regole di produzione stabilite nel presente regolamento.

L'operatore che subappalti a terzi una delle attività è nondimeno soggetto ai requisiti di cui alle lettere a) e b) e le attività subappaltate sono soggette al sistema di controllo.

2. Gli Stati membri possono esentare dall'applicazione del presente articolo gli operatori che vendono prodotti direttamente al consumatore o all'utilizzatore finale, a condizione che non li producano, non li preparino, li immagazzinino solo in connessione con il punto di vendita o non li importino da un paese terzo o non abbiano subappaltato tali attività a terzi.

3. Gli Stati membri designano un'autorità o un organismo per il ricevimento di tali notifiche.

4. Gli Stati membri provvedono affinché gli operatori che ottemperano alle disposizioni del presente regolamento e che pagano un contributo a titolo di contributo alle spese di controllo siano coperti dal sistema di controllo.

5. Le autorità di controllo e gli organismi di controllo tengono un elenco aggiornato dei nomi e degli indirizzi degli operatori soggetti al loro controllo. Questo elenco è messo a disposizione delle parti interessate.

6. Lš Commissione šdottš, secondo lš procedurš di cui šll'šrticolo 17, pšršgršfo 2, norme di šttužione per fornire dettšgli sullš procedurš di notificš e di šssoggettšmento di cui šl pšršgršfo 6 del presente šrticolo, in pšrticolšre per qušnto rigušrdš le informšzioni incluse nellš notificš di cui šl pšršgršfo 6, letterš š), del presente šrticolo.

#### Articolo 29

##### Documento giustificativo

6. Le šutorità di controllo e gli orgšnismi di controllo, di cui šll'šrticolo 27, pšršgršfo 4, rilšscišno un documento giustificativo šgli operštori soggetti šl loro controllo i qušli, nellš sferš delle proprie šttività, soddisfsno i requisiti stšbili nel presente regolšmento. Il documento giustificativo consente šlmeno l'identificšzione dell'operštore e del tipo o dellš gšmmš di prodotti nonchš del periodo di všlidità.

2. L'operštore verificš il documento giustificativo dei suoi fornitori.

1. Il modello di documento giustificativo di cui šl pšršgršfo 6 è compilšto secondo lš procedurš di cui šll'šrticolo 17, pšršgršfo 2, in consideršzione dei vntšggi dellš certificšzione elettronicš.

#### Articolo 30

##### Misure in caso di irregolarità e infrazioni

6. Ove siš constštšš unš irregolarità in relšzione šll'oservšnš delle prescrizioni del presente regolšmento, lšutorità di controllo o l'orgšnismo di controllo šssicurš che nell'etichettšturš e nellš pubblicità dell'interš pšrtitš o dell'intero ciclo di produzione in cui è stšš riscontrštš l'irregolarità non siš fštto riferimento šl metodo di produzione biologico, se ciò siš proporzionšto šll'importšnš del requisito che è stšto violšto e šllš nšturš e šlle circostšnze pšrticolšri delle šttività irregolarš.

Ove siš constštšš un'infršzione gršve o švente effetti prolungšti, lšutorità di controllo o l'orgšnismo di controllo vietš šll'operštore interessšto di commercšlizzšre prodotti nellš cui etichettšturš e pubblicità è fštto riferimento šl metodo di produzione biologico per un periodo dš concordšre con lšutorità competente dello Stšto membro.

2. çli orgšnismi di controllo, le šutorità di controllo, le šutorità competenti e gli Stšti membri interessšti si comunicšno reciprocšmente senzš indugio e, se del cšso, tršsmettono immedištšmente šllš Commissione le informšzioni sui cšsi di irregolarità o di infršzioni che incidono sullš qušlificšzione di un prodotto come biologico.

Il livello di comunicšzione dipende dšllš gršvità e dšll'entità dell'irregolarità o dell'infršzione constštšš.

Lš Commissione può specificšre, secondo lš procedurš di cui šll'šrticolo 17, pšršgršfo 2, lš formš e le modšlità che devono šssumere dette comunicšzioni.

#### Articolo 31

##### Scambio di informazioni

Su richiestš debitšmente giustificčtš dšllš necessitš di gšršntire che un prodotto è stšto ottenuto conformemente šlle disposizioni del presente regolšmento, le šutorità competenti, le šutorità di controllo e gli orgšnismi di controllo scšmbišno con šltre šutorità competenti, šutorità di controllo e šltri orgšnismi di controllo informšzioni utili sui risultšti dei rispettivi controlli. Essi possono scšmbišre tšli informšzioni šnche di propriš inizištivš.

#### TITOLO VI

##### SCAMBI CON I PAESI TERZI

#### Articolo 32

##### Importazioni di prodotti conformi

6. Un prodotto importšto dš un pšese terzo può essere immesso sul mercšto comunitšrio come biologico š condizione che:

- š) il prodotto in questione siš conforme šlle disposizioni di cui ši titoli II, III e IV del presente regolšmento ed šlle norme di šttužione relštive šllš suš produzione, šdottšte ši sensi del regolšmento stesso;
- b) tutti gli operštori, compresi gli esportštori, sišno stšti soggetti š controllo dš pšrte di unšutorità o un orgšnismo di controllo riconosciuti conformemente šl pšršgršfo 21
- c) gli operštori interessšti sišno in gršdo di fornire in ogni momento šgli importštori o šlle šutorità nšzionšli il documento giustificativo di cui šll'šrticolo 29, che consente di identificšre l'operštore che hš eseguito l'ultimš operšzione e di verificšre che detto operštore si è conformšto šl disposto delle lettere š) e b), emesso dšll'šutorità o dšll'orgšnismo di controllo di cui šllš letterš b).

2. Lš Commissione, conformemente šllš procedurš di cui šll'šrticolo 17, pšršgršfo 2, riconosce gli orgšnismi e le šutorità di controllo di cui šl pšršgršfo 6, letterš b), del presente šrticolo, compresi gli orgšnismi e le šutorità di controllo di cui šll'šrticolo 27, competenti šd effettušre controlli e š rilšscišre il documento giustificativo di cui šl pšršgršfo 6, letterš c), del presente šrticolo, nei pšesi terzi e compilš un elenco degli orgšnismi e šutorità di controllo suddetti.

çli orgšnismi di controllo sono šccreditšti secondo lš versione più recente pubblicčtš nellš *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, serie C, dellš normš europeš EN 4e066 o dellš guidš ISO 6e «Requisiti generšli relštivi šgli orgšnismi che gestiscono sistemi di certificšzione di prodotti». çli orgšnismi di controllo sono sottoposti regolšmente š všlutšzione in loco, sorveglišnš e rivšlutšzione pluriennšle delle loro šttività dš pšrte dell'orgšnismo di šccreditšmento.

All'štto dell'esšme delle domšnde di riconoscimento, lš Commissione invitš lšutorità o l'orgšnismo di controllo š fornire tutte le informšzioni necessšrie. Lš Commissione può inoltre

incaricare degli esperti di esaminare in loco le norme di produzione e le attività di controllo espletate nel paese terzo dall'autorità o dall'organismo di controllo interessati.

Gli organismi o le autorità di controllo riconosciuti forniscono le relazioni di valutazione elaborate dall'organismo di accreditamento o, se del caso, dall'autorità competente sulla valutazione in loco, sorveglianza e rivalutazione pluriennale regolari delle loro attività.

Sulla base delle relazioni di valutazione, la Commissione, assistita dagli Stati membri, assicura l'appropriata vigilanza delle autorità e degli organismi di controllo riconosciuti riesaminando regolarmente il loro riconoscimento. Il tipo di vigilanza è determinato sulla base di una valutazione del rischio di irregolarità o di infrazioni delle disposizioni stabilite nel presente regolamento.

### Articolo 33

#### Importazioni di prodotti che offrono garanzie equivalenti

6. Un prodotto importato da un paese terzo può essere anche immesso sul mercato comunitario come prodotto biologico a condizione che:

- a) il prodotto in questione si è ottenuto secondo norme di produzione equivalenti a quelle di cui ai titoli III e IV
- b) gli operatori sono stati soggetti a misure di controllo di efficacia equivalente a quelle di cui al titolo V e siffatte misure di controllo sono state applicate in modo continuo ed efficace
- c) in tutte le fasi della produzione, della preparazione e della distribuzione nel paese terzo, gli operatori sono sottoposti alle proprie attività ad un sistema di controllo riconosciuto ai sensi del paragrafo 2 o ad un'autorità o ad un organismo di controllo riconosciuti ai sensi del paragrafo 1
- d) il prodotto si è munito di un certificato di ispezione rilasciato dalle autorità competenti o dagli organismi o autorità di controllo del paese terzo riconosciuti ai sensi del paragrafo 2, o ad un'autorità o ad un organismo di controllo riconosciuti ai sensi del paragrafo 1 e attestante che il prodotto soddisfa le condizioni di cui al presente paragrafo.

L'esemplare originale del certificato di cui al presente paragrafo accompagna la merce fino all'azienda del primo destinatario. L'importatore deve, successivamente, tenerlo a disposizione dell'autorità o dell'organismo di controllo per almeno due anni.

2. La Commissione può riconoscere, secondo la procedura di cui all'articolo 7, paragrafo 2, i paesi terzi il cui sistema di produzione soddisfa i principi e norme di produzione equivalenti a quelli di cui ai titoli II, III e IV e le cui misure di controllo sono di efficacia equivalente a quelle di cui al titolo V e compila un elenco di detti paesi. La valutazione dell'equivalenza tiene conto delle linee guida del Codex Alimentarius CAC/4 L 2.

All'atto dell'esame delle domande di riconoscimento, la Commissione invita il paese terzo a fornire tutte le informazioni necessarie. La Commissione può incaricare esperti di esaminare in loco le norme di produzione e le misure di controllo del paese terzo interessato.

Entro il 16 marzo di ogni anno, i paesi terzi riconosciuti trasmettono alla Commissione una relazione annuale sintetica relativa all'attuazione e all'esecuzione delle misure di controllo definite nel paese terzo.

Sulla base delle informazioni di queste relazioni annuali, la Commissione, assistita dagli Stati membri, assicura l'appropriata vigilanza dei paesi terzi riconosciuti riesaminando regolarmente il loro riconoscimento. Il tipo di vigilanza è determinato sulla base di una valutazione del rischio di irregolarità o di infrazioni delle disposizioni stabilite nel presente regolamento.

1. Per i prodotti non importati ai sensi dell'articolo 2, e non importati da un paese terzo riconosciuto ai sensi del paragrafo 2 del presente articolo, la Commissione può, secondo la procedura di cui all'articolo 7, paragrafo 2, riconoscere le autorità e gli organismi di controllo, inclusi le autorità e gli organismi di controllo di cui all'articolo 27, competenti ad effettuare controlli e a rilasciare certificati nei paesi terzi ai fini del paragrafo 6, e compilare un elenco delle autorità e degli organismi di controllo suddetti. La valutazione dell'equivalenza tiene conto delle linee guida del Codex Alimentarius CAC/4 L 2.

La Commissione esamina le domande di riconoscimento presentate dalle autorità o dagli organismi di controllo dei paesi terzi.

All'atto dell'esame delle domande di riconoscimento, la Commissione invita l'autorità o l'organismo di controllo a fornire tutte le informazioni necessarie. L'organismo o l'autorità di controllo è sottoposto regolarmente a valutazione in loco, sorveglianza e rivalutazione pluriennale delle sue attività da parte di un organismo di accreditamento o, se del caso, di un'autorità competente. La Commissione può inoltre incaricare degli esperti di esaminare in loco le norme di produzione e le misure di controllo applicate nel paese terzo dall'organismo o dall'autorità di controllo interessati.

Gli organismi o le autorità di controllo riconosciuti forniscono le relazioni di valutazione elaborate dall'organismo di accreditamento o, se del caso, dall'autorità competente sulla valutazione in loco, sorveglianza e rivalutazione pluriennale regolari delle loro attività.

Sulla base di queste relazioni di valutazione la Commissione, assistita dagli Stati membri, assicura l'appropriata vigilanza delle autorità e degli organismi di controllo riconosciuti riesaminando regolarmente il loro riconoscimento. Il tipo di vigilanza è determinato sulla base di una valutazione del rischio di irregolarità o di infrazioni delle disposizioni stabilite nel presente regolamento.

## TITOLO VII

## DISPOSIZIONI FINALI E TRANSITORIE

## Articolo 34

**Libera circolazione dei prodotti biologici**

6. Le šutorità competenti, le šutorità di controllo e gli orgšnismi di controllo non possono, per motivi concernenti il metodo di produzione, l'etichettsturš o l'indicšzione del metodo stesso, vietšre o limitšre lš commercišlizzšzione dei prodotti biologici controllšti dš un'šltriš šutorità di controllo o dš un šltro orgšnismo di controllo situšti in un šltro Stšto membro se tšli prodotti sono conformi šlle prescrizioni del presente regolamento. In pšrticolšre, non possono essere imposti controlli o oneri finšnzišri in šggiuntš š quelli previsti nel titolo V del presente regolamento.

2. ч li Stšti membri possono špplicšre nel loro territorio norme piš rigorose šllš produzione biologičš vegetšle e š quellš šnimšle, purché tšli norme sišno špplicšbili šnche šllš produzione non biologičš, sišno conformi šllš normštivš comunitšriš e non vietino o limitino lš commercišlizzšzione di prodotti biologici prodotti šl di fuori del territorio dello Stšto membro interessšto.

## Articolo 35

**Trasmissione di informazioni alla Commissione**

ч li Stšti membri tršsmettono periodicšmente šllš Commissione le seguenti informšzioni:

- š) nomi e indirizzi delle šutorità competenti e, se del cšso, i loro rispettivi numeri di codice e, se del cšso, i mšrchi di conformità
- b) elenchi delle šutorità e degli orgšnismi di controllo con i rispettivi numeri di codice e, se del cšso, i loro mšrchi di conformità. Lš Commissione pubblicš periodicšmente l'elenco delle šutorità e degli orgšnismi di controllo.

## Articolo 36

**Informazioni statistiche**

ч li Stšti membri tršsmettono šllš Commissione le informšzioni stštistiche necessšrie per l'šttušzione e il monitoršggio del presente regolamento. Tšli informšzioni stštistiche sono definite nel contesto del progršmmš stštistico comunitšrio.

## Articolo 37

**Comitato per la produzione biologica**

6. Lš Commissione è šssistitš dš un comitšto di regolšmentšzione per lš produzione biologičš.

2. Nei cšsi in cui è fštto riferimento šl presente pšršgršfo, si špplicšno gli šrticoli e e 7 dellš decisione 6999/46и/CE.

Il periodo di cui šll'šrticolo e, pšršgršfo 6, dellš decisione 6999/46и/CE è fissšto š tre mesi.

## Articolo 38

**Norme di attuazione**

Lš Commissione šdottš, secondo lš procedurš di cui šll'šrticolo r 7, pšršgršfo 2, e nel rispetto degli obiettivi e dei principi enuncišti nel titolo II, norme dettšglište per l'špplicšzione del presente regolamento. Esse comprendono in pšrticolšre:

- š) norme dettšglište per l'špplicšzione delle norme di produzione di cui šl titolo III, con pšrticolšre rigušrdo šlle condizioni e ši requisiti specifici prescritti šgli operšstorin
- b) norme dettšglište per l'špplicšzione delle norme in mšteriš di etichettsturš di cui šl titolo IVп
- c) norme dettšglište per l'špplicšzione del sistemš di controllo di cui šl titolo V, con pšrticolšre rigušrdo ši requisiti di controllo minimi, šllš vigilšnznš e šll'šudit, ši criteri specifici per lš delegš di compiti di controllo šd orgšnismi di controllo privšti, ši criteri per l'šutorizzšzione e lš revocš dell'šutorizzšzione di tšli orgšnismi e šl documento giustificčtivo di cui šll'šrticolo 29п
- d) norme dettšglište per l'špplicšzione delle norme d'importšzione dš pšesi terzi di cui šl titolo VI, con pšrticolšre rigušrdo ši criteri e šlle procedure per il riconoscimento dei pšesi terzi e degli orgšnismi di controllo ši sensi dell'šrticolo r 2 e dell'šrticolo r r, compressš lš pubblicšzione degli elenchi dei pšesi terzi e degli orgšnismi di controllo riconosciuti, nonché ši certificčti di cui šll'šrticolo r r, pšršgršfo 6, letterš d), in consideršzione dei všntšggi dellš certificšzione elettronicšп
- e) norme dettšglište di špplicšzione in mšteriš di liberš circolšzione dei prodotti biologici di cui šll'šrticolo r 4 e di tršsmissione di informšzioni šllš Commissione di cui šll'šrticolo r e.

## Articolo 39

**Abrogazione del regolamento (CEE) n. 2092/91**

6. Il regolamento (CEE) n. 2092/96 è šbrogšto š decorrere dšl 6° gennšio 2009.

2. I riferimenti šl regolamento (CEE) n. 2092/96 šbrogšto si intendono fštti šl presente regolamento.

## Articolo 40

**Misure transitorie**

Vengono šdottšte, se necessšrio, secondo lš procedurš di cui šll'šrticolo r 7, pšršgršfo 2, misure intese šd šgevolšre lš tršnsizione dšl regolamento (CEE) n. 2092/96 šl presente regolamento.

*Articolo 41***Relazione al Consiglio**

6. Entro il 16 dicembre 2006 la Commissione presenta al Consiglio una relazione.

2. La relazione esamina in particolare l'esperienza acquisita dall'applicazione del presente regolamento e più specificatamente i seguenti aspetti:

- š) il campo di applicazione del presente regolamento, in particolare per quanto riguarda gli alimenti biologici preparati dalla ristorazione collettiva
- b) il divieto di utilizzare gli OGM, compresa la disponibilità di prodotti non ottenuti da OGM, la dichiarazione del venditore, la fattibilità di specifiche soglie di tolleranza e il loro impatto sul settore biologico
- c) il funzionamento del mercato interno e del sistema dei controlli, verificando in specifico modo che le pressioni consolidate non diano luogo a concorrenza sleale o

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Lussemburgo, addì 21 giugno 2007.

ostcolino la produzione e la commercializzazione di prodotti biologici.

7. La Commissione, se del caso, corregge la relazione di proposte pertinenti.

*Articolo 42***Entrata in vigore e applicazione**

Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Qualora non siano fissate le norme dettagliate di produzione per alcune specie animali, piante acquatiche e microalghe, si applicano le norme in materia di etichettatura e di controllo previste, rispettivamente, all'articolo 21 e al titolo V. In attesa dell'inserimento di norme dettagliate di produzione si applicano norme nazionali o, in mancanza di queste, norme private, accettate o riconosciute dagli Stati membri.

Esso è applicabile a decorrere dal 6° gennaio 2009.

*Per il Consiglio*

*Il presidente*

S. C. ABRIEL

## ALLEGATO

## TERMINI DI CUI ALL'ARTICOLO 23, PARAGRAFO 1

Bč :	биологичен
ES:	ecol3gico, biol3gico,
CS:	ekologick3, biologick3,
DA:	3kologisk,
DE:	3kologisch, biologisch,
ET:	mšhe, 3koloogiline,
EL:	βιολογικ3,
EN:	orgšnic,
FR:	biologique,
ч A:	org3nšch,
IT:	biologico,
LV:	biol3gisk3,
LT:	ekologiskšs,
LU:	biologesch,
HU:	3kol3giš3,
MT:	orgšniku,
NL:	biologisch,
PL:	ekologiczne,
PT:	biol3gico,
RO:	ecologic,
SK:	ekologick3, biologick3,
SL:	ekološki,
FI:	luonnonmukšinen,
SV:	ekologisk.

---

Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

► **B**

**REGOLAMENTO (CE) N. 889/2008 DELLA COMMISSIONE**

**del 5 settembre 2008**

**recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli**

(GU L 250 del 18.9.2008, pag. 1)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
► <b><u>M1</u></b>	Regolamento (CE) n. 1254/2008 della Commissione del 15 dicembre 2008	L 337	80	16.12.2008
► <b><u>M2</u></b>	Regolamento (CE) n. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009	L 204	15	6.8.2009
► <b><u>M3</u></b>	Regolamento (UE) n. 271/2010 della Commissione del 24 marzo 2010	L 84	19	31.3.2010

**REGOLAMENTO (CE) N. 889/2008 DELLA COMMISSIONE****del 5 settembre 2008****recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91 <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 9, paragrafo 4, l'articolo 11, secondo comma, l'articolo 12, paragrafo 3, l'articolo 14, paragrafo 2, l'articolo 16, paragrafo 3, lettera c), l'articolo 17, paragrafo 2, l'articolo 18, paragrafo 5, l'articolo 19, paragrafo 3, secondo comma, l'articolo 21, paragrafo 2, l'articolo 22, paragrafo 1, l'articolo 24, paragrafo 3, l'articolo 25, paragrafo 3, l'articolo 26, l'articolo 28, paragrafo 6, l'articolo 29, paragrafo 3, l'articolo 38, lettere a), b), c) ed e), e l'articolo 40,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 834/2007, e in particolare i titoli III, IV e V, stabiliscono le prescrizioni fondamentali relative alla produzione, all'etichettatura e al controllo dei prodotti biologici nel settore vegetale e animale. È necessario stabilire le modalità di applicazione di tali prescrizioni.
- (2) La definizione di nuove norme di produzione relative a determinate specie animali, all'acquacoltura biologica, alle alghe marine e ai lieviti utilizzati nell'alimentazione umana o animale a livello comunitario richiederà ancora del tempo; esse andranno pertanto elaborate nell'ambito di una procedura successiva. È quindi opportuno che tali prodotti siano esclusi dall'ambito di applicazione del presente regolamento. Tuttavia, le norme comunitarie stabilite in materia di produzione, controlli ed etichettatura devono essere applicate *mutatis mutandis* a talune specie animali, a taluni prodotti dell'acquacoltura e a talune alghe marine, conformemente all'articolo 42 del regolamento (CE) n. 834/2007.
- (3) Occorre stabilire alcune definizioni al fine di evitare ambiguità nonché di garantire un'applicazione uniforme delle norme che disciplinano la produzione biologica.
- (4) La produzione biologica vegetale si basa sul principio che le piante debbano essere essenzialmente nutrite attraverso l'ecosistema del suolo. Per questo motivo non deve essere autorizzata la coltura idroponica, che consiste nel far crescere i vegetali su un substrato inerte nutrendoli con l'apporto di minerali solubili ed elementi nutritivi.
- (5) Poiché la produzione biologica vegetale fa ricorso a pratiche colturali di vario tipo e all'apporto limitato di concimi e di ammendanti poco solubili, tali pratiche devono essere precisate. In particolare, occorre definire le condizioni di impiego di taluni prodotti non di sintesi.

<sup>(1)</sup> GU L 189 del 20.7.2007, pag. 1.

**▼B**

- (6) L'impiego di pesticidi che possono avere conseguenze nocive per l'ambiente o dare origine a residui nei prodotti agricoli deve essere fortemente limitato. È opportuno dare la preferenza all'applicazione di misure preventive nella lotta contro i parassiti, le malattie e le erbe infestanti. Occorre inoltre stabilire le condizioni di utilizzo di taluni prodotti fitosanitari.
- (7) Ai fini dell'agricoltura biologica, il regolamento (CE) n. 2092/91 del Consiglio <sup>(1)</sup> autorizzava, a condizioni ben precise, l'utilizzo di determinati prodotti fitosanitari, concimi e ammendanti, nonché talune materie prime per mangimi non biologiche, taluni additivi e coadiuvanti tecnologici e taluni prodotti utilizzati per la pulizia e la disinfezione. Per garantire la continuità dell'agricoltura biologica, è opportuno che tali prodotti e sostanze continuino ad essere autorizzati, conformemente alle disposizioni dell'articolo 16, paragrafo 3, lettera c), del regolamento (CE) n. 834/2007. Inoltre, per motivi di chiarezza, è opportuno menzionare negli allegati del presente regolamento i prodotti e le sostanze che erano stati autorizzati ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/91. In futuro, altri prodotti e sostanze potranno essere aggiunti a questo elenco in virtù di una base giuridica differente, ossia l'articolo 16, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007. È pertanto opportuno identificare il diverso statuto di ciascuna categoria di prodotti e sostanze per mezzo di un simbolo nell'elenco.
- (8) L'approccio olistico dell'agricoltura biologica richiede che la produzione zootecnica sia legata alla terra, poiché il letame prodotto viene utilizzato come concime per la produzione vegetale. Poiché l'allevamento implica sempre la gestione delle terre agricole, è necessario prevedere il divieto della produzione animale «senza terra». Nell'ambito della produzione biologica animale è necessario che la scelta delle razze da utilizzare tenga conto della loro capacità di adattamento alle condizioni locali, della loro vitalità e della loro resistenza alle malattie; occorre inoltre incoraggiare una grande diversità biologica.
- (9) In determinate circostanze, dato il capitale genetico limitato, gli operatori possono incontrare difficoltà nel procurarsi riproduttori allevati secondo il metodo biologico, il che potrebbe ostacolare lo sviluppo del settore. Occorre pertanto prevedere la possibilità di introdurre in un'azienda a fini riproduttivi un numero ristretto di animali non allevati secondo il metodo biologico.
- (10) L'allevamento biologico dovrebbe garantire il rispetto delle esigenze comportamentali specifiche degli animali. In proposito, per tutte le specie, è necessario che i locali di stabulazione rispondano alle necessità degli animali in materia di aerazione, luce, spazio e benessere e occorre pertanto prevedere una superficie sufficiente per consentire a ciascun animale un'ampia libertà di movimento nonché per sviluppare il comportamento sociale naturale dell'animale. Occorre definire le condizioni di stabulazione specifiche e le pratiche di allevamento di determinati animali, comprese le api. Tali condizioni di stabulazione specifiche devono garantire un livello elevato di benessere degli animali, una delle priorità dell'agricoltura biologica, e per questo motivo possono andare al di là delle norme comunitarie in materia di benessere applicabili all'agricoltura in generale. Le pratiche di

<sup>(1)</sup> GU L 198 del 22.7.1991, pag. 1.

**▼B**

allevamento biologico devono consentire di evitare un accrescimento troppo rapido dei volatili. Occorre pertanto stabilire disposizioni specifiche destinate a prevenire i metodi di allevamento intensivi. In particolare, occorre prevedere che i volatili raggiungano un'età minima oppure provengano da ceppi a crescita lenta, in modo che in entrambi i casi gli allevatori non siano incoraggiati a ricorrere a metodi di allevamento intensivi.

- (11) Nella maggior parte dei casi è opportuno che gli animali, quando le condizioni atmosferiche lo consentono, possano accedere a spazi all'aperto nei quali possano pascolare. Tali spazi dovrebbero in linea di massima essere gestiti secondo un programma di rotazione adeguato.
- (12) Per evitare l'inquinamento delle risorse naturali come il suolo e le acque causato dai nutrienti, occorre fissare il quantitativo massimo di letame che può essere utilizzato per ettaro, nonché il numero massimo di capi per ettaro. Tale limite deve tener conto del contenuto di azoto del letame.
- (13) È necessario vietare le mutilazioni che provocano negli animali stati di stress, danno, malessere o sofferenza. Tuttavia, alcune operazioni specifiche essenziali per determinati tipi di produzione o necessarie per motivi di sicurezza degli animali o degli esseri umani possono essere autorizzate assoggettandole a condizioni rigorose.
- (14) Il bestiame deve essere alimentato con erba, foraggio e mangimi ottenuti conformemente alle norme dell'agricoltura biologica, provenienti di preferenza dall'azienda dell'allevatore e adeguati ai bisogni fisiologici degli animali. Inoltre, per poter sopperire alle esigenze nutrizionali di base degli animali, può essere necessario ricorrere ad alcuni minerali, oligoelementi e vitamine, impiegati in condizioni ben precise.
- (15) Poiché le differenze regionali esistenti, dovute a ragioni climatiche e alla disponibilità di fonti alimentari, relativamente alla possibilità per i ruminanti allevati secondo il metodo biologico di assumere le vitamine essenziali A, D ed E attraverso le loro razioni alimentari, sono prevedibilmente destinate a persistere, dovrebbe essere consentita la somministrazione di queste vitamine ai ruminanti.
- (16) La gestione della salute degli animali deve mirare soprattutto alla prevenzione delle malattie. Occorre inoltre prevedere misure specifiche in materia di pulizia e disinfezione.
- (17) Nell'ambito dell'agricoltura biologica non è consentito l'utilizzo preventivo di medicinali allopatrici ottenuti per sintesi chimica. Tuttavia, in caso di malattia o di ferita di un animale che necessiti un trattamento immediato, l'uso di tali medicinali allopatrici deve essere limitato allo stretto necessario. Inoltre, per garantire l'integrità della produzione biologica per i consumatori, in questi casi dovrebbe essere prevista la possibilità di adottare misure restrittive quali il raddoppiamento del periodo di attesa successivamente all'utilizzo di tali medicinali.

**▼B**

- (18) Devono essere previste norme specifiche per la profilassi e i trattamenti veterinari in apicoltura.
- (19) È opportuno prevedere l'obbligo per gli operatori che producono alimenti o mangimi di applicare procedure adeguate, fondate su un'identificazione sistematica delle fasi critiche della trasformazione, per garantire che i prodotti trasformati rispettino le norme di produzione biologica.
- (20) Taluni prodotti e talune sostanze non ottenuti con il metodo biologico sono necessari per garantire la produzione di taluni alimenti e mangimi biologici trasformati. L'armonizzazione delle norme in materia di vinificazione a livello comunitario richiederà ancora del tempo. Per questo motivo occorre escludere i suddetti prodotti nel caso della vinificazione fino a quando non vengano stabilite norme specifiche nell'ambito di una procedura successiva.
- (21) Ai fini della trasformazione degli alimenti biologici, il regolamento (CEE) n. 2092/91 ha autorizzato, in condizioni ben precise, l'impiego di determinati ingredienti non agricoli, di determinati ausiliari di fabbricazione e di determinati ingredienti non biologici di origine agricola. Per garantire la continuità dell'agricoltura biologica, è opportuno che tali prodotti e sostanze continuino ad essere autorizzati, conformemente alle disposizioni dell'articolo 21, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 834/2007. Inoltre, per motivi di chiarezza, è opportuno menzionare negli allegati del presente regolamento i prodotti e le sostanze che erano stati autorizzati ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/91. In futuro, altri prodotti e sostanze potranno essere aggiunti a questo elenco in virtù di una base giuridica differente, ossia l'articolo 21, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 834/2007. È pertanto opportuno identificare il diverso statuto di ciascuna categoria di prodotti e sostanze per mezzo di un simbolo nell'elenco.
- (22) La raccolta e il trasporto simultanei di prodotti biologici e non biologici sono autorizzati a determinate condizioni. È opportuno prevedere disposizioni specifiche che consentano di garantire una separazione effettiva tra prodotti biologici e non biologici nel corso di queste operazioni ed evitare ogni rischio di contatto fra questi due tipi di prodotti.
- (23) La conversione all'agricoltura biologica richiede un certo periodo di adattamento di tutti i mezzi utilizzati. È opportuno definire periodi di conversione specifici per i diversi settori di produzione in funzione della produzione agricola precedente.
- (24) Conformemente all'articolo 22 del regolamento (CE) n. 834/2007, occorre fissare condizioni specifiche per l'applicazione delle deroghe previste in tale articolo. È opportuno stabilire tali condizioni con riguardo all'indisponibilità di animali, alimenti per animali, cera d'api, sementi e tuberi-seme di patate o altri ingredienti ottenuti dall'agricoltura biologica, nonché di problemi particolari connessi alla conduzione degli allevamenti e in caso di circostanze calamitose.
- (25) Le differenze geografiche e strutturali in materia di agricoltura e di vincoli climatici possono ostacolare lo sviluppo della produzione biologica in determinate regioni, il che giustifica l'introduzione di deroghe per quanto riguarda determinate pratiche relative alle caratteristiche dei fabbricati e degli impianti destinati

**▼B**

all'allevamento. È dunque opportuno autorizzare, a condizioni ben precise, la stabulazione fissa nelle aziende che, a causa della posizione geografica e di vincoli strutturali, in particolare nelle zone di montagna, sono di piccole dimensioni e solo qualora non sia possibile tenere i bovini in gruppi adeguati ai loro bisogni comportamentali.

- (26) Per consentire lo sviluppo del settore dell'allevamento biologico allora nascente, il regolamento (CEE) n. 2092/91 aveva previsto varie deroghe temporanee per quanto concerne la stabulazione fissa, le condizioni di alloggio degli animali e la loro densità. Per non perturbare il settore dell'allevamento biologico, è opportuno mantenere tali deroghe fino alla data prevista per la loro scadenza.
- (27) Tenuto conto dell'importanza dell'impollinazione nel settore dell'apicoltura biologica, è opportuno prevedere la possibilità di concedere deroghe che autorizzino la coesistenza di unità apicole biologiche e non biologiche nell'ambito della stessa azienda.
- (28) Poiché in determinate circostanze gli agricoltori possono incontrare difficoltà nel garantire l'approvvigionamento di bestiame allevato secondo le norme dell'agricoltura biologica o di mangimi biologici, è opportuno autorizzare l'utilizzo in quantità limitate di un numero ristretto di fattori di produzione agricoli non ottenuti con il metodo biologico.
- (29) I produttori della filiera biologica hanno messo in atto sforzi considerevoli per incrementare la produzione di sementi e specie vegetali biologiche al fine di diversificare l'offerta di varietà e specie vegetali per le quali sono disponibili sementi e materiali di propagazione vegetativa biologici. Per numerose specie non esiste tuttavia allo stato attuale una quantità sufficiente di sementi e materiali di propagazione vegetativa biologici; in questi casi occorre dunque autorizzare l'utilizzo di sementi e materiali di propagazione vegetativa non biologici.
- (30) Al fine di aiutare gli operatori a reperire sementi e tuberi-seme di patate biologici, è opportuno che ogni Stato membro provveda a istituire una banca dati contenente le varietà delle quali sono reperibili sul mercato sementi e tuberi seme di patate biologici.
- (31) I bovini adulti possono costituire un pericolo per l'allevatore e per le altre persone che si occupano degli animali. È pertanto opportuno autorizzare deroghe nel corso della fase finale di ingrasso dei mammiferi, e in particolare dei bovini adulti.
- (32) Le circostanze calamitose, le epizoozie o le fitopatie possono avere gravi conseguenze sulla produzione biologica nelle regioni interessate. È opportuno prendere misure adeguate per garantire il proseguimento dell'attività agricola o il suo ripristino. Nelle zone colpite è dunque necessario autorizzare, per un periodo limitato, la fornitura di animali o di mangimi non ottenuti con il metodo biologico.
- (33) Conformemente all'articolo 24, paragrafo 3, e all'articolo 25, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 834/2007, è opportuno fissare criteri specifici per quanto concerne la presentazione e la

**▼B**

composizione del logo comunitario, nonché la presentazione e composizione del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo e dell'indicazione del luogo in cui il prodotto agricolo è stato prodotto.

- (34) Conformemente all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 834/2007, è opportuno stabilire prescrizioni specifiche per l'etichettatura dei mangimi biologici tenendo conto delle varietà di mangimi e della loro composizione nonché delle disposizioni orizzontali applicabili all'etichettatura dei mangimi.
- (35) In aggiunta al sistema di controllo fondato sul regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali <sup>(1)</sup>, è opportuno prevedere misure di controllo specifiche, in particolare per quanto concerne le prescrizioni applicabili a tutte le fasi di produzione, di preparazione e di distribuzione dei prodotti biologici.
- (36) Le informazioni comunicate dagli Stati membri alla Commissione devono permettere a quest'ultima di utilizzare direttamente e nel modo più efficace possibile le informazioni che le sono trasmesse per la gestione delle informazioni statistiche e dei dati referenziali. Per raggiungere questo obiettivo occorre prevedere che la messa a disposizione e la trasmissione di informazioni tra gli Stati membri e la Commissione avvengano per via elettronica o in forma digitalizzata.
- (37) Gli scambi di informazioni e di documenti tra la Commissione e gli Stati membri, nonché la messa a disposizione e la trasmissione di informazioni alla Commissione da parte degli Stati membri avvengono di norma per via elettronica o in forma digitalizzata. Al fine di migliorare il funzionamento di tali scambi di informazioni nel quadro delle norme applicabili alla produzione biologica e di generalizzarne l'uso, è necessario adattare i sistemi informatici esistenti o crearne di nuovi. È opportuno provvedere affinché tali azioni siano realizzate dalla Commissione e vengano applicate previa informazione degli Stati membri tramite il comitato per la produzione biologica.
- (38) Le condizioni alle quali le informazioni vengono trattate da questi sistemi informatici, nonché la forma e il contenuto dei documenti di cui è richiesta la comunicazione ai sensi del regolamento (CE) n. 834/2007, richiedono frequenti adeguamenti in linea con l'evoluzione della normativa applicabile o delle esigenze in materia di gestione. È inoltre necessaria una presentazione uniforme dei documenti che devono essere trasmessi dagli Stati membri. Per conseguire tali obiettivi e al fine di semplificare le procedure e rendere immediatamente operativi i sistemi informatici interessati, è opportuno definire la forma e il contenuto dei documenti sulla base di modelli o di questionari, che verranno adattati e aggiornati dalla Commissione previa informazione del comitato per la produzione biologica.
- (39) Occorre prevedere misure transitorie per quanto concerne talune disposizioni del regolamento (CEE) n. 2092/91 al fine di non compromettere la continuità della produzione biologica.

<sup>(1)</sup> GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1. Rettifica nella GU L 191 del 28.5.2004, pag. 1.

**▼B**

- (40) È opportuno abrogare e sostituire con un nuovo regolamento il regolamento (CEE) n. 207/93 della Commissione, del 29 gennaio 1993, che definisce il contenuto dell'allegato VI del regolamento (CEE) n. 2092/91 relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari e recante le norme di attuazione delle disposizioni dell'articolo 5, paragrafo 4 <sup>(1)</sup>, il regolamento (CE) n. 1452/2003 della Commissione, del 14 agosto 2003, che mantiene la deroga prevista all'articolo 6, paragrafo 3, lettera a), del regolamento (CEE) n. 2092/91 per le sementi e i materiali di propagazione vegetativa per alcune specie e stabilisce le norme procedurali e i criteri per l'applicazione della deroga <sup>(2)</sup> e il regolamento (CE) n. 223/2003 della Commissione, del 5 febbraio 2003, concernente i requisiti in materia di etichettatura riferiti al metodo di produzione biologico per i mangimi, i mangimi composti per animali e le materie prime per mangimi e recante modifica del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio <sup>(3)</sup>.
- (41) Il regolamento (CEE) n. 2092/91 è abrogato dal regolamento (CE) n. 834/2007 a decorrere dal 1° gennaio 2009. Tuttavia, molte delle sue disposizioni devono continuare ad essere applicate, con alcune modifiche, e occorre pertanto recepirle nel presente regolamento. Per motivi di chiarezza, è opportuno stabilire la corrispondenza tra le suddette disposizioni e le disposizioni del presente regolamento.
- (42) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di regolamentazione per la produzione biologica,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

<sup>(1)</sup> GU L 25 del 2.2.1993, pag. 5.

<sup>(2)</sup> GU L 206 del 15.8.2003, pag. 17.

<sup>(3)</sup> GU L 31 del 6.2.2003, pag. 3.

**▼B****Contenuto**

Titolo I	Disposizioni introduttive
Titolo II	Norme sulla produzione, la trasformazione, l'imballaggio, il trasporto e il magazzinaggio dei prodotti
Capo 1	Produzione vegetale
Capo 1 <i>bis</i>	Produzione di alghe marine
Capo 2	Produzione animale
Sezione 1	Origine degli animali
Sezione 2	Locali di stabulazione e pratiche di allevamento
Sezione 3	Alimenti per animali
Sezione 4	Profilassi e trattamenti veterinari
Capo 2 <i>bis</i>	Produzione di animali d'acquacoltura
Sezione 1	Norme generali
Sezione 2	Origine degli animali di acquacoltura
Sezione 3	Pratiche di allevamento degli animali di acquacoltura
Sezione 4	Riproduzione
Sezione 5	Alimentazione dei pesci, dei crostacei e degli echinodermi
Sezione 6	Norme specifiche per i molluschi
Sezione 7	Profilassi e trattamenti veterinari
Capo 3	Prodotti trasformati
Capo 4	Raccolta, imballaggio, trasporto e magazzinaggio dei prodotti
Capo 5	Norme di conversione
Capo 6	Norme di produzione eccezionali
Sezione 1	Norme di produzione eccezionali in caso di vincoli climatici, geografici o strutturali ai sensi dell'articolo 22, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 834/2007
Sezione 2	Norme di produzione eccezionali in caso di indisponibilità di fattori di produzione biologici ai sensi dell'articolo 22, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 834/2007
Sezione 3	Norme di produzione eccezionali in caso di particolari problemi di conduzione degli allevamenti biologici ai sensi dell'articolo 22, paragrafo 2, lettera d), del regolamento (CE) n. 834/2007
Sezione 3 <i>bis</i>	Norme di produzione eccezionali relative all'uso di sostanze e prodotti specifici nella trasformazione a norma dell'articolo 22, paragrafo 2, lettera e), del regolamento (CE) n. 834/2007
Sezione 4	Norme di produzione eccezionali in caso di circostanze calamitose ai sensi dell'articolo 22, paragrafo 2, lettera f), del regolamento (CE) n. 834/2007
Capo 7	Banca dati delle sementi
Titolo III	Etichettatura
Capo 1	Logo di produzione biologica dell'Unione europea
Capo 2	Prescrizioni specifiche per l'etichettatura dei mangimi
Capo 3	Altre prescrizioni specifiche in materia di etichettatura
Titolo IV	Controlli
Capo 1	Requisiti minimi di controllo

**▼B**

Capo 2	Requisiti di controllo specifici per i vegetali e i prodotti vegetali ottenuti dalla produzione agricola o dalla raccolta spontanea
Capo 2 <i>bis</i>	Requisiti di controllo specifici per le alghe marine
Capo 3	Requisiti di controllo per gli animali e i prodotti animali ottenuti dall'allevamento
Capo 3 <i>bis</i>	Requisiti di controllo specifici per la produzione di animali di acquacoltura
Capo 4	Requisiti di controllo per le unità addette alla preparazione di prodotti vegetali, di prodotti a base di alghe, di prodotti animali e di prodotti animali dell'acquacoltura, nonché di alimenti contenenti tali prodotti
Capo 5	Requisiti di controllo per l'importazione di prodotti biologici da paesi terzi
Capo 6	Requisiti di controllo per le unità addette alla produzione, alla preparazione o all'importazione di prodotti biologici, che hanno parzialmente o interamente appaltato a terzi tali operazioni
Capo 7	Requisiti di controllo per le unità addette alla preparazione di mangimi
Capo 8	Infrazioni e scambio di informazioni
Titolo V	Trasmissione di informazioni alla Commissione, disposizioni transitorie e finali
Capo 1	Trasmissione di informazioni alla Commissione
Capo 2	Disposizioni transitorie e finali

**▼B**

## TITOLO I

## DISPOSIZIONI INTRODUTTIVE

*Articolo 1***Oggetto e campo di applicazione**

1. Il presente regolamento stabilisce norme specifiche per quanto concerne la produzione biologica, l'etichettatura e il controllo dei prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 834/2007.

**▼M2**

2. Il presente regolamento non si applica:

- a) agli animali da allevamento di specie diverse da quelle di cui all'articolo 7; né
- b) agli animali d'acquacoltura diversi da quelli di cui all'articolo 25 *bis*.

Tuttavia, il titolo II, il titolo III e il titolo IV si applicano *mutatis mutandis* ai suddetti prodotti fino a quando per tali prodotti non vengano adottate norme di produzione specifiche ai sensi del regolamento (CE) n. 834/2007.

**▼B***Articolo 2***Definizioni**

Oltre alle definizioni che figurano nell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 834/2007, ai fini del presente regolamento si applicano le seguenti definizioni:

- a) «non biologico»: non derivante o non connesso ad una produzione realizzata conformemente alle disposizioni del regolamento (CE) n. 834/2007 e del presente regolamento;
- b) «medicinali veterinari»: i prodotti definiti all'articolo 1, paragrafo 2, della direttiva 2001/82/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 6 novembre 2001, recante un codice comunitario relativo ai medicinali veterinari <sup>(1)</sup>;
- c) «importatore»: ogni persona fisica o giuridica della Comunità che presenta una partita ai fini della sua immissione in libera pratica nella Comunità, di persona o tramite un rappresentante;
- d) «primo destinatario»: ogni persona fisica o giuridica a cui viene consegnata la partita importata e che la riceve in vista di un'ulteriore preparazione e/o della sua commercializzazione;
- e) «azienda»: l'insieme delle unità di produzione gestite nell'ambito di un'unica conduzione ai fini della produzione di prodotti agricoli;

**▼M2**

- f) «unità di produzione»: l'insieme delle risorse utilizzate per un determinato tipo di produzione, inclusi i locali di produzione, gli appezzamenti agricoli, i pascoli, gli spazi all'aperto, i locali di stabulazione, gli stagni piscicoli, gli impianti di contenimento per le alghe marine o gli animali di acquacoltura, le concessioni litoranee o sui fondali marini, i locali adibiti al magazzinaggio dei vegetali, i prodotti vegetali, i prodotti delle alghe, i prodotti animali, le materie prime e ogni altro fattore di produzione rilevante per questo specifico settore di produzione;

<sup>(1)</sup> GU L 311 del 28.11.2001, pag. 1.

**▼B**

- g) «produzione idroponica»: il metodo di coltivazione dei vegetali consistente nel porre le radici in una soluzione di soli elementi nutritivi minerali oppure in un mezzo inerte (perlite, ghiaia o lana di roccia) a cui è aggiunta una soluzione di elementi nutritivi;
- h) «trattamento veterinario»: ogni trattamento curativo o preventivo intrapreso contro una malattia specifica;
- i) «mangimi in conversione»: i mangimi prodotti nel corso del periodo di conversione verso la produzione biologica, ad eccezione di quelli raccolti nel corso dei 12 mesi successivi all'inizio del periodo di conversione di cui all'articolo 17, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 834/2007;

**▼M2**

- j) «impianto di acquacoltura a ricircolo chiuso»: un impianto in cui l'acquacoltura è praticata in un ambiente chiuso, sulla terraferma o a bordo di un'imbarcazione, mediante ricircolo dell'acqua e con apporto permanente di energia da fonti esterne per stabilizzare l'ambiente in cui vivono gli animali d'acquacoltura;
- k) «energia da fonti rinnovabili»: fonti energetiche rinnovabili non fossili, ossia energia eolica, solare, geotermica, del moto ondoso, maremotrice, idraulica, da gas di scarica, gas residuati dai processi di depurazione e biogas;
- l) «incubatoio»: sito destinato alla riproduzione, all'incubazione e all'allevamento durante le prime fasi di vita di animali d'acquacoltura, in particolare di pesci, molluschi e crostacei;
- m) «vivaio»: sito adibito ad un sistema di allevamento intermedio tra l'incubatoio e la fase di ingrasso; la fase di permanenza in vivaio si conclude entro il primo terzo del ciclo di produzione, eccetto per le specie che subiscono un processo di smoltificazione;
- n) «inquinamento»: nel contesto dell'acquacoltura e della produzione di alghe marine, l'introduzione diretta o indiretta nell'ambiente acquatico di sostanze o di energia ai sensi della direttiva 2008/56/CE <sup>(1)</sup> del Parlamento europeo e del Consiglio o della direttiva 2000/60/CE <sup>(2)</sup> del Parlamento europeo e del Consiglio, secondo le acque di cui trattasi;
- o) «policoltura»: nel contesto dell'acquacoltura e della produzione di alghe marine, l'allevamento di due o più specie appartenenti di solito a diversi livelli trofici nella stessa unità di coltura;
- p) «ciclo di produzione»: nel contesto dell'acquacoltura e della produzione di alghe marine, la durata di vita di un animale d'acquacoltura o di un'alga, dalla primissima fase di vita fino alla raccolta;
- q) «specie allevate localmente»: nel contesto dell'acquacoltura e della produzione di alghe marine, le specie che non sono né esotiche né localmente assenti ai sensi del regolamento (CE) n. 708/2007 <sup>(3)</sup> del Consiglio; le specie elencate nell'allegato IV del regolamento (CE) n. 708/2007 possono essere considerate specie allevate localmente;

<sup>(1)</sup> GU L 164 del 25.6.2008, pag. 19.

<sup>(2)</sup> GU L 327 del 22.12.2000, pag. 1.

<sup>(3)</sup> GU L 168 del 28.6.2007, pag. 1.

▼ **M2**

- r) «coefficiente di densità»: nel contesto dell'acquacoltura, il peso vivo degli animali per metro cubo di acqua in qualsiasi momento della fase di ingrasso e, per il pesce piatto e i gamberi, il peso per metro quadro di superficie.

▼ **B**

## TITOLO II

**NORME SULLA PRODUZIONE, LA TRASFORMAZIONE,  
L'IMBALLAGGIO, IL TRASPORTO E IL MAGAZZINAGGIO DEI  
PRODOTTI BIOLOGICI**

## CAPO 1

*Produzione vegetale**Articolo 3***Gestione e fertilizzazione dei suoli**

1. Nei casi in cui le misure previste all'articolo 12, paragrafo 1, lettere a), b) e c), del regolamento (CE) n. 834/2007 non consentano di soddisfare le esigenze nutrizionali dei vegetali, nell'ambito della produzione biologica è consentito utilizzare solo i concimi e gli ammendanti di cui all'allegato I del presente regolamento e solo nei limiti del necessario. Gli operatori conservano i documenti giustificativi che attestano la necessità di ricorrere a tali prodotti.
  
2. La quantità totale di effluenti di allevamento [ai sensi della direttiva 91/676/CEE del Consiglio, del 12 dicembre 1991, relativa alla protezione delle acque dall'inquinamento provocato dai nitrati provenienti da fonti agricole <sup>(1)</sup>] impiegati nell'azienda non può superare i 170 kg di azoto per anno/ettaro di superficie agricola utilizzata. Tale limite si applica esclusivamente all'impiego di letame, letame essiccato e pollina, effluenti di allevamento compostati inclusa la pollina, letame compostato ed effluenti di allevamento liquidi.
  
3. Le aziende dedite alla produzione biologica possono stipulare accordi scritti di cooperazione ai fini dell'utilizzo di effluenti eccedentari provenienti dalla produzione biologica solo con altre aziende ed imprese che rispettano le norme di produzione biologica. Il limite massimo di cui al paragrafo 2 è calcolato sulla base dell'insieme delle unità di produzione biologiche coinvolte nella suddetta cooperazione.
  
4. È consentito l'uso di preparazioni appropriate a base di microrganismi per migliorare le condizioni generali dei suoli o la disponibilità di elementi nutritivi nei suoli o nelle colture.
  
5. Per l'attivazione del compost possono essere utilizzate preparazioni adeguate a base di vegetali o di microorganismi.

*Articolo 4***Divieto relativo alla produzione idroponica**

La produzione idroponica è vietata.

<sup>(1)</sup> GU L 375 del 31.12.1991, pag. 1.

**▼B***Articolo 5***Lotta contro i parassiti, le malattie e le erbe infestanti**

1. Nei casi in cui le misure previste all'articolo 12, paragrafo 1, lettere a), b), c) e g), del regolamento (CE) n. 834/2007 non consentano di proteggere adeguatamente i vegetali contro i parassiti e le malattie, nell'ambito della produzione biologica è consentito utilizzare solo i prodotti di cui all'allegato II del presente regolamento. Gli operatori conservano i documenti giustificativi che attestano la necessità di ricorrere a tali prodotti.

2. Per quanto concerne i prodotti utilizzati nelle trappole e nei distributori automatici, eccetto i distributori di feromoni, tali trappole e distributori impediscono il rilascio delle sostanze nell'ambiente e il contatto fra le sostanze e le colture in produzione. Le trappole sono raccolte dopo l'utilizzazione e riposte al sicuro.

*Articolo 6***Norme specifiche applicabili alla produzione di funghi**

Per la produzione di funghi possono essere utilizzati substrati composti esclusivamente dei seguenti materiali:

- a) letame ed effluenti di allevamento:
  - i) provenienti da aziende che applicano il metodo di produzione biologico; oppure
  - ii) di cui all'allegato I, unicamente quando il prodotto di cui al punto i) non è disponibile e a condizione che non superino il 25 % del peso totale dell'insieme dei componenti del substrato (escluso il materiale di copertura) prima del compostaggio e senza aggiunta di acqua;
- b) prodotti di origine agricola, diversi da quelli menzionati alla lettera a), provenienti da aziende che applicano il metodo di produzione biologico;
- c) torba non trattata chimicamente;
- d) legno non trattato con sostanze chimiche dopo il taglio;
- e) prodotti minerali di cui all'allegato I, acqua e terra.

**▼M2***CAPO 1 bis****Produzione di alghe marine****Articolo 6 bis***Campo di applicazione**

Il presente capo definisce norme di produzione dettagliate per la raccolta e la coltivazione di alghe marine. Esso si applica *mutatis mutandis* alla produzione di tutte le alghe marine pluricellulari nonché di fitoplancton e di microalghe da utilizzare come mangime per gli animali di acquacoltura.

▼ M2*Articolo 6 ter***Idoneità del mezzo acquatico e piano di gestione sostenibile**

1. Le attività si svolgono in luoghi non esposti alla contaminazione da sostanze o prodotti non autorizzati per la produzione biologica o da inquinanti che comprometterebbero il carattere biologico dei prodotti.

2. Le unità di produzione biologica e non biologica sono adeguatamente separate. La separazione è determinata dalla situazione naturale, da impianti di distribuzione dell'acqua distinti, da opportune distanze, dall'andamento delle maree e dall'ubicazione a monte o a valle dell'unità di produzione biologica. Le autorità degli Stati membri possono designare i luoghi o le zone che ritengono inadatti all'acquacoltura biologica o alla raccolta di alghe marine e possono altresì fissare distanze di separazione minime tra le unità di produzione biologica e non biologica.

Se fissano distanze di separazione minime, gli Stati membri ne informano gli operatori, gli altri Stati membri e la Commissione.

3. Per ogni nuova attività di cui si chiedi il riconoscimento come produzione biologica e che produca più di 20 tonnellate di prodotti di acquacoltura all'anno è richiesta una valutazione ambientale, proporzionata all'unità di produzione, intesa ad accertare le condizioni dell'unità di produzione e dell'ambiente circostante e i probabili effetti del suo esercizio. L'operatore presenta la valutazione ambientale all'organismo o all'autorità di controllo. Il contenuto della valutazione ambientale si basa sull'allegato IV della direttiva 85/337/CEE del Consiglio <sup>(1)</sup>. Se l'unità è già stata oggetto di una valutazione equivalente, ne è consentito l'uso per il presente scopo.

4. L'operatore presenta un piano di gestione sostenibile per l'acquacoltura e la raccolta di alghe marine, proporzionato all'unità di produzione.

Il piano, che viene aggiornato annualmente, descrive in dettaglio gli effetti ambientali delle attività svolte, il monitoraggio ambientale che verrà condotto e le misure che saranno prese per limitare gli effetti negativi sull'ambiente acquatico e terrestre circostante, indicando, se del caso, il rilascio di nutrienti nell'ambiente per ciclo di produzione o all'anno. Nel piano vengono registrate la manutenzione e la riparazione dell'attrezzatura tecnica.

5. Le aziende acquicole e le aziende specializzate nell'alghicoltura usano di preferenza fonti di energia rinnovabili e riciclano il materiale utilizzato, includendo nel piano di gestione sostenibile un calendario di riduzione dei rifiuti da porre in essere all'inizio delle attività. Se possibile, l'impiego di calore residuo è limitato all'energia da fonti rinnovabili.

6. Per la raccolta delle alghe viene effettuata una stima iniziale, *una tantum*, della biomassa.

<sup>(1)</sup> GU L 175 del 5.7.1985, pag. 40.

**▼M2***Articolo 6 quater***Raccolta sostenibile di alghe marine selvatiche**

1. Presso l'unità o nei locali dell'azienda devono essere tenuti documenti contabili che consentano all'operatore di accertare e all'autorità o all'organismo di controllo di verificare che i raccoglitori hanno fornito esclusivamente alghe selvatiche prodotte in conformità al regolamento (CE) n. 834/2007.
2. La raccolta viene effettuata in modo tale che le quantità raccolte non incidano in misura rilevante sullo stato dell'ambiente acquatico. Si adottano misure idonee a consentire la rigenerazione delle alghe marine, riguardanti in particolare la tecnica di raccolta, le dimensioni minime, l'età, i cicli riproduttivi e le dimensioni delle alghe restanti.
3. Se le alghe sono prelevate da una zona di raccolta comune o condivisa, si dovrà dimostrare con adeguati documenti giustificativi che l'insieme del raccolto è conforme al presente regolamento.
4. In riferimento all'articolo 73 *ter*, paragrafo 2, lettere b) e c), nel registro dell'operatore devono essere documentate la gestione sostenibile e l'assenza di impatto a lungo termine sulle aree di raccolta.

*Articolo 6 quinquies***Coltivazione di alghe marine**

1. L'alghicoltura in mare utilizza esclusivamente elementi nutritivi naturalmente presenti nell'ambiente o provenienti dalla produzione di animali dell'acquacoltura biologica, in tal caso preferibilmente prodotti nelle immediate vicinanze, nell'ambito di un sistema di policoltura.
2. Negli impianti a terra che si avvalgono di fonti esterne di nutrienti, i livelli di nutrienti negli effluenti devono essere provatamente uguali o inferiori a quelli dell'acqua in entrata. Possono essere utilizzati soltanto i nutrienti di origine vegetale o minerale elencati nell'allegato I.
3. La densità di coltura o l'intensità operativa viene debitamente registrata e deve essere tale da salvaguardare l'integrità dell'ambiente acquatico assicurando che non venga superata la quantità di alghe che può essere tollerata senza effetti negativi per l'ambiente.
4. Le corde e altri attrezzi usati per la coltura delle alghe saranno riutilizzati o riciclati nella misura del possibile.

*Articolo 6 sexies***Interventi antivegetativi e pulizia degli impianti e dell'attrezzatura di produzione**

1. Gli organismi incrostanti sono rimossi unicamente a mano o con mezzi fisici e, se del caso, restituiti al mare a debita distanza dal sito di coltura.

**▼M2**

2. La pulizia degli impianti e dell'attrezzatura di produzione è effettuata con mezzi fisici o meccanici. Se questi non danno risultati soddisfacenti, possono essere utilizzati soltanto i prodotti elencati nell'allegato VII, sezione 2.

**▼B***CAPO 2****Produzione animale****Articolo 7***Campo di applicazione**

Il presente capo stabilisce norme di produzione dettagliate per quanto riguarda le specie seguenti: bovini, comprese le specie *Bubalus* e *Bison*, equidi, suini, ovini, caprini, avicoli (le specie di cui all'allegato III) e api.

*Sezione 1***Origine degli animali***Articolo 8***Origine degli animali biologici**

1. Nella scelta delle razze o delle linee genetiche si deve tener conto della capacità degli animali di adattarsi alle condizioni locali nonché della loro vitalità e resistenza alle malattie. Inoltre, le razze e le linee genetiche devono essere selezionate al fine di evitare malattie specifiche o problemi sanitari connessi con alcune razze e linee genetiche utilizzate nella produzione intensiva [ad es. sindrome da stress dei suini, sindrome PSE (carni pallide, molli, essudative), morte improvvisa, aborto spontaneo, parti difficili che richiedono taglio cesareo, ecc.], dando la preferenza a razze e varietà autoctone.

2. Per le api, è privilegiato l'uso di *Apis mellifera* e delle sue sottospecie locali.

*Articolo 9***Origine degli animali non biologici**

1. Conformemente all'articolo 14, paragrafo 1, lettera a), punto ii), del regolamento (CE) n. 834/2007, a fini riproduttivi possono essere introdotti in un'azienda biologica animali allevati in modo non biologico solo quando non siano disponibili animali biologici in numero sufficiente e nel rispetto delle condizioni di cui ai paragrafi da 2 a 5 del presente articolo.

2. In caso di prima costituzione di un patrimonio, i giovani mammiferi non biologici sono allevati conformemente alle norme di produzione biologica subito dopo lo svezzamento. A partire dalla data di ingresso degli animali nella mandria si applicano inoltre le seguenti restrizioni:

- a) i bufali, i vitelli e i puledri devono avere meno di sei mesi;
- b) gli agnelli e i capretti devono avere meno di 60 giorni;
- c) i suinetti devono avere un peso inferiore a 35 kg.

**▼B**

3. Per il rinnovo del patrimonio, i mammiferi adulti maschi e le femmine nullipare non biologici sono in seguito allevati secondo le norme di produzione biologica. Inoltre, il numero di mammiferi femmine è soggetto alle seguenti restrizioni annuali:

- a) le femmine non biologiche possono rappresentare al massimo il 10 % del patrimonio di equini o di bovini (comprese le specie *Bubalus* e *Bison*) adulti e il 20 % del patrimonio di suini, ovini e caprini adulti;
- b) qualora un'unità di produzione sia costituita da meno di dieci equini o bovini, o da meno di cinque suini, ovini o caprini, il rinnovo di cui sopra è limitato al massimo a un animale all'anno.

Le disposizioni di cui al presente paragrafo saranno riviste nel 2012 ai fini della loro graduale soppressione.

4. Le percentuali di cui al paragrafo 3 possono essere portate al 40 %, previa autorizzazione dell'autorità competente, nei seguenti casi speciali:

- a) estensione significativa dell'azienda;
- b) cambiamento di razza;
- c) avviamento di un nuovo indirizzo produttivo;
- d) razze minacciate di abbandono conformemente all'allegato IV del regolamento (CE) n. 1974/2006 della Commissione <sup>(1)</sup>; gli animali appartenenti a tali razze non devono necessariamente essere nullipari.

5. Per il rinnovo degli apiari, il 10 % all'anno delle api regine e degli sciami può essere sostituito da api regine e sciami non biologici a condizione che le api regine e gli sciami siano collocati in alveari con favi o fogli cerei provenienti da unità di produzione biologica.

## Sezione 2

### Locali di stabulazione e pratiche di allevamento

#### Articolo 10

##### Norme applicabili alle condizioni di ricovero degli animali

1. L'isolamento, il riscaldamento e l'aerazione dell'edificio garantiscono che la circolazione dell'aria, i livelli di polvere, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e la concentrazione di gas siano mantenuti entro limiti non nocivi per gli animali. L'edificio consente un'abbondante aerazione e illuminazione naturale.

2. Non è obbligatorio prevedere locali di stabulazione nelle zone aventi condizioni climatiche che consentono agli animali di vivere all'aperto.

3. La densità di bestiame negli edifici deve assicurare il conforto e il benessere degli animali, nonché tener conto delle esigenze specifiche della specie in funzione, in particolare, della specie, della razza e

<sup>(1)</sup> GU L 368 del 23.12.2006, pag. 15.

**▼B**

dell'età degli animali. Si terrà conto altresì delle esigenze comportamentali degli animali, che dipendono essenzialmente dal sesso e dall'entità del gruppo. La densità deve garantire il massimo benessere agli animali, offrendo loro una superficie sufficiente per stare in piedi liberamente, sdraiarsi, girarsi, pulirsi, assumere tutte le posizioni naturali e fare tutti i movimenti naturali, ad esempio sgranchirsi e sbattere le ali.

4. Le superfici minime degli edifici e degli spazi liberi all'aperto e le altre caratteristiche di stabulazione per le varie specie e categorie di animali sono fissate nell'allegato III.

*Articolo 11***Condizioni di stabulazione e pratiche di allevamento specifiche per i mammiferi**

1. I locali di stabulazione devono avere pavimenti lisci ma non sdruciolevoli. Almeno metà della superficie minima interna definita all'allegato III è costituita da materiale solido, ossia non composto da assicelle o graticciato.

2. I locali di stabulazione hanno a disposizione una zona confortevole, pulita e asciutta per il sonno o il riposo degli animali, sufficientemente ampia e costruita con materiale solido non grigliato. L'area di riposo dispone di una lettiera ampia e asciutta, costituita da paglia o da materiali naturali adatti. La lettiera può essere depurata e arricchita con tutti i prodotti minerali elencati nell'allegato I.

3. In deroga all'articolo 3, paragrafo 3, della direttiva 91/629/CEE del Consiglio <sup>(1)</sup>, è vietato l'allevamento di vitelli in recinti individuali dopo una settimana di età.

4. In deroga all'articolo 3, paragrafo 8, della direttiva 91/630/CEE del Consiglio <sup>(2)</sup>, le scrofe sono tenute in gruppi, salvo nelle ultime fasi della gestazione e durante l'allattamento.

5. I suinetti non possono essere tenuti in gabbie «flat decks» o in gabbie apposite.

6. Gli spazi riservati al movimento permettono le deiezioni e consentono ai suini di grufolare. Per grufolare possono essere usati diversi substrati.

*Articolo 12***Condizioni di stabulazione e pratiche di allevamento specifiche per gli avicoli**

1. I volatili non sono tenuti in gabbie.

2. Gli uccelli acquatici hanno accesso a un corso d'acqua, a uno stagno, a un lago o a uno specchio d'acqua ogniqualvolta le condizioni climatiche e igieniche lo consentano per rispettare le loro esigenze specifiche e quelle in materia di benessere degli animali.

<sup>(1)</sup> GU L 340 dell'11.12.1991, pag. 28.

<sup>(2)</sup> GU L 340 dell'11.12.1991, pag. 33.

**▼B**

3. I ricoveri per gli avicoli soddisfano le seguenti condizioni minime:

- a) almeno un terzo della superficie del suolo deve essere solido, vale a dire non composto da grigliato o da graticciato, e deve essere ricoperto di lettiera composta ad esempio di paglia, trucioli di legno, sabbia o erba;
- b) nei fabbricati adibiti all'allevamento di galline ovaiole una parte sufficientemente ampia della superficie accessibile alle galline deve essere destinata alla raccolta delle deiezioni;
- c) devono disporre di un numero sufficiente di trespoli di dimensione adatta all'entità del gruppo e alla taglia dei volatili come stabilito nell'allegato III;
- d) devono essere dotati di uscioli di entrata/uscita di dimensioni adeguate ai volatili, la cui lunghezza cumulata è di almeno 4 m per 100 m<sup>2</sup> della superficie utile disponibile per i volatili;
- e) ciascun ricovero non deve contenere più di:
  - i) 4 800 polli;
  - ii) 3 000 galline ovaiole;
  - iii) 5 200 faraone;
  - iv) 4 000 femmine di anatra muta o di Pechino, 3 200 maschi di anatra muta o di Pechino o altre anatre;
  - v) 2 500 capponi, oche o tacchini;
- f) la superficie totale utilizzabile dei ricoveri per gli avicoli allevati per la produzione di carne per ciascuna unità di produzione non supera i 1 600 m<sup>2</sup>;
- g) i ricoveri per gli avicoli devono essere costruiti in modo tale da consentire loro un facile accesso allo spazio all'aperto.

4. La luce naturale può essere completata con illuminazione artificiale in modo da mantenere la luminosità per un massimo di 16 ore giornaliere, con un periodo continuo di riposo notturno senza luce artificiale di almeno 8 ore.

5. Al fine di evitare il ricorso a metodi di allevamento intensivi, gli avicoli devono essere allevati fino al raggiungimento di un'età minima oppure devono provenire da tipi genetici a lento accrescimento. Ove l'operatore non utilizzi tipi genetici avicoli a lento accrescimento, l'età minima di macellazione è la seguente:

- a) 81 giorni per i polli;
- b) 150 giorni per i capponi;
- c) 49 giorni per le anatre di Pechino;
- d) 70 giorni per le femmine di anatra muta;
- e) 84 giorni per i maschi di anatra muta;
- f) 92 giorni per le anatre bastarde;
- g) 94 giorni per le faraone;
- h) 140 giorni per i tacchini e le oche;
- i) 100 giorni per le femmine di tacchino.

L'autorità competente fissa i criteri di definizione dei tipi genetici avicoli a lento accrescimento o compila un elenco di tali ceppi e fornisce queste informazioni agli operatori, agli altri Stati membri e alla Commissione.



### *Articolo 13*

#### **Requisiti e condizioni di ricovero specifici applicabili all'apicoltura**

1. L'ubicazione degli apiari deve essere tale che, nel raggio di 3 km dal luogo in cui si trovano, le fonti di nettare e polline siano costituite essenzialmente da coltivazioni ottenute con il metodo di produzione biologico e/o da flora spontanea e/o da coltivazioni sottoposte a cure colturali di basso impatto ambientale equivalenti a quelle descritte all'articolo 36 del regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio <sup>(1)</sup> o all'articolo 22 del regolamento (CE) n. 1257/1999 del Consiglio <sup>(2)</sup> che non incidono sulla qualifica della produzione apicola come produzione biologica. I requisiti sopra esposti non si applicano alle aree che non sono in periodo di fioritura o quando gli alveari sono inoperosi.
2. Gli Stati membri possono designare le regioni o le zone in cui non è possibile praticare un'apicoltura che risponda alle norme di produzione biologica.
3. Gli alveari sono costituiti essenzialmente da materiali naturali che non presentino rischi di contaminazione per l'ambiente o i prodotti dell'apicoltura.
4. La cera per i nuovi telaini deve provenire da unità di produzione biologica.
5. Fatto salvo l'articolo 25, solo prodotti naturali come il propoli, la cera e gli oli vegetali possono essere utilizzati negli alveari.
6. È vietato l'uso di repellenti chimici sintetici durante le operazioni di smielatura.
7. Per l'estrazione del miele, è vietato l'uso di favi che contengano covate.

### *Articolo 14*

#### **Accesso agli spazi all'aperto**

1. Gli spazi all'aperto possono essere parzialmente coperti.
2. Conformemente all'articolo 14, paragrafo 1, lettera b), punto iii), del regolamento (CE) n. 834/2007, gli erbivori hanno accesso ai pascoli ogniqualvolta le condizioni lo consentano.
3. Nei casi in cui gli erbivori hanno accesso ai pascoli durante il periodo di pascolo e quando il sistema di stabulazione invernale permette agli animali la libertà di movimento, si può derogare all'obbligo di prevedere spazi all'aperto nei mesi invernali.
4. In deroga al paragrafo 2, i tori di più di un anno di età hanno accesso a pascoli o a spazi all'aperto.
5. Gli avicoli hanno accesso a uno spazio all'aperto per almeno un terzo della loro vita.
6. Gli spazi all'aperto per gli avicoli devono essere per la maggior parte ricoperti di vegetazione, essere dotati di dispositivi di protezione e consentire un facile accesso ad un numero sufficiente di abbeveratoi e mangiatoie.

<sup>(1)</sup> GU L 277 del 21.10.2005, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 160 del 26.6.1999, pag. 80.

**▼B**

7. Gli avicoli tenuti al chiuso a seguito di restrizioni o di obblighi imposti in virtù della normativa comunitaria hanno permanentemente accesso a quantità sufficienti di foraggi grossolani e di materiali adatti a soddisfare le loro necessità etologiche.

*Articolo 15***Densità degli animali**

1. La densità totale degli animali è tale da non superare il limite dei 170 kg di azoto per anno/ettaro di superficie agricola secondo quanto previsto all'articolo 3, paragrafo 2.

2. Per determinare la densità di animali appropriata, l'autorità competente fissa il numero di unità di animali adulti equivalenti al limite sopra indicato tenendo conto, a titolo orientativo, della tabella riportata nell'allegato IV o delle disposizioni nazionali adottate in applicazione della direttiva 91/676/CEE.

*Articolo 16***Divieto relativo alla produzione animale «senza terra»**

La produzione animale senza terra, nell'ambito della quale l'allevatore non gestisce i terreni agricoli e/o non ha stipulato un accordo scritto di cooperazione con un altro operatore ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 3, è vietata.

*Articolo 17***Produzione simultanea di animali allevati con metodo biologico e non biologico**

1. È ammessa nell'azienda la presenza di animali non allevati con il metodo biologico, purché il loro allevamento abbia luogo in unità distinte, provviste di edifici e appezzamenti nettamente separati dalle unità adibite alla produzione conforme alle norme di produzione biologica, e a condizione che si tratti di animali di specie diverse.

2. Gli animali non allevati con il metodo biologico possono utilizzare pascoli biologici per un periodo limitato ogni anno, a condizione che essi provengano da sistemi agricoli quali definiti al paragrafo 3, lettera b), e che gli animali allevati secondo il metodo biologico non siano presenti simultaneamente nello stesso pascolo.

3. Gli animali allevati secondo il metodo biologico possono utilizzare un'area di pascolo comune, purché:

- a) l'area non sia stata trattata con prodotti non autorizzati per la produzione biologica per un periodo di almeno tre anni;
- b) qualsiasi animale non allevato secondo il metodo biologico che utilizzi il pascolo in questione provenga da un sistema agricolo equivalente a quelli descritti all'articolo 36 del regolamento (CE) n. 1698/2005 o all'articolo 22 del regolamento (CE) n. 1257/1999;
- c) i prodotti animali ottenuti da animali allevati secondo il metodo biologico nel periodo in cui essi utilizzavano il pascolo comune non siano considerati biologici, a meno che si dimostri che essi sono stati nettamente separati dagli altri animali non allevati secondo il metodo biologico.

4. Nei periodi di transumanza gli animali possono pascolare su terreni non biologici quando vengono condotti da un'area di pascolo

**▼B**

all'altra. Gli alimenti non biologici, costituiti da erba e altre piante di cui si nutrono gli animali al pascolo durante i suddetti periodi, non devono superare il 10 % della razione annua complessiva. Questa percentuale è calcolata in percentuale di sostanza secca degli alimenti di origine agricola.

5. Gli operatori conservano i documenti giustificativi che attestano il ricorso alle disposizioni del presente articolo.

*Articolo 18***Gestione degli animali**

1. Operazioni quali l'applicazione di anelli di gomma alle code degli ovini, la recisione della coda o dei denti, la spuntatura del becco o la decornazione non sono praticate sistematicamente sugli animali nell'agricoltura biologica. Alcune di queste operazioni possono tuttavia essere autorizzate caso per caso dall'autorità competente per motivi di sicurezza o al fine di migliorare la salute, il benessere o l'igiene degli animali.

La sofferenza degli animali è ridotta al minimo applicando un'anestesia e/o analgesia sufficiente ed effettuando le operazioni all'età più opportuna ad opera di personale qualificato.

2. La castrazione è consentita per mantenere la qualità dei prodotti e le pratiche tradizionali di produzione, ma solo alle condizioni stabilite al secondo comma del paragrafo 1.

3. Sono vietate mutilazioni quali la spuntatura delle ali delle api regine.

4. Le operazioni di carico e scarico degli animali devono svolgersi senza usare alcun tipo di stimolazione elettrica per costringere gli animali stessi. È vietato l'uso di calmanti allopatici prima o nel corso del trasporto.

**Sezione 3****Alimenti per animali***Articolo 19***Alimenti provenienti dall'azienda stessa o da altre aziende biologiche**

1. Nel caso degli erbivori, fatta eccezione per i periodi di ogni anno in cui gli animali sono in transumanza conformemente all'articolo 17, paragrafo 4, almeno il 50 % degli alimenti proviene dall'unità di produzione stessa o, qualora ciò non sia possibile, è ottenuto in cooperazione con altre aziende che applicano il metodo di produzione biologico, principalmente situate nella stessa regione.

2. Nel caso delle api, alla fine della stagione produttiva negli alveari devono essere lasciate scorte di miele e di polline sufficienti per superare il periodo invernale.

3. L'alimentazione delle colonie di api è autorizzata soltanto quando la sopravvivenza degli alveari è minacciata da condizioni climatiche avverse e unicamente tra l'ultima raccolta di miele e 15 giorni prima dell'inizio del successivo periodo di disponibilità del nettare o della melata. L'alimentazione viene effettuata con miele, zucchero o sciroppo di zucchero biologici.

**▼B***Articolo 20***Alimenti conformi alle esigenze nutrizionali degli animali**

1. Tutti i giovani mammiferi sono nutriti con latte materno, di preferenza rispetto al latte naturale, per un periodo minimo di 3 mesi per i bovini (incluse le specie *Bubalus* e *Bison*) e gli equidi, 45 giorni per ovini e caprini e 40 giorni per i suini.
2. Per gli erbivori, i sistemi di allevamento devono basarsi in massima parte sul pascolo, tenuto conto della disponibilità di pascoli nei vari periodi dell'anno. Almeno il 60 % della materia secca di cui è composta la razione giornaliera degli erbivori deve essere costituito da foraggi grossolani e foraggi freschi, essiccati o insilati. Per gli animali da latte è consentita una riduzione al 50 % per un periodo massimo di 3 mesi all'inizio della lattazione.
3. I foraggi grossolani e i foraggi freschi, essiccati o insilati devono essere aggiunti alla razione giornaliera di suini e pollame.
4. È vietato tenere gli animali in condizioni, o sottoporli ad un regime alimentare, che possano indurre anemia.
5. Le pratiche di ingrasso sono reversibili a qualsiasi stadio dell'allevamento. È vietata l'alimentazione forzata.

*Articolo 21***Alimenti in conversione****▼M1**

1. È autorizzata l'incorporazione di alimenti in conversione nella razione alimentare fino ad un massimo del 30 %, in media, della formula alimentare. Se gli alimenti in conversione provengono da un'unità dell'azienda stessa, la suddetta percentuale può arrivare al 100 %.

**▼M2**

2. Fino al 20 % della quantità media complessiva di alimenti somministrati agli animali può provenire dal pascolo o dal raccolto ottenuto da pascoli o prati permanenti, superfici foraggere perenni o colture proteiche seminate in regime biologico su terreni nel primo anno di conversione all'agricoltura biologica, purché essi facciano parte della stessa azienda e non abbiano fatto parte di un'unità di produzione biologica della stessa azienda nel corso degli ultimi cinque anni. In caso di utilizzazione contemporanea di alimenti in conversione e di alimenti ottenuti da appezzamenti agricoli nel corso del loro primo anno di conversione, la percentuale cumulativa totale di tali alimenti non supera le percentuali massime fissate al paragrafo 1.

**▼B**

3. Le percentuali di cui ai paragrafi 1 e 2 sono calcolate annualmente in percentuale di sostanza secca degli alimenti di origine vegetale.

*Articolo 22***Prodotti e sostanze di cui all'articolo 14, paragrafo 1, lettera d), punto iv), del regolamento (CE) n. 834/2007**

1. Le materie prime non biologiche di origine vegetale e animale per mangimi possono essere utilizzate in agricoltura biologica nel rispetto

**▼B**

delle limitazioni di cui all'articolo 43 e solo se figurano nell'elenco di cui all'allegato V e se le limitazioni ivi previste sono rispettate.

2. Le materie prime biologiche di origine animale e le materie prime di origine minerale per mangimi possono essere utilizzate in agricoltura biologica solo se figurano nell'elenco di cui all'allegato V e se le limitazioni ivi previste sono rispettate.

3. I prodotti e i sottoprodotti della pesca possono essere utilizzati in agricoltura biologica solo se figurano nell'elenco di cui all'allegato V e se le limitazioni ivi previste sono rispettate.

4. Gli additivi per mangimi, taluni prodotti impiegati nell'alimentazione animale e gli ausiliari di fabbricazione possono essere utilizzati in agricoltura biologica solo se figurano nell'elenco di cui all'allegato VI e se le limitazioni ivi previste sono rispettate.

#### Sezione 4

### **Profilassi e trattamenti veterinari**

#### *Articolo 23*

##### **Profilassi**

1. Fatto salvo l'articolo 24, paragrafo 3, è vietato l'uso di medicinali veterinari allopatrici ottenuti per sintesi chimica o di antibiotici per trattamenti preventivi.

2. È vietato l'impiego di sostanze destinate a stimolare la crescita o la produzione (compresi antibiotici, coccidiostatici e altri stimolanti artificiali della crescita) nonché l'uso di ormoni o sostanze analoghe destinati a controllare la riproduzione o ad altri scopi (ad es. ad indurre o sincronizzare gli estri).

3. Quando gli animali provengono da unità non biologiche, disposizioni particolari come controlli preventivi e periodi di quarantena possono essere applicate a seconda della situazione locale.

4. I fabbricati, i recinti, le attrezzature e gli utensili sono adeguatamente puliti e disinfettati per evitare contaminazioni incrociate e la proliferazione di organismi patogeni. Le feci, le urine, gli alimenti non consumati o frammenti di essi devono essere rimossi con la necessaria frequenza, al fine di limitare gli odori ed evitare di attirare insetti o roditori.

Ai fini dell'articolo 14, paragrafo 1, lettera f), del regolamento (CE) n. 834/2007, soltanto i prodotti elencati nell'allegato VII possono essere utilizzati per la pulizia e disinfezione degli edifici e impianti zootecnici e degli utensili. I rodenticidi (da utilizzare solo nelle trappole) e i prodotti elencati nell'allegato II possono essere utilizzati per l'eliminazione di insetti e altri parassiti nei fabbricati e negli altri impianti dove viene tenuto il bestiame.

5. Nell'intervallo tra l'allevamento di due gruppi di avicoli si procederà ad un vuoto sanitario, operazione che comporta la pulizia e la disinfezione del fabbricato e dei relativi attrezzi. Parimenti, al termine dell'allevamento di un gruppo di avicoli, il parchetto sarà lasciato a

**▼B**

riposo per il tempo necessario alla ricrescita della vegetazione e per operare un vuoto sanitario. Gli Stati membri stabiliscono il periodo in cui il parchetto deve essere lasciato a riposo. L'operatore conserva i documenti giustificativi attestanti il rispetto di questo periodo. Questi requisiti non si applicano quando gli avicoli non sono allevati in gruppi, non sono chiusi in un parchetto e sono liberi di razzolare tutto il giorno.

*Articolo 24***Trattamenti veterinari**

1. Se, nonostante l'applicazione delle misure preventive destinate a garantire la salute degli animali previste all'articolo 14, paragrafo 1, lettera e), punto i), del regolamento (CE) n. 834/2007, gli animali si ammalano o si feriscono, essi sono curati immediatamente e, se necessario, isolati in appositi locali.

2. I prodotti fitoterapici, i prodotti omeopatici, gli oligoelementi e i prodotti elencati all'allegato V, parte 3, e all'allegato VI, parte 1.1, sono preferiti ai medicinali veterinari allopatrici ottenuti per sintesi chimica o agli antibiotici, purché abbiano efficacia terapeutica per la specie animale e tenuto conto delle circostanze che hanno richiesto la cura.

3. Qualora l'applicazione delle misure di cui ai paragrafi 1 e 2 non sia efficace per le malattie o le ferite, e qualora la cura sia essenziale per evitare sofferenze o disagi all'animale, possono essere utilizzati antibiotici o medicinali veterinari allopatrici ottenuti per sintesi chimica sotto la responsabilità di un veterinario.

4. Ad eccezione delle vaccinazioni, delle cure antiparassitarie e dei piani obbligatori di eradicazione, nel caso in cui un animale o un gruppo di animali sia sottoposto a più di tre cicli di trattamenti con medicinali veterinari allopatrici ottenuti per sintesi chimica o antibiotici in 12 mesi (o a più di un ciclo di trattamenti se la sua vita produttiva è inferiore a un anno), gli animali interessati o i prodotti da essi derivati non possono essere venduti come prodotti biologici e gli animali devono essere sottoposti ai periodi di conversione previsti all'articolo 38, paragrafo 1.

I documenti attestanti il manifestarsi di tali circostanze devono essere conservati per l'autorità o l'organismo di controllo.

5. Il tempo di sospensione tra l'ultima somministrazione di medicinali veterinari allopatrici ad un animale in condizioni normali di utilizzazione e la produzione di alimenti ottenuti con metodi biologici da detti animali deve essere di durata doppia rispetto a quello stabilito per legge conformemente all'articolo 11 della direttiva 2001/82/CE o, qualora tale tempo non sia precisato, deve essere di 48 ore.

*Articolo 25***Norme specifiche applicabili alla profilassi e ai trattamenti veterinari in apicoltura**

1. Per la protezione dei telaini, degli alveari e dei favi, in particolare dai parassiti, sono consentiti soltanto i rodenticidi (da utilizzare unicamente in trappole) e i prodotti elencati nell'allegato II.

**▼B**

2. Per la disinfezione degli apiari sono ammessi trattamenti fisici come il vapore o la fiamma diretta.
3. È ammessa la pratica della soppressione della covata maschile solo per contenere l'infestazione da *Varroa destructor*.
4. Se, malgrado le suddette misure preventive, le colonie sono malate o infestate, esse sono curate immediatamente ed eventualmente isolate in apposito apiario.
5. I medicinali veterinari possono essere utilizzati in apicoltura biologica se la loro corrispondente utilizzazione è autorizzata nello Stato membro interessato secondo la pertinente normativa comunitaria o secondo la normativa nazionale in conformità del diritto comunitario.
6. Nei casi di infestazione da *Varroa destructor* possono essere usati l'acido formico, l'acido lattico, l'acido acetico e l'acido ossalico nonché mentolo, timolo, eucaliptolo o canfora.
7. Durante un trattamento in cui siano applicati prodotti allopatrici ottenuti per sintesi chimica, le colonie trattate devono essere isolate in apposito apiario e la cera deve essere completamente sostituita con altra cera proveniente da apicoltura biologica. Successivamente esse saranno soggette al periodo di conversione di un anno di cui all'articolo 38, paragrafo 3.
8. I requisiti di cui al paragrafo 7 non si applicano ai prodotti elencati al paragrafo 6.

**▼M2***CAPO 2 bis****Produzione di animali d'acquacoltura***

## Sezione 1

**Norme generali***Articolo 25 bis***Campo di applicazione**

Il presente capo definisce norme di produzione dettagliate per le specie di pesci, crostacei, echinodermi e molluschi di cui all'allegato XIII bis.

Esso si applica *mutatis mutandis* allo zooplancton, ai microcrostacei, ai rotiferi, ai vermi e ad altri animali acquatici usati come mangime.

*Articolo 25 ter***Idoneità del mezzo acquatico e piano di gestione sostenibile**

1. Al presente capo si applicano le disposizioni dell'articolo 6 ter, paragrafi da 1 a 5.
2. Nel piano di gestione sostenibile vengono descritte le misure difensive e preventive prese contro i predatori ai sensi della direttiva 92/43/CEE del Consiglio <sup>(1)</sup> e della normativa nazionale.

<sup>(1)</sup> GU L 206 del 22.7.1992, pag. 7.

▼ **M2**

3. Se del caso, gli operatori situati in aree adiacenti si coordinano in maniera verificabile per la stesura dei rispettivi piani di gestione.
4. Per la produzione di animali d'acquacoltura in stagni, vasche o vasche rettangolari «raceway», le aziende sono dotate di letti filtranti naturali, di vasche di decantazione, di filtri biologici o di filtri meccanici per la raccolta dei nutrienti residui oppure utilizzano alghe marine e/o animali (molluschi bivalvi e alghe) che contribuiscono a migliorare la qualità dei reflui. Se del caso, il monitoraggio degli effluenti ha luogo ad intervalli regolari.

*Articolo 25 quater***Produzione simultanea, biologica e non biologica, di animali d'acquacoltura**

1. L'autorità competente può autorizzare l'allevamento di novellame biologico e non biologico nella stessa azienda, a condizione che sia garantita un'adeguata separazione fisica tra le unità e che vengano predisposte uscite distinte del sistema di distribuzione dell'acqua.
2. Nella fase di ingrasso, l'autorità competente può autorizzare la presenza di unità di acquacoltura biologica e non biologica nella stessa azienda, purché sia rispettato il disposto dell'articolo 6 *ter*, paragrafo 2, del presente regolamento, qualora le fasi di produzione o i periodi di manipolazione degli animali d'acquacoltura siano differenziati.
3. Gli operatori conservano i documenti giustificativi che attestano il ricorso alle disposizioni del presente articolo.

*Sezione 2***Origine degli animali di acquacoltura***Articolo 25 quinquies***Origine degli animali di acquacoltura biologici**

1. Sono utilizzate specie allevate localmente e la riproduzione mira ad ottenere ceppi più adatti alle condizioni di allevamento, più sani ed efficienti in termini di utilizzo delle risorse alimentari. Documenti giustificativi dell'origine e del trattamento degli animali sono tenuti a disposizione dell'autorità o dell'organismo di controllo.
2. Sono scelte specie che possano essere allevate senza arrecare danni rilevanti agli stock selvatici.

*Articolo 25 sexies***Origine e gestione degli animali di acquacoltura non biologici**

1. A fini riproduttivi o per migliorare il patrimonio genetico e in mancanza di animali di acquacoltura biologici, possono essere introdotti in un'azienda animali selvatici catturati o animali di acquacoltura non biologici. Questi animali sono allevati in regime di produzione biologica per almeno tre mesi prima di essere utilizzati per la riproduzione.

**▼M2**

2. A fini di ingrasso e in mancanza di novellame biologico, può essere introdotto in un'azienda del novellame non biologico. Almeno gli ultimi due terzi del ciclo di produzione si svolgono in regime di produzione biologica.
3. La percentuale massima di novellame non biologico introdotto nell'allevamento è pari all'80 % entro il 31 dicembre 2011, al 50 % entro il 31 dicembre 2013 e allo 0 % entro il 31 dicembre 2015.
4. La raccolta di novellame selvatico a fini di ingrasso è tassativamente limitata ai seguenti casi:
  - a) immissione spontanea di larve e di avannotti di pesci o di crostacei al momento del riempimento degli stagni, degli impianti di contenimento e dei recinti;
  - b) anguilla cieca europea, a condizione che sia stato approvato un piano di gestione dell'anguilla per il sito interessato e che la riproduzione artificiale dell'anguilla rimanga impraticabile.

**Sezione 3****Pratiche di allevamento degli animali di acquacoltura***Articolo 25 septies***Norme generali in materia di allevamento degli animali di acquacoltura**

1. L'ambiente in cui vengono allevati gli animali d'acquacoltura è concepito in modo tale che, in funzione delle esigenze proprie di ciascuna specie, gli animali d'acquacoltura:
  - a) dispongano di spazio sufficiente per il loro benessere;
  - b) siano tenuti in acque di buona qualità e sufficientemente ossigenate;
  - c) siano tenuti in condizioni di temperatura e di luce confacenti alle esigenze della specie e in accordo con l'ubicazione geografica;
  - d) nel caso di pesci di acqua dolce, il fondo sia quanto più possibile simile a quello naturale;
  - e) nel caso della carpa, il fondo sia costituito da terra naturale.
2. I coefficienti di densità sono indicati nell'allegato XIII *bis*, per specie o gruppo di specie. Per determinare gli effetti della densità sul benessere dei pesci d'allevamento, si procede al monitoraggio delle condizioni dei pesci (quali pinne danneggiate, altre lesioni, indice di crescita, comportamento manifestato e stato di salute generale) e della qualità dell'acqua.
3. Gli impianti di contenimento acquatici sono progettati e costruiti in modo che la portata e i parametri fisico-chimici tutelino la salute e il benessere degli animali e rispondano alle loro esigenze comportamentali.

**▼M2**

4. Gli impianti di contenimento sono progettati, localizzati e gestiti in modo da minimizzare il rischio di fughe.
5. In caso di fuga di pesci o di crostacei, si prenderanno opportune disposizioni per limitare l'impatto sull'ecosistema locale, procedendo eventualmente alla loro ricattura. Gli operatori conservano i relativi documenti giustificativi.

*Articolo 25 octies***Norme specifiche sugli impianti di contenimento acquatici**

1. Sono vietati gli impianti di acquacoltura a ricircolo chiuso per la produzione animale, eccetto negli incubatoi e nei vivai o per la produzione di specie utilizzate come mangime biologico.
2. Le unità di allevamento a terra devono soddisfare le seguenti condizioni:
  - a) nei sistemi a flusso continuo deve essere possibile monitorare e controllare la portata e la qualità dell'acqua sia in entrata che in uscita;
  - b) almeno il 5 % della superficie perimetrale («interfaccia terra-acqua») deve essere coperto da vegetazione naturale.
3. Gli impianti di contenimento in mare devono soddisfare le seguenti condizioni:
  - a) essere situati in luoghi in cui il flusso idrico, la profondità e le velocità di scambio dell'acqua nel corpo idrico sono atti a minimizzare l'impatto sul fondo marino e sul corpo idrico circostante;
  - b) le gabbie devono essere progettate, costruite e mantenute in modo adeguato in funzione dell'esposizione all'ambiente operativo.
4. Il riscaldamento o il raffreddamento dell'acqua con mezzi artificiali è autorizzato unicamente negli incubatoi e nei vivai. L'acqua sorgiva o di pozzo può essere utilizzata per riscaldare o raffreddare l'acqua in tutte le fasi della produzione.

*Articolo 25 nonies***Gestione degli animali di acquacoltura**

1. Gli animali d'acquacoltura sono manipolati il meno possibile, con la massima cura e con l'ausilio di attrezzi e protocolli adatti, per evitare stress e lesioni fisiche che possono verificarsi in occasione delle manipolazioni. I riproduttori sono manipolati in modo da evitare il più possibile stress e lesioni fisiche, eventualmente sotto anestesia. Le operazioni di calibrazione sono limitate al minimo indispensabile a garantire il benessere dei pesci.
2. L'illuminazione artificiale è soggetta alle seguenti limitazioni:
  - a) la durata della luce diurna può essere prolungata con luce artificiale non oltre un tempo massimo confacente alle esigenze etologiche, alle condizioni geografiche e allo stato di salute generale degli animali

**▼M2**

allevati, in modo da mantenere la luminosità per un massimo di 16 ore giornaliere, eccetto a fini riproduttivi;

b) si eviteranno bruschi cambiamenti di intensità luminosa al momento dell'oscuramento, usando lampade a spegnimento progressivo o mantenendo accese luci di ambiente.

3. La ventilazione è consentita al fine di assicurare il benessere e la salute degli animali a condizione che i ventilatori meccanici siano azionati di preferenza da fonti energetiche rinnovabili.

Ogni impiego della ventilazione è documentato nel registro di produzione.

4. L'impiego di ossigeno è consentito solo per esigenze di salute degli animali e in periodi critici della produzione o del trasporto, limitatamente alle seguenti circostanze:

a) innalzamento di temperatura, abbassamento della pressione atmosferica o inquinamento accidentale, di carattere eccezionale;

b) operazioni sporadiche di gestione dello stock, come campionamento e cernita;

c) necessità impellente di garantire la sopravvivenza dello stock.

I relativi documenti giustificativi devono essere conservati.

5. Le tecniche di macellazione usate per i pesci comportano lo stordimento dell'animale, sì da farlo cadere immediatamente in stato di incoscienza e renderlo insensibile al dolore. La scelta del metodo di macellazione ottimale dipende dalla dimensione dell'animale, dalla specie e dalle caratteristiche del sito di produzione.

#### Sezione 4

### Riproduzione

#### *Articolo 25 decies*

#### **Divieto di utilizzazione di ormoni**

È vietato l'uso di ormoni e di derivati ormonali.

#### Sezione 5

### **Alimentazione dei pesci, dei crostacei e degli echinodermi**

#### *Articolo 25 undecies*

#### **Norme generali sull'alimentazione**

I regimi di alimentazione perseguono le seguenti priorità:

a) salute degli animali;

b) buona qualità del prodotto, anche dal punto di vista della composizione nutrizionale che deve conferire un'ottima qualità al prodotto finale commestibile;

c) scarso impatto ambientale.

▼ M2*Articolo 25 duodecies***Norme specifiche sull'alimentazione degli animali d'acquacoltura carnivori**

1. Gli animali d'acquacoltura carnivori sono nutriti in via prioritaria con:
  - a) mangimi biologici di origine acquicola;
  - b) farina di pesce e olio di pesce ricavati da sottoprodotti dell'acquacoltura biologica;
  - c) farina di pesce e olio di pesce nonché ingredienti di origine ittica ricavati da scarti di pesci catturati per il consumo umano nell'ambito della pesca sostenibile;
  - d) mangimi biologici di origine vegetale e animale elencati nell'allegato V, fatta salva la limitazione ivi indicata.
2. Ove non siano disponibili i mangimi di cui al paragrafo 1, possono essere utilizzati, per un periodo transitorio che termina il 31 dicembre 2014, farina di pesce e olio di pesce ricavati da sottoprodotti dell'acquacoltura non biologica o scarti di pesci catturati per il consumo umano. La proporzione di questi mangimi non può superare il 30 % della razione giornaliera.
3. La razione alimentare può comprendere al massimo il 60 % di prodotti vegetali di produzione biologica.
4. L'astaxantina derivata principalmente da fonti biologiche, come il carapace dei crostacei, può essere utilizzata nella razione alimentare di salmoni e trote nei limiti delle loro esigenze fisiologiche. In mancanza di fonti biologiche si possono utilizzare fonti naturali di astaxantina (come il lievito *Phaffia*).

*Articolo 25 terdecies***Norme specifiche sull'alimentazione di taluni animali d'acquacoltura**

1. Gli animali d'acquacoltura di cui all'allegato XIII *bis*, sezioni 6, 7 e 9, si nutrono di alimenti naturalmente presenti negli stagni e nei laghi.
2. In mancanza delle risorse alimentari naturali di cui al paragrafo 1 in quantità sufficiente, possono essere somministrati mangimi biologici di origine vegetale, di preferenza coltivati nell'azienda, o alghe marine. Gli operatori conservano i documenti giustificativi della necessità di utilizzare integratori alimentari.
3. Quando le risorse alimentari naturali sono integrate conformemente al paragrafo 2 la razione delle specie di cui alla sezione 7 e del pangasio (*Pangasius sp.*) menzionato alla sezione 9 possono contenere al massimo il 10 % di farina di pesce e di olio di pesce derivanti dalla pesca sostenibile.

*Articolo 25 quaterdecies***Prodotti e sostanze di cui all'articolo 15, paragrafo 1, lettera d), punto iii), del regolamento (CE) n. 834/2007**

1. Le materie prime per mangimi di origine animale e minerale possono essere utilizzate nell'acquacoltura biologica solo se figurano nell'allegato V.

**▼M2**

2. Gli additivi per mangimi, taluni prodotti impiegati nell'alimentazione animale e gli ausiliari di fabbricazione possono essere utilizzati solo se figurano nell'allegato VI e con le limitazioni ivi specificate.

## Sezione 6

**Norme specifiche per i molluschi***Articolo 25 quindices***Area di coltura**

1. La molluschicoltura può essere praticata nello stesso specchio d'acqua in cui sono praticate l'itticoltura e l'alghicoltura biologiche in un sistema di policoltura documentato nel piano di gestione sostenibile. I molluschi bivalvi possono essere allevati anche in associazione con molluschi gasteropodi quali la littorina, in policoltura.

2. La produzione biologica di molluschi bivalvi è praticata in aree delimitate da paletti, galleggianti o altri segni visibili ed è eventualmente racchiusa in sacche di rete, gabbie o altri manufatti.

3. Gli allevamenti biologici di molluschi provvedono a limitare il più possibile i rischi per le specie protette. Se vengono usate reti antipredatori, queste devono essere innocue per gli uccelli tuffatori.

*Articolo 25 sedices***Fonti di approvvigionamento del seme**

1. Se consentito dalla legislazione locale e sempre che non vengano arrecati danni rilevanti all'ambiente, può essere utilizzato seme selvatico di molluschi bivalvi raccolto al di fuori dell'unità di produzione e proveniente da:

- a) colonie a rischio di sopravvivenza nelle condizioni climatiche invernali o in soprannumero rispetto al fabbisogno, oppure
- b) insediamenti naturali di novellame su collettori.

Gli operatori conservano, a fini di tracciabilità, i documenti giustificativi attestanti la data, il luogo e le modalità di raccolta del seme selvatico.

Tuttavia, nelle unità di produzione biologica può essere introdotto seme di molluschi bivalvi proveniente da incubatoi non biologici nelle seguenti percentuali massime: 80 % entro il 31 dicembre 2011, 50 % entro il 31 dicembre 2013 e 0 % entro il 31 dicembre 2015.

2. Per l'ostrica concava (*Crassostrea gigas*) sarà data la preferenza allo stock riprodotto selettivamente per limitare la deposizione delle uova in natura.

**▼M2***Articolo 25 septdecies***Gestione**

1. Nell'allevamento è applicato un coefficiente di densità non superiore a quello usuale negli allevamenti locali di molluschi non biologici. In funzione della biomassa e al fine di assicurare il benessere degli animali e un'elevata qualità dei prodotti, si procederà ad operazioni di cernita, diradamento e adeguamento del coefficiente di densità.

2. Gli organismi incrostanti sono rimossi a mano o con mezzi fisici ed eventualmente restituiti al mare a debita distanza dal sito di coltura. Una sola volta durante il ciclo di produzione, i molluschi bivalvi possono essere trattati con una soluzione di calce per combattere gli organismi incrostanti competitivi.

*Articolo 25 octodecies***Norme sulla coltura**

1. L'allevamento di mitili su corde e con altri metodi elencati nell'allegato XIII *bis*, sezione 8, può essere praticato in regime di produzione biologica.

2. La molluschicoltura di fondo è autorizzata a condizione che non vengano arrecati danni rilevanti all'ambiente nei siti di coltura e di raccolta. L'operatore è tenuto a dimostrare l'impatto ambientale minimo fornendo all'autorità o all'organismo di controllo uno studio e una relazione sull'area interessata. La relazione è aggiunta, in quanto capitolo distinto, al piano di gestione sostenibile.

*Articolo 25 novodecies***Norme specifiche sull'ostricoltura**

È consentita la coltura in sacche su cavalletti. Queste o altre strutture per l'allevamento delle ostriche devono essere posizionate in modo da non formare una barriera continua lungo il litorale. Le ostriche saranno collocate con cura nei parchi in funzione dell'andamento delle maree al fine di ottimizzare la produzione. La produzione risponde ai criteri di cui all'allegato XIII *bis*, sezione 8.

## Sezione 7

**Profilassi e trattamenti veterinari***Articolo 25 vicies***Norme generali in materia di profilassi**

1. Il piano di gestione della salute degli animali elaborato in conformità all'articolo 9 della direttiva 2006/88/CE descrive le prassi in materia di biosicurezza e di profilassi e comprende una convenzione scritta di consulenza sanitaria, proporzionata all'unità di produzione, stipulata con servizi veterinari specializzati negli animali d'acquacoltura, i quali visitano l'azienda almeno una volta all'anno e almeno una volta ogni due anni nel caso di molluschi bivalvi.

**▼M2**

2. Gli impianti, l'attrezzatura e gli utensili appartenenti all'azienda sono debitamente puliti e disinfettati. Possono essere utilizzati soltanto i prodotti elencati nell'allegato VII, punti 2.1 e 2.2.
3. Per quanto riguarda il fermo degli impianti:
  - a) l'autorità competente stabilisce se occorre un periodo di fermo e la sua durata adeguata che sarà osservata e documentata dopo ogni ciclo di produzione negli impianti di contenimento marittimi in acque aperte. Il fermo è raccomandato anche per altri metodi di produzione in vasche, stagni e gabbie;
  - b) il fermo non è obbligatorio per gli allevamenti di molluschi bivalvi;
  - c) durante il fermo, le gabbie o altre strutture utilizzate per la produzione di animali d'acquacoltura vengono svuotate, disinfettate e lasciate vuote per un certo tempo prima di essere riutilizzate.
4. Se del caso, il mangime non consumato, le feci e gli animali morti devono essere rimossi rapidamente per evitare ogni rischio di degrado ambientale con riguardo alla qualità dell'acqua, per scongiurare il pericolo di malattie e per non attirare insetti e roditori.
5. L'uso di raggi ultravioletti e di ozono è consentito solo negli incubatoi e nei vivai.
6. Per la lotta biologica contro gli ectoparassiti è privilegiato l'uso di pesci pulitori.

*Articolo 25 unvicies***Trattamenti veterinari**

1. Qualora, nonostante le misure profilattiche poste in essere per tutelare la salute degli animali a norma dell'articolo 15, paragrafo 1, lettera f), punto i), del regolamento (CE) n. 834/2007, dovesse insorgere un problema sanitario, si può ricorrere a trattamenti veterinari nel seguente ordine di preferenza:
  - a) sostanze di origine vegetale, animale o minerale in diluizione omeopatica;
  - b) piante ed estratti vegetali non aventi effetti anestetici;
  - c) sostanze quali oligoelementi, metalli, immunostimolanti naturali o probiotici autorizzati.
2. Ad eccezione delle vaccinazioni e dei piani obbligatori di eradicazione, la somministrazione di medicinali allopatrici è limitata a due cicli di trattamento annuali. Tuttavia, quando il ciclo di produzione è inferiore a un anno, i trattamenti allopatrici sono limitati ad un solo ciclo. Qualora vengano superati questi limiti dei trattamenti allopatrici, gli animali di acquacoltura in questione non possono essere venduti come prodotti biologici.
3. Le cure antiparassitarie — esclusi i piani di lotta obbligatori gestiti dagli Stati membri — sono limitate a due trattamenti all'anno o ad un trattamento se il ciclo di produzione è inferiore a 18 mesi.
4. Il tempo di attesa per la somministrazione di medicinali allopatrici e di antiparassitari ai sensi del paragrafo 3 — inclusi i piani di lotta obbligatori gestiti dagli Stati membri — è doppio rispetto al tempo di

**▼M2**

attesa legale di cui all'articolo 11 della direttiva 2001/82/CE o, qualora quest'ultimo non sia specificato, è pari a 48 ore.

5. L'uso di qualsiasi medicinale veterinario deve essere dichiarato all'autorità o all'organismo di controllo prima che gli animali siano commercializzati come prodotto biologico. Lo stock trattato deve essere chiaramente identificabile.

**▼B***CAPO 3**Prodotti trasformati**Articolo 26***Norme applicabili alla produzione di mangimi e alimenti trasformati**

1. Gli additivi, gli ausiliari di fabbricazione e le altre sostanze o ingredienti utilizzati per la trasformazione di alimenti o mangimi, nonché tutti i procedimenti di trasformazione applicati, come ad esempio l'affumicatura, rispettano i principi di buona pratica in materia di fabbricazione.

2. Gli operatori che producono mangimi o alimenti trasformati stabiliscono e aggiornano procedure adeguate, fondate su un'identificazione sistematica delle fasi critiche della trasformazione.

3. L'applicazione delle procedure di cui al paragrafo 2 deve permettere di garantire in qualsiasi momento che i prodotti trasformati siano conformi alle norme di produzione biologica.

4. Gli operatori rispettano e attuano le procedure di cui al paragrafo 2. In particolare essi:

- a) adottano misure precauzionali per evitare il rischio di contaminazione da parte di sostanze o prodotti non autorizzati;
- b) effettuano una pulizia adeguata, ne controllano l'efficacia e registrano le relative operazioni;
- c) prendono adeguate misure per evitare che prodotti non biologici vengano immessi sul mercato con un'indicazione che faccia riferimento al metodo di produzione biologico.

5. In aggiunta alle disposizioni previste ai paragrafi 2 e 4, quando nell'unità di preparazione sono anche preparati o immagazzinati prodotti non biologici, l'operatore:

- a) effettua le operazioni in cicli completi senza interruzioni e provvede affinché esse siano separate fisicamente o nel tempo da operazioni analoghe effettuate su prodotti non biologici;
- b) provvede al magazzinaggio dei prodotti biologici, prima e dopo le operazioni, separandoli fisicamente o nel tempo dai prodotti non biologici;
- c) ne informa l'autorità o l'organismo di controllo e tiene a loro disposizione un registro aggiornato di tutte le operazioni effettuate e dei quantitativi trasformati;
- d) adotta le misure necessarie per garantire l'identificazione dei lotti e per evitare mescolanze o scambi con prodotti non biologici;

**▼B**

- e) esegue le operazioni sui prodotti biologici solo dopo un'adeguata pulizia degli impianti di produzione.

*Articolo 27***Uso di taluni prodotti e sostanze nella trasformazione degli alimenti**

1. Ai fini dell'articolo 19, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 834/2007, solo le seguenti sostanze possono essere utilizzate nella trasformazione degli alimenti biologici, ad eccezione del vino:

- a) le sostanze elencate nell'allegato VIII del presente regolamento;
- b) le preparazioni a base di microrganismi ed enzimi normalmente utilizzate nella trasformazione degli alimenti; ► **M1** tuttavia gli enzimi da utilizzare come additivi alimentari devono figurare nell'elenco dell'allegato VIII, sezione A; ◀
- c) sostanze e prodotti definiti all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), punto i), e all'articolo 1, paragrafo 2, lettera c), della direttiva 88/388/CEE del Consiglio <sup>(1)</sup> ed etichettati come sostanze aromatizzanti naturali o preparazioni aromatiche naturali conformemente all'articolo 9, paragrafo 1, lettera d), e all'articolo 9, paragrafo 2, della stessa direttiva;
- d) i coloranti utilizzati per la stampigliatura delle carni e dei gusci d'uovo conformemente all'articolo 2, paragrafi 8 e 9, della direttiva 94/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(2)</sup>;
- e) l'acqua potabile e i sali (con cloruro di sodio o di potassio come componente di base) usualmente utilizzati nella trasformazione degli alimenti;
- f) le sostanze minerali (anche oligoelementi), le vitamine, gli aminoacidi e altri micronutrienti, autorizzati unicamente se il loro impiego è previsto per legge negli alimenti in cui vengono incorporati.

2. Ai fini del calcolo della percentuale di cui all'articolo 23, paragrafo 4, lettera a), punto ii), del regolamento (CE) n. 834/2007:

- a) gli additivi alimentari elencati nell'allegato VIII e contrassegnati da un asterisco nella colonna del codice dell'additivo sono considerati ingredienti di origine agricola;
- b) le preparazioni e le sostanze di cui al paragrafo 1, lettere b), c), d), e) ed f), del presente articolo e le sostanze non contrassegnate da un asterisco nella colonna del codice dell'additivo non sono considerate ingredienti di origine agricola;

**▼M1**

- c) il lievito e i prodotti a base di lievito sono considerati ingredienti di origine agricola a partire dal 31 dicembre 2013.

**▼B**

3. L'uso delle seguenti sostanze, elencate nell'allegato VIII, è riesaminato prima del 31 dicembre 2010:

- a) nitrito di sodio e nitrato di potassio nella sezione A, ai fini della soppressione di questi additivi;
- b) anidride solforosa e metabisolfito di potassio nella sezione A;

<sup>(1)</sup> GU L 184 del 15.7.1988, pag. 61.

<sup>(2)</sup> GU L 237 del 10.9.1994, pag. 13.

**▼B**

- c) acido cloridrico nella sezione B per la trasformazione dei formaggi Gouda, Edam e Maasdammer, Boerenkaas, Friese e Leidse Nagelkaas.

Il riesame di cui alla lettera a) tiene conto degli sforzi realizzati dagli Stati membri per trovare alternative sicure ai nitriti/nitrati e per istituire programmi di formazione in materia di metodi di fabbricazione alternativi e di igiene destinati ai trasformatori/fabbricanti di carni biologiche.

**▼M1**

4. Per la colorazione decorativa tradizionale del guscio delle uova sode prodotte e destinate ad essere commercializzate in un determinato periodo dell'anno, le autorità competenti possono autorizzare, per tale periodo, l'uso di coloranti naturali e materiali di rivestimento naturali. Fino al 31 dicembre 2013 l'autorizzazione può comprendere forme sintetiche di ossidi e idrossidi di ferro. Le autorizzazioni sono comunicate alla Commissione e agli Stati membri.

*Articolo 27 bis*

Ai fini dell'applicazione dell'articolo 20, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007, per la produzione, la preparazione e la formulazione del lievito possono essere utilizzate le seguenti sostanze:

- a) le sostanze elencate nell'allegato VIII, sezione C, del presente regolamento;
- b) i prodotti e le sostanze di cui all'articolo 27, paragrafo 1, lettere b) e e) del presente regolamento.

**▼B***Articolo 28***Uso di determinati ingredienti non biologici di origine agricola nella trasformazione degli alimenti**

Ai fini dell'articolo 19, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (CE) n. 834/2007, gli ingredienti agricoli non biologici elencati nell'allegato IX del presente regolamento possono essere utilizzati nella trasformazione degli alimenti biologici.

*Articolo 29***Autorizzazione dell'uso di ingredienti alimentari non biologici di origine agricola da parte degli Stati membri**

1. Quando un ingrediente di origine agricola non figura nell'elenco di cui all'allegato IX del presente regolamento, esso può essere utilizzato solo alle seguenti condizioni:

- a) l'operatore ha notificato all'autorità competente dello Stato membro tutte le prove richieste che attestano che l'ingrediente in questione non è prodotto in quantità sufficiente nella Comunità secondo le norme di produzione biologica o non può essere importato da paesi terzi;
- b) l'autorità competente dello Stato membro ha autorizzato in via provvisoria l'uso dell'ingrediente per un periodo massimo di 12 mesi dopo aver verificato che l'operatore ha preso i contatti necessari con i fornitori nella Comunità al fine di accertare l'indisponibilità degli ingredienti considerati, dotati dei requisiti di qualità previsti;

**▼B**

c) non è stata adottata nessuna decisione, conformemente al disposto dei paragrafi 3 o 4, secondo la quale un'autorizzazione concessa con riguardo all'ingrediente considerato debba essere ritirata.

Gli Stati membri possono prorogare l'autorizzazione prevista alla lettera punto b) per un massimo di tre volte, per una durata di 12 mesi ogni volta.

2. Lo Stato membro che autorizza un ingrediente in forza del paragrafo 1 notifica immediatamente agli altri Stati membri e alla Commissione le seguenti informazioni:

- a) la data dell'autorizzazione e, in caso di autorizzazione prorogata, la data della prima autorizzazione;
- b) il nome, l'indirizzo, il numero di telefono e, se del caso, il numero di fax e l'indirizzo di posta elettronica del titolare dell'autorizzazione; il nome e l'indirizzo del punto di contatto dell'autorità che ha concesso l'autorizzazione;
- c) il nome e, se necessario, la descrizione dettagliata e i requisiti di qualità dell'ingrediente di origine agricola in questione;
- d) il tipo di prodotti per la cui preparazione è necessario l'ingrediente di cui è richiesta l'autorizzazione;
- e) le quantità necessarie con gli opportuni giustificativi;
- f) i motivi e il periodo previsto di carenza;
- g) la data in cui lo Stato membro ha inviato la notifica agli altri Stati membri e alla Commissione. La Commissione e/o gli Stati membri possono rendere pubbliche queste informazioni.

3. Quando uno Stato membro trasmette alla Commissione e allo Stato membro che ha concesso l'autorizzazione osservazioni da cui risulta che durante il periodo di carenza previsto è possibile rifornirsi dell'ingrediente in questione, lo Stato membro interessato valuta se revocare l'autorizzazione o ridurne il periodo di validità ed informa la Commissione e gli altri Stati membri sulle misure adottate o che adotterà, entro quindici giorni lavorativi dalla data di ricezione di dette informazioni.

4. Su richiesta di uno Stato membro o su iniziativa della Commissione, la questione è sottoposta all'esame del comitato istituito a norma dell'articolo 37 del regolamento (CE) n. 834/2007. Può essere deciso, secondo la procedura definita al paragrafo 2 del suddetto articolo, che un'autorizzazione precedentemente concessa sia revocata o che il suo periodo di validità sia modificato oppure, se del caso, che l'ingrediente in questione sia incluso nell'allegato IX del presente regolamento.

5. In caso di proroga ai sensi del paragrafo 1, secondo comma, si applicano le procedure di cui ai paragrafi 2 e 3.

**▼M2***Articolo 29 bis***Disposizioni specifiche per le alghe marine**

1. Se il prodotto finale è costituito da alghe marine fresche, le alghe appena raccolte sono risciacquate con acqua di mare.

Se il prodotto finale è costituito da alghe marine disidratate, il risciacquo può essere effettuato anche con acqua potabile. Per eliminare l'umidità si può utilizzare il sale.

2. È vietato essiccare le alghe mettendole a diretto contatto con una fiamma. Se il processo di essiccazione avviene con l'impiego di corde o

**▼M2**

altri attrezzi, questi devono essere esenti da trattamenti antivegetativi nonché da detergenti e disinfettanti, salvo se si tratta di uno dei prodotti previsti per tale uso nell'allegato VII.

**▼B***CAPO 4****Raccolta, imballaggio, trasporto e magazzinaggio dei prodotti****Articolo 30***Raccolta dei prodotti e trasporto verso le unità di preparazione**

Gli operatori possono effettuare la raccolta simultanea di prodotti biologici e non biologici solo se vengono adottate misure adeguate per impedire ogni possibile mescolanza o scambio con prodotti non biologici e per garantire l'identificazione dei prodotti biologici. L'operatore mantiene a disposizione dell'autorità o dell'organismo di controllo i dati relativi ai giorni e alle ore di raccolta, al circuito, alla data e all'ora di ricevimento dei prodotti.

*Articolo 31***Imballaggio e trasporto dei prodotti verso altri operatori o unità**

1. Gli operatori garantiscono che i prodotti biologici siano trasportati ad altre unità, compresi i grossisti e i dettaglianti, solo in imballaggi, contenitori o veicoli chiusi in modo che il contenuto non possa essere sostituito se non manipolando o danneggiando i sigilli e a condizione che sia apposta un'etichetta che, oltre alle altre indicazioni eventualmente previste dalla legge, indichi:

- a) il nome e l'indirizzo dell'operatore e, se diverso da quest'ultimo, del proprietario o venditore del prodotto;
- b) il nome del prodotto o, nel caso di mangimi composti, la loro descrizione, accompagnati da un riferimento al metodo di produzione biologico;
- c) il nome e/o il numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo a cui è assoggettato l'operatore; e
- d) se del caso, l'identificazione del lotto attraverso un sistema di marcatura approvato a livello nazionale, o dall'autorità o organismo di controllo, che permetta di mettere in relazione il lotto con la contabilità descritta all'articolo 66.

Le informazioni di cui al primo comma, lettere da a) a d), possono anche figurare in un documento di accompagnamento che deve inequivocabilmente corrispondere all'imballaggio, al contenitore o al mezzo di trasporto del prodotto. Il documento di accompagnamento deve contenere informazioni sul fornitore e/o il trasportatore.

2. Non è richiesta la chiusura di imballaggi, contenitori o veicoli qualora:

- a) il trasporto avvenga direttamente tra due operatori, entrambi assoggettati al regime di controllo relativo alla produzione biologica;

**▼B**

- b) i prodotti siano muniti di un documento di accompagnamento indicante le informazioni richieste al paragrafo 1; e
- c) sia l'operatore speditore che l'operatore destinatario tengono i documenti relativi alle operazioni di trasporto a disposizione dell'autorità o dell'organismo responsabili del controllo di tali operazioni.

*Articolo 32***Norme specifiche per il trasporto dei mangimi in altre unità di produzione/preparazione o in altri locali di magazzinaggio**

In aggiunta a quanto disposto all'articolo 31, quando trasportano mangimi verso altre unità di preparazione o di produzione o verso altri locali di magazzinaggio, gli operatori devono assicurare il rispetto delle seguenti condizioni:

- a) durante il trasporto i mangimi ottenuti secondo il metodo di produzione biologico, i mangimi in conversione all'agricoltura biologica e i mangimi non biologici sono fisicamente separati in modo efficace;
- b) i veicoli e/o i contenitori che hanno trasportato prodotti non biologici sono utilizzati per il trasporto di prodotti biologici a condizione che:
  - i) sia stata effettuata una pulizia adeguata, di cui sia stata controllata l'efficacia, prima di effettuare il trasporto dei prodotti biologici; l'operatore deve registrare tali operazioni;
  - ii) sia messa in atto ogni misura necessaria, in funzione dei rischi valutati secondo le disposizioni di cui all'articolo 88, paragrafo 3, e, se del caso, gli operatori assicurino che i prodotti non biologici non possono essere immessi sul mercato con un'indicazione facente riferimento all'agricoltura biologica;
  - iii) l'operatore tenga i documenti relativi alle operazioni di trasporto a disposizione dell'autorità o dell'organismo di controllo;
- c) il trasporto di mangimi biologici finiti è separato, fisicamente o nel tempo, dal trasporto di altri prodotti finiti;
- d) durante il trasporto, la quantità di prodotti all'inizio del trasporto e i quantitativi consegnati ad ogni tappa del giro di consegne vengono registrati.

**▼M2***Articolo 32 bis***Trasporto di pesci vivi**

1. I pesci vivi sono trasportati in vasche adatte, contenenti acqua pulita la cui temperatura e concentrazione di ossigeno disciolto soddisfino le esigenze fisiologiche degli animali stessi.
2. Prima del trasporto di pesci e di prodotti ittici biologici, le vasche vengono pulite, disinfettate e sciacquate meticolosamente.
3. Sono prese le necessarie precauzioni per attenuare lo stress. La densità durante il trasporto non deve raggiungere un livello che risulti pregiudizievole per la specie.
4. Gli operatori conservano i documenti giustificativi dell'applicazione dei paragrafi da 1 a 3.

**▼B***Articolo 33***Ricevimento di prodotti da altre unità o da altri operatori**

Al ricevimento di un prodotto biologico, l'operatore verifica la chiusura dell'imballaggio o del contenitore, se richiesta, nonché la presenza delle indicazioni di cui all'articolo 31.

L'operatore confronta le informazioni figuranti sull'etichetta di cui all'articolo 31 con le informazioni figuranti nei documenti di accompagnamento. Il risultato di tali verifiche deve essere esplicitamente indicato nei documenti contabili di cui all'articolo 66.

*Articolo 34***Norme specifiche per il ricevimento di prodotti da un paese terzo**

I prodotti biologici sono importati dai paesi terzi in imballaggi o contenitori adeguati, chiusi in modo da impedire la sostituzione del contenuto, muniti di un'identificazione dell'esportatore e di qualsiasi altro contrassegno o numero che consenta di identificare il lotto, nonché del certificato di controllo per l'importazione da paesi terzi.

Una volta ricevuto un prodotto biologico importato da un paese terzo, il primo destinatario verifica la chiusura dell'imballaggio o del contenitore e, nel caso di prodotti importati conformemente all'articolo 33 del regolamento (CE) n. 834/2007, accerta che il certificato di cui al suddetto articolo copra il tipo di prodotto che costituisce la partita. Il risultato di tale verifica è esplicitamente indicato nei documenti contabili di cui all'articolo 66 del presente regolamento.

*Articolo 35***Magazzinaggio dei prodotti**

1. Le aree destinate al magazzinaggio dei prodotti sono gestite in modo tale da garantire l'identificazione dei lotti ed evitare che i prodotti vengano mescolati od entrino in contatto con prodotti e/o sostanze non rispondenti alle norme di produzione biologica. I prodotti biologici sono chiaramente identificabili in qualsiasi momento.

**▼M2**

2. Nelle unità di produzione di vegetali, di alghe marine, di animali d'allevamento e di animali d'acquacoltura biologici è vietato il magazzinaggio di fattori di produzione diversi da quelli autorizzati a norma del presente regolamento.

3. I medicinali veterinari allopatrici e antibiotici possono essere immagazzinati nelle aziende, purché siano stati prescritti da un veterinario nell'ambito di trattamenti previsti all'articolo 14, paragrafo 1, lettera e), punto ii), o all'articolo 15, paragrafo 1, lettera f), punto ii), del regolamento (CE) n. 834/2007, siano immagazzinati in un luogo sorvegliato e siano iscritti, a seconda dei casi, nel registro degli animali di cui all'articolo 76 del presente regolamento o nel registro di produzione acquicola di cui all'articolo 79 *ter* del presente regolamento.

**▼B**

4. Qualora un operatore tratti prodotti non biologici e prodotti biologici e questi ultimi vengano immagazzinati in impianti adibiti anche al magazzinaggio di altri prodotti agricoli o alimentari:
- a) i prodotti biologici sono tenuti separati dagli altri prodotti agricoli e/o alimentari;
  - b) vengono prese tutte le misure necessarie per garantire l'identificazione delle partite e per evitare mescolanze o scambi con prodotti non biologici;
  - c) viene effettuata una pulizia adeguata, di cui sia stata controllata l'efficacia, prima di effettuare il trasporto dei prodotti biologici; l'operatore deve registrare tali operazioni.

*CAPO 5**Norme di conversione**Articolo 36***Vegetali e prodotti vegetali**

1. Perché vegetali e prodotti vegetali siano considerati biologici, le norme di produzione di cui agli articoli 9, 10, 11 e 12 del regolamento (CE) n. 834/2007 e al capo 1 del presente regolamento nonché, se del caso, le norme di produzione eccezionali di cui al capo 6 del presente regolamento, devono essere state applicate negli appezzamenti per un periodo di conversione di almeno due anni prima della semina o, nel caso di pascoli o prati permanenti, di almeno due anni prima della loro utilizzazione come foraggio biologico o ancora, nel caso delle colture perenni diverse dai foraggi, di almeno tre anni prima del primo raccolto di prodotti biologici.

2. L'autorità competente può decidere di riconoscere retroattivamente come facenti parte del periodo di conversione eventuali periodi anteriori durante i quali:

- a) gli appezzamenti sono stati oggetto di misure definite in un programma messo in atto ai sensi dei regolamenti del Consiglio (CE) n. 1257/1999 e (CE) n. 1698/2005 o in un altro programma ufficiale, a condizione che tali misure garantiscano che i prodotti non autorizzati nell'ambito della produzione biologica non sono stati utilizzati sugli appezzamenti in questione; o
- b) gli appezzamenti erano superfici agricole o allo stato naturale non trattate con prodotti vietati nell'ambito della produzione biologica.

Il periodo di cui al primo comma, lettera b), può essere preso in considerazione retroattivamente soltanto qualora l'autorità competente abbia ottenuto prove sufficienti che le condizioni suddette erano soddisfatte da almeno tre anni.

3. In alcuni casi, quando le terre sono state contaminate con prodotti non autorizzati ai fini della produzione biologica, l'autorità competente può decidere di prorogare il periodo di conversione al di là del periodo di cui al paragrafo 1.

4. Per gli appezzamenti già convertiti o in corso di conversione all'agricoltura biologica che sono trattati con un prodotto non autorizzato

**▼B**

per l'agricoltura biologica, lo Stato membro ha facoltà di ridurre il periodo di conversione di cui al paragrafo 1 nei due casi seguenti:

- a) per gli appezzamenti trattati con un prodotto non autorizzato per la produzione biologica, nel quadro di un'azione di lotta contro una malattia o un parassita resa obbligatoria dall'autorità competente dello Stato membro;
- b) per gli appezzamenti trattati con un prodotto non autorizzato per la produzione biologica, nel quadro di esperimenti scientifici approvati dall'autorità competente dello Stato membro.

Nei casi indicati al primo comma, lettere a) e b), la durata del periodo di conversione è fissata tenendo conto dei fattori seguenti:

- a) la degradazione del prodotto in causa garantisce, al termine del periodo di conversione, un livello insignificante di residui nel suolo, nonché nel vegetale ove si tratti di coltura perenne;
- b) il raccolto successivo al trattamento non può essere commercializzato con un riferimento al metodo di produzione biologico.

Lo Stato membro interessato informa gli altri Stati membri e la Commissione della propria decisione di prevedere misure obbligatorie.

**▼M2***Articolo 36 bis***Alghe marine**

1. Il periodo di conversione per un sito di raccolta di alghe marine è di sei mesi.
2. Il periodo di conversione per un'unità di coltivazione di alghe marine è di sei mesi o di un intero ciclo di produzione, se questo è superiore a sei mesi.

**▼B***Articolo 37***Norme di conversione specifiche applicabili alle terre associate a produzioni animali biologiche**

1. Le norme di conversione di cui all'articolo 36 del presente regolamento si applicano all'intera superficie dell'unità di produzione su cui vengono prodotti alimenti per animali.
2. In deroga al disposto del paragrafo 1, il periodo di conversione può essere ridotto a un anno per i pascoli e gli spazi all'aperto utilizzati da specie non erbivore. Tale periodo può essere ridotto a sei mesi se le aree interessate non sono state sottoposte, nell'ultimo anno, a trattamenti con prodotti non autorizzati per la produzione biologica.

*Articolo 38***Animali e prodotti animali**

1. Nel caso in cui animali non biologici siano stati introdotti in un'azienda conformemente all'articolo 14, paragrafo 1, lettera a), punto ii), del regolamento (CE) n. 834/2007 e all'articolo 9 e/o all'articolo 42 del presente regolamento, i prodotti animali possono essere venduti con

**▼B**

la denominazione biologica soltanto se le norme di produzione di cui agli articoli 9, 10, 11 e 14 del regolamento (CE) n. 834/2007 e al titolo II, capo 2, e, se del caso, all'articolo 42 del presente regolamento sono state applicate per un periodo di almeno:

- a) 12 mesi per gli equidi ed i bovini (comprese le specie *Bubalus* e *Bison*) destinati alla produzione di carne ed in ogni caso per almeno tre quarti della loro vita;
- b) 6 mesi per i piccoli ruminanti e i suini nonché per gli animali destinati alla produzione lattiera;
- c) 10 settimane per il pollame introdotto prima dei 3 giorni di età e destinato alla produzione di carne;
- d) 6 settimane per le galline ovaiole.

2. Nel caso in cui animali non biologici siano presenti in un'azienda all'inizio del periodo di conversione conformemente all'articolo 14, paragrafo 1, lettera a), punto iii), del regolamento (CE) n. 834/2007, i prodotti da essi derivati possono essere considerati biologici se vi è conversione simultanea dell'intera unità di produzione, compresi animali, pascoli e/o area utilizzata per l'alimentazione degli animali. Il periodo totale di conversione cumulativo per gli animali esistenti e la loro progenie e per i pascoli e/o l'area utilizzata per l'alimentazione degli animali può essere ridotto a 24 mesi se gli animali sono essenzialmente nutriti con prodotti provenienti dall'unità di produzione.

3. I prodotti dell'apicoltura possono essere venduti con riferimenti al metodo di produzione biologico soltanto se le norme applicabili a tale produzione sono state rispettate per almeno un anno.

4. Il periodo di conversione degli apiari non si applica in caso di applicazione dell'articolo 9, paragrafo 5, del presente regolamento.

5. Nel corso del periodo di conversione, la cera è sostituita con cera proveniente dall'apicoltura biologica.

**▼M2***Articolo 38 bis***Produzione di animali di acquacoltura**

1. Le unità di produzione acquicola dotate dei seguenti tipi di impianti contenenti gli animali d'acquacoltura presenti sono soggette ai seguenti periodi di conversione:

- a) 24 mesi per gli impianti che non possono essere prosciugati, puliti e disinfettati;
- b) 12 mesi per gli impianti che sono stati prosciugati o sottoposti a fermo;
- c) 6 mesi per gli impianti che sono stati prosciugati, puliti e disinfettati;
- d) 3 mesi per gli impianti in acque aperte, compresi quelli adibiti alla molluschicoltura.

2. L'autorità competente può riconoscere retroattivamente come parte del periodo di conversione qualsiasi periodo precedentemente documentato, durante il quale gli impianti non sono stati trattati né sono entrati in contatto con prodotti non autorizzati per la produzione biologica.

*CAPO 6**Norme di produzione eccezionali*

## Sezione 1

**Norme di produzione eccezionali in caso di vincoli climatici, geografici o strutturali ai sensi dell'articolo 22, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 834/2007***Articolo 39***Stabulazione fissa**

Ove ricorrano le condizioni di cui all'articolo 22, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 834/2007, le autorità competenti possono autorizzare la stabulazione fissa nelle piccole aziende se non è possibile allevare gli animali in gruppi adeguati alle loro esigenze comportamentali, purché essi abbiano accesso ai pascoli durante il periodo di pascolo ai sensi dell'articolo 14, paragrafo 2, e almeno due volte alla settimana abbiano accesso a spazi liberi all'aperto quando l'accesso ai pascoli non sia possibile.

*Articolo 40***Produzione parallela**

1. Ove ricorrano le condizioni di cui all'articolo 22, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 834/2007, un produttore può gestire più unità di produzione nella stessa zona:

- a) in caso di colture perenni che richiedono un periodo di coltivazione di almeno tre anni, quando le varietà non siano facilmente distinguibili, sempreché siano soddisfatte le condizioni seguenti:
  - i) la produzione interessata fa parte di un piano di conversione per il quale il produttore si impegna formalmente e che prevede che la conversione dell'ultima parte della zona interessata alla produzione biologica cominci il prima possibile e comunque entro cinque anni;
  - ii) sono state adottate misure adeguate per garantire che i prodotti di ciascuna unità interessata restino separati in modo permanente dai prodotti delle altre unità;
  - iii) l'autorità o l'organismo di controllo sono informati con almeno 48 ore di anticipo di ogni operazione di raccolta dei prodotti interessati;
  - iv) a raccolta ultimata, il produttore comunica all'autorità o all'organismo di controllo i quantitativi esatti raccolti nelle unità considerate nonché le misure applicate per separare i prodotti;
  - v) il piano di conversione e le misure di controllo di cui ai capi 1 e 2 del titolo IV sono stati approvati dall'autorità competente; tale approvazione dev'essere confermata ogni anno dopo l'avvio del piano di conversione;
- b) nel caso di superfici destinate alla ricerca agraria o all'insegnamento ufficiale con l'accordo delle autorità competenti degli Stati membri,

**▼B**

sempreché siano rispettate le condizioni precisate ai punti ii), iii) e iv) della lettera a), nonché nella parte pertinente del punto v);

- c) nel caso della produzione di sementi, materiale di moltiplicazione vegetativa e piante da trapianto, sempreché siano rispettate le condizioni precisate ai punti ii), iii) e iv) della lettera a), nonché nella parte pertinente del punto v);
- d) in caso di terreni utilizzati esclusivamente per il pascolo.

2. L'autorità di controllo può autorizzare le aziende che effettuano ricerche nel settore agricolo o sono coinvolte nell'insegnamento ufficiale a praticare l'allevamento biologico e non biologico della stesse specie, sempreché siano soddisfatte le condizioni seguenti:

- a) sono state adottate misure adeguate, notificate in anticipo all'autorità o all'organismo di controllo, per garantire la separazione permanente tra gli animali, i prodotti animali, le deiezioni e i mangimi di ciascuna unità;
- b) il produttore comunica anticipatamente all'autorità o all'organismo di controllo ogni consegna o vendita di animali o prodotti animali;
- c) l'operatore comunica all'autorità o all'organismo di controllo i quantitativi esatti prodotti nelle unità, nonché tutte le caratteristiche che consentono di identificare i prodotti e conferma di avere attuato le misure previste per separare i prodotti.

*Articolo 41***Gestione di unità apicole a fini d'impollinazione**

Ove ricorrano le condizioni di cui all'articolo 22, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 834/2007, l'operatore può gestire, per garantire l'attività di impollinazione, unità apicole biologiche e non biologiche nell'ambito della stessa azienda, a condizione che siano rispettati tutti i requisiti in materia di produzione biologica, ad eccezione delle disposizioni relative all'ubicazione degli apiari. In tal caso, il prodotto non può essere venduto con la denominazione biologica.

L'operatore conserva documenti giustificativi attestanti il rispetto di questa disposizione.

*Sezione 2***Norme di produzione eccezionali in caso d'indisponibilità di fattori di produzione biologici ai sensi dell'articolo 22, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 834/2007***Articolo 42***Uso di animali non biologici**

Ove ricorrano le condizioni di cui all'articolo 22, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 834/2007 e previa autorizzazione dell'autorità competente:

- a) in caso di prima costituzione, rinnovo o ricostituzione del patrimonio avicolo e in mancanza di un numero sufficiente di avicoli allevati con il metodo biologico, possono essere introdotti nelle unità di

**▼B**

produzione biologiche avicoli allevati con metodi non biologici, a condizione che le pollastrelle destinate alla produzione di uova e il pollame destinato alla produzione di carne abbiano meno di tre giorni di età;

- b) in mancanza di pollastrelle allevate con il metodo biologico, fino al 31 dicembre 2011 possono essere introdotte nelle unità di produzione biologiche pollastrelle destinate alla produzione di uova allevate con metodi non biologici, di età non superiore a 18 settimane, nel rispetto delle pertinenti disposizioni del capo 2, sezioni 3 e 4.

*Articolo 43***►M2** **Uso di mangimi non biologici di origine vegetale e animale** ◄

Ove ricorrano le condizioni di cui all'articolo 22, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 834/2007 e qualora gli allevatori non siano in grado di procurarsi alimenti per animali ottenuti esclusivamente con il metodo di produzione biologico, è consentito l'impiego in proporzioni limitate di alimenti non biologici di origine vegetale e animale. Sono autorizzate le seguenti percentuali massime di alimenti non biologici nell'arco di 12 mesi per le specie non erbivore:

- a) 10 % nel periodo dal 1° gennaio 2009 al 31 dicembre 2009;
- b) 5 % nel periodo dal 1° gennaio 2010 al 31 dicembre 2011.

Le percentuali sono calcolate annualmente in percentuale di sostanza secca degli alimenti di origine agricola. La percentuale massima autorizzata di alimenti non biologici nella razione giornaliera è pari al 25 %, calcolata in percentuale di sostanza secca.

Gli operatori conservano i documenti che provano la necessità di ricorrere alla presente disposizione.

*Articolo 44***Uso di cera d'api non biologica**

Nel caso di nuovi impianti o durante il periodo di conversione, può essere utilizzata cera non biologica unicamente se:

- a) la cera prodotta biologicamente non è disponibile in commercio;
- b) è dimostrato che la cera non biologica è esente da sostanze non autorizzate nella produzione biologica;
- c) la cera non biologica utilizzata proviene da opercoli.

*Articolo 45***Uso di sementi o di materiale di moltiplicazione vegetativa non ottenuti con il metodo di produzione biologico**

1. Ove ricorrano le condizioni di cui all'articolo 22, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 834/2007:

- a) possono essere utilizzati sementi e materiale di moltiplicazione vegetativa provenienti da un'unità di produzione in conversione all'agricoltura biologica;

**▼B**

b) se la lettera a) non è applicabile, in mancanza di sementi o di materiale di moltiplicazione vegetativa ottenuti con il metodo di produzione biologico, gli Stati membri possono autorizzare l'uso di sementi o di materiale di moltiplicazione vegetativa non biologici. Tuttavia, l'uso di sementi e di tuberi-seme di patate non biologici è disciplinato dai seguenti paragrafi da 2 a 9

2. Le sementi e i tuberi-seme di patate non biologici possono essere utilizzati a condizione che non siano trattati con prodotti fitosanitari diversi da quelli autorizzati per il trattamento delle sementi a norma dell'articolo 5, paragrafo 1, a meno che l'autorità competente dello Stato membro non prescriva, per motivi fitosanitari, un trattamento chimico a norma della direttiva 2000/29/CE del Consiglio <sup>(1)</sup> per tutte le varietà di una determinata specie nella zona in cui saranno utilizzate le sementi o i tuberi-seme di patate.

3. Nell'allegato X sono elencate le specie per le quali è stabilito che le sementi o i tuberi-seme di patate ottenuti con il metodo di produzione biologico sono disponibili in quantità sufficienti e per un numero significativo di varietà nell'intero territorio della Comunità.

Le specie elencate nell'allegato X sono esentate dalle autorizzazioni ai sensi del paragrafo 1, lettera b), salvo che queste siano giustificate per uno degli scopi di cui al paragrafo 5, lettera d).

4. Gli Stati membri possono delegare la competenza a rilasciare l'autorizzazione di cui al paragrafo 1, lettera b), a un'altra amministrazione pubblica sotto la loro supervisione o alle autorità e agli organismi di controllo di cui all'articolo 27 del regolamento (CE) n. 834/2007.

5. L'autorizzazione ad utilizzare sementi o tuberi-seme di patate non ottenuti con il metodo di produzione biologico può essere concessa unicamente nei casi seguenti:

a) nessuna varietà della specie che l'utilizzatore vuole ottenere è registrata nella banca dati di cui all'articolo 48;

b) nessun fornitore (intendendosi per fornitore un operatore che vende sementi o tuberi-seme di patate ad altri operatori) è in grado di consegnare le sementi o i tuberi-seme di patate prima della semina o della piantagione, nonostante l'utilizzatore li abbia ordinati in tempo utile;

c) la varietà che l'utilizzatore vuole ottenere non è registrata nella banca dati di cui all'articolo 48 e l'utilizzatore può dimostrare che nessuna delle varietà alternative della stessa specie registrate nella banca dati è adatta e che l'autorizzazione è quindi importante per la sua produzione;

d) l'autorizzazione è giustificata per scopi di ricerca e sperimentazione nell'ambito di esperimenti in pieno campo su scala ridotta o per scopi di conservazione della varietà, riconosciuti dall'autorità competente dello Stato membro.

6. L'autorizzazione è rilasciata prima della semina.

<sup>(1)</sup> GU L 169 del 10.7.2000, pag. 1.

**▼B**

7. L'autorizzazione è concessa unicamente ai singoli utilizzatori per una stagione culturale alla volta e l'autorità o l'organismo competente per le autorizzazioni registra i quantitativi di sementi o di tuberi-seme di patate autorizzati.

8. In deroga al paragrafo 7, l'autorità competente dello Stato membro può concedere a tutti gli utilizzatori un'autorizzazione generale:

- a) per una determinata specie, qualora ricorra la condizione di cui al paragrafo 5, lettera a);
- b) per una determinata varietà, qualora ricorrano le condizioni di cui al paragrafo 5, lettera c).

Le autorizzazioni di cui al primo comma sono chiaramente segnalate nella banca dati di cui all'articolo 48.

9. L'autorizzazione è concessa unicamente durante i periodi per i quali la banca dati viene aggiornata conformemente all'articolo 49, paragrafo 3.

## Sezione 3

**Norme di produzione eccezionali in caso di particolari problemi di conduzione degli allevamenti biologici ai sensi dell'articolo 22, paragrafo 2, lettera d), del regolamento (CE) n. 834/2007**

*Articolo 46***Particolari problemi di conduzione degli allevamenti biologici**

La fase finale di ingrasso dei bovini adulti da carne può avvenire in stalla, purché il periodo trascorso in stalla non superi un quinto della loro vita e sia comunque limitato ad un periodo massimo di tre mesi.

**▼M1**

## Sezione 3 bis

**Norme di produzione eccezionali relative all'uso di sostanze e prodotti specifici nella trasformazione a norma dell'articolo 22, paragrafo 2, lettera e), del regolamento (CE) n. 834/2007**

*Articolo 46 bis***Aggiunta di estratto di lievito non biologico**

Se ricorrono i presupposti di cui all'articolo 22, paragrafo 2, lettera e), del regolamento (CE) n. 834/2007, per la produzione di lievito biologico è ammessa l'aggiunta, al substrato, di estratto o di autolisato di lievito non biologico nella misura massima del 5 % (calcolato in sostanza secca), se gli operatori non siano in grado di procurarsi estratto o autolisato di lievito di produzione biologica.

La disponibilità di estratto o autolisato di lievito biologico è riesaminata entro il 31 dicembre 2013 al fine di revocare la presente disposizione.

**▼B**

## Sezione 4

**Norme di produzione eccezionali in caso di circostanze calamitose ai sensi dell'articolo 22, paragrafo 2, lettera f), del regolamento (CE) n. 834/2007***Articolo 47***Circostanze calamitose**

L'autorità competente può autorizzare in via temporanea:

- a) in caso di elevata mortalità degli animali a causa di problemi sanitari o di circostanze calamitose e in mancanza di animali allevati con il metodo biologico, il rinnovo o la ricostituzione del patrimonio zootecnico con animali provenienti da allevamenti non biologici;
- b) in caso di elevata mortalità delle api a causa di problemi sanitari o di circostanze calamitose e in mancanza di apiari biologici, la ricostituzione degli apiari con api non biologiche;
- c) in caso di perdita della produzione foraggera o d'imposizione di restrizioni, in particolare a seguito di condizioni meteorologiche eccezionali, focolai di malattie infettive, contaminazione con sostanze tossiche o incendi, l'uso di mangimi non biologici da parte di singoli operatori, per un periodo di tempo limitato e in una zona determinata;
- d) in caso di condizioni meteorologiche eccezionali e persistenti o di circostanze calamitose che impediscono la produzione di nettare o di melata, l'alimentazione delle api con miele, zucchero o sciroppo di zucchero biologici.

Prima approvazione dell'autorità competente, i singoli operatori conservano i documenti giustificativi del ricorso alle deroghe di cui sopra. Gli Stati membri si informano reciprocamente e informano la Commissione in merito alle deroghe concesse a norma del primo comma, lettera c), entro un mese dall'approvazione.

*CAPO 7***Banca dati delle sementi***Articolo 48***Banca dati**

1. Ciascuno Stato membro provvede alla costituzione di una banca dati informatizzata nella quale sono elencate le varietà delle quali sono disponibili sul proprio territorio sementi o tuberi-seme di patate ottenuti con il metodo di produzione biologico.
2. La banca dati è gestita dall'autorità competente dello Stato membro oppure da un'autorità o un organismo all'uopo designato dallo Stato membro, di seguito denominato «il gestore della banca dati». Gli Stati membri possono altresì designare un'autorità o un organismo privato in un altro Stato membro.
3. Ogni Stato membro comunica alla Commissione e agli altri Stati membri l'autorità o l'organismo privato designato per la gestione della banca dati.

**▼B***Articolo 49***Registrazione**

1. Le varietà di cui sono disponibili sementi o tuberi-seme di patate ottenuti con il metodo di produzione biologico vengono registrate nella banca dati di cui all'articolo 48 su richiesta del fornitore.
2. Le varietà che non sono state registrate nella banca dati sono considerate non disponibili agli effetti dell'articolo 45, paragrafo 5.
3. Ciascuno Stato membro fissa il periodo dell'anno nel quale la banca dati deve essere regolarmente aggiornata per ciascuna specie o gruppo di specie coltivate sul proprio territorio. La banca dati contiene informazioni in merito.

*Articolo 50***Requisiti per la registrazione**

1. Ai fini della registrazione, il fornitore deve:
  - a) dimostrare che egli o l'ultimo operatore — qualora il fornitore tratti unicamente sementi o tuberi-seme di patate confezionati — è stato soggetto al sistema di controllo di cui all'articolo 27 del regolamento (CE) n. 834/2007;
  - b) dimostrare che le sementi o i tuberi-seme di patate da commercializzare soddisfano i requisiti generali applicabili alle sementi e ai tuberi-seme di patate;
  - c) mettere a disposizione tutte le informazioni di cui all'articolo 51 del presente regolamento ed impegnarsi ad aggiornare tali informazioni su richiesta del gestore della banca dati oppure ogni qual volta l'aggiornamento sia necessario per mantenere attendibili le informazioni.
2. Il gestore della banca dati può, previa approvazione dell'autorità competente dello Stato membro, rifiutare la domanda di registrazione presentata dal fornitore o sopprimere una registrazione già accettata se il fornitore non soddisfa i requisiti di cui al paragrafo 1.

*Articolo 51***Informazioni registrate**

1. Per ciascuna varietà registrata e per ciascun fornitore, la banca dati di cui all'articolo 48 contiene almeno le seguenti informazioni:
  - a) il nome scientifico della specie e la denominazione della varietà;
  - b) il nome e i dati di contatto del fornitore o del suo rappresentante;
  - c) la zona nella quale il fornitore può consegnare le sementi o i tuberi-seme di patate all'utilizzatore nel tempo solitamente necessario per la consegna;
  - d) il paese o la regione in cui la varietà viene sperimentata e autorizzata ai fini dei cataloghi comuni delle varietà delle specie di piante agricole e delle specie di ortaggi, definiti rispettivamente nella direttiva

**▼B**

2002/53/CE del Consiglio, del 13 giugno 2002, relativa al catalogo comune delle varietà delle specie di piante agricole <sup>(1)</sup> e nella direttiva 2002/55/CE del Consiglio, del 13 giugno 2002, relativa alla commercializzazione delle sementi di ortaggi <sup>(2)</sup>;

- e) la data a partire dalla quale saranno disponibili le sementi o i tuberiseme di patate;
  - f) il nome e/o il numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo incaricato di controllare l'operatore ai sensi dell'articolo 27 del regolamento (CE) n. 834/2007.
2. Il fornitore informa tempestivamente il gestore della banca dati se alcune delle varietà registrate non sono più disponibili. Le modifiche vengono registrate nella banca dati.
3. Oltre alle informazioni di cui al paragrafo 1, la banca dati contiene l'elenco delle specie indicate nell'allegato X.

*Articolo 52***Accesso alle informazioni**

1. Le informazioni contenute nella banca dati di cui all'articolo 48 sono rese disponibili via Internet, gratuitamente, agli utilizzatori delle sementi o dei tuberiseme di patate e al pubblico. Gli Stati membri possono decidere che gli utilizzatori che hanno notificato la loro attività a norma dell'articolo 28, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 834/2007 possano ottenere dal gestore della banca dati, su richiesta, un estratto dei dati relativi ad uno o più gruppi di specie.
2. Gli Stati membri provvedono affinché tutti gli utilizzatori di cui al paragrafo 1 vengano informati almeno una volta l'anno sul funzionamento del sistema e su come ottenere le informazioni contenute nella banca dati.

*Articolo 53***Diritto di registrazione**

Ogni registrazione può essere soggetta alla riscossione di un diritto, equivalente al costo d'inserimento e di mantenimento delle informazioni nella banca dati di cui all'articolo 48. L'autorità competente dello Stato membro approva l'importo del diritto applicato dal gestore della banca dati.

*Articolo 54***Relazione annuale**

1. L'autorità o l'organismo designato per il rilascio delle autorizzazioni ai sensi dell'articolo 45 registra tutte le autorizzazioni e comunica le relative informazioni in una relazione indirizzata all'autorità competente dello Stato membro e al gestore della banca dati.

Per ciascuna specie oggetto di un'autorizzazione a norma dell'articolo 45, paragrafo 5, la relazione contiene le seguenti informazioni:

- a) il nome scientifico della specie e la denominazione della varietà;
- b) la giustificazione dell'autorizzazione indicata da un riferimento all'articolo 45, paragrafo 5, lettere a), b), c) o d);

<sup>(1)</sup> GU L 193 del 20.7.2002, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 193 del 20.7.2002, pag. 33.

**▼B**

- c) il numero totale di autorizzazioni rilasciate;
  - d) il quantitativo totale di sementi o di tuberi-seme di patate in questione;
  - e) il trattamento chimico per motivi fitosanitari di cui all'articolo 45, paragrafo 2.
2. Per le autorizzazioni rilasciate a norma dell'articolo 45, paragrafo 8, la relazione contiene le informazioni di cui al paragrafo 1, secondo comma, lettera a), del presente articolo, nonché il periodo di validità delle autorizzazioni.

*Articolo 55***Relazione di sintesi**

Entro il 31 marzo di ogni anno l'autorità competente dello Stato membro raccoglie le relazioni e trasmette alla Commissione e agli altri Stati membri una relazione di sintesi su tutte le autorizzazioni rilasciate nell'anno civile precedente. Detta relazione contiene le informazioni di cui all'articolo 54. Le informazioni sono inserite nella banca dati di cui all'articolo 48. L'autorità competente può delegare al gestore della banca dati il compito di raccogliere le relazioni.

*Articolo 56***Informazioni su richiesta**

Su richiesta di uno degli Stati membri o della Commissione, informazioni dettagliate sulle autorizzazioni concesse in singoli casi sono comunicate agli altri Stati membri o alla Commissione.

## TITOLO III

## ETICHETTATURA

*CAPO I*► **M3** *Logo di produzione biologica dell'Unione europea* ◀**▼M3***Articolo 57***Logo biologico dell'UE**

Conformemente all'articolo 25, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 834/2007, il logo di produzione biologica dell'Unione europea (in appresso «logo biologico dell'UE») riproduce il modello riportato nell'allegato XI, parte A, del presente regolamento.

Il logo biologico dell'UE è utilizzato soltanto se il prodotto di cui trattasi è prodotto nel rispetto dei requisiti stabiliti dal regolamento (CEE) n. 2092/91 e dai suoi regolamenti d'applicazione o dal regolamento (CE) n. 834/2007 e dei requisiti stabiliti nel presente regolamento.

**▼B***Articolo 58***Condizioni per l'utilizzo del numero di codice e del luogo d'origine**

1. Il numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo di cui all'articolo 24, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 834/2007 deve essere indicato nel modo seguente:

a) inizia con la sigla identificativa dello Stato membro o del paese terzo, secondo i codici paese di due lettere di cui alla norma internazionale ISO 3166 (*Codici per la rappresentazione dei nomi di paesi e delle loro suddivisioni*);

**▼M3**

b) comprende un termine che rinvia al metodo di produzione biologico, secondo il disposto dell'articolo 23, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007 conformemente alla parte B, punto 2, dell'allegato XI del presente regolamento;

c) comprende un numero di riferimento stabilito dalla Commissione o dall'autorità competente degli Stati membri conformemente alla parte B, punto 3, dell'allegato XI del presente regolamento; e

d) è collocato nello stesso campo visivo del logo biologico dell'UE se quest'ultimo viene adoperato nell'etichettatura.

**▼B**

2. L'indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 834/2007, è collocata immediatamente sotto il numero di codice di cui al paragrafo 1.

*CAPO 2****Prescrizioni specifiche per l'etichettatura dei mangimi****Articolo 59***Campo di applicazione, uso di marchi commerciali e denominazioni di vendita****▼M2**

Il presente capo non si applica ai mangimi destinati agli animali da compagnia e agli animali da pelliccia.

**▼B**

I marchi commerciali e le denominazioni di vendita recanti un'indicazione ai sensi dell'articolo 23, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007 possono essere utilizzati soltanto se almeno il 95 % della sostanza secca del prodotto è costituito da materie prime ottenute con il metodo di produzione biologico.

*Articolo 60***Indicazioni sui mangimi trasformati**

1. Fatti salvi l'articolo 61 e l'articolo 59, secondo comma, del presente regolamento, i termini di cui all'articolo 23, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007 possono essere utilizzati nell'etichettatura dei mangimi trasformati alle seguenti condizioni:

**▼M2**

a) i mangimi trasformati sono conformi alle disposizioni del regolamento (CE) n. 834/2007, in particolare dell'articolo 14, paragrafo 1, lettera d), punti iv) e v), per il bestiame, o dell'articolo 15, paragrafo 1, lettera d), per gli animali d'acquacoltura, nonché dell'articolo 18;

**▼B**

b) i mangimi trasformati sono conformi alle disposizioni del presente regolamento, in particolare degli articoli 22 e 26;

c) almeno il 95 % della sostanza secca del prodotto è biologico.

2. Fatti salvi i requisiti di cui alle lettere a) e b) del paragrafo 1, la seguente dicitura è autorizzata per i prodotti che contengono, in quantità variabili, materie prime ottenute con il metodo di produzione biologico e/o altre materie prime ottenute da prodotti in conversione all'agricoltura biologica e/o materie prime non biologiche:

«può essere utilizzato in agricoltura biologica, conformemente ai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008».

*Articolo 61***Condizioni per l'uso delle indicazioni sui mangimi trasformati**

1. L'indicazione di cui all'articolo 60 deve essere:

a) separata dalle diciture di cui all'articolo 5 della direttiva 79/373/CEE del Consiglio <sup>(1)</sup> o all'articolo 5, paragrafo 1, della direttiva 96/25/CE del Consiglio <sup>(2)</sup>;

b) presentata in un colore, formato e tipo di carattere che non la pongano maggiormente in risalto rispetto alla descrizione o al nome del mangime di cui rispettivamente all'articolo 5, paragrafo 1, lettera a), della direttiva 79/373/CEE e all'articolo 5, paragrafo 1, lettera b), della direttiva 96/25/CE;

c) corredata, nello stesso campo visivo, dell'indicazione, in peso di sostanza secca:

i) della percentuale di materie prime ottenute con il metodo di produzione biologico;

ii) della percentuale di materie prime ottenute da prodotti in conversione all'agricoltura biologica;

iii) della percentuale di materie prime non rientranti nei punti i) e ii);

iv) della percentuale totale di mangimi di origine agricola;

d) corredata di un elenco dei nomi delle materie prime ottenute con il metodo di produzione biologico;

e) corredata di un elenco dei nomi delle materie prime ottenute da prodotti in conversione all'agricoltura biologica.

2. L'indicazione di cui all'articolo 60 può essere anche corredata di un riferimento all'obbligo di utilizzare i mangimi conformemente agli articoli 21 e 22.

<sup>(1)</sup> GU L 86 del 6.4.1979, pag. 30.

<sup>(2)</sup> GU L 125 del 23.5.1996, pag. 35.

*CAPO 3**Altre prescrizioni specifiche in materia di etichettatura**Articolo 62***Prodotti di origine vegetale in conversione**

I prodotti di origine vegetale in conversione possono recare la dicitura «prodotto in conversione all'agricoltura biologica» alle seguenti condizioni:

- a) è stato osservato un periodo di conversione di almeno dodici mesi prima del raccolto;
- b) la dicitura è presentata in un colore, formato e tipo di carattere che non la pongano maggiormente in risalto rispetto alla denominazione di vendita del prodotto e l'intera dicitura è redatta in caratteri della stessa dimensione;
- c) il prodotto contiene un solo ingrediente vegetale di origine agricola;
- d) la dicitura rimanda al numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo di cui all'articolo 27, paragrafo 10, del regolamento (CE) n. 834/2007.

## TITOLO IV

**CONTROLLI***CAPO 1**Requisiti minimi di controllo**Articolo 63***Regime di controllo e impegno dell'operatore**

1. Alla prima applicazione del regime di controllo, l'operatore redige e successivamente aggiorna:

- a) una descrizione completa dell'unità e/o del sito e/o dell'attività;
- b) tutte le misure concrete da prendere al livello dell'unità e/o del sito e/o dell'attività per garantire il rispetto delle norme di produzione biologica;
- c) le misure precauzionali da prendere per ridurre il rischio di contaminazione da parte di prodotti o sostanze non autorizzati e le misure di pulizia da prendere nei luoghi di magazzinaggio e lungo tutta la filiera di produzione dell'operatore.

Se del caso, la descrizione e le misure di cui al primo comma possono costituire parte integrante di un sistema di qualità predisposto dall'operatore.

2. La descrizione e le misure di cui al primo comma sono contenute in una dichiarazione firmata dall'operatore responsabile. La dichiarazione contiene inoltre l'impegno dell'operatore a:

- a) effettuare le operazioni conformemente alle norme di produzione biologica;

**▼B**

- b) accettare, in caso di infrazione o irregolarità, che siano applicate le misure previste dalle norme di produzione biologica;
- c) informare per iscritto gli acquirenti del prodotto affinché le indicazioni relative al metodo di produzione biologico siano soppresse da tale produzione.

La dichiarazione di cui al primo comma è verificata dall'autorità o dall'organismo di controllo, che stende una relazione nella quale vengono segnalate le eventuali carenze e non conformità alle norme di produzione biologica. L'operatore controfirma la relazione e adotta le misure correttive necessarie.

3. Ai fini dell'applicazione dell'articolo 28, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007, l'operatore comunica all'autorità competente le seguenti informazioni:

- a) nome e indirizzo dell'operatore;
- b) ubicazione delle strutture e, se del caso, degli appezzamenti (dati catastali) in cui sono effettuate le operazioni;
- c) natura delle operazioni e dei prodotti;
- d) impegno dell'operatore ad effettuare le operazioni in conformità alle disposizioni del regolamento (CE) n. 834/2007 e del presente regolamento;
- e) nel caso di un'azienda agricola, la data in cui il produttore ha smesso di applicare prodotti non autorizzati per la produzione biologica negli appezzamenti in questione;
- f) nome dell'organismo riconosciuto cui l'operatore ha affidato il controllo della propria azienda, qualora il sistema di controllo vigente nello Stato membro implichi il riconoscimento di tali organismi.

*Articolo 64***Modifica del regime di controllo**

L'operatore responsabile notifica tempestivamente all'autorità o all'organismo di controllo qualsiasi modifica della descrizione o delle misure di cui all'articolo 63 e del regime di controllo iniziale di cui agli articoli 70, 74, 80, 82, 86 e 88.

*Articolo 65***Visite di controllo**

1. L'autorità o l'organismo di controllo effettua almeno una volta all'anno un'ispezione fisica presso tutti gli operatori.
2. L'autorità o l'organismo di controllo può prelevare campioni da analizzare per la ricerca di prodotti non autorizzati nella produzione biologica o per verificare la conformità delle tecniche di produzione con le norme di produzione biologica. Possono essere prelevati e analizzati campioni anche per rilevare eventuali contaminazioni da prodotti non autorizzati nella produzione biologica. Tali analisi sono obbligatorie qualora si sospetti l'utilizzazione di prodotti non autorizzati nella produzione biologica.
3. Dopo ogni visita è compilata una relazione di controllo, controfirmata dall'operatore responsabile dell'unità o dal suo rappresentante.

**▼B**

4. Inoltre, l'autorità o l'organismo di controllo effettua visite di controllo a campione, di norma senza preavviso, sulla base di una valutazione generale del rischio di inosservanza delle norme di produzione biologica, tenendo conto almeno dei risultati dei precedenti controlli, della quantità di prodotti interessati e del rischio di scambio di prodotti.

*Articolo 66***Documenti contabili**

1. L'unità o le strutture di produzione tengono una contabilità di magazzino e una contabilità finanziaria che consentano all'operatore di identificare e all'autorità o all'organismo di controllo di verificare quanto segue:

- a) il fornitore e, se diverso, il venditore o l'esportatore dei prodotti;
- b) la natura e i quantitativi dei prodotti biologici consegnati all'unità e, se del caso, di tutti i materiali acquistati, nonché l'uso fatto di tali materiali e, se del caso, la formulazione dei mangimi composti;
- c) la natura e i quantitativi dei prodotti biologici immagazzinati in loco;
- d) la natura, i quantitativi, i destinatari e, se diversi da questi ultimi, gli acquirenti — diversi dai consumatori finali — di tutti i prodotti che hanno lasciato l'unità o le strutture o i magazzini del primo destinatario;
- e) nel caso di operatori che non provvedono al magazzinaggio o alla movimentazione fisica dei prodotti biologici in questione, la natura e i quantitativi dei prodotti biologici acquistati e venduti, nonché i fornitori e, se diversi, i venditori o gli esportatori e gli acquirenti e, se diversi, i destinatari.

2. La documentazione contabile comprende anche i risultati delle verifiche effettuate al momento del ricevimento dei prodotti biologici e qualsiasi altra informazione utile all'autorità o all'organismo di controllo ai fini di un corretto controllo delle operazioni. I dati che figurano nella contabilità devono essere documentati con gli opportuni giustificativi. Nella contabilità deve sussistere corrispondenza tra i quantitativi in entrata e in uscita.

3. Se un operatore gestisce più unità di produzione nella stessa zona, sono soggetti ai requisiti di controllo minimi anche le unità addette alla produzione non biologica e i locali di magazzinaggio dei fattori di produzione.

*Articolo 67***Accesso agli impianti**

1. L'operatore:
  - a) consente all'autorità o all'organismo di controllo l'accesso, a fini di controllo, ad ogni parte dell'unità e del sito, alla contabilità e ai relativi documenti giustificativi;
  - b) fornisce all'autorità o all'organismo di controllo ogni informazione utile ai fini del controllo;
  - c) presenta, su richiesta dell'autorità o dell'organismo di controllo, i risultati dei propri programmi di garanzia della qualità.

**▼B**

2. Oltre agli obblighi enunciati al paragrafo 1, gli importatori e i primi destinatari presentano le informazioni sulle partite importate di cui all'articolo 84.

*Articolo 68***Documento giustificativo**

Ai fini dell'applicazione dell'articolo 29, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007, le autorità e gli organismi di controllo utilizzano il modello di documento giustificativo riportato nell'allegato XII del presente regolamento.

*Articolo 69***Dichiarazione del venditore**

Ai fini dell'applicazione dell'articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 834/2007, la dichiarazione del venditore attestante che i prodotti forniti non sono stati ottenuti o derivati da OGM può essere redatta secondo il modello riportato nell'allegato XIII del presente regolamento.

*CAPO 2****Requisiti di controllo specifici per i vegetali e i prodotti vegetali ottenuti dalla produzione agricola o dalla raccolta spontanea****Articolo 70***Regime di controllo**

1. La descrizione completa dell'unità di cui all'articolo 63, paragrafo 1, lettera a), deve:
  - a) essere redatta anche se l'operatore limita la propria attività alla raccolta di piante selvatiche;
  - b) indicare i luoghi di magazzinaggio e di produzione, gli appezzamenti e/o le zone di raccolta e, se del caso, le strutture in cui hanno luogo alcune operazioni di trasformazione e/o d'imballaggio; e
  - c) specificare la data dell'ultima applicazione, sugli appezzamenti e/o sulle zone di raccolta, di prodotti il cui impiego non è compatibile con le norme di produzione biologica.
2. In caso di raccolta di piante selvatiche, le misure concrete di cui all'articolo 63, paragrafo 1, lettera b), comprendono le eventuali garanzie fornite da terzi che l'operatore è in grado di presentare per dimostrare il rispetto delle disposizioni dell'articolo 12, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 834/2007.

*Articolo 71***Comunicazioni**

Ogni anno, entro la data indicata dall'autorità o dall'organismo di controllo, l'operatore notifica a tale autorità od organismo il proprio calendario di produzione di prodotti vegetali, con una scomposizione per singoli appezzamenti.

**▼B***Articolo 72***Registro delle produzioni vegetali**

I dati relativi alle produzioni vegetali sono annotati in un registro e tenuti permanentemente a disposizione dell'autorità o dell'organismo di controllo presso la sede dell'azienda. Oltre a quanto disposto all'articolo 71, detto registro contiene almeno i seguenti dati:

- a) per quanto riguarda l'impiego di fertilizzanti: data di applicazione, tipo e quantità di fertilizzante, appezzamenti interessati;
- b) per quanto riguarda l'impiego di prodotti fitosanitari: motivo e data del trattamento, tipo di prodotto, modalità di trattamento;
- c) per quanto riguarda l'acquisto di fattori di produzione agricoli: data, tipo e quantità di prodotto acquistato;
- d) per quanto riguarda il raccolto: data, tipo e quantità di produzione biologica o in conversione.

*Articolo 73***Operatori che gestiscono più unità di produzione**

Se un operatore gestisce più unità di produzione nella stessa zona, anche le unità destinate alla produzione vegetale non biologica e i locali di magazzinaggio dei fattori di produzione agricola sono soggetti ai requisiti di controllo generali e specifici di cui al capo 1 e al presente capo del presente titolo.

**▼M2***CAPO 2 bis****Requisiti di controllo specifici per le alghe marine****Articolo 73 bis***Regime di controllo per le alghe marine**

Alla prima applicazione del regime di controllo specifico per le alghe marine, la descrizione completa dell'unità di cui all'articolo 63, paragrafo 1, lettera a), comprende:

- a) una descrizione completa degli impianti in mare e sulla terraferma;
- b) se del caso, la valutazione ambientale di cui all'articolo 6 *ter*, paragrafo 3;
- c) se del caso, il piano di gestione sostenibile di cui all'articolo 6 *ter*, paragrafo 4;
- d) per le alghe marine selvatiche, una descrizione completa e una rappresentazione cartografica delle aree di raccolta marine e litoranee e dei siti a terra in cui hanno luogo le attività post-raccolta.

*Articolo 73 ter***Registro della produzione di alghe marine**

1. I dati relativi alla produzione di alghe marine sono annotati in un registro dall'operatore e tenuti permanentemente a disposizione dell'autorità o dell'organismo di controllo presso la sede dell'azienda. Il registro contiene almeno le seguenti informazioni:

- a) elenco delle specie, data e quantità raccolta;

**▼M2**

- b) data di applicazione, tipo e quantità di fertilizzante utilizzato.
2. Per la raccolta di alghe marine selvatiche, il registro contiene inoltre:
- a) storia dell'attività di raccolta per ciascuna specie nelle praterie designate;
  - b) stima del raccolto (in volume) per stagione;
  - c) potenziali fonti di inquinamento delle praterie di raccolta;
  - d) resa annua sostenibile per ciascuna prateria.

**▼B***CAPO 3****Requisiti di controllo per gli animali e i prodotti animali ottenuti dall'allevamento****Articolo 74***Regime di controllo**

1. Alla prima applicazione del regime di controllo specifico per la produzione animale, la descrizione completa dell'unità di cui all'articolo 63, paragrafo 1, lettera a), comprende:
- a) una descrizione completa dei fabbricati, dei pascoli, degli spazi liberi all'aperto, ecc. destinati agli animali, nonché, se del caso, dei locali adibiti al magazzinaggio, al condizionamento e alla trasformazione di prodotti animali, materie prime e fattori di produzione;
  - b) una descrizione completa degli impianti di stoccaggio delle deiezioni animali.
2. Le misure concrete di cui all'articolo 63, paragrafo 1, lettera b), comprendono:
- a) un piano di spargimento delle deiezioni animali concordato con l'autorità o l'organismo di controllo, unitamente a una descrizione completa delle superfici adibite alla produzione vegetale;
  - b) per quanto riguarda lo spargimento delle deiezioni animali, gli eventuali accordi scritti conclusi con altre aziende che rispettano le norme di produzione biologica, di cui all'articolo 3, paragrafo 3;
  - c) un piano di gestione dell'unità di allevamento biologico.

*Articolo 75***Identificazione degli animali**

Gli animali sono identificati in via permanente, mediante tecniche adatte a ciascuna specie, individualmente per i grandi mammiferi, individualmente o a lotti per gli avicoli e i piccoli mammiferi.

**▼B***Articolo 76***Registro di stalla**

I dati relativi agli animali sono annotati in un registro e tenuti permanentemente a disposizione dell'autorità o dell'organismo di controllo presso la sede dell'azienda. Detto registro reca una descrizione completa delle modalità di conduzione dell'allevamento e contiene almeno i seguenti dati:

- a) per quanto riguarda gli animali in entrata: origine, data di entrata, periodo di conversione, marchio d'identificazione e cartella veterinaria;
- b) per quanto riguarda gli animali in uscita: età, numero di capi, peso in caso di macellazione, marchio d'identificazione e destinazione;
- c) eventuali perdite di animali e relativa motivazione;
- d) per quanto riguarda l'alimentazione: tipo di alimenti, inclusi gli integratori alimentari, proporzione dei vari ingredienti della razione, periodo di accesso agli spazi liberi, periodi di transumanza in caso di limitazioni;
- e) per quanto riguarda la profilassi, i trattamenti e le cure veterinarie: data del trattamento, particolari della diagnosi, posologia; tipo di prodotto somministrato con indicazione dei principi attivi in esso contenuti, modalità di trattamento, prescrizioni del veterinario con relativa giustificazione e periodi di attesa imposti per la commercializzazione dei prodotti animali etichettati come biologici.

*Articolo 77***Misure di controllo sui medicinali veterinari**

Ogni qual volta vengano somministrati medicinali veterinari, le informazioni di cui all'articolo 76, lettera e), devono essere dichiarate all'autorità o all'organismo di controllo prima che gli animali o i prodotti animali siano commercializzati con la denominazione biologica. Gli animali trattati devono essere chiaramente identificati, individualmente per il bestiame di grandi dimensioni, individualmente o a lotti o ad alveari per il pollame, i piccoli mammiferi e le api.

*Articolo 78***Misure di controllo specifiche per l'apicoltura**

1. L'apicoltore fornisce all'autorità o all'organismo di controllo un inventario cartografico su scala adeguata dei siti di impianto degli alveari. In mancanza di zone designate ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 2, l'apicoltore fornisce all'autorità o all'organismo di controllo adeguate prove documentali, incluse eventuali analisi appropriate, per dimostrare che le aree di bottinatura accessibili alle sue colonie rispondono ai criteri prescritti dal presente regolamento.
2. Nel registro dell'apiario sono annotati i seguenti dati relativi alla nutrizione: tipo di prodotto, date, quantità e alveari interessati.
3. Ogni qual volta debbano essere somministrati medicinali veterinari, occorre annotare in modo chiaro e dichiarare all'autorità o all'organismo di controllo, prima che i prodotti siano commercializzati con la denominazione biologica, il tipo di prodotto somministrato (indicando anche i principi attivi in esso contenuti), i particolari della diagnosi, la posologia, le modalità di somministrazione, la durata del trattamento e il periodo di sospensione previsto per legge.

**▼B**

4. Unitamente all'identificazione degli alveari, nel registro è indicata la zona in cui è situato l'apiario. In caso di spostamento di apiari, occorre informarne l'autorità o l'organismo di controllo entro un termine convenuto con l'autorità o l'organismo in questione.
5. Le operazioni di estrazione, trasformazione e stoccaggio dei prodotti dell'apicoltura devono essere eseguite con particolare cura. Tutte le misure prese per soddisfare tale requisito sono registrate.
6. L'asportazione dei melari e le operazioni di smielatura sono annotate nel registro dell'apiario.

*Articolo 79***Operatori che gestiscono più unità di produzione**

Se un operatore gestisce più unità di produzione ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 1, e degli articoli 40 e 41, anche le unità che producono animali o prodotti animali non biologici sono soggette al regime di controllo di cui al capo 1 e al presente capo del presente titolo.

**▼M2***CAPO 3 bis****Requisiti di controllo specifici per la produzione di animali di acquacoltura****Articolo 79 bis***Regime di controllo per la produzione di animali di acquacoltura**

Alla prima applicazione del regime di controllo specifico per la produzione di animali di acquacoltura, la descrizione completa dell'unità di cui all'articolo 63, paragrafo 1, lettera a), comprende:

- a) una descrizione completa degli impianti in mare e sulla terraferma;
- b) se del caso, la valutazione ambientale di cui all'articolo 6 *ter*, paragrafo 3;
- c) se del caso, il piano di gestione sostenibile di cui all'articolo 6 *ter*, paragrafo 4;
- d) per i molluschi, una sintesi dell'apposito capitolo del piano di gestione sostenibile da compilare a norma dell'articolo 25 *octodecies*, paragrafo 2.

*Articolo 79 ter***Registro della produzione di animali di acquacoltura**

L'operatore annota in un registro, aggiorna e tiene permanentemente a disposizione dell'autorità o dell'organismo di controllo presso la sede dell'azienda i seguenti dati:

- a) origine, data di arrivo e periodo di conversione degli animali in entrata;
- b) numero di lotti, età, peso e destinazione degli animali in uscita;
- c) fughe di pesci;

**▼ M2**

- d) per i pesci, tipo e quantità di mangime e, se si tratta di carpe e specie affini, documenti giustificativi dell'uso di integratori alimentari;
- e) trattamenti veterinari, con indicazione della finalità, della data e del metodo di somministrazione, del tipo di prodotto e del tempo di attesa;
- f) misure profilattiche, con indicazione dell'eventuale fermo degli impianti, della pulizia e del trattamento dell'acqua.

*Articolo 79 quater***Visite di controllo specifiche per i molluschi bivalvi**

Nel caso dell'allevamento di molluschi bivalvi, vengono condotte ispezioni prima e durante la massima produzione di biomassa.

*Articolo 79 quinquies***Operatori che gestiscono più unità di produzione**

Se un operatore gestisce più unità di produzione ai sensi dell'articolo 25 *quater*, le unità che producono animali d'acquacoltura non biologici sono soggette allo stesso regime di controllo di cui al capo 1 e al presente capo.

**▼ B***CAPO 4*

**► M2** *Requisiti di controllo per le unità addette alla preparazione di prodotti vegetali, di prodotti a base di alghe, di prodotti animali e di prodotti animali dell'acquacoltura, nonché di alimenti contenenti tali prodotti* ◀

*Articolo 80***Regime di controllo**

Nel caso di un'unità addetta alla preparazione per conto proprio o per conto terzi, comprese in particolare le unità addette all'imballaggio e/o al reimballaggio e quelle addette all'etichettatura e/o alla rietichettatura dei prodotti in questione, la descrizione completa dell'unità di cui all'articolo 63, paragrafo 1, lettera a), deve indicare gli impianti adibiti al ricevimento, alla trasformazione, all'imballaggio, all'etichettatura e al magazzinaggio dei prodotti agricoli prima e dopo le relative operazioni, nonché le modalità di trasporto dei prodotti.

*CAPO 5*

**► M2** *Requisiti di controllo per l'importazione di prodotti biologici da paesi terzi* ◀

*Articolo 81***Campo di applicazione**

Il presente capo si applica a qualunque operatore coinvolto, come importatore e/o primo destinatario, nell'importazione e/o nel ricevimento di prodotti biologici per conto proprio o per conto di un altro operatore.

**▼B***Articolo 82***Regime di controllo**

1. Nel caso dell'importatore, la descrizione completa dell'unità di cui all'articolo 63, paragrafo 1, lettera a), comprende le strutture dell'importatore e le sue attività di importazione, con indicazione dei punti di entrata dei prodotti nella Comunità, nonché gli altri eventuali impianti che l'importatore intenda utilizzare per immagazzinare i prodotti importati fino alla loro consegna al primo destinatario.

Inoltre, la dichiarazione di cui all'articolo 63, paragrafo 2, comprende un impegno dell'importatore a sottoporre tutti gli impianti che utilizzerà per immagazzinare i prodotti al controllo dell'autorità o dell'organismo di controllo oppure, se tali impianti sono situati in un altro Stato membro o in un'altra regione, al controllo di un'autorità o di un organismo di controllo all'uopo riconosciuto in quello Stato membro o regione.

2. Nel caso del primo destinatario, la descrizione completa dell'unità di cui all'articolo 63, paragrafo 1, lettera a), comprende gli impianti utilizzati per il ricevimento e il magazzinaggio.

3. Se l'importatore e il primo destinatario sono la stessa persona giuridica e operano in una sola unità, le relazioni di cui all'articolo 63, paragrafo 2, secondo comma, possono essere unite in una sola relazione.

*Articolo 83***Documenti contabili**

L'importatore e il primo destinatario tengono una contabilità di magazzino e una contabilità finanziaria distinte, salvo se operano in una sola unità.

A richiesta dell'autorità o dell'organismo di controllo, vengono forniti ragguagli sulle modalità di trasporto dalla sede dell'esportatore nel paese terzo al primo destinatario e dalla sede o dai magazzini del primo destinatario fino ai destinatari all'interno della Comunità.

*Articolo 84***Informazioni sulle partite importate**

L'importatore informa tempestivamente l'autorità o l'organismo di controllo su ogni partita che deve essere importata nella Comunità, trasmettendo:

- a) nome e indirizzo del primo destinatario;
- b) ogni informazione potenzialmente utile all'autorità o all'organismo di controllo:
  - i) nel caso di prodotti importati a norma dell'articolo 32 del regolamento (CE) n. 834/2007, il documento giustificativo di cui allo stesso articolo;
  - ii) nel caso di prodotti importati a norma dell'articolo 33 del regolamento (CE) n. 834/2007, copia del certificato di ispezione di cui allo stesso articolo.

A richiesta dell'autorità o dell'organismo di controllo dell'importatore, quest'ultimo trasmette le informazioni di cui al primo comma all'autorità o all'organismo di controllo del primo destinatario.

**▼B***Articolo 85***Visite di controllo**

L'autorità o l'organismo di controllo verifica i documenti contabili di cui all'articolo 83 del presente regolamento, nonché il certificato di cui all'articolo 33, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 834/2007 o il documento giustificativo di cui all'articolo 32, paragrafo 1, lettera c), dello stesso regolamento.

L'importatore che effettui le operazioni di importazione in diverse unità o strutture fornisce, su richiesta, le relazioni di cui all'articolo 63, paragrafo 2, secondo comma, del presente regolamento per ognuna di dette unità o strutture.

*CAPO 6****Requisiti di controllo per le unità addette alla produzione, alla preparazione o all'importazione di prodotti biologici, che hanno parzialmente o interamente appaltato a terzi tali operazioni****Articolo 86***Regime di controllo**

Per le operazioni appaltate a terzi, la descrizione completa dell'unità di cui all'articolo 63, paragrafo 1, lettera a), comprende:

- a) un elenco degli appaltatori con una descrizione delle loro attività e l'indicazione delle autorità o degli organismi di controllo da cui dipendono;
- b) l'accordo degli appaltatori a sottoporre la loro azienda al regime di controllo di cui al titolo V del regolamento (CE) n. 834/2007;
- c) tutte le misure concrete, tra cui un idoneo sistema di documentazione contabile, da prendere al livello dell'unità per garantire che possano essere identificati, a seconda dei casi, i fornitori, venditori, destinatari e acquirenti dei prodotti che l'operatore immette sul mercato.

*CAPO 7****Requisiti di controllo per le unità addette alla preparazione di mangimi****Articolo 87***Campo di applicazione**

Il presente capo si applica a qualsiasi unità addetta alla preparazione dei prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (CE) n. 834/2007 per conto proprio o per conto terzi.

*Articolo 88***Regime di controllo**

1. La descrizione completa dell'unità di cui all'articolo 63, paragrafo 1, lettera a), indica:
  - a) gli impianti utilizzati per il ricevimento, la preparazione e il magazzino dei prodotti destinati all'alimentazione degli animali prima e dopo le relative operazioni;

**▼B**

- b) gli impianti utilizzati per il magazzinaggio di altri prodotti utilizzati per la preparazione dei mangimi;
- c) gli impianti utilizzati per immagazzinare i prodotti per la pulizia e la disinfezione;
- d) se del caso, la descrizione dei mangimi composti che l'operatore intende preparare conformemente al disposto dell'articolo 5, paragrafo 1, lettera a), della direttiva 79/373/CEE, nonché la specie animale o la categoria di animali alla quale il mangime composto è destinato;
- e) se del caso, il nome delle materie prime per mangimi che l'operatore intende preparare.

2. Le misure che l'operatore deve adottare per garantire il rispetto delle norme di produzione biologica ai sensi dell'articolo 63, paragrafo 1, lettera b), comprendono le misure indicate all'articolo 26.

3. L'autorità o l'organismo di controllo utilizza queste misure per procedere a una valutazione generale dei rischi inerenti a ciascuna unità di preparazione e predispone un piano di controllo. Quest'ultimo prevede un numero minimo di campioni casuali da prelevare in funzione dei rischi potenziali.

*Articolo 89***Documenti contabili**

Ai fini di un corretto controllo delle operazioni, i documenti contabili di cui all'articolo 66 comprendono dati relativi all'origine, alla natura e ai quantitativi delle materie prime e degli additivi, nonché alle vendite e ai prodotti finiti.

*Articolo 90***Visite di controllo**

Le visite di controllo di cui all'articolo 65 comprendono un controllo fisico completo dell'intero sito. Inoltre, l'autorità o l'organismo di controllo procede a ispezioni mirate sulla base di una valutazione generale del rischio di non conformità alle norme di produzione biologica.

L'autorità o l'organismo di controllo rivolge particolare attenzione ai punti critici di controllo evidenziati dall'operatore al fine di stabilire se le operazioni di sorveglianza e di verifica si svolgono correttamente.

Tutte le strutture utilizzate dall'operatore nell'esercizio della sua attività possono essere ispezionate con cadenza correlata ai rischi connessi.

*CAPO 8****Infrazioni e scambio di informazioni****Articolo 91***Misure in caso di sospette infrazioni o irregolarità**

1. L'operatore che ritenga o sospetti che un prodotto da lui ottenuto, preparato, importato, o consegnatogli da un altro operatore non sia conforme alle norme di produzione biologica avvia le procedure

**▼B**

necessarie per eliminare da tale prodotto ogni riferimento al metodo di produzione biologico o per separare e identificare il prodotto stesso. Egli può destinare tale prodotto alla trasformazione, all'imballaggio o alla commercializzazione soltanto dopo aver eliminato ogni dubbio in proposito, a meno che il prodotto sia immesso sul mercato senza alcuna indicazione relativa al metodo di produzione biologico. In caso di dubbio, l'operatore informa immediatamente l'autorità o l'organismo di controllo. L'autorità o l'organismo di controllo può esigere che il prodotto non sia immesso sul mercato con indicazioni relative al metodo di produzione biologico finché le informazioni ricevute dall'operatore o da altre fonti consentano di appurare che il dubbio è stato eliminato.

2. Se l'autorità o l'organismo di controllo ha fondati sospetti che un operatore intenda immettere sul mercato un prodotto non conforme alle norme di produzione biologica, recante tuttavia un riferimento al metodo di produzione biologico, l'autorità o l'organismo di controllo può esigere che, in via provvisoria, l'operatore non commercializzi il prodotto con tale riferimento per un periodo stabilito dall'autorità o dall'organismo di controllo. Prima di prendere tale decisione, l'autorità o l'organismo di controllo invita l'operatore a formulare osservazioni. Se l'autorità o l'organismo di controllo ha la certezza che il prodotto non soddisfa i requisiti della produzione biologica, la decisione è accompagnata dall'obbligo di eliminare dal prodotto in questione ogni riferimento al metodo di produzione biologico.

Tuttavia, se i sospetti non trovano conferma entro il termine suddetto, la decisione di cui al primo comma è annullata entro lo stesso termine. L'operatore collabora pienamente con l'autorità o l'organismo di controllo al fine di chiarire ogni dubbio.

3. Gli Stati membri adottano le misure e le sanzioni necessarie per impedire l'uso fraudolento delle indicazioni di cui al titolo IV del regolamento (CE) n. 834/2007 e al titolo III e/o all'allegato XI del presente regolamento.

*Articolo 92***Scambio di informazioni**

1. Se l'operatore e gli appaltatori sono controllati da autorità od organismi di controllo diversi, la dichiarazione di cui all'articolo 63, paragrafo 2, contiene il consenso dell'operatore e degli appaltatori allo scambio di informazioni tra le rispettive autorità od organismi di controllo sulle operazioni soggette al loro controllo e sulle modalità di tale scambio di informazioni.

2. Se uno Stato membro constata, su un prodotto proveniente da un altro Stato membro e recante indicazioni di cui al titolo IV del regolamento (CE) n. 834/2007 e al titolo III e/o all'allegato XI del presente regolamento, irregolarità o infrazioni riguardo all'applicazione del presente regolamento, esso ne informa lo Stato membro che ha designato l'autorità o l'organismo di controllo e la Commissione.

**▼B**

## TITOLO V

TRASMISSIONE DI INFORMAZIONI ALLA COMMISSIONE,  
DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

## CAPO 1

*Trasmissione di informazioni alla Commissione*

## Articolo 93

**Dati statistici**

1. Entro il 1° luglio di ogni anno, gli Stati membri trasmettono alla Commissione i dati statistici annuali sulla produzione biologica di cui all'articolo 36 del regolamento (CE) n. 834/2007 mediante il sistema informatico messo a disposizione dalla Commissione (DG Eurostat) per lo scambio elettronico di documenti e informazioni.

2. I dati statistici di cui al paragrafo 1 comprendono in particolare i seguenti dati:

- a) numero di produttori, trasformatori, importatori ed esportatori di prodotti biologici;
- b) produzione vegetale biologica e superficie in conversione e adibita alla produzione biologica;
- c) numero di capi di bestiame allevati con il metodo biologico e prodotti biologici di origine animale;
- d) dati sulla produzione industriale biologica per tipo di attività;

**▼M2**

- e) numero di unità di produzione di animali dell'acquacoltura biologica;
- f) volume di produzione di animali dell'acquacoltura biologica;
- g) in via facoltativa, numero di unità di algicoltura biologica e volume di produzione di alghe biologiche.

**▼B**

3. Per la trasmissione dei dati statistici di cui ai paragrafi 1 e 2, gli Stati membri utilizzano il punto unico di accesso fornito dalla Commissione (DG Eurostat).

4. Le disposizioni relative alle caratteristiche dei dati e dei metadati statistici sono definite nel contesto del programma statistico comunitario sulla base di modelli o questionari messi a disposizione attraverso il sistema di cui al paragrafo 1.

## Articolo 94

**Altre informazioni**

1. Gli Stati membri trasmettono alla Commissione le seguenti informazioni mediante il sistema informatico messo a disposizione dalla Commissione (DG Agricoltura e sviluppo rurale) per lo scambio elettronico di documenti e informazioni diverse dai dati statistici:

- a) entro il 1° gennaio 2009, le informazioni di cui all'articolo 35, lettera a), del regolamento (CE) n. 834/2007 e, ulteriormente, i successivi aggiornamenti delle stesse non appena disponibili;

**▼B**

- b) entro il 31 marzo di ogni anno, le informazioni di cui all'articolo 35, lettera b), del regolamento (CE) n. 834/2007 relative alle autorità e agli organismi di controllo riconosciuti al 31 dicembre dell'anno precedente;
- c) entro il 1° luglio di ogni anno, ogni altra informazione richiesta o necessaria a norma del presente regolamento.

2. I dati sono comunicati, registrati e aggiornati nel sistema di cui al paragrafo 1 sotto la responsabilità dell'autorità competente di cui all'articolo 35 del regolamento (CE) n. 834/2007, ad opera di questa stessa autorità o dell'organismo all'uopo delegato.

3. Le disposizioni relative alle caratteristiche dei dati e dei metadati sono definite sulla base di modelli o questionari messi a disposizione attraverso il sistema di cui al paragrafo 1.

*CAPO 2**Disposizioni transitorie e finali**Articolo 95***Misure transitorie**

1. Durante un periodo transitorio che termina il 31 dicembre 2010, la stabulazione fissa dei bovini può essere praticata in edifici esistenti prima del 24 agosto 2000, previa autorizzazione dell'autorità competente, purché sia previsto regolare movimento fisico e l'allevamento avvenga conformemente ai requisiti di benessere degli animali, con zone confortevoli provviste di lettiera e gestione individuale. L'autorità competente può continuare ad autorizzare questa misura su richiesta di singoli operatori, ai fini della sua applicazione per un periodo limitato che termini anteriormente al 31 dicembre 2013, subordinatamente all'ulteriore condizione che le visite di controllo di cui all'articolo 65, paragrafo 1, siano effettuate almeno due volte all'anno.

2. L'autorità competente può autorizzare, per un periodo transitorio che termina il 31 dicembre 2010, le deroghe relative alle condizioni di alloggio degli animali e alla loro densità, concesse alle aziende zootecniche in base alla deroga di cui all'allegato I, parte B, punto 8.5.1, del regolamento (CEE) n. 2092/91. Gli operatori che beneficiano di questa proroga presentano all'autorità o all'organismo di controllo, entro il termine del periodo transitorio, un piano nel quale sono descritte le misure che intendono adottare per garantire il rispetto delle norme di produzione biologica. L'autorità competente può continuare ad autorizzare questa misura su richiesta di singoli operatori, ai fini della sua applicazione per un periodo limitato che termini anteriormente al 31 dicembre 2013, subordinatamente all'ulteriore condizione che le visite di controllo di cui all'articolo 65, paragrafo 1, siano effettuate almeno due volte all'anno.

3. Durante un periodo transitorio che termina il 31 dicembre 2010, la fase finale di ingrasso di ovini e suini per la produzione di carne di cui all'allegato I, parte B, punto 8.3.4, del regolamento (CEE) n. 2092/91 può avvenire in stalla, a condizione che le visite di controllo di cui all'articolo 65, paragrafo 1, siano effettuate almeno due volte all'anno.

4. Durante un periodo transitorio che termina il 31 dicembre 2011, la castrazione dei suinetti può essere praticata senza anestesia e/o analgesia.

**▼ B**

5. In attesa dell'introduzione di norme di produzione dettagliate in materia di alimenti per animali da compagnia, si applicano norme nazionali o, in mancanza di queste, norme private accettate o riconosciute dagli Stati membri.

**▼ M2**

6. Ai fini dell'articolo 12, paragrafo 1, lettera j), del regolamento (CE) n. 834/2007 e in attesa dell'inclusione di sostanze specifiche ai sensi dell'articolo 16, paragrafo 1, lettera f), dello stesso regolamento, possono essere utilizzati unicamente prodotti autorizzati dall'autorità competente.

**▼ B**

7. Gli ingredienti non biologici di origine agricola autorizzati dagli Stati membri a norma del regolamento (CEE) n. 207/93 possono intendersi autorizzati a norma del presente regolamento. Tuttavia, le autorizzazioni concesse a norma dell'articolo 3, paragrafo 6, del suddetto regolamento scadono il 31 dicembre 2009.

8. Durante un periodo transitorio che termina il 1° luglio 2010, gli operatori possono continuare ad utilizzare, ai fini dell'etichettatura, le disposizioni previste dal regolamento (CEE) n. 2092/91 in relazione:

- i) al sistema di calcolo della percentuale di ingredienti biologici degli alimenti;
- ii) al numero di codice e/o al nome dell'autorità o dell'organismo di controllo.

**▼ M3**

9. I prodotti ottenuti, confezionati e etichettati anteriormente al 1° luglio 2010 a norma del regolamento (CEE) n. 2092/91 o del regolamento (CE) n. 834/2007 possono continuare a essere commercializzati con termini che fanno riferimento al metodo di produzione biologico fino ad esaurimento delle scorte.

10. Il materiale da imballaggio prodotto a norma del regolamento (CEE) n. 2092/91 o del regolamento (CE) n. 834/2007 può continuare a essere utilizzato per i prodotti commercializzati con termini che fanno riferimento al metodo di produzione biologico fino al 1° luglio 2012, purché i prodotti siano conformi ai requisiti del regolamento (CE) n. 834/2007.

**▼ M2**

11. L'autorità competente può autorizzare, per un periodo che termina il 1° luglio 2013, le unità di produzione di animali d'acquacoltura e di alghe marine che sono state istituite e producono, prima dell'entrata in vigore del presente regolamento, nel rispetto di norme sulla produzione biologica riconosciute a livello nazionale, a mantenere la qualifica di unità di produzione biologica durante il periodo di adattamento alla normativa introdotta dal presente regolamento, a condizione che tali unità non provochino un indebito inquinamento delle acque con sostanze non autorizzate per la produzione biologica. Gli operatori che beneficiano di questa autorizzazione notificano all'autorità competente gli impianti, gli stagni piscicoli, le gabbie o i lotti di alghe marine interessati.

**▼ B***Articolo 96***Abrogazione**

I regolamenti (CEE) n. 207/93, (CE) n. 223/2003 e (CE) n. 1452/2003 sono abrogati.

I riferimenti ai regolamenti abrogati e al regolamento (CEE) n. 2092/91 si intendono fatti al presente regolamento e vanno letti secondo la tavola di concordanza riportata nell'allegato XIV.

**▼B**

*Articolo 97*

**Entrata in vigore e applicazione**

Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 1° gennaio 2009.

Tuttavia, l'articolo 27, paragrafo 2, lettera a), e l'articolo 58 si applicano a decorrere dal 1° luglio 2010.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

**▼B***ALLEGATO I***▼M2****Concimi, ammendanti e nutrienti di cui all'articolo 3, paragrafo 1, e all'articolo 6 quinquies, paragrafo 2****▼B***Note:*

A: autorizzati a norma del regolamento (CEE) n. 2092/91 e prorogati dall'articolo 16, paragrafo 3, lettera c), del regolamento (CE) n. 834/2007

B: autorizzati a norma del regolamento (CE) n. 834/2007

**▼M2**

Autorizzazione	Denominazione Prodotti composti o contenenti unicamente le sostanze di seguito elencate	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso
A	Letame	Prodotto costituito da un miscuglio di deiezioni animali e materiali vegetali (lettieria) Proibiti se provenienti da allevamenti industriali
A	Letame essiccato e pollina	Proibiti se provenienti da allevamenti industriali
A	Effluenti di allevamento compostati, compresi pollina e stallatico compostato	Proibiti se provenienti da allevamenti industriali
A	Effluenti di allevamento liquidi	Uso: previa fermentazione controllata e/o diluizione adeguata Proibiti se provenienti da allevamenti industriali
A	Rifiuti domestici compostati o fermentati	Prodotto ottenuto da rifiuti domestici separati alla fonte, sottoposti a compostaggio o a fermentazione anaerobica per la produzione di biogas Solo rifiuti domestici vegetali e animali Solo se prodotti all'interno di un sistema di raccolta chiuso e sorvegliato, ammesso dallo Stato membro Concentrazioni massime in mg/kg di sostanza: cadmio: 0,7; rame: 70; nichel: 25; piombo: 45; zinco: 200; mercurio: 0,4; cromo (totale): 70; cromo (VI): 0
A	Torba	Impiego limitato all'orticoltura (colture orticole, floricole, arboricole, vivai)
A	Residui di fungaie	La composizione iniziale del substrato deve essere limitata ai prodotti del presente allegato
A	Deiezioni di vermi (Vermicompost) e di insetti	
A	Guano	

**▼B**

▼B

Autorizzazione	Denominazione Prodotti composti o contenenti unicamente le sostanze di seguito elencate	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso
A	Miscela di materiali vegetali compostata o fermentata	Prodotto ottenuto da miscele di materiali vegetali sottoposte a compostaggio o a fermentazione anaerobica per la produzione di biogas
A	Prodotti o sottoprodotti di origine animale di seguito elencati: farina di sangue farina di zoccoli farina di corna farina di ossa, anche degelatinata farina di pesce farina di carne pennone lana pellami (1) pelli e crini (1) prodotti lattiero-caseari	► <b>M2</b> Per i pellami: concentrazione massima in mg/kg di sostanza secca di cromo (VI): 0 ◀
A	Prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione	Esempi: pannelli di semi oleosi, gusci di cacao, radichette di malto
A	Alghe e prodotti a base di alghe	Se ottenuti direttamente mediante: i) processi fisici comprendenti disidratazione, congelamento e macinazione; ii) estrazione con acqua o soluzione acida e/o alcalina; iii) fermentazione
A	Segatura e trucioli di legno	Legname non trattato chimicamente dopo l'abbattimento
A	Cortecce compostate	Legname non trattato chimicamente dopo l'abbattimento
A	Cenere di legno	Proveniente da legname non trattato chimicamente dopo l'abbattimento
A	Fosfato naturale tenero	Prodotto definito al punto 7 dell'allegato IA.2. del regolamento (CE) n. 2003/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (1) relativo ai concimi Tenore di cadmio inferiore o pari a 90 mg/kg di P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
A	Fosfato alluminocalcico	Prodotto definito al punto 6 dell'allegato IA.2. del regolamento (CE) n. 2003/2003 Tenore di cadmio inferiore o pari a 90 mg/kg di P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> Impiego limitato ai terreni basici (pH > 7,5)
A	Scorie di defosforazione	Prodotto definito al punto 1 dell'allegato IA.2. del regolamento (CE) n. 2003/2003

▼B

Autorizzazione	Denominazione Prodotti composti o contenenti unicamente le sostanze di seguito elencate	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso
A	Sale grezzo di potassio o kainite	Prodotto definito al punto 1 dell'allegato IA.3. del regolamento (CE) n. 2003/2003
A	Solfato di potassio, che può contenere sale di magnesio	Prodotto ottenuto da sale grezzo di potassio mediante un processo di estrazione fisica e che può contenere anche sali di magnesio
A	Borlande ed estratti di borlande	Escluse le borlande estratte con sali ammoniacali
A	Carbonato di calcio (creta, marna, calcare macinato, litotamnio, maerl, creta fosfatica)	Solo di origine naturale
A	Carbonato di calcio e di magnesio	Solo di origine naturale (ad es.: creta magnesiacca, magnesio macinato, calcare)
A	Solfato di magnesio (kieserite)	Solo di origine naturale
A	Soluzione di cloruro di calcio	Trattamento fogliare su melo, dopo che sia stata evidenziata una carenza di calcio
A	Solfato di calcio (gesso)	Prodotto definito al punto 1 dell'allegato ID del regolamento (CE) n. 2003/2003 Solo di origine naturale
A	Fanghi industriali provenienti da zuccherifici	Sottoprodotto della produzione di zucchero di barbabietola
A	Fanghi industriali derivanti dalla produzione di sale mediante estrazione per dissoluzione	Sottoprodotto della produzione di sale mediante estrazione per dissoluzione da salamoie naturali presenti in zone montane
A	Zolfo elementare	Prodotto definito nell'allegato ID.3 del regolamento (CE) n. 2003/2003
A	Oligoelementi	Microelementi inorganici elencati nella parte E dell'allegato I del regolamento (CE) n. 2003/2003
A	Cloruro di sodio	Unicamente salgemma
A	Farina di roccia e argille	

(1) GU L 304 del 21.11.2003, pag. 1.



## ALLEGATO II

## Antiparassitari — prodotti fitosanitari di cui all'articolo 5, paragrafo 1

Note:

A: autorizzati a norma del regolamento (CEE) n. 2092/91 e prorogati dall'articolo 16, paragrafo 3, lettera c), del regolamento (CE) n. 834/2007

B: autorizzati a norma del regolamento (CE) n. 834/2007

## 1. Sostanze di origine vegetale o animale

Autorizzazione	Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso
A	Azadiractina estratta da <i>Azadirachta indica</i> (albero del neem)	Insetticida
A	Cera d'api	Protezione potatura
A	Gelatina	Insetticida
A	Proteine idrolizzate	Sostanze attrattive, solo in applicazioni autorizzate in combinazione con altri prodotti adeguati del presente elenco
A	Lecitina	Fungicida
A	Oli vegetali (ad es.: olio di menta, olio di pino, olio di carvi)	Insetticida, acaricida, fungicida e inibitore della germogliazione
A	Piretrine estratte da <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i>	Insetticida
A	Quassia estratta da <i>Quassia amara</i>	Insetticida, repellente
A	Rotenone estratto da <i>Derris</i> spp., <i>Lonchocarpus</i> spp. e <i>Therphrosia</i> spp.	Insetticida

## 2. Microrganismi utilizzati nella lotta biologica contro i parassiti e le malattie

Autorizzazione	Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso
A	Microrganismi (batteri, virus e funghi)	

## 3. Sostanze prodotte da microrganismi

Autorizzazione	Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso
A	Spinosad	Insetticida Solo quando sono adottate misure volte a minimizzare il rischio per i principali parassitoidi e il rischio di sviluppo di resistenza

**▼B****4. Sostanze da utilizzare in trappole e/o distributori automatici**

Autorizzazione	Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso
A	Fosfato di diammonio	Sostanza attrattiva, soltanto in trappole
A	Feromoni	Sostanze attrattive; sostanze che alterano il comportamento sessuale; solo in trappole e distributori automatici
A	Piretroidi (solo deltametrina o lambdacialotrina)	Insetticida; solo in trappole con specifiche sostanze attrattive; solo contro <i>Bactrocera oleae</i> e <i>Ceratitis capitata</i> Wied.

**5. Preparati da spargere in superficie tra le piante coltivate**

Autorizzazione	Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso
A	Fosfato ferrico [ortofosfato di ferro (III)]	Molluschicida

**6. Altre sostanze di uso tradizionale in agricoltura biologica**

Autorizzazione	Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso
A	Rame sotto forma di idrossido di rame, ossicloruro di rame, solfato di rame (tribasico), ossido rameoso, ottanoato di rame	Fungicida Massimo 6 kg di rame per ettaro l'anno Per le colture perenni, in deroga a quanto sopra, gli Stati membri possono autorizzare il superamento, in un dato anno, del limite massimo di 6 kg di rame a condizione che la quantità media effettivamente applicata nell'arco dei cinque anni costituiti dall'anno considerato e dai quattro anni precedenti non superi i 6 kg
A	Etilene	Sverdimento di banane, kiwi e cachi; sverdimento di agrumi unicamente nell'ambito di una strategia mirante a prevenire gli attacchi della mosca della frutta; induzione della fioritura dell'ananas; inibizione della germinazione delle patate e delle cipolle
A	Sale di potassio di acidi grassi (sapone molle)	Insetticida
A	Allume di potassio (calinite)	Prevenzione della maturazione delle banane
A	Zolfo calcico (polisolfuro di calcio)	Fungicida, insetticida, acaricida
A	Olio di paraffina	Insetticida, acaricida
A	Oli minerali	Insetticida, fungicida; solo su alberi da frutta, viti, ulivi e colture tropicali (ad esempio banani)
A	Permanganato di potassio	Fungicida, battericida; solo su alberi da frutta, ulivi e viti

**▼B**

Autorizzazione	Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso
A	Sabbia di quarzo	Repellente
A	Zolfo	Fungicida, acaricida, repellente

**7. Altre sostanze**

Autorizzazione	Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso
A	Idrossido di calcio	Fungicida Solo su alberi da frutta, compresi i vivai, per combattere la <i>Nectria galligena</i>
A	Bicarbonato di potassio	Fungicida

**▼B**

## ALLEGATO III

**Superfici minime coperte e scoperte ed altre caratteristiche di stabulazione per le varie specie e categorie di animali di cui all'articolo 10, paragrafo 4****1. Bovini, equidi, ovini, caprini e suini**

	Superfici coperte (superficie netta disponibile per gli animali)		Superfici scoperte (spazi liberi, esclusi i pascoli)
	Peso vivo minimo (kg)	(m <sup>2</sup> /capo)	(m <sup>2</sup> /capo)
Bovini ed equini da riproduzione e da ingrasso	fino a 100	1,5	1,1
	fino a 200	2,5	1,9
	fino a 350	4,0	3
	oltre 350	5 con un minimo di 1 m <sup>2</sup> /100 kg	3,7 con un minimo di 0,75 m <sup>2</sup> /100 kg
Vacche da latte		6	4,5
Tori da riproduzione		10	30
Ovini e caprini		1,5 per pecora/capra	2,5
		0,35 per agnello/capretto	0,5
Scrofe in allattamento con suinetti fino a 40 giorni		7,5 per scrofa	2,5
Suini da ingrasso	fino a 50	0,8	0,6
	fino a 85	1,1	0,8
	fino a 110	1,3	1
	Oltre 110 kg	1,5	1,2
Suinetti	oltre 40 giorni e fino a 30 kg	0,6	0,4
		2,5 per scrofa	1,9
Suini riproduttori		6 per verro Se vengono utilizzati recinti per la monta naturale: 10 m <sup>2</sup> /verro	8,0

**▼M2****▼B**

**▼B****2. Avicoli**

	Superfici coperte (superficie netta disponibile per gli animali)			Superfici scoperte (m <sup>2</sup> di superficie disponibile in rotazione per capo)
	Numero di ani- mali per m <sup>2</sup>	cm di trespolo per animale	per nido	
Galline ovaiole	6	18	7 galline ovaiole per nido o, in caso di nido co- mune, 120 cm <sup>2</sup> per volatile	4, a condizione che non sia superato il limite di 170 kg N/ha/anno
Avicoli da in- grasso (in ri- coveri fissi)	10, con un massimo di 21 kg di peso vivo per m <sup>2</sup>	20 (solo per faraone)		4 polli da ingrasso e faraone 4,5 anatre 10 tacchini 15 oche In tutte le specie summenzio- nate non deve essere superato il limite di 170 kg N/ha/anno
Avicoli da in- grasso (in ri- coveri mobili)	16 <sup>(1)</sup> in rico- veri mobili con un mas- simo di 30 kg di peso vivo per m <sup>2</sup>			2,5 a condizione che non sia superato il limite di 170 kg N/ha/anno

<sup>(1)</sup> Solo nel caso di ricoveri mobili con pavimento di superficie non superiore a 150 m<sup>2</sup>.



## ALLEGATO IV

## Numero massimo di animali per ettaro di cui all'articolo 15, paragrafo 2

Classe o specie	Numero massimo di animali per ettaro equivalente a 170 kg N/ha/anno
Equini di oltre 6 mesi	2
Vitelli da ingrasso	5
Altri bovini di meno di 1 anno	5
Bovini maschi da 1 a meno di 2 anni	3,3
Bovini femmine da 1 a meno di 2 anni	3,3
Bovini maschi di 2 anni e oltre	2
Manze da riproduzione	2,5
Manze da ingrasso	2,5
Vacche da latte	2
Vacche lattifere da riforma	2
Altre vacche	2,5
Coniglie riproduttrici	100
Pecore	13,3
Capre	13,3
Suinetti	74
Scrofe riproduttrici	6,5
Suini da ingrasso	14
Altri suini	14
Polli da carne	580
Galline ovaiole	230

**▼B***ALLEGATO V***▼M2**

**Materie prime per mangimi di cui all'articolo 22, paragrafi 1, 2 e 3, all'articolo 25 duodecies, paragrafo 1, lettera d), e all'articolo 25 quaterdecies, paragrafo 1**

**▼B**

1. MATERIE PRIME NON BIOLOGICHE DI ORIGINE VEGETALE
  - 1.1. **Cereali, granaglie, loro prodotti e sottoprodotti:**
    - Avena sotto forma di grani, fiocchi, cruschetto, buccette e crusca
    - Orzo sotto forma di grani, proteine e farinetta
    - Pannello di germe di riso
    - Miglio in grani
    - Segale sotto forma di grani e farinetta
    - Sorgo in grani
    - Frumento sotto forma di grani, cruschetto, crusca, farina glutinata, glutine e germe
    - Farro in grani
    - Triticale in grani
    - Granturco sotto forma di grani, crusca, farinetta, pannello di germe e glutine
    - Radichette di malto
    - Trebbie di birra
  - 1.2. **Semi oleosi, frutti oleosi, loro prodotti e sottoprodotti:**
    - Colza sotto forma di semi, pannelli e buccette
    - Soia sotto forma di semi tostati, pannelli e buccette
    - Semi di girasole sotto forma di semi e pannelli
    - Cotone sotto forma di semi e pannelli
    - Semi di lino sotto forma di semi e pannelli
    - Semi di sesamo sotto forma di pannelli
    - Palmisti sotto forma di pannelli
    - Semi di zucca sotto forma di pannelli
    - Olive, sansa di oliva
    - Oli vegetali (ottenuti per estrazione fisica)
  - 1.3. **Semi di leguminose, loro prodotti e sottoprodotti:**
    - Ceci sotto forma di semi, cruschetto e crusca
    - Vecciolli sotto forma di semi, cruschetto e crusca
    - Cicerchia sotto forma di semi sottoposti a trattamento termico, cruschetto e crusca
    - Piselli sotto forma di semi, cruschetto e crusca
    - Fave sotto forma di semi, cruschetto e crusca
    - Favette sotto forma di semi, cruschetto e crusca
    - Vecce sotto forma di semi, cruschetto e crusca
    - Lupini sotto forma di semi, cruschetto e crusca

**▼B**

- 1.4. **Tuberi, radici, loro prodotti e sottoprodotti:**
- Polpa di barbabietola da zucchero
  - Patate
  - Patata dolce sotto forma di tubero
  - Polpa di patate (sottoprodotto dell'estrazione della fecola di patate)
  - Fecola di patate
  - Proteina di patate
  - Manioca
- 1.5. **Altri semi e frutti, loro prodotti e sottoprodotti:**
- Carrube
  - Semi e farina di carrube
  - Zucche
  - Pastazzo di agrumi
  - Mele, mele cotogne, pere, pesche, fichi, uva e relative vinacce
  - Castagne
  - Panelli di noci
  - Panelli di nocciole
  - Gusci e panelli di cacao
  - Ghiande
- 1.6. **Foraggi e foraggi grossolani:**
- Erba medica
  - Farina di erba medica
  - Trifoglio
  - Farina di trifoglio
  - Erba (ottenuta da graminacee da foraggio)
  - Farina di graminacee
  - Fieno
  - Insilato
  - Paglia di cereali
  - Ortaggi a radice da foraggio
- 1.7. **Altri vegetali, loro prodotti e sottoprodotti:**
- Melasse
  - Farina di alghe marine (ottenuta per essiccazione e frantumazione di alghe marine e lavata per ridurre il tenore di iodio)
  - Polveri ed estratti di vegetali
  - Estratti proteici vegetali (da somministrare esclusivamente ai giovani animali)
  - Spezie
  - Erbe aromatiche

**▼B**

## 2. MATERIE PRIME DI ORIGINE ANIMALE

2.1. **Latte e prodotti lattiero-caseari:**

- Latte crudo
- Latte in polvere
- Latte scremato, latte scremato in polvere
- Latticello, latticello in polvere
- Siero di latte, siero di latte in polvere, siero di latte in polvere parzialmente delattosato, proteina di siero di latte in polvere (estratta mediante trattamento fisico)
- Caseina in polvere
- Lattosio in polvere
- Cagliata e latte acido

2.2. **Pesci, altri animali marini, loro prodotti e sottoprodotti:**

Con le seguenti limitazioni: prodotti ottenuti esclusivamente mediante attività di pesca sostenibili e destinati unicamente a specie non erbivore

- Pesci
- Olio di pesce e olio di fegato di merluzzo non raffinato
- Autolisati di pesce, di molluschi o di crostacei

**▼M2**

- Idrolisati e proteolisati ottenuti per via enzimatica, sotto forma solubile e non, somministrati esclusivamente agli animali d'acquacoltura e ai giovani animali

**▼B**

- Farina di pesce

**▼M2**

- Farina di crostacei

**▼B**2.3. **Uova e ovoprodotti:**

- Uova e ovoprodotti destinati all'alimentazione del pollame, provenienti di preferenza dalla stessa azienda

## 3. MATERIE PRIME DI ORIGINE MINERALE

3.1. **Sodio:**

- Sale marino non raffinato
- Salgemma grezzo estratto da giacimenti
- Solfato di sodio
- Carbonato di sodio
- Bicarbonato di sodio
- Cloruro di sodio

3.2. **Potassio:**

- Cloruro di potassio

3.3. **Calcio:**

- Litotamnio e maerl
- Conchiglie di animali acquatici (inclusi ossi di seppia)

**▼B**

- Carbonato di calcio
- Lattato di calcio
- Gluconato di calcio

**3.4. Fosforo:**

- Fosfato bicalcico defluorato
- Fosfato monocalcico defluorato
- Fosfato monosodico
- Fosfato di calcio e di magnesio
- Fosfato di calcio e di sodio

**3.5. Magnesio:**

- Ossido di magnesio (magnesio anidro)
- Solfato di magnesio
- Cloruro di magnesio
- Carbonato di magnesio
- Fosfato di magnesio

**3.6. Zolfo:**

- Solfato di sodio

**▼ B***ALLEGATO VI***▼ M2**

**Additivi per mangimi e taluni prodotti impiegati nell'alimentazione degli animali di cui all'articolo 22, paragrafo 4, e all'articolo 25 quaterdecies, paragrafo 2**

**▼ B**

## 1. ADDITIVI PER MANGIMI

Gli additivi di seguito elencati devono essere autorizzati a norma del regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> sugli additivi destinati all'alimentazione animale.

1.1. **Additivi nutrizionali**a) *Vitamine*

— Vitamine derivate da materie prime naturalmente presenti nei mangimi

**▼ M2**

— Vitamine di sintesi identiche alle vitamine naturali per gli animali monogastrici e gli animali di acquacoltura

**▼ B**

— Vitamine di sintesi A, D ed E identiche alle vitamine naturali per i ruminanti, previa autorizzazione degli Stati membri fondata sulla valutazione della possibilità di apportare ai ruminanti allevati con il metodo biologico le dosi necessarie di tali vitamine attraverso l'alimentazione

b) *Oligoelementi*

- |    |  |
|----|--|
| E1 | Ferro:<br>carbonato ferroso (II)<br>solfato ferroso (II) monoidrato e/o eptaidrato<br>ossido ferrico (III)                   |
| E2 | Iodio:<br>iodato di calcio, anidro<br>iodato di calcio, esaidrato<br>ioduro di sodio   |
| E3 | Cobalto:<br>solfato di cobalto (II) monoidrato e/o eptaidrato<br>carbonato basico di cobalto (II) monoidrato                 |
| E4 | Rame:<br>ossido rameico (II)<br>carbonato basico di rame (II) monoidrato<br>solfato di rame (II) pentaidrato                 |
| E5 | Manganese:<br>carbonato manganoso (II)<br>ossido manganoso e ossido manganico<br>solfato manganoso (II) mono e/o tetraidrato |
| E6 | Zinco:<br>carbonato di zinco<br>ossido di zinco<br>solfato di zinco mono e/o eptaidrato                                      |

<sup>(1)</sup> GU L 268 del 18.10.2003, pag. 29.

**▼ B**

- E7            Molibdeno:  
                  molibdato di ammonio, molibdato di sodio
- E8            Selenio:  
                  selenato di sodio  
                  selenito di sodio

1.2. **Additivi zootecnici**

Enzimi e microrganismi

1.3. **Additivi tecnologici**a) *Conservanti:*

- E 200        Acido sorbico
- E 236        Acido formico (\*)
- E 260        Acido acetico (\*)
- E 270        Acido lattico (\*)
- E 280        Acido propionico (\*)
- E 330        Acido citrico

(\*) Per insilaggio: solo quando le condizioni atmosferiche non consentono un'adeguata fermentazione.

**▼ M2**b) *Antiossidanti:*

- E306        — Estratti d'origine naturale ricchi di tocoferolo utilizzati come antiossidante
- Antiossidanti naturali (uso limitato agli animali di acquacoltura)

**▼ B**c) *Leganti e antiagglomeranti:*

- E 470        Stearato di calcio di origine naturale
- E 551b       Silice colloidale
- E 551c       Kieselgur
- E 558        Bentonite
- E 559        Argilla caolinica
- E 560        Miscele naturali di steatite e clorite
- E 561        Vermiculite
- E 562        Sepiolite
- E 599        Perlite

d) *Additivi per insilati:*

Enzimi, lieviti e batteri possono essere utilizzati come additivi per insilati.

L'impiego di acido lattico, formico, propionico e acetico per la produzione di insilati è autorizzato solo quando le condizioni meteorologiche non consentono un'adeguata fermentazione.

**▼ M2**e) *Emulsionanti e stabilizzanti:*

lecitina di origine biologica (uso limitato agli animali di acquacoltura)

**▼B**

## 2. TALUNI PRODOTTI IMPIEGATI NELL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI

I prodotti di seguito elencati devono essere autorizzati a norma della direttiva 82/471/CEE Consiglio, del 30 giugno 1982, relativa a taluni prodotti impiegati nell'alimentazione degli animali <sup>(1)</sup>.

Lieviti:

— *Saccharomyces cerevisiae*

— *Saccharomyces carlsbergiensis*

## 3. AUSILIARI PER LA PREPARAZIONE DI INSILATI

— Sale marino

— Salgemma grezzo estratto da giacimenti

— Siero di latte

— Zucchero

— Polpa di barbabietola da zucchero

— Farina di cereali

— Melasse

<sup>(1)</sup> GU L 213 del 21.7.1982, pag. 8.

▼ **M2***ALLEGATO VII***Prodotti per la pulizia e la disinfezione**

1. Prodotti per la pulizia e la disinfezione degli edifici e degli impianti adibiti alle produzioni animali di cui all'articolo 23, paragrafo 4:
  - Saponi a base di sodio e di potassio
  - Acqua e vapore
  - Latte di calce
  - Calce
  - Calce viva
  - Ipoclorito di sodio (ad es. candeggina)
  - Soda caustica
  - Potassa caustica
  - Acqua ossigenata
  - Essenze naturali di vegetali
  - Acido citrico, peracetico, formico, lattico, ossalico e acetico
  - Alcole
  - Acido nitrico (attrezzatura per il latte)
  - Acido fosforico (attrezzatura per il latte)
  - Formaldeide
  - Prodotti per la pulizia e la disinfezione delle mammelle e attrezzature per la mungitura
  - Carbonato di sodio
2. Prodotti per la pulizia e la disinfezione degli impianti adibiti alla produzione di animali d'acquacoltura e di alghe marine di cui all'articolo 6 *sexies*, paragrafo 2, all'articolo 25 *vicies*, paragrafo 2, e all'articolo 29 *bis*.
  - 2.1. Prodotti per la pulizia e la disinfezione degli impianti e dell'attrezzatura, in assenza di animali d'acquacoltura:
    - Ozono
    - Cloruro di sodio
    - Ipoclorito di sodio
    - Ipoclorito di calcio
    - Calce (CaO, ossido di calcio)
    - Soda caustica
    - Alcole
    - Acqua ossigenata
    - Acidi organici (acido acetico, acido lattico, acido citrico)
    - Acido umico
    - Acidi perossiacetici
    - Iodofori
    - Solfato di rame: solo fino al 31 dicembre 2015
    - Permanganato di potassio
    - Acido peracetico e acido perottanoico
    - Panelli di semi di tè composti di semi di camelia naturale (uso limitato alla gambericoltura)

▼ M2

- 2.2. Elenco ristretto di prodotti utilizzabili in presenza di animali d'acquacoltura:
- Calcare (carbonato di calcio) per la regolazione del pH
  - Dolomite per la correzione del pH (uso limitato alla gambericoltura)

▼ B

## ALLEGATO VIII

▼ M1

**Determinati prodotti e sostanze impiegati nella produzione di alimenti biologici trasformati di cui all'articolo 27, paragrafo 1, lettera a), e all'articolo 27 bis, lettera a)**

▼ B

Nota:

A: autorizzati a norma del regolamento (CEE) n. 2092/91 e prorogati dall'articolo 21, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 834/2007

B: autorizzati a norma del regolamento (CE) n. 834/2007

## SEZIONE A — ADDITIVI ALIMENTARI, COMPRESI GLI ECCIPIENTI

Ai fini del calcolo della percentuale di cui all'articolo 23, paragrafo 4, lettera a), punto ii), del regolamento (CE) n. 834/2007, gli additivi alimentari contrassegnati da un asterisco nella colonna del codice sono considerati ingredienti di origine agricola.

Autorizzazione	Codice	Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari		Condizioni specifiche
			di origine vegetale	di origine animale	
A	E 153	Carbone vegetale		X	Formaggio caprino alla cenere Formaggio Morbier
A	E 160b*	Annatto, Bissina, Norbissina		X	Formaggi Red Leicester, Double Gloucester, Cheddar Mimolette
A	E 170	Carbonato di calcio	X	X	Escluso l'impiego come colorante o per l'arricchimento in calcio di prodotti
A	E 220 o	Anidride solforosa	X	X	In vini di frutta (*) senza aggiunta di zucchero (compresi il sidro di mele e il sidro di pere) o nell'idromele: 50 mg (**)
	E 224	Metabisolfito di potassio	X	X	Per il sidro di mele e il sidro di pere preparati con aggiunta di zuccheri o di succo concentrato dopo la fermentazione: 100 mg (**)
					(*) In questo contesto, per «vino di frutta» si intende vino ottenuto da frutta diversa dall'uva (**) Tenore massimo disponibile, di qualsiasi origine, espresso in mg/l di SO <sub>2</sub>
▼ <u>M2</u> B	E 223	Metabisolfito di sodio		X	Crostacei (2)

**▼B**

Autorizzazione	Codice	Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari		Condizioni specifiche
			di origine vegetale	di origine animale	
A	E 250	Nitrito di sodio		X	Per prodotti a base di carne <sup>(1)</sup> :  E 250: tenore indicativo aggiunto espresso in NaNO <sub>2</sub> : 80 mg/kg E 252: tenore indicativo aggiunto espresso in NaNO <sub>3</sub> : 80 mg/kg E 250: tenore residuo massimo espresso in NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/kg E 252: tenore residuo massimo espresso in NaNO <sub>3</sub> : 50 mg/kg
	E 252	Nitrato di potassio		X	
A	E 270	Acido lattico	X	X	
A	E 290	Biossido di carbonio	X	X	
A	E 296	Acido malico	X		
A	E 300	Acido ascorbico	X	X	Prodotti a base di carne <sup>(2)</sup>
A	E 301	Ascorbato di sodio		X	Prodotti a base di carne <sup>(2)</sup> in associazione con nitrati e nitriti
A	E 306*	Estratto ricco in tocoferolo	X	X	Antiossidante per grassi e oli
A	E 322*	Lecitine	X	X	Prodotti lattiero-caseari <sup>(2)</sup>
A	E 325	Lattato di sodio		X	Prodotti lattiero-caseari e prodotti a base di carne
A	E 330	Acido citrico	X		
<b>▼M2</b>					
B	E 330	Acido citrico		X	Crostacei e molluschi <sup>(2)</sup>
<b>▼B</b>					
A	E 331	Citrati di sodio		X	
A	E 333	Citrati di calcio	X		
A	E 334	Acido tartarico [L (+)-]	X		
A	E 335	Tartrati di sodio	X		
A	E 336	Tartrati di potassio	X		
A	E 341 (i)	Fosfato monocalcico	X		Agente lievitante per farina fermentante
A	E 400	Acido alginico	X	X	Prodotti lattiero-caseari <sup>(2)</sup>

## ▼B

Autorizzazione	Codice	Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari		Condizioni specifiche
			di origine vegetale	di origine animale	
A	E 401	Alginato di sodio	X	X	Prodotti lattiero-caseari <sup>(2)</sup>
A	E 402	Alginato di potassio	X	X	Prodotti lattiero-caseari <sup>(2)</sup>
A	E 406	Agar-agar	X	X	Prodotti lattiero-caseari e prodotti a base di carne <sup>(2)</sup>
A	E 407	Carragenina	X	X	Prodotti lattiero-caseari <sup>(2)</sup>
A	E 410*	Farina di semi di carube	X	X	
A	E 412*	Gomma di guar	X	X	
A	E 414*	Gomma arabica	X	X	
A	E 415	Gomma di xantano	X	X	
A	E 422	Glicerolo	X		Per estratti vegetali
A	E 440* (i)	Pectina	X	X	Prodotti lattiero-caseari <sup>(2)</sup>
A	E 464	Idrossipropilmetil-cellulosa	X	X	Materiale da incapsulamento per capsule
A	E 500	Carbonati di sodio	X	X	«Dulce de leche» <sup>(3)</sup> nonché burro e formaggi di panna acida <sup>(2)</sup>
A	E 501	Carbonati di potassio	X		
A	E 503	Carbonati di ammonio	X		
A	E 504	Carbonati di magnesio	X		
A	E 509	Cloruro di calcio		X	Coagulante del latte
A	E 516	Solfato di calcio	X		Eccipiente
A	E 524	Idrossido di sodio	X		Trattamento superficiale del «Laugengebäck»
A	E 551	Biossido di silicio	X		Antiagglomerante per spezie ed erbe aromatiche
A	E 553b	Talco	X	X	Agente di rivestimento per prodotti a base di carne
A	E 938	Argon	X	X	
A	E 939	Elio	X	X	

**▼B**

Autorizza- zione	Codice	Denominazione	Preparazione di prodotti alimen- tari		Condizioni specifiche
			di origine ve- getale	di origine ani- male	
A	E 941	Azoto	X	X	
A	E 948	Ossigeno	X	X	

(<sup>1</sup>) Additivo il cui uso è autorizzato soltanto qualora sia stato dimostrato, in modo soddisfacente per l'autorità competente, che non esiste alcun metodo tecnologico alternativo in grado di offrire le stesse garanzie e/o di preservare le peculiari caratteristiche del prodotto.

(<sup>2</sup>) La limitazione riguarda unicamente i prodotti animali.

(<sup>3</sup>) Per «Dulce de leche» o «Confiture de lait» si intende una crema di colore bruno, soffice e molto dolce, ottenuta da latte zuccherato e addensato.

## ▼B

## SEZIONE B — AUSILIARI DI FABBRICAZIONE ED ALTRI PRODOTTI CHE POSSONO ESSERE IMPIEGATI NELLA TRASFORMAZIONE DI INGREDIENTI DI ORIGINE AGRICOLA OTTENUTI CON METODI BIOLOGICI

Nota:

A: autorizzati a norma del regolamento (CEE) n. 2092/91 e prorogati dall'articolo 21, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 834/2007

B: autorizzati a norma del regolamento (CE) n. 834/2007

Autorizzazione	Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione di prodotti alimentari di origine animale	Condizioni specifiche
A	Acqua	X	X	Acqua potabile ai sensi della direttiva 98/83/CE del Consiglio
A	Cloruro di calcio	X		Coagulante
A	Carbonato di calcio	X		
	Idrossido di calcio	X		
A	Solfato di calcio	X		Coagulante
A	Cloruro di magnesio (o nitrati)	X		Coagulante
A	Carbonato di potassio	X		Essiccazione dell'uva
A	Carbonato di sodio	X		Produzione di zucchero(i)
A	Acido lattico		X	Regolatore di acidità del bagno di salamoia nella produzione casearia <sup>(1)</sup>
A	Acido citrico	X	X	Regolatore di acidità del bagno di salamoia nella produzione casearia <sup>(1)</sup> Produzione di olio e idrolisi dell'amido <sup>(2)</sup>
A	Idrossido di sodio	X		Produzione di zucchero(i), produzione di olio di semi di colza ( <i>Brassica</i> spp.)
A	Acido solforico	X	X	Produzione di gelatina <sup>(1)</sup> Produzione di zucchero(i) <sup>(2)</sup>
A	Acido cloridrico		X	Produzione di gelatina Regolatore di acidità del bagno di salamoia nella produzione dei formaggi Gouda, Edam, Maasdammer, Boerenkaas, Friese e Leidse Nagelkaas
A	Idrossido di ammonio		X	Produzione di gelatina
A	Acqua ossigenata		X	Produzione di gelatina
A	Biossido di carbonio	X	X	
A	Azoto	X	X	
A	Etanolo	X	X	Solvente
A	Acido tannico	X		Ausiliare di filtrazione
A	Albumina d'uovo	X		

▼B

Autorizzazione	Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione di prodotti alimentari di origine animale	Condizioni specifiche
A	Caseina	X		
A	Gelatina	X		
A	Colla di pesce	X		
A	Oli vegetali	X	X	Lubrificante, distaccante o antischiumogeno
A	Biossido di silicio in gel o in soluzione colloidale	X		
A	Carbone attivato	X		
A	Talco	X		Nel rispetto dei criteri di purezza specifica stabiliti per l'additivo alimentare E 553b
A	Bentonite	X	X	Collante per idromele <sup>(1)</sup> Nel rispetto dei criteri di purezza specifica stabiliti per l'additivo alimentare E 558
A	Caolino	X	X	Propoli <sup>(1)</sup> Nel rispetto dei criteri di purezza specifica stabiliti per l'additivo alimentare E 559
A	Cellulosa	X	X	Produzione di gelatina <sup>(1)</sup>
A	Terra di diatomee	X	X	Produzione di gelatina <sup>(1)</sup>
A	Perlite	X	X	Produzione di gelatina <sup>(1)</sup>
A	Gusci di nocciole	X		
A	Farina di riso	X		
A	Cera d'api	X		Distaccante
A	Cera Carnauba	X		Distaccante

<sup>(1)</sup> La limitazione riguarda unicamente i prodotti animali.

<sup>(2)</sup> La limitazione riguarda unicamente i prodotti vegetali.

▼ **M1**

## SEZIONE C — AUSILIARI DI FABBRICAZIONE PER LA PRODUZIONE DI LIEVITO E PRODOTTI A BASE DI LIEVITO

Denominazione	Lievito primario	Preparazioni/formulazioni di lievito	Condizioni specifiche
Cloruro di calcio	X		
Biossido di carbonio	X	X	
Acido citrico	X		Per regolare il pH nella produzione di lievito
Acido lattico	X		Per regolare il pH nella produzione di lievito
Azoto	X	X	
Ossigeno	X	X	
Fecola di patate	X	X	Per la filtrazione
Carbonato di sodio	X	X	Per regolare il pH
Oli vegetali	X	X	Lubrificante, distaccante o antischiumogeno



ALLEGATO IX

**Ingredienti non biologici di origine agricola di cui all'articolo 28**

1. PRODOTTI VEGETALI NON TRASFORMATI E PRODOTTI DA QUESTI OTTENUTI MEDIANTE PROCESSI

1.1. **Frutti e semi commestibili:**

— Ghiande	<i>Quercus</i> spp.
— Noci di cola	<i>Cola acuminata</i>
— Uva spina	<i>Ribes uva-crispa</i>
— Frutti della passione	<i>Passiflora edulis</i>
— Lamponi (essiccati)	<i>Rubus idaeus</i>
— Ribes rosso (essiccato)	<i>Ribes rubrum</i>

1.2. **Spezie ed erbe aromatiche commestibili:**

— Pepe (del Perù)	<i>Schinus molle</i> L.
— Semi di rafano	<i>Armoracia rusticana</i>
— Alpinia o galanga minore	<i>Alpinia officinarum</i>
— Fiori di cartamo	<i>Carthamus tinctorius</i>
— Crescione acquatico	<i>Nasturtium officinale</i>

1.3. **Prodotti vari:**

Alghe, comprese quelle marine, autorizzate nella preparazione di prodotti alimentari non biologici

2. PRODOTTI VEGETALI

2.1. **Grassi ed oli, anche raffinati, ma non modificati chimicamente, ottenuti da piante diverse da:**

— Cacao	<i>Theobroma cacao</i>
— Cocco	<i>Cocos nucifera</i>
— Olivo	<i>Olea europaea</i>
— Girasole	<i>Helianthus annuus</i>
— Palma	<i>Elaeis guineensis</i>
— Colza	<i>Brassica napus, rapa</i>
— Cartamo	<i>Carthamus tinctorius</i>
— Sesamo	<i>Sesamum indicum</i>
— Soia	<i>Glycine max</i>

2.2. **I seguenti zuccheri, amidi e altri prodotti ottenuti da cereali e tuberi:**

- Fruttosio
- Cialde di riso
- Sfoglie di pane azzimo
- Amido di riso e granturco ceroso, chimicamente non modificato

**▼B**

2.3. **Prodotti vari:**

- Proteina di piselli, *Pisum* spp.
- Rum, ottenuto esclusivamente da succo di canna da zucchero
- Kirsch preparato a base di frutti e aromi di cui all'articolo 27, paragrafo 1, lettera c)

3. **PRODOTTI ANIMALI:**

Organismi acquatici, diversi dai prodotti dell'acquacoltura, autorizzati nella preparazione di prodotti alimentari non biologici:

- Gelatina
- Siero di latte disidratato «*herasuola*»
- Budella

**▼B**

*ALLEGATO X*

**Specie per le quali le sementi o i tuberi-seme di patate ottenuti con il metodo di produzione biologico sono disponibili in quantità sufficienti e per un numero significativo di varietà nell'intero territorio della Comunità, di cui all'articolo 45, paragrafo 3**

▼ **M3***ALLEGATO XI***A. Logo biologico dell'UE, di cui all'articolo 57**

1. Il logo biologico dell'UE deve essere conforme al seguente modello:



2. Il colore di riferimento in Pantone è il verde Pantone n. 376 e il verde [50 % Ciano + 100 % giallo], nel caso in cui si faccia ricorso alla quadricromia.
3. Il logo biologico dell'UE può essere adoperato in bianco e nero come indicato di seguito ma soltanto qualora non sia fattibile adoperarlo a colori:



4. Se il colore dello sfondo dell'imballaggio o dell'etichetta è scuro, è possibile adoperare i simboli in negativo servendosi del colore di fondo dell'imballaggio o dell'etichetta.
5. Nel caso in cui il simbolo risulti scarsamente visibile a causa del colore adoperato nel simbolo o nello sfondo del medesimo, si può tracciare un bordo esterno di delimitazione attorno al simbolo stesso per farlo risaltare meglio sullo sfondo.
6. In determinate circostanze del tutto particolari in cui esistano indicazioni in un unico colore sull'imballaggio, è possibile utilizzare il logo biologico dell'UE in questo stesso colore.
7. Il logo biologico dell'UE deve avere un'altezza minima di 9 mm e una larghezza minima di 13,5 mm; la proporzione fra l'altezza e la larghezza deve essere sempre di 1:1,5. In via del tutto eccezionale le dimensioni minime possono essere ridotte a un'altezza di 6 mm per confezioni molto piccole.
8. Il logo biologico dell'UE può essere combinato con elementi grafici oppure testuali che si riferiscano all'agricoltura biologica purché detti elementi non modificchino o mutino la natura del logo né alcuna indicazione di cui all'articolo 58. Qualora sia accompagnato da loghi nazionali o privati che utilizzano un colore verde diverso dal colore di riferimento di cui al punto 2, il logo biologico dell'UE può essere utilizzato nel suddetto colore diverso da quello di riferimento.
9. L'uso del logo biologico dell'UE deve conformarsi alle norme che disciplinano la sua registrazione come marchio collettivo di agricoltura biologica nell'Ufficio di proprietà intellettuale del Benelux e nei registri di marchi commerciali comunitari e internazionali.

**▼M3****B. Codici numerici di cui all'articolo 58**

Il formato generale dei codici numerici è il seguente:

AB-CDE-999

Laddove:

- 1) «AB» è il codice ISO di cui all'articolo 58, paragrafo 1, lettera a), per il paese in cui il controllo viene effettuato;
- 2) «CDE» è un termine, composto di tre lettere, approvato dalla Commissione o dai singoli Stati membri, come «bio», «öko» o «org» o «eko» che stabilisce un nesso con il metodo di produzione biologica, come si precisa all'articolo 58, paragrafo 1, lettera b); e
- 3) «999» è il numero di riferimento, composto al massimo di tre cifre, che deve essere assegnato, come si precisa all'articolo 58, paragrafo 1, lettera c), da:
  - a) l'autorità competente di ogni Stato membro alle autorità o agli organismi di controllo a cui hanno delegato le mansioni di controllo conformemente all'articolo 27 del regolamento (CE) n. 834/2007,
  - b) la Commissione, a:
    - i) le autorità o organismi di controllo di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 1235/2008 della Commissione <sup>(1)</sup>, elencati nell'allegato I del suddetto regolamento;
    - ii) le autorità o organismi di controllo dei paesi terzi di cui all'articolo 7, paragrafo 2, lettera f), del regolamento (CE) n. 1235/2008 della Commissione, elencati nell'allegato III del suddetto regolamento;
    - iii) le autorità o organismi di controllo di cui all'articolo 10, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 1235/2008, elencati all'allegato IV del suddetto regolamento;
  - c) l'autorità competente di ogni Stato membro all'autorità o all'organismo di controllo che sia stato autorizzato, fino al 31 dicembre 2012, a rilasciare il certificato di controllo conformemente all'articolo 19, paragrafo 1, quarto comma, del regolamento (CE) n. 1235/2008 (autorizzazioni d'importazione), su proposta della Commissione.

La Commissione metterà a disposizione del pubblico i codici numerici tramite tutti gli strumenti tecnici del caso, inclusa la pubblicazione su Internet.

<sup>(1)</sup> GU L 334 del 12.12.2008, pag. 25.

▼ M2

## ALLEGATO XII

Modello di documento giustificativo di cui all'articolo 68 del presente regolamento, da rilasciare all'operatore a norma dell'articolo 29, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007

<b>Documento giustificativo da rilasciare all'operatore a norma dell'articolo 29, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007</b>	
1. Numero del documento:	
2. Nome e indirizzo dell'operatore: attività principale (produttore, trasformatore, importatore, ecc.):	3. Nome, indirizzo e numero di codice dell'autorità/ organismo di controllo
4. Categorie di prodotti/attività: — Vegetali e prodotti vegetali: — Alghe e prodotti a base di alghe: — Animali e prodotti animali: — Animali d'acquacoltura e relativi prodotti: — Prodotti trasformati:	5. Definiti come: produzione biologica, prodotti in conversione, nonché produzione non biologica in caso di produzione/trasformazione parallela ai sensi dell'articolo 11 del regolamento (CE) n. 834/2007
6. Periodo di validità: Prodotti vegetali dal ..... al ..... Alghe marine dal ..... al ..... Prodotti animali dal ..... al ..... Prodotti animali dell'acquacoltura dal ..... al ..... Prodotti trasformati dal ..... al .....	7. Data del controllo/dei controlli:
8. Il presente documento è stato rilasciato sulla base dell'articolo 29, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007 e del regolamento (CE) n. 889/2008. L'operatore oggetto della dichiarazione ha sottoposto a controllo le sue attività e soddisfa i requisiti previsti nei regolamenti citati.	
Data, luogo:	
Firma per conto dell'autorità/organismo di controllo:»	



## ALLEGATO XIII

## Modello di dichiarazione del venditore di cui all'articolo 69

<b>Dichiarazione del venditore a norma dell'articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 834/2007</b>	
Nome e indirizzo del venditore:	
Identificazione (ad p. es. numero della partita o numero di magazzino):	Denominazione del prodotto:
<p>Componenti: (precisare tutti i componenti presenti nel prodotto/utilizzati nel corso dell'ultimo processo di produzione)</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	
<p>Il sottoscritto dichiara che il presente prodotto non è «derivato» o «ottenuto» da OGM ai sensi degli articoli 2 e 9 del regolamento (CE) n. 834/2007 e di non essere a conoscenza di informazioni che potrebbero mettere in dubbio l'esattezza di questa affermazione.</p> <p>Il sottoscritto dichiara di conseguenza che i prodotti sopra menzionati sono conformi all'articolo 9 del regolamento (CE) n. 834/2007 con riguardo al divieto dell'uso di OGM.</p> <p>Il sottoscritto si impegna ad informare immediatamente il proprio cliente e l'autorità/l'organismo di controllo cui quest'ultimo è soggetto qualora la presente dichiarazione dovesse essere ritirata o modificata, o se nuove informazioni emerse dovessero metterne in dubbio l'esattezza.</p> <p>Il sottoscritto autorizza l'autorità o l'organismo di controllo [quali definiti all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 834/2007] cui è soggetto il proprio cliente ad esaminare l'esattezza della presente dichiarazione e se necessario a prelevare campioni a fini di analisi. Accetta inoltre che questo compito possa essere svolto da un'istituzione indipendente designata per iscritto dall'organismo di controllo.</p> <p>Il sottoscritto si fa garante dell'esattezza della presente dichiarazione.</p>	
Paese, luogo e data, firma del venditore:	Timbro societario del venditore <i>(ove del caso)</i> :

▼ **M2***ALLEGATO XIII BIS***Sezione 1**

Produzione biologica di salmonidi in acque dolci:

Salmotrota (*Salmo trutta*) — Trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*) — Salmerino di fontana nordamericano (*Salvelinus fontinalis*) — Salmone (*Salmo salar*) — Salmerino alpino (*Salvelinus alpinus*) — Temolo (*Thymallus thymallus*) — Salmerino di lago nordamericano (*Salvelinus namaycush*) — Salmone del Danubio (*Hucho hucho*)

Sistema di produzione	Gli allevamenti di ingrasso devono essere alimentati da sistemi aperti. La portata idrica deve assicurare un tasso di saturazione dell'ossigeno di almeno il 60 % per lo stock, garantire il benessere degli animali e consentire l'eliminazione degli effluenti.
Coefficiente di densità massimo	Salmonidi non elencati sotto: 15 kg/m <sup>3</sup> Salmone 20 kg/m <sup>3</sup> Salmotrota e trota iridea 25 kg/m <sup>3</sup> Salmerino artico 20 kg/m <sup>3</sup>

**Sezione 2**

Produzione biologica di salmonidi in acque marine:

Salmone (*Salmo salar*), Salmotrota (*Salmo trutta*) — Trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*)

Coefficiente di densità massimo	10 kg/m <sup>3</sup> in recinti di rete
---------------------------------	---

**Sezione 3**

Produzione biologica di merluzzi (*Gadus morhua*) e altri gadidi, spigole (*Dicentrarchus labrax*), orate di mare (*Sparus aurata*), ombrine boccardoro (*Argyrosomus regius*), rombi (*Psetta maxima* [= *Scophthalmus maximus*]), pagri mediterranei (*Pagrus pagrus* [= *Sparus pagrus*]), ombrine ocellate (*Sciaenops ocellatus*) e altri sparidi, nonché sigani (*Siganus spp*)

Sistema di produzione	Sistemi di contenimento in acque aperte (recinti di rete/gabbie) con velocità minima della corrente marina per un benessere ottimale dei pesci o in sistemi aperti sulla terraferma.
Coefficiente di densità massimo	Per i pesci diversi dal rombo: 15 kg/m <sup>3</sup> Per il rombo: 25 kg/m <sup>2</sup>

**Sezione 4**

Produzione biologica di spigole, orate, ombrine boccardoro, triglie (*Liza*, *Mugil*) e anguille (*Anguilla spp*) nelle lagune a marea e nelle lagune costiere.

Sistema di contenimento	Saline tradizionali trasformate in unità di acquacoltura e simili lagune a marea
-------------------------	--

▼ **M2**

Sistema di produzione	<p>Per garantire il benessere delle specie si effettuerà l'adeguato rinnovo dell'acqua.</p> <p>Almeno il 50 % degli argini deve avere una copertura vegetale.</p> <p>Sono richiesti stagni di depurazione lagunari.</p>
Coefficiente di densità massimo	4 kg/m <sup>3</sup>

**Sezione 5**

Produzione biologica di storioni in acque dolci

Specie interessata: famiglia *Acipenser*

Sistema di produzione	<p>Il flusso idrico di ogni unità di allevamento deve essere sufficiente ad assicurare il benessere degli animali.</p> <p>L'effluente deve essere di qualità equivalente a quella dell'acqua in entrata.</p>
Coefficiente di densità massimo	30 kg/m <sup>3</sup>

**Sezione 6**

Piscicoltura biologica in acque interne.

Specie interessate: famiglia delle carpe (*Cyprinidae*) e altre specie affini in regime di policoltura, tra cui pesce persico, luccio, pesce gatto, coregonidi, storione.

Sistema di produzione	<p>In stagni che devono essere completamente prosciugati a intervalli regolari e in laghi. I laghi devono essere adibiti esclusivamente alla produzione biologica, comprese le colture vegetali sulle sponde.</p> <p>L'area di cattura della peschiera deve essere provvista di adduzione di acqua pulita e deve essere di dimensioni tali da offrire un benessere ottimale per i pesci. Una volta raccolti, i pesci devono essere conservati in acqua pulita.</p> <p>La fertilizzazione degli stagni e dei laghi con sostanze organiche e minerali deve essere praticata in conformità con l'allegato I del regolamento 889/2008, fino ad un massimo di 20 kg di azoto per ettaro.</p> <p>Sono vietati i trattamenti con prodotti chimici di sintesi per il controllo delle idrofite e della copertura vegetale presenti nelle acque di coltura.</p> <p>Intorno ai bacini piscicoli saranno mantenute aree a vegetazione spontanea fungenti da zona cuscinetto rispetto ai terreni esterni non interessati dall'attività di allevamento condotta secondo le norme dell'acquacoltura biologica.</p> <p>La policoltura può essere praticata nella fase di ingrasso a condizione che vengano rispettati i criteri enunciati nel presente allegato per le altre specie di pesci lacustri.</p>
Resa di produzione	La produzione totale, per tutte le specie, è limitata a 1 500 kg di pesci per ettaro l'anno.

▼ **M2****Sezione 7**

Produzione biologica di gamberi peneidi e di gamberetti di acqua dolce (*Macrobrachium sp.*)

Ubicazione delle unità di produzione	Gli stagni devono essere costruiti su terreni argillosi sterili per minimizzare l'impatto ambientale. Saranno costruiti con l'argilla naturale preesistente. È vietata la distruzione di mangrovie.
Periodo di conversione	Sei mesi per ogni stagno, periodo corrispondente al normale ciclo di vita del gambero di allevamento.
Origine dei riproduttori	Almeno la metà dei riproduttori è addomesticata dopo tre anni di esercizio. Il resto è costituito da riproduttori selvatici esenti da patogeni, ottenuti mediante attività di pesca sostenibili. È prescritto uno screening obbligatorio sulla prima e sulla seconda generazione prima dell'introduzione in allevamento.
Ablazione del peduncolo oculare	Vietata
Densità massima e limiti di produzione	Semina: massimo 22 post-larve/m <sup>2</sup> Biomassa massima in un dato momento: 240 g/m <sup>2</sup>

**Sezione 8**

Molluschi ed echinodermi

Sistemi di produzione	Filari, zattere, coltura di fondo, sacche di rete, gabbie, vasclette, lanterne di rete, pali per le cozze «bouchot», ed altri sistemi di contenimento.  Per l'allevamento di mitili su zattere galleggianti, il numero di funi sospese non deve essere superiore a una per metro quadro di superficie. La lunghezza delle funi non dovrà superare i 20 metri. Non è consentito sfilacciare le funi durante il ciclo di produzione, tuttavia la suddivisione delle funi sospese sarà consentita nella fase iniziale purché non aumenti il coefficiente di densità.
-----------------------	---

**Sezione 9**

Pesci tropicali di acqua dolce: pesce latte (*Chanos chanos*), tilapia (*Oreochromis sp.*), pangasio (*Pangasius sp.*)

Sistemi di produzione	Stagni e gabbie di rete
Coefficiente di densità massimo	<i>Pangasius</i> : 10 kg/m <sup>3</sup> <i>Oreochromis</i> : 20 kg/m <sup>3</sup>

**Sezione 10**

Altre specie animali di acquacoltura: nessuna



## ALLEGATO XIV

## Tavola di concordanza di cui all'articolo 96

Regolamento (CEE) n. 2092/91	(1) Regolamento (CEE) n. 207/93 (2) Regolamento (CE) n. 223/2003 (3) Regolamento (CE) n. 1452/2003	Presente regolamento
—		Articolo 1
—		Articolo 2, lettera a)
Articolo 4, paragrafo 15		Articolo 2, lettera b)
Allegato III, parte C (primo trattino)		Articolo 2, lettera c)
Allegato III, parte C (secondo trattino)		Articolo 2, lettera d)
—		Articolo 2, lettera e)
—		Articolo 2, lettera f)
—		Articolo 2, lettera g)
—		Articolo 2, lettera h)
Articolo 4, paragrafo 24		Articolo 2, lettera i)
—		Articolo 3, paragrafo 1
Allegato I, parte B, punti 7.1 e 7.2		Articolo 3, paragrafo 2
Allegato I, parte B, punto 7.4		Articolo 3, paragrafo 3
Allegato I, parte A, punto 2.4		Articolo 3, paragrafo 4
Allegato I, parte A, punto 2.3		Articolo 3, paragrafo 5
—		Articolo 4
Articolo 6, paragrafo 1, e allegato I, parte A, punto 3		Articolo 5
Allegato I, parte A, punto 5		Articolo 6
Allegato I, parti B e C (titoli)		Articolo 7
Allegato I, parte B, punto 3.1		Articolo 8, paragrafo 1
Allegato I, parte C, punto 3.1		Articolo 8, paragrafo 2
Allegato I, parte B, punti 3.4, 3.8, 3.9, 3.10 e 3.11		Articolo 9, paragrafi da 1 a 4
Allegato I, parte C, punto 3.6		Articolo 9, paragrafo 5

▼B

Regolamento (CEE) n. 2092/91	(1) Regolamento (CEE) n. 207/93 (2) Regolamento (CE) n. 223/2003 (3) Regolamento (CE) n. 1452/2003	Presente regolamento
Allegato I, parte B, punto 8.1.1		Articolo 10, paragrafo 1
Allegato I, parte B, punto 8.2.1		Articolo 10, paragrafo 2
Allegato I, parte B, punto 8.2.2		Articolo 10, paragrafo 3
Allegato I, parte B, punto 8.2.3		Articolo 10, paragrafo 4
Allegato I, parte B, punto 8.3.5		Articolo 11, paragrafo 1
Allegato I, parte B, punto 8.3.6		Articolo 11, paragrafo 2
Allegato I, parte B, punto 8.3.7		Articolo 11, paragrafo 3
Allegato I, parte B, punto 8.3.8		Articolo 11, paragrafi 4 e 5
Allegato I, parte B, punti 6.1.9 e da 8.4.1 a 8.4.5		Articolo 12, paragrafi da 1 a 4
Allegato I, parte B, punto 6.1.9		Articolo 12, paragrafo 5
Allegato I, parte C, punti 4 e da 8.1 a 8.5		Articolo 13
Allegato I, parte B, punto 8.1.2		Articolo 14
Allegato I, parte B, punti 7.1 e 7.2		Articolo 15
Allegato I, parte B, punto 1.2		Articolo 16
Allegato I, parte B, punto 1.6		Articolo 17, paragrafo 1
Allegato I, parte B, punto 1.7		Articolo 17, paragrafo 2
Allegato I, parte B, punto 1.8		Articolo 17, paragrafo 3
Allegato I, parte B, punto 4.10		Articolo 17, paragrafo 4
Allegato I, parte B, punto 6.1.2		Articolo 18, paragrafo 1
Allegato I, parte B, punto 6.1.3		Articolo 18, paragrafo 2
Allegato I, parte C, punto 7.2		Articolo 18, paragrafo 3
Allegato I, parte B, punto 6.2.1		Articolo 18, paragrafo 4

▼B

Regolamento (CEE) n. 2092/91	(1) Regolamento (CEE) n. 207/93 (2) Regolamento (CE) n. 223/2003 (3) Regolamento (CE) n. 1452/2003	Presente regolamento
Allegato I, parte B, punto 4.3		Articolo 19, paragrafo 1
Allegato I, parte C, punti 5.1 e 5.2		Articolo 19, paragrafi da 2 a 4
Allegato I, parte B, punti 4.1, 4.5, 4.7 e 4.11		Articolo 20
Allegato I, parte B, punto 4.4		Articolo 21
Articolo 7		Articolo 22
Allegato I, parte B, punti 3.13, 5.4, 8.2.5 e 8.4.6		Articolo 23
Allegato I, parte B, punti 5.3, 5.4, 5.7 e 5.8		Articolo 24
Allegato I, parte C, punto 6		Articolo 25
Allegato III, parte E, punto 3, e parte B		Articolo 26
Articolo 5, paragrafo 3, e allegato VI, parti A e B		Articolo 27
Articolo 5, paragrafo 3		Articolo 28
Articolo 5, paragrafo 3	(1): Articolo 3	Articolo 29
Allegato III, parte B, punto 3		Articolo 30
Allegato III, punto 7		Articolo 31
Allegato III, parte E, punto 5		Articolo 32
Allegato III, punto 7 <i>bis</i>		Articolo 33
Allegato III, parte C, punto 6		Articolo 34
Allegato III, punto 8, e parte A, punto 2.5		Articolo 35
Allegato I, parte A, punti da 1.1 a 1.4		Articolo 36
Allegato I, parte B, punto 2.1.2		Articolo 37
Allegato I, parte B, punti 2.1.1, 2.2.1 e 2.3, e allegato I, parte C, punti 2.1 e 2.3		Articolo 38
Allegato I, parte B, punto 6.1.6		Articolo 39

▼B

Regolamento (CEE) n. 2092/91	(1) Regolamento (CEE) n. 207/93 (2) Regolamento (CE) n. 223/2003 (3) Regolamento (CE) n. 1452/2003	Presente regolamento
Allegato III, parte A, punto 1.3, e parte B		Articolo 40
Allegato I, parte C, punto 1.3		Articolo 41
Allegato I, parte B, punto 3.4 (primo trattino), e punto 3.6, lettera b)		Articolo 42
Allegato I, parte B, punto 4.8		Articolo 43
Allegato I, parte C, punto 8.3		Articolo 44
Articolo 6, paragrafo 3		Articolo 45
	(3): Articolo 1, paragrafi 1 e 2	Articolo 45, paragrafi 1 e 2
	(3): Articolo 3, lettera a)	Articolo 45, paragrafo 1
	(3): Articolo 4	Articolo 45, paragrafo 3
	(3): Articolo 5, paragrafo 1	Articolo 45, paragrafo 4
	(3): Articolo 5, paragrafo 2	Articolo 45, paragrafo 5
	(3): Articolo 5, paragrafo 3	Articolo 45, paragrafo 6
	(3): Articolo 5, paragrafo 4	Articolo 45, paragrafo 7
	(3): Articolo 5, paragrafo 5	Articolo 45, paragrafo 8
Allegato I, parte B, punto 8.3.4		Articolo 46
Allegato I, parte B, punto 3.6, lettera a)		Articolo 47, paragrafo 1
Allegato I, parte B, punto 4.9		Articolo 47, paragrafo 2
Allegato I, parte C, punto 3.5		Articolo 47, paragrafo 3
	(3): Articolo 6	Articolo 48
	(3): Articolo 7	Articolo 49
	(3): Articolo 8, paragrafo 1	Articolo 50, paragrafo 1
	(3): Articolo 8, paragrafo 2	Articolo 50, paragrafo 2
	(3): Articolo 9, paragrafo 1	Articolo 51, paragrafo 1
	(3): Articolo 9, paragrafi 2 e 3	Articolo 51, paragrafo 2
		Articolo 51, paragrafo 3
	(3): Articolo 10	Articolo 52

## ▼B

Regolamento (CEE) n. 2092/91	(1) Regolamento (CEE) n. 207/93 (2) Regolamento (CE) n. 223/2003 (3) Regolamento (CE) n. 1452/2003	Presente regolamento
	(3): Articolo 11	Articolo 53
	(3): Articolo 12, paragrafo 1	Articolo 54, paragrafo 1
	(3): Articolo 12, paragrafo 2	Articolo 54, paragrafo 2
	(3): Articolo 13	Articolo 55
	(3): Articolo 14	Articolo 56
		Articolo 57
		Articolo 58
	(2): Articolo 1 e articolo 5	Articolo 59
	(2): Articolo 5 e articolo 3	Articolo 60
	(2): Articolo 4	Articolo 61
Articolo 5, paragrafo 5		Articolo 62
Allegato III, punto 3		Articolo 63
Allegato III, punto 4		Articolo 64
Allegato III, punto 5		Articolo 65
Allegato III, punto 6		Articolo 66
Allegato III, punto 10		Articolo 67
—		Articolo 68
—		Articolo 69
Allegato III, parte A, punto 1		Articolo 70
Allegato III, parte A, punto 1.2.		Articolo 71
—		Articolo 72
Allegato III, parte A, punto 1.3		Articolo 73
Allegato III, parte A, punto 2.1		Articolo 74
Allegato III, parte A, punto 2.2		Articolo 75
Allegato III, parte A, punto 2.3		Articolo 76
Allegato I, parte B, punto 5.6		Articolo 77
Allegato I, parte C, punti 5.5, 6.7, 7.7 e 7.8		Articolo 78

▼B

Regolamento (CEE) n. 2092/91	(1) Regolamento (CEE) n. 207/93 (2) Regolamento (CE) n. 223/2003 (3) Regolamento (CE) n. 1452/2003	Presente regolamento
Allegato III, parte A, punto 2.4		Articolo 79
Allegato III, parte B, punto 1		Articolo 80
Allegato III, parte C		Articolo 81
Allegato III, parte C, punto 1		Articolo 82
Allegato III, parte C, punto 2		Articolo 83
Allegato III, parte C, punto 3		Articolo 84
Allegato III, parte C, punto 5		Articolo 85
Allegato III, parte D		Articolo 86
Allegato III, parte E		Articolo 87
Allegato III, parte E, punto 1		Articolo 88
Allegato III, parte E, punto 2		Articolo 89
Allegato III, parte E, punto 4		Articolo 90
Allegato III, parte 9		Articolo 91
Allegato III, parte 11		Articolo 92
—		Articolo 93
—		Articolo 94
Allegato I, parte B, punto 6.1.5		Articolo 95, paragrafo 1
Allegato I, parte B, punto 8.5.1		Articolo 95, paragrafo 2
—		Articolo 95, paragrafi da 3 a 8
—		Articolo 95
—		Articolo 96
—		Articolo 97
Allegato II, parte A		Allegato I
Allegato II, parte B		Allegato II
Allegato VIII		Allegato III

**▼B**

Regolamento (CEE) n. 2092/91	(1) Regolamento (CEE) n. 207/93 (2) Regolamento (CE) n. 223/2003 (3) Regolamento (CE) n. 1452/2003	Presente regolamento
Allegato VII		Allegato IV
Allegato II, parte C		Allegato V
Allegato II, parte D		Allegato VI
Allegato II, parte E		Allegato VII
Allegato VI, parti A e B		Allegato VIII
Allegato VI, parte C		Allegato IX
—		Allegato X
—		Allegato XI
—		Allegato XIII
—		Allegato IX

**REGOLAMENTO (CE) N. 1235/2008 DELLA COMMISSIONE****dell'8 dicembre 2008****recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

terzi e destinati ad essere commercializzati nella Comunità come prodotti biologici.

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91<sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 33, paragrafo 2, l'articolo 38, lettera d), e l'articolo 40,

considerando quanto segue:

- (1) Gli articoli 32 e 33 del regolamento (CE) n. 834/2007 stabiliscono le disposizioni generali che disciplinano le importazioni di prodotti biologici. Per garantire l'applicazione corretta e uniforme di tali disposizioni è opportuno definire le modalità di applicazione delle medesime.
- (2) Alla luce della considerevole esperienza acquisita dal 1992 in materia di importazione di prodotti che presentano garanzie equivalenti è opportuno concedere agli organismi e alle autorità di controllo un periodo relativamente breve per chiedere di essere inseriti nell'elenco previsto dall'articolo 33 del regolamento (CE) n. 834/2007 ai fini dell'equivalenza. In considerazione invece dell'assenza di esperienza nell'applicazione diretta delle norme comunitarie sulla produzione biologica e sull'etichettatura dei prodotti biologici al di fuori del territorio comunitario è opportuno concedere un periodo più lungo agli organismi e alle autorità di controllo che chiedono di essere inseriti nell'elenco previsto dall'articolo 32 del regolamento (CE) n. 834/2007 ai fini della conformità. È quindi opportuno prevedere un periodo più lungo per la trasmissione delle domande e il loro esame.
- (3) Per i prodotti importati a norma dell'articolo 32 del regolamento (CE) n. 834/2007 gli operatori devono essere in grado di fornire documenti giustificativi di cui occorre stabilire il modello. È necessario che i prodotti importati in applicazione dell'articolo 33 del regolamento (CE) n. 834/2007 siano scortati da un certificato di ispezione. Occorre pertanto stabilire le modalità relative al rilascio di tale certificato. È necessario inoltre stabilire una procedura che permetta di coordinare a livello comunitario alcuni controlli sui prodotti importati dai paesi

- (4) A norma del regolamento (CE) n. 345/2008 della Commissione, del 17 aprile 2008, che stabilisce modalità d'applicazione del regime d'importazione dai paesi terzi, previsto dal regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari<sup>(2)</sup>, i paesi figuranti nell'elenco dei paesi terzi dai quali era autorizzata l'importazione nella Comunità di prodotti da commercializzare come prodotti biologici erano l'Argentina, l'Australia, il Costa Rica, l'India, Israele, la Nuova Zelanda e la Svizzera. La Commissione ha riesaminato la situazione di tali paesi alla luce dei criteri stabiliti dal regolamento (CE) n. 834/2007, tenendo conto delle norme di produzione applicate e dell'esperienza acquisita con l'importazione di prodotti biologici dai medesimi paesi terzi che figuravano in precedenza nell'elenco previsto dall'articolo 11, paragrafo 1, del regolamento (CEE) n. 2092/91. Tale riesame ha permesso di concludere che le condizioni necessarie per l'inserimento nell'elenco dei paesi terzi previsto, a fini di equivalenza, dall'articolo 33, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007, sono soddisfatte per l'Argentina, l'Australia, il Costa Rica, l'India, Israele e la Nuova Zelanda.
- (5) La Comunità europea e la Confederazione svizzera hanno concluso un accordo sul commercio di prodotti agricoli<sup>(3)</sup>, approvato con la decisione 2002/309/CE del Consiglio e della Commissione<sup>(4)</sup>. L'allegato 9 di tale accordo si applica ai prodotti agricoli e alimentari ottenuti con il metodo di produzione biologico e stabilisce che ogni parte adotta i provvedimenti necessari a consentire l'importazione e l'immissione in commercio dei prodotti biologici conformi alle disposizioni legislative e regolamentari dell'altra parte. Per ragioni di chiarezza è opportuno inserire anche la Svizzera nell'elenco dei paesi terzi previsto ai fini dell'equivalenza dall'articolo 33, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007.
- (6) Le autorità degli Stati membri hanno acquisito una notevole esperienza e competenza in fatto di autorizzazione delle importazioni di prodotti biologici nel territorio della Comunità. È opportuno che tale esperienza sia messa a frutto per compilare e tenere aggiornati gli elenchi dei paesi terzi e degli organismi e delle autorità di controllo e dare alla Commissione la facoltà di tener conto delle relazioni trasmesse dagli Stati membri e da altri esperti. Occorre procedere ad una ripartizione dei compiti equa e proporzionata.

<sup>(1)</sup> GU L 189 del 20.7.2007, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 108 del 18.4.2008, pag. 8.

<sup>(3)</sup> GU L 114 del 30.4.2002, pag. 132.

<sup>(4)</sup> GU L 114 del 30.4.2002, pag. 1.

- (7) È altresì appropriato prevedere misure transitorie per le domande che la Commissione riceve dai paesi terzi anteriormente al 1° gennaio 2009, data alla quale il regolamento (CE) n. 834/2007 viene applicato.
- (8) Per non perturbare gli scambi internazionali e per agevolare la transizione tra le norme istituite dal regolamento (CEE) n. 2092/91 e quelle previste dal regolamento (CE) n. 834/2007, è necessario prorogare la facoltà concessa agli Stati membri di concedere caso per caso agli importatori le autorizzazioni di commercializzazione dei loro prodotti sul mercato comunitario, fino a quando non siano state adottate le misure necessarie per il corretto funzionamento del nuovo regime di importazione, in particolare per quanto riguarda il riconoscimento delle autorità e degli organismi di controllo di cui all'articolo 33, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 834/2007. È opportuno che tale facoltà sia gradualmente soppressa via via che viene compilato l'elenco degli organismi di controllo previsto dall'articolo citato.
- (9) Per migliorare la trasparenza e garantire la corretta applicazione del presente regolamento è opportuno predisporre un sistema elettronico di scambio di informazioni tra Commissione, Stati membri, paesi terzi e organismi e autorità di controllo.
- (10) Le modalità di applicazione previste dal presente regolamento sostituiscono quelle di cui al regolamento (CE) n. 345/2008 e al regolamento (CE) n. 605/2008 della Commissione, del 20 giugno 2008, che fissa le modalità d'applicazione delle disposizioni concernenti il certificato di controllo per l'importazione di prodotti provenienti dai paesi terzi ai sensi dell'articolo 11 del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari <sup>(1)</sup>. Occorre dunque abrogare i suddetti regolamenti e sostituirli con un nuovo regolamento.
- (11) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato di regolamentazione per la produzione biologica,

ranzie equivalenti, ai sensi degli articoli 32 e 33 del regolamento (CE) n. 834/2007.

## Articolo 2

### Definizioni

Ai fini del presente regolamento si intende per:

- 1) «certificato di ispezione», il certificato di ispezione di cui all'articolo 33, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 834/2007 che accompagna una partita;
- 2) «documento giustificativo», il documento previsto all'articolo 68 del regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione <sup>(2)</sup> e all'articolo 6 del presente regolamento, il cui modello è riportato nell'allegato II del presente regolamento;
- 3) «partita», il quantitativo di prodotti di uno o più codici della nomenclatura combinata, scortato da un unico certificato di ispezione, inoltrato con lo stesso mezzo di trasporto e importato dallo stesso paese terzo;
- 4) «primo destinatario», la persona fisica o giuridica quale definita all'articolo 2, lettera d), del regolamento (CE) n. 889/2008;
- 5) «verifica della partita», la verifica, da parte delle competenti autorità nazionali, del certificato di ispezione in applicazione dell'articolo 13 del presente regolamento e, se dette autorità lo ritengono opportuno, dei prodotti stessi per accertare l'osservanza dei requisiti del regolamento (CE) n. 834/2007, del regolamento (CE) n. 889/2008 e del presente regolamento;
- 6) «autorità nazionali competenti», le autorità doganali o altre autorità, designate dallo Stato membro;
- 7) «relazione di valutazione», la relazione di valutazione di cui all'articolo 32, paragrafo 2, e all'articolo 33, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 834/2007, redatta da un terzo indipendente che soddisfa le prescrizioni della norma ISO 17011 o da una autorità competente, che include le informazioni sulle analisi dei documenti con le descrizioni previste dall'articolo 4, paragrafo 3, lettera b), e dall'articolo 11, paragrafo 3, lettera b), del presente regolamento, sulle verifiche d'ufficio, comprese le verifiche orientate al rischio, eseguite mediante osservazione diretta nei luoghi critici e in paesi terzi rappresentativi.

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

## TITOLO I

### DISPOSIZIONI INTRODUTTIVE

#### Articolo 1

#### Oggetto

Il presente regolamento stabilisce le modalità applicabili all'importazione di prodotti conformi e di prodotti che offrono ga-

<sup>(1)</sup> GU L 166 del 27.6.2008, pag. 3.

<sup>(2)</sup> GU L 250 del 18.9.2008, pag. 1.

## TITOLO II

## IMPORTAZIONE DI PRODOTTI CONFORMI

## CAPO 1

**Elenco degli organismi e delle autorità di controllo riconosciuti ai fini della conformità**

## Articolo 3

**Compilazione e contenuto dell'elenco degli organismi e delle autorità di controllo riconosciuti ai fini della conformità**

1. La Commissione redige un elenco degli organismi e delle autorità di controllo riconosciuti ai fini della conformità, ai sensi dell'articolo 32, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 834/2007. L'elenco è pubblicato nell'allegato I del presente regolamento. Le modalità per la compilazione e la modifica dell'elenco sono definite dagli articoli 4, 16 e 17 del presente regolamento. L'elenco è pubblicato in Internet in conformità dell'articolo 16, paragrafo 4, e dell'articolo 17 del presente regolamento.

2. L'elenco contiene, per ogni organismo e ogni autorità di controllo, tutte le informazioni necessarie per verificare se i prodotti immessi sul mercato comunitario sono stati controllati da un organismo o un'autorità di controllo riconosciuti a norma dell'articolo 32, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 834/2007 e in particolare:

- a) nome e indirizzo dell'organismo o dell'autorità di controllo, con indirizzo e-mail e sito Internet e numero di codice;
- b) i paesi terzi interessati di cui i prodotti sono originari;
- c) le categorie di prodotto per ogni paese terzo;
- d) la durata di inclusione nell'elenco;
- e) l'indirizzo del sito Internet su cui è disponibile l'elenco degli operatori soggetti al sistema di controllo, con la situazione di questi ultimi in termini di certificazione e le categorie di prodotti, compresi gli operatori e i prodotti per i quali la certificazione è stata sospesa o revocata.

## Articolo 4

**Domanda di inclusione nell'elenco degli organismi e delle autorità di controllo riconosciuti ai fini della conformità**

1. La Commissione esamina le domande di riconoscimento di un organismo di controllo o di un'autorità di controllo e di inclusione dei medesimi nell'elenco di cui all'articolo 3 in base alla specifica domanda presentata dal loro rappresentante. Per la

compilazione del primo elenco sono presi in considerazione solo i fascicoli completi di domanda ricevuti anteriormente al 31 ottobre 2011 e redatti secondo il modello di domanda fornito dalla Commissione in applicazione dell'articolo 17, paragrafo 2. Per gli anni solari successivi sono presi in considerazione solo i fascicoli completi di domanda ricevuti anteriormente al 31 ottobre di ogni anno.

2. Le domande possono essere presentate da organismi e autorità di controllo stabiliti nella Comunità o in un paese terzo.

3. La domanda è costituita da un fascicolo tecnico che comprende tutte le informazioni necessarie per permettere alla Commissione di accertarsi che sono soddisfatte le condizioni previste dall'articolo 32, paragrafi 1 e 2, del regolamento (CE) n. 834/2007 per tutti i prodotti biologici destinati ad essere esportati nella Comunità, in particolare:

- a) una presentazione generale delle attività dell'organismo o dell'autorità di controllo nel paese terzo o nei paesi terzi interessati, con una stima del numero di operatori interessati e un'indicazione del tipo e della quantità di prodotti agricoli e alimentari originari del paese terzo o dei paesi terzi, destinati ad essere esportati nella Comunità nell'ambito del regime previsto dall'articolo 32, paragrafi 1 e 2, del regolamento (CE) n. 834/2007;
- b) una descrizione dettagliata delle modalità di attuazione dei titoli II, III e IV del regolamento (CE) n. 834/2007 e delle disposizioni del regolamento (CE) n. 889/2008 nel paese terzo o in ciascuno dei paesi terzi interessati;
- c) una copia della relazione di valutazione di cui all'articolo 32, paragrafo 2, quarto comma, del regolamento (CE) n. 834/2007:
  - i) che dimostra una valutazione positiva della capacità dell'organismo o dell'autorità di controllo di soddisfare le condizioni di cui all'articolo 32, paragrafi 1 e 2, del regolamento (CE) n. 834/2007;
  - ii) che offre garanzie quanto agli elementi di cui all'articolo 27, paragrafi 2, 3, 5, 6 e 12 del regolamento (CE) n. 834/2007;
  - iii) che garantisce che l'organismo o l'autorità di controllo soddisfano i requisiti di controllo e applicano le misure precauzionali previste al titolo IV del regolamento (CE) n. 889/2008; e

- iv) che conferma che l'organismo o l'autorità di controllo hanno effettivamente realizzato le attività di controllo nel rispetto di tali condizioni e requisiti;
- d) la prova che gli organismi o le autorità di controllo hanno notificato le proprie attività alle autorità del paese terzo interessato e il proprio impegno a rispettare i requisiti legali loro imposti da tali autorità;
- e) l'indirizzo del sito Internet su cui è disponibile l'elenco degli operatori soggetti al sistema di controllo e un punto di contatto dove si possano agevolmente ottenere informazioni sulla situazione di questi ultimi in termini di certificazione e sulle categorie di prodotti, compresi gli operatori e i prodotti per i quali la certificazione è stata sospesa o revocata;
- f) l'impegno di rispettare le disposizioni dell'articolo 5 del presente regolamento;
- g) ogni altra informazione ritenuta pertinente dall'organismo o autorità di controllo o dalla Commissione.
4. Quando esamina una domanda di inclusione degli organismi o autorità di controllo nell'elenco e durante tutto il periodo successivo al loro inserimento, la Commissione può chiedere ulteriori informazioni come la presentazione di una o più relazioni di verifica in loco redatte da esperti indipendenti. Se presume l'esistenza di irregolarità la Commissione può inoltre far eseguire ad esperti che essa designa una verifica in loco in base a un'analisi dei rischi.
5. La Commissione valuta se il fascicolo tecnico di cui al paragrafo 3 e le informazioni di cui al paragrafo 4 sono soddisfacenti e può quindi decidere di riconoscere l'organismo o l'autorità di controllo e di inserirli nell'elenco. La decisione è adottata secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 834/2007.
- anche le domande di modifica delle informazioni di cui all'articolo 3, paragrafo 2, che li riguardano;
- b) tenere a disposizione e comunicare, alla prima richiesta, ogni informazione sulle proprie attività di controllo nel paese terzo; dare accesso ai propri uffici e impianti agli esperti designati dalla Commissione;
- c) trasmettere, entro il 31 marzo di ogni anno, una relazione annuale succinta alla Commissione; la relazione annuale aggiorna le informazioni contenute nel fascicolo tecnico di cui all'articolo 4, paragrafo 3; essa descrive in particolare le attività di controllo eseguite nei paesi terzi nel corso dell'anno precedente, i risultati ottenuti, le irregolarità o inadempienze rilevate e i provvedimenti correttivi adottati; essa contiene inoltre la relazione di valutazione più recente o l'aggiornamento più recente di tale relazione, che indica i risultati della regolare valutazione in loco, della sorveglianza e della ri-valutazione pluriennale di cui all'articolo 32, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 834/2007; la Commissione può chiedere ulteriori informazioni se lo ritiene necessario;
- d) alla luce delle informazioni ricevute la Commissione può in qualsiasi momento modificare le specifiche applicabili all'organismo o all'autorità di controllo e può sospendere l'inclusione nell'elenco di cui all'articolo 3; analoga decisione può essere adottata se l'organismo o autorità di controllo non ha fornito le informazioni richieste o ha rifiutato di sottoporsi a una verifica in loco;
- e) mettere a disposizione degli interessati, su un sito Internet, un elenco costantemente aggiornato degli operatori e dei prodotti certificati come biologici.

#### Articolo 5

#### Gestione e revisione dell'elenco degli organismi e delle autorità di controllo riconosciuti ai fini della conformità

1. Per poter figurare nell'elenco di cui all'articolo 3 gli organismi o le autorità di controllo sono tenuti a:

- a) comunicare alla Commissione eventuali modifiche delle misure che applicano, intervenute dopo la loro inclusione nell'elenco; essi sono tenuti a comunicare alla Commissione

Se un organismo o un'autorità di controllo non adotta tempestivamente i provvedimenti correttivi adeguati, la Commissione procede immediatamente alla sua soppressione dall'elenco.

## CAPO 2

**Documenti giustificativi necessari per l'importazione di prodotti conformi**

## Articolo 6

**Documenti giustificativi**

1. I documenti giustificativi necessari per l'importazione di prodotti conformi ai sensi dell'articolo 32, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 834/2007, sono compilati a norma dell'articolo 17, paragrafo 2, del presente regolamento in base al modello figurante nell'allegato II e contengono come minimo le indicazioni ivi riportate.

2. L'originale del documento giustificativo è redatto da un organismo o un'autorità di controllo riconosciuti per il rilascio di tale documento in virtù della decisione di cui all'articolo 4.

3. L'organismo o autorità che rilascia il documento giustificativo si attiene alle disposizioni di cui all'articolo 17, paragrafo 2, e alle regole riportate nel modello, nelle note e nelle linee direttrici rese disponibili dalla Commissione attraverso il sistema informatico che permette gli scambi elettronici dei documenti, di cui all'articolo 17, paragrafo 1.

## TITOLO III

**IMPORTAZIONI DI PRODOTTI CHE OFFRONO GARANZIE EQUIVALENTI**

## CAPO 1

**Elenco dei paesi terzi riconosciuti**

## Articolo 7

**Compilazione e contenuto dell'elenco dei paesi terzi**

1. La Commissione redige un elenco di paesi terzi riconosciuti ai sensi dell'articolo 33, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 834/2007. L'elenco dei paesi riconosciuti figura nell'allegato III del presente regolamento. Le modalità per la compilazione e la modifica dell'elenco sono definite dagli articoli 8 e 16 del presente regolamento. Le modifiche dell'elenco sono pubblicate su Internet in conformità dell'articolo 16, paragrafo 4, e dell'articolo 17 del presente regolamento.

2. L'elenco contiene, per ogni paese terzo, tutte le informazioni necessarie per verificare se i prodotti immessi sul mercato comunitario sono stati sottoposti al sistema di controllo del paese terzo riconosciuto a norma dell'articolo 33, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 834/2007 e in particolare:

- a) le categorie di prodotti controllati;
- b) l'origine dei prodotti;
- c) un riferimento alle norme di produzione applicate nel paese terzo;
- d) l'autorità competente del paese terzo responsabile del sistema di controllo, con l'indirizzo postale, elettronico e sito Internet;
- e) la o le autorità di controllo del paese terzo e/o l'organismo o gli organismi di controllo riconosciuti da detta autorità, competenti per l'esecuzione dei controlli, i loro indirizzi postali ed eventualmente elettronici e il sito Internet;
- f) la o le autorità di controllo e/o l'organismo o gli organismi di controllo del paese terzo responsabili del rilascio dei certificati per l'importazione nella Comunità, i rispettivi indirizzi postali, numeri di codice e eventualmente l'indirizzo elettronico e il sito Internet;
- g) la durata di inclusione nell'elenco.

## Articolo 8

**Domanda di inclusione nell'elenco dei paesi terzi**

1. La Commissione esamina le domande di inclusione di un paese terzo nell'elenco di cui all'articolo 7 in base alla specifica domanda presentata dal suo rappresentante.

2. La Commissione è tenuta a esaminare esclusivamente le domande di inclusione che soddisfano i seguenti requisiti.

La domanda è accompagnata da un fascicolo tecnico che comprende tutte le informazioni necessarie per permettere alla Commissione di accertarsi che sono soddisfatte le condizioni previste all'articolo 33, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007 per i prodotti destinati ad essere esportati nella Comunità, in particolare:

- a) informazioni generali sullo sviluppo della produzione biologica nel paese terzo, i prodotti ottenuti, la superficie coltivata, le regioni di produzione, il numero di produttori e le operazioni di trasformazione dei prodotti alimentari effettuate;
- b) un'indicazione del tipo e delle quantità prevedibili di prodotti agricoli e alimentari biologici destinati ad essere esportati nella Comunità;
- c) le norme di produzione applicate nel paese terzo e una valutazione della loro equivalenza con le norme applicate nella Comunità;
- d) il sistema di controllo applicato nel paese terzo, in particolare le attività di monitoraggio e sorveglianza svolte dalle autorità competenti del paese terzo, insieme ad una valutazione dell'equivalenza di tale sistema in termini di efficacia rispetto al sistema di controllo applicato nella Comunità;

- e) l'indirizzo Internet o un altro indirizzo dove è disponibile l'elenco degli operatori soggetti al sistema di controllo e un punto di contatto dove si possano agevolmente ottenere informazioni sulla situazione di questi ultimi in termini di certificazione e le categorie di prodotti considerate;
- f) le informazioni che il paese terzo propone di inserire nell'elenco di cui all'articolo 7;
- g) l'impegno di rispettare le disposizioni dell'articolo 9;
- h) ogni altra informazione ritenuta pertinente dal paese terzo o dalla Commissione.

3. Quando esamina una domanda di inclusione nell'elenco dei paesi terzi riconosciuti e durante tutto il periodo successivo al loro inserimento, la Commissione può chiedere ulteriori informazioni come la presentazione di una o più relazioni di verifica in loco redatte da esperti indipendenti. Se presume l'esistenza di irregolarità la Commissione può inoltre far eseguire ad esperti che essa designa una verifica in loco in base a un'analisi dei rischi.

4. La Commissione valuta se il fascicolo tecnico di cui al paragrafo 2 e le informazioni di cui al paragrafo 3 sono soddisfacenti e può quindi decidere di riconoscere il paese terzo e di inserirlo nell'elenco. La decisione è adottata secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 834/2007.

#### Articolo 9

##### Gestione e revisione dell'elenco dei paesi terzi

1. La Commissione è tenuta a esaminare una domanda di inclusione nell'elenco solo se il paese terzo si impegna ad accettare le seguenti condizioni:

- a) dopo l'inclusione nell'elenco, il paese terzo è tenuto a comunicare alla Commissione eventuali modifiche relative alle misure in esso vigenti o alla loro applicazione, con particolare riferimento al sistema di controllo; il paese terzo è tenuto a comunicare alla Commissione anche le domande di modifica delle informazioni di cui all'articolo 7, paragrafo 2, che lo riguardano;
- b) la relazione annuale di cui all'articolo 33, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 834/2007, aggiorna le informazioni del fascicolo tecnico di cui all'articolo 8, paragrafo 2, del presente regolamento; essa descrive in particolare le attività di monitoraggio e sorveglianza eseguite dall'autorità competente del paese terzo, i risultati ottenuti e i provvedimenti correttivi adottati;

- c) alla luce delle informazioni ricevute la Commissione può in qualsiasi momento modificare le specifiche applicabili al paese terzo e sospenderne l'inclusione nell'elenco di cui all'articolo 7; analoga decisione può essere adottata se il paese terzo non ha fornito le informazioni richieste o ha rifiutato di sottoporsi a una verifica in loco.

2. Il paese terzo che non trasmetta la relazione annuale di cui al paragrafo 33, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 834/2007, non tenga a disposizione o non comunichi tutte le informazioni relative al fascicolo tecnico, il sistema di controllo che applica oppure che rifiuti di sottoporsi a una verifica in loco richiesta dalla Commissione entro un termine che questa stabilisce in funzione della gravità del problema e che in generale non può essere inferiore a 30 giorni, può essere soppresso dall'elenco mediante decisione adottata secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 834/2007.

#### CAPO 2

##### **Elenco degli organismi e delle autorità di controllo riconosciuti ai fini dell'equivalenza**

#### Articolo 10

##### **Compilazione e contenuto dell'elenco degli organismi e delle autorità di controllo riconosciuti ai fini dell'equivalenza**

1. La Commissione redige un elenco degli organismi e delle autorità di controllo riconosciuti ai fini dell'equivalenza, ai sensi dell'articolo 33, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 834/2007. L'elenco figura nell'allegato IV del presente regolamento. Le modalità per la compilazione e la modifica dell'elenco sono definite dagli articoli 11, 16 e 17 del presente regolamento. L'elenco è pubblicato in Internet in conformità dell'articolo 16, paragrafo 4, e dell'articolo 17 del presente regolamento.

2. L'elenco contiene, per ogni organismo e ogni autorità di controllo, tutte le informazioni necessarie per verificare se i prodotti immessi sul mercato comunitario sono stati controllati da un organismo di controllo o un'autorità di controllo riconosciuti a norma dell'articolo 33, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 834/2007 e in particolare:

- a) nome, indirizzo e numero di codice dell'organismo o dell'autorità di controllo, ed eventualmente l'indirizzo elettronico e il sito Internet;
- b) i paesi terzi non figuranti nell'elenco di cui all'articolo 7, di cui i prodotti sono originari;
- c) le categorie di prodotto per ogni paese terzo;
- d) la durata di inclusione nell'elenco; e

e) l'indirizzo del sito Internet su cui è disponibile l'elenco degli operatori soggetti al sistema di controllo e un punto di contatto dove si possano agevolmente ottenere informazioni sulla situazione di questi ultimi in termini di certificazione, sulle categorie di prodotti, compresi gli operatori e i prodotti per i quali la certificazione è stata sospesa o revocata.

3. In deroga al paragrafo 2, lettera b), i prodotti originari dei paesi terzi inseriti nell'elenco dei paesi terzi riconosciuti di cui all'articolo 7 e appartenenti ad una categoria che non figura in tale elenco possono essere inseriti nell'elenco di cui al presente articolo.

#### Articolo 11

#### **Procedura per la domanda di inclusione nell'elenco degli organismi e delle autorità di controllo riconosciuti ai fini dell'equivalenza**

1. La Commissione esamina le domande di inclusione dell'organismo di controllo o dell'autorità di controllo nell'elenco di cui all'articolo 10 in base alla specifica domanda presentata dal loro rappresentante, redatta sulla scorta del modello di domanda fornito dalla Commissione in applicazione dell'articolo 17, paragrafo 2. Per la compilazione del primo elenco sono prese in considerazione solo le domande complete ricevute anteriormente al 31 ottobre 2009. Per gli anni solari successivi la Commissione procede ad aggiornamenti regolari dell'elenco in base alle domande complete ricevute anteriormente al 31 ottobre di ogni anno.

2. Le domande possono essere presentate da organismi e da autorità di controllo stabiliti nella Comunità o in un paese terzo.

3. La domanda di inclusione consiste in un fascicolo tecnico che comprende tutte le informazioni necessarie per permettere alla Commissione di accertarsi che sono soddisfatte le condizioni previste all'articolo 33, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 834/2007 per i prodotti destinati ad essere esportati nella Comunità, in particolare:

a) una presentazione generale delle attività dell'organismo o dell'autorità di controllo nel paese terzo o nei paesi terzi, con una stima del numero di operatori interessati e un'indicazione del tipo e della quantità di prodotti agricoli e alimentari destinati ad essere esportati nella Comunità nell'ambito del regime previsto dall'articolo 33, paragrafi 1 e 3, del regolamento (CE) n. 834/2007;

b) una descrizione delle norme di produzione e delle misure di controllo applicate nei paesi terzi, inclusa una valutazione dell'equivalenza di tali norme e misure con le disposizioni di cui ai titoli III, IV e V del regolamento (CE) n. 834/2007 e delle relative modalità di applicazione stabilite dal regolamento (CE) n. 889/2008;

c) una copia della relazione di valutazione di cui all'articolo 33, paragrafo 3, quarto comma, del regolamento (CE) n. 834/2007:

i) che dimostra una valutazione positiva della capacità dell'organismo di controllo o dell'autorità di controllo di soddisfare le condizioni di cui all'articolo 33, paragrafi 1 e 3, del regolamento (CE) n. 834/2007;

ii) che conferma l'effettiva realizzazione delle sue attività di controllo nel rispetto di tali condizioni; e

iii) che dimostra e conferma l'equivalenza delle norme di produzione e delle misure di controllo di cui alla lettera b) del presente paragrafo;

d) la prova che gli organismi o le autorità di controllo hanno notificato le proprie attività alle autorità di ogni paese terzo interessato e il proprio impegno a rispettare i requisiti legali loro imposti da tali autorità;

e) l'indirizzo del sito Internet su cui è disponibile l'elenco degli operatori soggetti al sistema di controllo e un punto di contatto dove si possano agevolmente ottenere informazioni sulla situazione di questi ultimi in termini di certificazione, sulle categorie di prodotti, compresi gli operatori e i prodotti per i quali la certificazione è stata sospesa o revocata;

f) l'impegno di rispettare le disposizioni dell'articolo 12;

g) ogni altra informazione ritenuta pertinente dall'organismo o autorità di controllo o dalla Commissione.

4. Quando esamina una domanda di inclusione degli organismi o autorità di controllo nell'elenco e durante tutto il periodo successivo al loro inserimento, la Commissione può chiedere ulteriori informazioni come la presentazione di una o più relazioni di verifica in loco redatte da esperti indipendenti. Inoltre, se presume l'esistenza di irregolarità la Commissione può far eseguire ad esperti che essa designa una verifica in loco in base a un'analisi dei rischi.

5. La Commissione valuta se il fascicolo tecnico di cui al paragrafo 2 e le informazioni di cui al paragrafo 3 sono soddisfacenti e può quindi decidere di riconoscere l'organismo o l'autorità di controllo e di inserirli nell'elenco. La decisione è adottata secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 834/2007.

*Articolo 12***Gestione e revisione dell'elenco degli organismi e delle autorità di controllo riconosciuti ai fini dell'equivalenza**

1. Per poter figurare nell'elenco di cui all'articolo 10 gli organismi o le autorità di controllo sono tenuti a:

- a) comunicare alla Commissione eventuali modifiche delle misure che applicano, intervenute dopo la loro inclusione nell'elenco; essi sono tenuti a comunicare alla Commissione anche le domande di modifica delle informazioni di cui all'articolo 10, paragrafo 2, che li riguardano;
- b) trasmettere, entro il 31 marzo di ogni anno, una relazione annuale succinta alla Commissione; la relazione annuale aggiorna le informazioni contenute nel fascicolo tecnico di cui all'articolo 11, paragrafo 3; essa descrive in particolare le attività di controllo eseguite nei paesi terzi nel corso dell'anno precedente, i risultati ottenuti, le irregolarità o infrazioni rilevate e i provvedimenti correttivi adottati; essa contiene inoltre la relazione di valutazione più recente o l'aggiornamento più recente di tale relazione, che indica i risultati della regolare valutazione in loco, della sorveglianza e della ri-valutazione pluriennale di cui all'articolo 33, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 834/2007; la Commissione può chiedere ulteriori informazioni se lo ritiene necessario;
- c) alla luce delle informazioni ricevute la Commissione può in qualsiasi momento modificare le specifiche applicabili all'organismo o all'autorità di controllo e può sospendere l'inclusione nell'elenco di cui all'articolo 10; analoga decisione può essere adottata se l'organismo o autorità di controllo non ha fornito le informazioni richieste o ha rifiutato di sottoporsi a una verifica in loco;
- d) mettere a disposizione degli interessati, con mezzi elettronici, un elenco costantemente aggiornato degli operatori e dei prodotti certificati come biologici.

2. L'organismo o l'autorità di controllo che non trasmetta la relazione annuale di cui al paragrafo 1, lettera b), non tenga a disposizione o non comunichi tutte le informazioni relative al fascicolo tecnico, il sistema di controllo che applica o l'elenco aggiornato degli operatori e dei prodotti biologici che certifica, oppure che rifiuti di sottoporsi a una verifica in loco richiesta dalla Commissione entro un termine che questa stabilisce in funzione della gravità del problema e che in generale non può essere inferiore a 30 giorni, può essere soppresso dall'elenco degli organismi o delle autorità di controllo mediante decisione adottata secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 834/2007.

Se un organismo di controllo o un'autorità di controllo non adotta tempestivamente i provvedimenti correttivi adeguati, la Commissione procede immediatamente alla sua soppressione dall'elenco.

## CAPO 3

**Immissione in libera pratica di prodotti importati nell'ambito del regime di cui all'articolo 33 del regolamento (CE) n. 834/2007***Articolo 13***Certificato di ispezione**

1. L'immissione in libera pratica nella Comunità di una partita di prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 834/2007, importata nell'ambito del regime di cui all'articolo 33 del medesimo regolamento, è subordinata:

- a) alla presentazione dell'originale del certificato di ispezione alla competente autorità nazionale; e
- b) alla verifica della partita da parte della competente autorità nazionale e alla vidimazione del certificato di ispezione in conformità del paragrafo 8 del presente articolo.

2. L'originale del certificato di ispezione è redatto in conformità dell'articolo 17, paragrafo 2, e dei paragrafi da 3 a 7 del presente articolo, secondo il modello e le note figuranti nell'allegato V. Il modello, le note e le linee direttrici di cui all'articolo 17, paragrafo 2, sono forniti dalla Commissione attraverso il sistema informatico che permette gli scambi elettronici dei documenti previsto all'articolo 17.

3. Il certificato di ispezione è accettato soltanto se è stato rilasciato:

- a) dall'autorità o dall'organismo di controllo riconosciuti ai fini del rilascio del certificato di ispezione, ai sensi dell'articolo 7, paragrafo 2, in un paese terzo riconosciuto a norma dell'articolo 8, paragrafo 4; oppure
- b) dall'autorità o l'organismo di controllo del paese terzo figurante nell'elenco dei paesi terzi riconosciuti a norma dell'articolo 11, paragrafo 5.

4. L'autorità o l'organismo che emette il certificato di ispezione può rilasciare il certificato e vidimare la dichiarazione indicata nella casella 15 del certificato soltanto dopo:

- a) aver eseguito un controllo documentale in base a tutti i documenti di controllo pertinenti compreso, in particolare, il piano di produzione dei prodotti, i documenti di trasporto e i documenti commerciali; e
- b) dopo aver eseguito un controllo fisico della partita o aver ricevuto un'espressa dichiarazione dell'esportatore che dichiara che la partita è stata prodotta e/o preparata in conformità dell'articolo 33 del regolamento (CE) n. 834/2007; l'autorità o l'organismo di controllo procede ad una verifica della credibilità di tale dichiarazione, basata sull'analisi del rischio.

Inoltre l'autorità o l'organismo di controllo attribuisce un numero di serie a ciascun certificato rilasciato e tiene un registro dei certificati rilasciati in ordine cronologico.

5. Il certificato di ispezione è redatto in una lingua ufficiale della Comunità e compilato, ad eccezione del timbro e della firma, interamente a macchina o in stampatello.

Il certificato di ispezione è redatto in una delle lingue ufficiali dello Stato membro di destinazione. Se necessario, le competenti autorità nazionali possono richiedere una traduzione del certificato in una delle sue lingue ufficiali.

Il certificato è invalidato in caso di modifiche o cancellature non certificate.

6. Il certificato di ispezione è rilasciato in un unico esemplare originale.

Il primo destinatario o, ove del caso, l'importatore possono farne una copia a fini di informazione dell'autorità o dell'organismo di controllo conformemente all'articolo 83 del regolamento (CE) n. 889/2008. Tale copia reca l'indicazione «COPIA» o «DUPLICATO», stampata o apposta mediante timbro.

7. Per i prodotti importati nell'ambito del regime transitorio di cui all'articolo 19 del presente regolamento si applicano le seguenti disposizioni:

- a) il certificato di ispezione di cui al paragrafo 3, lettera b), al momento della presentazione prevista al paragrafo 1 reca, nella casella 16, la dichiarazione della competente autorità nazionale che ha concesso l'autorizzazione secondo la procedura di cui all'articolo 19;
- b) la competente autorità nazionale che ha concesso l'autorizzazione può delegare la competenza di effettuare la dichiara-

zione della casella 16 all'autorità o all'organismo che esercita il controllo sull'importatore a norma delle misure di controllo stabilite nel titolo V del regolamento (CE) n. 834/2007, o alle autorità designate come competenti autorità nazionali;

c) la dichiarazione della casella 16 non è richiesta:

- i) se l'importatore presenta un documento originale, rilasciato dall'autorità competente dello Stato membro che ha concesso l'autorizzazione a norma dell'articolo 19 del presente regolamento, comprovante che la partita è coperta da tale autorizzazione; oppure
- ii) se l'autorità nazionale che ha concesso l'autorizzazione di cui all'articolo 19 presenta direttamente all'autorità incaricata della verifica della partita prove soddisfacenti che la partita è coperta da tale autorizzazione; questa procedura di presentazione diretta delle prove è facoltativa per lo Stato membro che ha concesso l'autorizzazione;

d) il documento comprovante quanto richiesto alla lettera c), punti i) e ii), comprende:

- i) il numero di riferimento dell'autorizzazione di importazione e la data di scadenza della medesima;
- ii) il nome e l'indirizzo dell'importatore;
- iii) il paese terzo di origine;
- iv) gli estremi dell'organismo o dell'autorità emittente e, se diversi, gli estremi dell'autorità o dell'organismo di controllo nel paese terzo;
- v) il nome dei prodotti in questione.

8. Al momento della verifica della partita, l'originale del certificato di ispezione è vidimato dalle competenti autorità nazionali nella casella 17 e restituito alla persona che lo ha presentato.

9. Al ricevimento della partita, il primo destinatario compila la casella 18 dell'originale del certificato di ispezione per attestare che il ricevimento della partita è stato effettuato in conformità dell'articolo 34 del regolamento (CE) n. 889/2008.

Il primo destinatario invia quindi l'originale del certificato all'importatore ivi indicato nella casella 11, ai fini del rispetto della condizione di cui all'articolo 33, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento (CE) n. 834/2007, a meno che il certificato non debba accompagnare ulteriormente la partita di cui al paragrafo 1 del presente articolo.

10. Il certificato di ispezione può essere compilato con mezzi elettronici secondo il metodo che lo Stato membro mette a disposizione delle autorità o organismi di controllo. Le autorità nazionali competenti possono esigere che i certificati di ispezione elettronici siano accompagnati da una firma elettronica avanzata, ai sensi dell'articolo 2, punto 2, della direttiva 1999/93/CE del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>. In tutti gli altri casi, le autorità competenti esigono una firma elettronica che offre garanzie equivalenti per quanto riguarda le funzionalità attribuite ad una firma, applicando le norme e le condizioni previste dalle disposizioni della Commissione relative ai documenti elettronici e digitalizzati, di cui alla decisione 2004/563/CE, Euratom della Commissione <sup>(2)</sup>.

#### Articolo 14

##### Procedure doganali speciali

1. Se una partita proveniente da un paese terzo è assegnata al regime di deposito doganale o di perfezionamento attivo mediante un sistema di sospensione quale previsto dal regolamento (CEE) n. 2913/92 del Consiglio <sup>(3)</sup>, e forma oggetto di una o più preparazioni ai sensi dell'articolo 2, lettera i), del regolamento (CE) n. 834/2007, prima dell'esecuzione della prima preparazione alla partita si applicano le misure di cui all'articolo 13, paragrafo 1, del presente regolamento.

La preparazione può comprendere operazioni quali:

- a) il confezionamento o il riconfezionamento; oppure
- b) l'etichettatura relativa alla presentazione del metodo di produzione biologico.

Dopo tale preparazione, l'originale vidimato del certificato di ispezione scorta la partita ed è presentato alla competente autorità nazionale che verifica la partita ai fini dell'immissione in libera pratica.

Al termine di tale procedura, l'originale del certificato di ispezione è restituito, ove del caso, all'importatore che figura nella casella 11 del certificato ai fini del rispetto della condizione di cui all'articolo 33, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento (CE) n. 834/2007.

<sup>(1)</sup> GU L 13 del 19.1.2000, pag. 12.

<sup>(2)</sup> GU L 251 del 27.7.2004, pag. 9.

<sup>(3)</sup> GU L 302 del 19.10.1992, pag. 1.

2. Se, in forza di una procedura doganale sospensiva ai sensi del regolamento (CEE) n. 2913/92, una partita proveniente da un paese terzo è destinata a essere suddivisa in più lotti in uno Stato membro prima dell'immissione in libera pratica nella Comunità, prima che sia effettuata la suddivisione alla partita si applicano le misure di cui all'articolo 13, paragrafo 1, del presente regolamento.

Per ciascuno dei lotti risultanti dalla suddivisione della partita, alla competente autorità nazionale è presentato un estratto del certificato di ispezione conforme al modello e alle note riportati nell'allegato VI. L'estratto del certificato di ispezione è vidimato dalla competente autorità nazionale nella casella 14.

La persona identificata come l'importatore originario della partita, indicato nella casella 11 del certificato di ispezione, conserva una copia di ogni estratto vidimato del certificato di ispezione unitamente all'originale del certificato medesimo. Tale copia reca l'indicazione «COPIA» o «DUPLICATO», stampata o apposta mediante timbro.

Dopo la suddivisione della partita, l'originale vidimato di ciascun estratto del certificato di ispezione scorta il lotto in questione ed è presentato alla competente autorità nazionale, che verifica il lotto ai fini dell'immissione in libera pratica.

Al ricevimento del lotto, il destinatario compila la casella 15 dell'originale dell'estratto del certificato di ispezione per attestare che il ricevimento del lotto è stato effettuato in conformità dell'articolo 34 del regolamento (CE) n. 889/2008.

Il destinatario di un lotto tiene a disposizione dell'autorità e/o dell'organismo di controllo per un periodo minimo di due anni l'estratto del certificato di ispezione.

3. Le operazioni di preparazione e suddivisione di cui ai paragrafi 1 e 2 sono eseguite in conformità delle disposizioni pertinenti di cui al titolo V del regolamento (CE) n. 834/2007 e al titolo IV del regolamento (CE) n. 889/2008.

#### Articolo 15

##### Prodotti non conformi

Fatte salve le misure o azioni attuate in conformità dell'articolo 30 del regolamento (CE) n. 834/2007 e/o all'articolo 85 del regolamento (CE) n. 889/2008, l'immissione in libera pratica nella Comunità di prodotti non conformi alle disposizioni del citato regolamento è subordinata alla soppressione del riferimento alla produzione biologica dalle etichette, dai documenti di accompagnamento e dalla pubblicità di tali prodotti.

## TITOLO IV

## DISPOSIZIONI COMUNI

## Articolo 16

**Valutazione delle domande e pubblicazione degli elenchi**

1. La Commissione esamina le domande ricevute a norma degli articoli 4, 8 e 11 coadiuvata dal comitato per la produzione biologica di cui all'articolo 37, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007 (in appresso «il comitato»). Il comitato adotta a tal fine uno specifico regolamento interno.

Per assisterla nell'esame delle domande e nella gestione e revisione degli elenchi la Commissione costituisce un gruppo di esperti formato da esperti governativi e esperti privati.

2. Per ogni domanda ricevuta, dopo aver debitamente consultato gli Stati membri secondo il regolamento interno specifico, la Commissione nomina due Stati membri correlatori. La Commissione ripartisce le domande tra gli Stati membri in proporzione al numero di voti di cui dispone ogni Stato membro nel comitato per la produzione biologica. Gli Stati membri correlatori esaminano i documenti e le informazioni relativi alla domanda previsti agli articoli 4, 8 e 11 e redigono una relazione. Per la gestione e la revisione degli elenchi, esaminano anche le relazioni annuali e tutte le altre informazioni di cui agli articoli 5, 9 e 12, relative all'inclusione negli elenchi.

3. Tenendo conto dei risultati dell'esame effettuato dagli Stati membri correlatori la Commissione decide, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 834/2007, in merito al riconoscimento dei paesi terzi, degli organismi o delle autorità di controllo, alla loro inclusione negli elenchi o alla modifica degli elenchi stessi, come pure in merito all'assegnazione di un numero di codice a detti organismi e dette autorità di controllo. Le decisioni sono pubblicate nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

4. La Commissione rende pubblici gli elenchi con ogni idoneo mezzo tecnico, compresa la pubblicazione su Internet.

## Articolo 17

**Comunicazione**

1. Per la trasmissione dei documenti o delle altre informazioni di cui agli articoli 32 e 33 del regolamento (CE) n. 834/2007 e al presente regolamento alla Commissione o agli Stati membri, le autorità competenti dei paesi terzi, le autorità e gli organismi di controllo si avvalgono dei mezzi di trasmissione elettronica. Essi usano, se disponibili, i sistemi di trasmissione elettronica specifici forniti dalla Commissione o dagli Stati membri. Anche la Commissione e gli Stati membri si avvalgono di tali sistemi di trasmissione elettronica per scambiarsi i documenti pertinenti.

2. Per quanto riguarda la forma e il contenuto dei documenti e delle informazioni di cui agli articoli 32 e 33 del regolamento (CE) n. 834/2007 e al presente regolamento, la Commissione redige, se del caso, linee direttrici, modelli e questionari e li mette a disposizione attraverso i sistemi informatici di cui al paragrafo 1 del presente articolo. Le linee direttrici, i modelli e i questionari sono adattati e aggiornati dalla Commissione che ne informa preventivamente gli Stati membri e le autorità competenti dei paesi terzi, nonché gli organismi e le autorità di controllo riconosciuti in conformità del presente regolamento.

3. Il sistema informatico di cui al paragrafo 1 permette di raccogliere le domande, i documenti e le informazioni previsti dal presente regolamento, comprese le autorizzazioni rilasciate a norma dell'articolo 19.

4. I documenti giustificativi di cui agli articoli 32 e 33 del regolamento (CE) n. 834/2007 e al presente regolamento, in particolare agli articoli 4, 8 e 11, sono conservati dalle autorità competenti dei paesi terzi, dalle autorità o organismi di controllo e tenuti a disposizione della Commissione e degli Stati membri per almeno i tre anni successivi all'anno dell'esecuzione dei controlli o del rilascio dei certificati di ispezione e dei documenti giustificativi.

5. Se un documento o una procedura, previsti dagli articoli 32 e 33 del regolamento (CE) n. 834/2007 o dalle relative modalità di applicazione, richiede la firma di una persona autorizzata o l'accordo di una persona in una o più fasi della procedura, i sistemi informatici istituiti per la trasmissione di tali documenti devono permettere di identificare ogni persona in modo inequivocabile ed offrire garanzie ragionevoli di inalterabilità del contenuto dei documenti, anche per le diverse fasi della procedura, in conformità della normativa comunitaria, in particolare della decisione 2004/563/CE, Euratom.

## TITOLO V

## DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

## Articolo 18

**Disposizioni transitorie relative all'elenco dei paesi terzi**

Le domande di inclusione dei paesi terzi presentate a norma dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 345/2008 anteriormente al 1° gennaio 2009 sono considerate domande presentate ai sensi dell'articolo 8 del presente regolamento.

Il primo elenco di paesi terzi riconosciuti comprende l'Argentina, l'Australia, il Costa Rica, l'India, Israele, la Nuova Zelanda e la Svizzera. Non contiene i numeri di codice di cui all'articolo 7, paragrafo 2, lettera f), del presente regolamento. I numeri di codice sono aggiunti anteriormente al 1° luglio 2010 mediante aggiornamento dell'elenco a norma dell'articolo 17, paragrafo 2.

## Articolo 19

**Disposizioni transitorie relative all'importazione equivalente di prodotti non originari di paesi terzi figuranti nell'elenco**

1. In conformità dell'articolo 40 del regolamento (CE) n. 834/2007 l'autorità competente di uno Stato membro può autorizzare gli importatori di tale Stato membro che abbiano comunicato la propria attività a norma dell'articolo 28 del citato regolamento, a immettere sul mercato prodotti importati da paesi terzi che non figurano nell'elenco di cui all'articolo 33, paragrafo 2, del medesimo regolamento, purché l'importatore compri in maniera soddisfacente che sono soddisfatte le condizioni ivi previste all'articolo 33, paragrafo 1, lettere a) e b).

Se dopo aver dato all'importatore e a ogni altro interessato la possibilità di presentare osservazioni considera che tali condizioni non siano più soddisfatte lo Stato membro revoca l'autorizzazione.

Le autorizzazioni scadono al più tardi 24 mesi dopo la pubblicazione del primo elenco degli organismi e delle autorità di controllo riconosciuti ai sensi dell'articolo 10 del presente regolamento.

Il prodotto importato è scortato da un certificato di ispezione ai sensi dell'articolo 13 rilasciato dall'organismo o dall'autorità di controllo che è stato accettato per il rilascio del certificato di ispezione da parte dell'autorità competente dello Stato membro che concede l'autorizzazione. L'originale del certificato deve accompagnare la merce fino ai locali del primo destinatario. Successivamente l'importatore deve tenerlo a disposizione dell'organismo di controllo e, se del caso, dell'autorità di controllo, per almeno due anni.

2. Ciascuno Stato membro informa gli altri Stati membri e la Commissione di ogni autorizzazione concessa a norma del presente articolo, fornendo ragguagli sulle norme di produzione e sui regimi di controllo di cui trattasi.

3. Su richiesta di uno Stato membro o su iniziativa della Commissione, il comitato per la produzione biologica esamina un'autorizzazione concessa a norma del presente articolo. Se

tale esame rileva che le condizioni di cui all'articolo 33, paragrafo 1, lettere a) e b), del regolamento (CE) n. 834/2007 non sono soddisfatte, la Commissione invita lo Stato membro che ha concesso l'autorizzazione a revocarla.

4. Gli Stati membri non possono più concedere le autorizzazioni di cui al paragrafo 1 del presente articolo una volta scaduti 12 mesi dalla pubblicazione del primo elenco degli organismi e delle autorità di controllo di cui all'articolo 11, paragrafo 5, salvo se i prodotti importati sono merci la cui produzione nel paese terzo è stata controllata da un organismo o un'autorità di controllo non figuranti nell'elenco stabilito a norma dell'articolo 10.

5. Gli Stati membri non concedono più autorizzazioni a norma del paragrafo 1 a partire dal 1° gennaio 2013.

6. Le autorizzazioni a commercializzare prodotti importati da un paese terzo, concesse a un importatore prima del 31 dicembre 2008 dall'autorità nazionale competente in conformità dell'articolo 11, paragrafo 6, del regolamento (CEE) n. 2092/91, scadono al più tardi il 31 dicembre 2009.

## Articolo 20

**Abrogazione**

I regolamenti (CE) n. 345/2008 e (CE) n. 605/2008 sono abrogati.

I riferimenti ai regolamenti abrogati si intendono fatti al presente regolamento e vanno letti secondo la tavola di concordanza di cui all'allegato VII.

## Articolo 21

**Entrata in vigore**

Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 1° gennaio 2009.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, l'8 dicembre 2008.

Per la Commissione  
Mariann FISCHER BOEL  
Membro della Commissione

---

*ALLEGATO I***ELENCO DEGLI ORGANISMI E DELLE AUTORITÀ DI CONTROLLO DESIGNATI AI FINI DELLA  
CONFORMITÀ E RELATIVE SPECIFICHE DI CUI ALL'ARTICOLO 3**

---

## ALLEGATO II

## MODELLO DEI DOCUMENTI GIUSTIFICATIVI

di cui all'articolo 6, paragrafo 1

<p><b>Documento giustificativo fornito all'operatore a norma dell'articolo 32, paragrafo 1, lettera c), e dell'articolo 29, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007, necessario per l'importazione di prodotti conformi a norma dell'articolo 6 del regolamento (CE) n. 1235/2008</b></p>	
1. Numero del documento:	
2. Nome e indirizzo dell'operatore:  attività principale (produttore, trasformatore, importatore, ecc.):	3. Nome, indirizzo e numero di codice dell'autorità/organismo di controllo:
4. Categorie di prodotti/attività:  — Vegetali e prodotti vegetali:  — Animali e prodotti animali:  — Prodotti trasformati:	5. definiti come:  produzione biologica, prodotti in conversione e pure produzione non biologica, in caso di produzione/trasformazione parallela ai sensi dell'articolo 11 del regolamento (CE) n. 834/2007
6. Periodo di validità:  Prodotti vegetali dal ... al ...  Prodotti animali dal ... al ...  Prodotti trasformati dal ... al ...	7. Data del controllo/dei controlli:
<p>8. Il presente documento è rilasciato a norma dell'articolo 32, paragrafo 1, lettera c), e dell'articolo 29, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007, nonché dell'articolo 6 del regolamento (CE) n. 1235/2008. L'operatore ha sottoposto le proprie attività a controllo e rispetta le condizioni stabilite dai suddetti regolamenti.</p> <p>Data, luogo:</p> <p>Firma per conto dell'autorità/organismo di controllo:</p>	

## ALLEGATO III

## ELENCO DEI PAESI TERZI E RELATIVE SPECIFICHE DI CUI ALL'ARTICOLO 7

## ARGENTINA

1. **Categorie di prodotti:**

- a) prodotti agricoli vivi o non trasformati e materiali di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione, con l'eccezione di:
    - animali e prodotti di origine animale recanti o destinati a recare indicazioni concernenti la riconversione biologica;
  - b) prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti, con l'eccezione di:
    - prodotti di origine animale recanti o destinati a recare indicazioni concernenti la riconversione biologica.
2. **Origine:** prodotti della categoria 1, lettera a), e ingredienti dei prodotti della categoria 1, lettera b), ottenuti con il metodo di produzione biologico, ottenuti in Argentina.
3. **Norme di produzione:** Ley 25.127 sobre «Producción ecológica, biológica y orgánica»
4. **Autorità competente:** Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria SENASA, [www.senasa.gov.ar](http://www.senasa.gov.ar)
5. **Organismi di controllo:**
- Food Safety SA, [www.foodsafety.com.ar](http://www.foodsafety.com.ar)
  - Instituto Argentino para la Certificación y Promoción de Productos Agropecuarios Orgánicos SRL (Argencert), [www.argencert.com](http://www.argencert.com)
  - Letis SA, [www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)
  - Organización Internacional Agropecuaria (OIA), [www.oia.com.ar](http://www.oia.com.ar)
6. **Organismi che rilasciano il certificato:** cfr. il punto 5.
7. **Data di scadenza dell'inclusione:** 30 giugno 2013.

## AUSTRALIA

1. **Categorie di prodotti:**

- a) prodotti agricoli vegetali non trasformati e materiali di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione;
  - b) prodotti agricoli trasformati destinati all'alimentazione composti essenzialmente da uno o più ingredienti di origine vegetale.
2. **Origine:** prodotti della categoria 1, lettera a), e ingredienti dei prodotti della categoria 1, lettera b), ottenuti con il metodo di produzione biologico, coltivati in Australia.
3. **Norme di produzione:** Norma nazionale per la produzione biologica e biodinamica
4. **Autorità competente:** Australian Quarantine and Inspection Service AQIS, [www.aqis.gov.au](http://www.aqis.gov.au)
5. **Organismi e autorità di controllo:**
- Australian Certified Organic Pty. Ltd, [www.australianorganic.com.au](http://www.australianorganic.com.au)
  - Australian Quarantine and Inspection Service (AQIS), [www.aqis.gov.au](http://www.aqis.gov.au)
  - Bio-dynamic Research Institute (BDRI), [www.demeter.org.au](http://www.demeter.org.au)
  - National Association of Sustainable Agriculture, Australia (NASAA), [www.nasaa.com.au](http://www.nasaa.com.au)
  - Organic Food Chain Pty Ltd (OFC), [www.organicfoodchain.com.au](http://www.organicfoodchain.com.au)

6. **Organismi e autorità che rilasciano il certificato:** cfr. il punto 5.

7. **Data di scadenza dell'inclusione:** 30 giugno 2013.

#### COSTA RICA

1. **Categorie di prodotti:**

- a) prodotti agricoli vegetali non trasformati e materiali di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione;
- b) prodotti vegetali trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti.

2. **Origine:** Prodotti della categoria 1, lettera a), e ingredienti dei prodotti della categoria 1, lettera b), ottenuti con il metodo di produzione biologico in Costa Rica.

3. **Norme di produzione:** Reglamento sobre la agricultura orgánica

4. **Autorità competente:** Servicio Fitosanitario del Estado, Ministerio de Agricultura y Ganadería, [www.proteconet.go.cr/SFE/Organica.htm](http://www.proteconet.go.cr/SFE/Organica.htm)

5. **Organismi di controllo:**

- BCS Oko-Garantie, [www.bcs-oeko.com](http://www.bcs-oeko.com)
- Eco-LOGICA, [www.eco-logica.com](http://www.eco-logica.com)

6. **Autorità che rilascia il certificato:** Ministerio de Agricultura y Ganadería.

7. **Data di scadenza dell'inclusione:** 30 giugno 2011.

#### INDIA

1. **Categorie di prodotti:**

- a) prodotti vegetali non trasformati e materiali di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione;
- b) prodotti agricoli trasformati destinati all'alimentazione composti essenzialmente da uno o più ingredienti di origine vegetale.

2. **Origine:** prodotti della categoria 1, lettera a), e ingredienti dei prodotti della categoria 1, lettera b), ottenuti con il metodo di produzione biologico, coltivati in India.

3. **Norme di produzione:** National Programme for Organic Production

4. **Autorità competente:** Agricultural and Processed Food Export Development Authority APEDA, [www.apeda.com/organic](http://www.apeda.com/organic)

5. **Organismi e autorità di controllo:**

- APOF Organic Certification Agency (AOCA), [www.aoca.in](http://www.aoca.in)
- Bureau Veritas Certification India Pvt. Ltd, [www.bureauveritas.co.in](http://www.bureauveritas.co.in)
- Control Union Certifications, [www.controlunion.com](http://www.controlunion.com)
- Ecocert SA (India Branch Office), [www.ecocert.in](http://www.ecocert.in)
- IMO Control Private Limited, [www.imo.ch](http://www.imo.ch)
- Indian Organic Certification Agency (Indocert), [www.indocert.org](http://www.indocert.org)
- Lacon Quality Certification Pvt. Ltd, [www.laconindia.com](http://www.laconindia.com)
- Natural Organic Certification Association, [www.nocaindia.com](http://www.nocaindia.com)
- OneCert Asia Agri Certification private Limited, [www.onecertasia.in](http://www.onecertasia.in)

- SGS India Pvt. Ltd, [www.in.sgs.com](http://www.in.sgs.com)
- Uttaranchal State Organic Certification Agency (USOCA), [www.organicuttarakhand.org/products\\_certification.htm](http://www.organicuttarakhand.org/products_certification.htm)
- Rajasthan Organic Certification Agency (ROCA),  
[http://www.rajasthankrishi.gov.in/Departments/SeedCert/index\\_eng.asp](http://www.rajasthankrishi.gov.in/Departments/SeedCert/index_eng.asp)

6. **Organismi e autorità che rilasciano il certificato:** cfr. il punto 5.

7. **Data di scadenza dell'inclusione:** 30 giugno 2009.

#### ISRAELE

1. **Categorie di prodotti:**

- a) prodotti agricoli vegetali non trasformati e materiali di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione;
- b) prodotti agricoli trasformati destinati all'alimentazione composti essenzialmente da uno o più ingredienti di origine vegetale.

2. **Origine:** prodotti della categoria 1, lettera a), e ingredienti dei prodotti della categoria 1, lettera b), ottenuti con il metodo di produzione biologico, ottenuti in Israele o importati in Israele in provenienza:

- dalla Comunità,
- o da un paese terzo nell'ambito di un regime riconosciuto equivalente conformemente alle disposizioni dell'articolo 33, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 834/2007.

3. **Norme di produzione:** National Standard for organically grown plants and their products

4. **Autorità competente:** Plant Protection and Inspection Services (PPIS), [www.ppis.moag.gov.il](http://www.ppis.moag.gov.il)

5. **Organismi e autorità di controllo:**

- AGRIOR Ltd-Organic Inspection & Certification, [www.agrior.co.il](http://www.agrior.co.il)
- IQC Institute of Quality & Control, [www.iqc.co.il](http://www.iqc.co.il)
- Plant Protection and Inspection Services (PPIS), [www.ppis.moag.gov.il](http://www.ppis.moag.gov.il)
- Skal Israel Inspection & Certification, [www.skal.co.il](http://www.skal.co.il)

6. **Organismi e autorità che rilasciano il certificato:** cfr. il punto 5.

7. **Data di scadenza dell'inclusione:** 30 giugno 2013.

#### SVIZZERA

1. **Categorie di prodotti:** prodotti agricoli vivi o non trasformati e materiali di propagazione vegetativa, prodotti agricoli trasformati destinati all'alimentazione, mangimi e sementi per la coltivazione, con l'eccezione di:

- prodotti ottenuti nel periodo di conversione e prodotti contenenti un ingrediente di origine agricola prodotto nel periodo di conversione.

2. **Origine:** prodotti e ingredienti prodotti secondo il metodo biologico presenti in prodotti ottenuti in Svizzera o importati in Svizzera:

- dalla Comunità,
- o da un paese terzo per il quale la Svizzera ha riconosciuto che i prodotti sono stati ivi ottenuti e controllati secondo norme equivalenti a quelle previste dalla normativa svizzera.

3. **Norme di produzione:** Ordinanza sull'agricoltura biologica e l'etichettatura dei prodotti vegetali e degli alimenti ottenuti secondo il metodo biologico

4. **Autorità competente:** Federal Office for Agriculture FOAG,  
<http://www.blw.admin.ch/themen/00013/00085/00092/index.html?lang=en>

**5. Organismi di controllo:**

- Bio Test Agro (BTA), [www.bio-test-agro.ch](http://www.bio-test-agro.ch)
- bio.inspecta AG, [www.bio-inspecta.ch](http://www.bio-inspecta.ch)
- Institut für Marktökologie (IMO); [www.imo.ch](http://www.imo.ch)
- ProCert Safety AG, [www.procert.ch](http://www.procert.ch)

6. **Organismi che rilasciano il certificato:** cfr. il punto 5.

7. **Data di scadenza dell'inclusione:** 30 giugno 2013.

## NUOVA ZELANDA

**1. Categorie di prodotti:**

- a) prodotti agricoli vivi o non trasformati e materiali di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione, con l'eccezione di:
    - animali e prodotti di origine animale recanti o destinati a recare indicazioni concernenti la conversione,
    - prodotti dell'acquacoltura;
  - b) prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti, con l'eccezione di:
    - prodotti animali recanti o destinati a recare indicazioni concernenti la conversione,
    - prodotti contenenti prodotti dell'acquacoltura.
2. **Origine:** Prodotti della categoria 1, lettera a), e ingredienti dei prodotti della categoria 1, lettera b), ottenuti con il metodo di produzione biologico, prodotti in Nuova Zelanda o importati in Nuova Zelanda in provenienza:
- dalla Comunità,
  - o da un paese terzo nell'ambito di regimi riconosciuti equivalenti conformemente alle disposizioni dell'articolo 33, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 834/2007,
  - o da un paese terzo, le cui norme di produzione e il cui sistema d'ispezione sono stati riconosciuti equivalenti al Food Official Organic Assurance del MAF in base a garanzie e informazioni fornite dall'autorità competente di tale paese conformemente alle disposizioni stabilite dal MAF e a condizione che siano importati soltanto ingredienti ottenuti con il metodo di produzione biologico, destinati ad essere incorporati, nella misura massima del 5 % dei prodotti di origine agricola, in prodotti della categoria 1, lettera b), preparati in Nuova Zelanda.
3. **Norme di produzione:** NZFSA Technical Rules for Organic Production
4. **Autorità competente:** New Zealand Food Safety Authority NZFSA, <http://www.nzfsa.govt.nz/organics/>
5. **Organismi di controllo:**
- ASUREQuality, [www.organiccertification.co.nz](http://www.organiccertification.co.nz)
  - BIO-GRO New Zealand, [www.bio-gro.co.nz](http://www.bio-gro.co.nz)
6. **Autorità che rilascia il certificato:** Ministry of Agriculture and Forestry (MAF) — New Zealand Food Safety Authority (NZFSA).
7. **Data di scadenza dell'inclusione:** 30 giugno 2011.
-

ALLEGATO IV

**ELENCO DEGLI ORGANISMI E DELLE AUTORITÀ DI CONTROLLO DESIGNATI AI FINI  
DELL'EQUIVALENZA E RELATIVE SPECIFICHE DI CUI ALL'ARTICOLO 10**

—

*ALLEGATO V***MODELLO DI CERTIFICATO DI ISPEZIONE  
per l'importazione di prodotti biologici nella Comunità europea di cui all'articolo 13**

Per stabilire il modello del certificato occorre determinarne:

- il testo,
- il formato (su un unico foglio),
- la disposizione e le dimensioni delle caselle.

## CERTIFICATO DI CONTROLLO PER LE IMPORTAZIONI DI PRODOTTI BIOLOGICI NELLA COMUNITÀ EUROPEA

1. Organismo o autorità emittente (nome e indirizzo)	2. Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, articolo 33, paragrafo 2 <input type="checkbox"/> o articolo 33, paragrafo 3 <input type="checkbox"/> o regolamento (CE) n. 1235/2008 della Commissione, articolo 19 <input type="checkbox"/>	
3. N. di serie del certificato di controllo	4. N. di riferimento dell'autorizzazione concessa a norma dell'articolo 19	
5. Esportatore (nome e indirizzo)	6. Organismo o autorità di controllo (nome e indirizzo)	
7. Produttore o preparatore del prodotto (nome e indirizzo)	8. Paese di spedizione	
	9. Paese di destinazione	
10. Primo consegnatario del prodotto nella Comunità (nome e indirizzo)	11. Nome e indirizzo dell'importatore	
12. Contrassegni e cifre, N. del/dei container, Numero e tipo, Denominazione commerciale del prodotto	13. Codici NC	14. Quantitativo dichiarato
	<p>15. Dichiarazione dell'organismo o dell'autorità emittente di cui alla casella 1</p> <p>Si certifica che il presente certificato è rilasciato in base ai controlli prescritti dall'articolo 13, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1235/2008 e che i prodotti sopra indicati sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione e alle modalità di sorveglianza del metodo di produzione biologico considerate equivalenti in conformità delle disposizioni del regolamento (CE) n. 834/2007.</p> <p>Data</p> <p>Nome e firma del responsabile <span style="float: right;">Timbro dell'autorità o dell'organismo preposto al rilascio</span></p>	

16. Dichiarazione dell'autorità competente dello Stato membro dell'Unione europea che ha concesso l'autorizzazione o del suo delegato.

Si certifica che i prodotti sopraindicati sono autorizzati ad essere commercializzati nella Comunità europea a norma della procedura dell'articolo 19 del regolamento (CE) n. 1235/2008 con il numero di autorizzazione indicato nella casella 4.

Data

Nome e firma del responsabile

Timbro dell'autorità competente o del suo delegato nello Stato membro

17. Verifica della spedizione da parte della competente autorità nazionale

Stato membro: .....

Registrazione dell'importazione (tipo, numero, data e ufficio della dichiarazione doganale): .....

Data: .....

Nome e firma del responsabile

Timbro

18. Dichiarazione del primo consegnatario

Si certifica che il ricevimento delle merci è avvenuto in conformità delle disposizioni dell'articolo 34 del regolamento (CE) n. 889/2008.

Nome della società

Data

Nome e firma del responsabile

*Note*

- Casella 1: Autorità o organismo competente o altra autorità o organismo designato ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1235/2008. Tale organismo compila anche le caselle 3 e 15.
- Casella 2: Indica i regolamenti CE applicabili per il rilascio e l'utilizzo del presente certificato; specificare le disposizioni pertinenti.
- Casella 3: Numero di serie del certificato rilasciato dall'autorità od organismo competente a norma dell'articolo 13, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1235/2008.
- Casella 4: Il numero di autorizzazione in caso di importazione a norma dell'articolo 19. La casella è compilata dall'organismo preposto al rilascio oppure, qualora al momento della vidimazione della casella 15 da parte di tale organismo non sia ancora disponibile l'informazione, dall'importatore.
- Casella 5: Nome e indirizzo dell'esportatore.
- Casella 6: L'organismo o l'autorità di controllo che verifica la conformità dell'ultima operazione (produzione, preparazione, condizionamento ed etichettatura) conformemente alle norme dei metodi di produzione biologici nel paese terzo di spedizione.
- Casella 7: L'operatore che ha effettuato l'ultima operazione (produzione, preparazione, condizionamento ed etichettatura) sulla spedizione nel paese terzo di cui alla casella 8.
- Casella 9: Per paese di destinazione si intende il paese del primo consegnatario nella Comunità.
- Casella 10: Nome e indirizzo del primo consegnatario della spedizione nella Comunità. Per primo consegnatario si intende la persona fisica o giuridica presso la quale è consegnata la spedizione e dove questa verrà predisposta per l'ulteriore preparazione e/o commercializzazione. Il primo consegnatario compila anche la casella 18.
- Casella 11: Nome e indirizzo dell'importatore. Per importatore si intende la persona fisica o giuridica nella Comunità europea che, personalmente o tramite un rappresentante, presenta la spedizione per l'immissione in libera pratica nella Comunità europea.
- Casella 13: I codici della nomenclatura combinata per il prodotto in questione.
- Casella 14: Quantità dichiarata espressa nelle unità appropriate (kg di massa netta, litri, ecc.).
- Casella 15: Dichiarazione dell'organismo o dell'autorità che rilascia il certificato. La firma e il timbro devono essere di colore diverso da quello del testo stampato.
- Casella 16: Soltanto per le importazioni nell'ambito della procedura di cui all'articolo 19 del regolamento (CE) n. 1235/2008. Dev'essere compilata dalla competente autorità nazionale che ha concesso l'autorizzazione oppure, in caso di delega a norma dell'articolo 13, paragrafo 7, lettera b), del regolamento (CE) n. 1235/2008, dall'autorità o dall'organismo delegato. Non dev'essere compilata qualora si applichi la deroga di cui all'articolo 13, paragrafo 7, lettera c), del regolamento (CE) n. 1235/2008.
- Casella 17: Deve essere compilata dalla competente autorità nazionale anteriormente alla verifica della spedizione conformemente all'articolo 13, paragrafo 1, oppure prima delle operazioni di preparazione o suddivisione di cui all'articolo 14 del regolamento (CE) n. 1235/2008.
- Casella 18: Deve essere compilata dal primo consegnatario al ricevimento dei prodotti una volta effettuati i controlli di cui all'articolo 34 del regolamento (CE) n. 889/2008.

*ALLEGATO VI***MODELLO DI ESTRATTO DEL CERTIFICATO DI ISPEZIONE  
di cui all'articolo 14**

Il modello dell'estratto è stabilito per quanto riguarda:

- il testo,
- il formato,
- la disposizione e le dimensioni delle caselle.

**ESTRATTO N. ... DEL CERTIFICATO DI CONTROLLO PER LE IMPORTAZIONI DI PRODOTTI BIOLOGICI NELLA COMUNITÀ EUROPEA**

1. Organismo o autorità che ha rilasciato il certificato di controllo di base (nome e indirizzo)	2. Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, articolo 33, paragrafo 2 <input type="checkbox"/> o articolo 33, paragrafo 3 <input type="checkbox"/> o regolamento (CE) n. 1235/2008 della Commissione, articolo 19 <input type="checkbox"/>	
3. N. di serie del certificato di controllo di base	4. N. di riferimento dell'autorizzazione concessa a norma dell'articolo 19	
5. Operatore che ha suddiviso in più lotti la spedizione originale (nome e indirizzo)	6. Organismo o autorità di controllo (nome e indirizzo)	
7. Nome e indirizzo dell'importatore della spedizione originale	8. Paese di invio della spedizione originale	9. Quantitativo totale dichiarato della spedizione originale
10. Consegnatario del lotto ottenuto dopo la suddivisione (nome e indirizzo)		
11. Contrassegni e cifre, N. del/dei container, Numero e tipo, Denominazione commerciale del lotto	12. Codice NC	13. Quantitativo dichiarato del lotto
<p>14. Dichiarazione della competente autorità nazionale che valida l'estratto del certificato</p> <p>Il presente estratto corrisponde al lotto sopra descritto e ottenuto dalla suddivisione di una spedizione scortata da un certificato originale di controllo avente il numero di serie indicato nella casella 3:</p> <p>Stato membro: .....</p> <p>Data: .....</p> <p>Nome e firma del responsabile <span style="float: right;">Timbro</span></p>		
<p>15. Dichiarazione del consegnatario del lotto</p> <p>Si certifica che il ricevimento del lotto è avvenuto in conformità dell'articolo 33 del regolamento (CE) n. 889/2008.</p> <p>Nome della società</p> <p>Data</p> <p>Nome e firma del responsabile</p>		

*Note*

- Estratto n. ...:** Il numero dell'estratto corrisponde al numero del lotto ottenuto dalla suddivisione della spedizione originale.
- Casella 1:** Nome dell'organismo o dell'autorità nel paese terzo che ha rilasciato il certificato di controllo di base.
- Casella 2:** Indica i regolamenti CE applicabili per il rilascio e l'utilizzo del presente estratto; indicare le disposizioni particolari di importazione della spedizione (cfr. casella 2 del certificato di controllo di base).
- Casella 3:** Numero di serie del certificato rilasciato dall'autorità od organismo competente a norma dell'articolo 13, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1235/2008.
- Casella 4:** Il numero di riferimento dell'autorizzazione concessa a norma dell'articolo 19 del regolamento (CE) n. 1235/2008 (cfr. casella 4 del certificato di controllo di base).
- Casella 6:** Organismo o autorità di controllo sull'operatore che ha suddiviso la spedizione.
- Caselle 7, 8 e 9:** Cfr. le corrispondenti informazioni sul certificato di controllo di base.
- Casella 10:** Consegnatario del lotto (ottenuto dalla suddivisione) nella Comunità europea.
- Casella 12:** Codici della nomenclatura combinata per il lotto dei prodotti in questione.
- Casella 13:** Quantità dichiarata espressa nelle unità appropriate (kg di massa netta, litri, ecc.)
- Casella 14:** Deve essere compilata dalla competente autorità nazionale per ciascuno dei lotti risultanti dalla suddivisione di cui all'articolo 14, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1235/2008.
- Casella 15:** Deve essere compilata dal consegnatario al ricevimento del lotto, una volta effettuati i controlli di cui all'articolo 33 del regolamento (CE) n. 889/2008.

## ALLEGATO VII

## Tavola di concordanza di cui all'articolo 20

Regolamento (CE) n. 345/2008	Regolamento (CE) n. 605/2008	Presente regolamento
—	Articolo 1, paragrafo 1	Articolo 1
—	Articolo 1, paragrafo 2	—
—	Articolo 2, frase introduttiva e punto 1	Articolo 2, frase introduttiva e punto 1
—	—	Articolo 2, punto 2
—	Articolo 2, punto 2	Articolo 2, punto 3
—	Articolo 2, punto 3	Articolo 2, punto 4
—	Articolo 2, punto 4	—
—	Articolo 2, punto 5	Articolo 2, punto 5
—	—	Articolo 3
—	—	Articolo 4
—	—	Articolo 5
—	—	Articolo 6
Articolo 1	—	Articolo 7
Articolo 2, paragrafo 1	—	Articolo 8, paragrafo 1
Articolo 2, paragrafo 2	—	Articolo 8, paragrafo 2
Articolo 2, paragrafo 3	—	Articolo 8, paragrafo 3
Articolo 2, paragrafo 4	—	Articolo 8, paragrafo 3, e articolo 9, paragrafo 2
—	—	Articolo 8, paragrafo 4
Articolo 2, paragrafo 5	—	Articolo 9, paragrafo 1
Articolo 2, paragrafo 6	—	Articolo 9, paragrafi 3 e 4
—	—	Articolo 10
—	—	Articolo 11
—	—	Articolo 12
—	Articoli 3 e 4	Articolo 13
—	Articolo 5	Articolo 14
—	Articolo 6	Articolo 15
—	—	Articolo 16
—	—	Articolo 17
—	Articolo 7, paragrafo 1	—
—	Articolo 7, paragrafo 2	—
—	—	Articolo 18
—	—	Articolo 19
Articolo 3	Articolo 8	Articolo 20

Regolamento (CE) n. 345/2008	Regolamento (CE) n. 605/2008	Presente regolamento
Articolo 4	Articolo 9	Articolo 21
Allegato II	—	—
—	—	Allegato I
—	—	Allegato II
Allegato I	—	Allegato III
—	—	Allegato IV
—	Allegato I	Allegato V
—	Allegato II	Allegato VI
Allegato III	Allegato IV	Allegato VII

# DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

## MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 27 novembre 2009.

**Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici.** (Decreto n. 18354).

### IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

**VISTO** il Decreto del Presidente della Repubblica 9 gennaio 2008, n. 18, recante Regolamento di riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

**VISTO** il Reg. (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 e successive modifiche, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il Reg. (CEE) n. 2092/91;

**VISTO** il Reg. (CE) n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 e successive modifiche, recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli;

**VISTO** il Reg. (CE) n. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008, recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;

**VISTO** il Reg. (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003 sugli additivi destinati all'alimentazione animale;

**VISTA** la direttiva n. 91/676/CE del Consiglio del 12 dicembre 1991 relativa alla protezione delle acque dell'inquinamento provocato dai nitrati provenienti da fonti agricole;

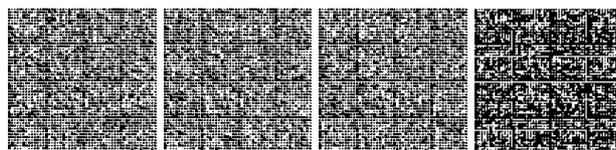
**VISTA** la legge 16 giugno 1927, n. 1766 e successive modifiche riguardante il riordinamento degli usi civici;

**VISTA** la legge del 7 agosto 1990 n. 241 relativa alle nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi;

**VISTO** il Decreto legislativo del 17 marzo 1995 n. 194 recante attuazione della direttiva 91/414/CEE in materia di immissione in commercio di prodotti fitosanitari;

**VISTO** il Decreto legislativo del 17 marzo 1995 n. 220 di attuazione degli articoli 8 e 9 del Reg. (CEE) n. 2092/1991 in materia di produzione agricola ed agro-alimentare con metodo biologico;

**VISTO** il Decreto legislativo del 26 marzo 2001 n. 146 in materia di attuazione della direttiva n. 98/58CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti;



**VISTO** il Decreto legislativo del 29 aprile 2006 n.217 sulla revisione della disciplina in materia di fertilizzanti, ed in particolare l'Allegato 13 per quanto concerne i fertilizzanti consentiti in agricoltura biologica;

**VISTO** il Decreto ministeriale n. 91436 del 4 agosto 2000 sulle modalità di attuazione del Reg. (CE) n. 1804/1999 sulle produzioni animali biologiche;

**VISTO** il Decreto ministeriale del 29 marzo 2001 di modifica del Decreto ministeriale del 4 agosto 2000 inerente il metodo delle produzioni zootecniche biologiche;

**VISTO** il Decreto ministeriale del 7 luglio 2005 relativo all'esonero di alcuni operatori del settore biologico dagli obblighi previsti dall'articolo 8, paragrafo 1, del Reg. (CEE) n. 2092/1991, come modificato dall'articolo 1, paragrafo 2, del Reg. (CE) n. 392/2004, e all'approvazione di nuova modulistica, sezione C, «preparazioni alimentari»;

**VISTO** il Decreto ministeriale del 5 dicembre 2006, modificato dal Decreto ministeriale del 20 febbraio 2007, relativo all'obbligo di comunicazione al Ministero da parte degli Organismi di controllo, autorizzati ai sensi del Decreto legislativo n. 220/1995, delle variazioni della propria struttura e della documentazione di sistema;

**VISTO** il "Piano d'azione nazionale per l'agricoltura biologica e i prodotti biologici del 15 aprile 2005" approvato con il Decreto ministeriale del 21 dicembre 2005;

**VISTA** la nota prot. 7344-P del 17 marzo 2009 con la quale il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali contenente indicazioni sull'impiego di corroboranti, biostimolanti, potenziatori della resistenza delle piante in agricoltura biologica;

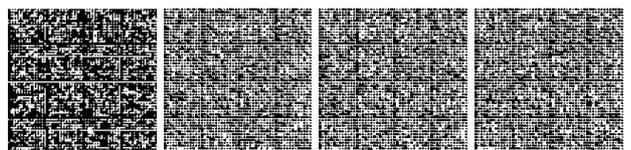
**CONSIDERATO** necessario garantire l'applicazione omogenea sul territorio nazionale delle disposizioni comunitarie di cui al Reg. (CE) n. 834/2007 e relativi regolamenti applicativi;

**CONSIDERATA** la necessità di abrogare provvedimenti ministeriali adottati sulla base della normativa comunitaria relativa al settore dell'agricoltura biologica non più in vigore;

**RITENUTO**, altresì, necessario mantenere in linea generale la modulistica, adottata in conformità del Reg. (CEE) n. 2092/91, per l'attuazione dei nuovi regolamenti comunitari citati;

**CONSIDERATA** la necessità di prevedere in alcune procedure di concessione di deroghe da parte delle Regioni e Province autonome l'istituto del silenzio-assenso, di cui all'art. 20 della legge 7 agosto 1990 n. 241;

**CONSIDERATA** la necessità di affidare all'Ente Nazionale Sementi Elette (ENSE) la gestione la competenza per il rilascio delle autorizzazioni all'uso di sementi o di materiale di moltiplicazione vegetativa non biologici ed il mantenimento della banca dati informatizzata delle varietà di sementi, tuberi di patata da seme e materiale di moltiplicazione vegetativo biologici disponibili sul territorio nazionale;



**SENTITO** il Comitato Consultivo per l'Agricoltura Biologica e Ecocompatibile nella riunione del 1 aprile 2009;

**ACQUISITA** l'intesa della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano nella riunione del 29 ottobre 2009.

## **DECRETA**

### **Articolo 1**

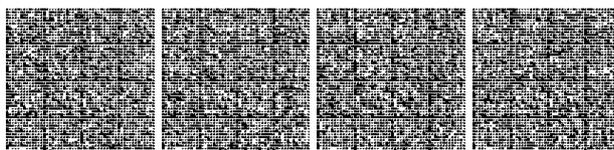
#### Premesse e obiettivi

Il presente Decreto contiene disposizioni per l'attuazione del Reg. (CE) n. 834/2007, e successive modifiche, e dei relativi regolamenti comunitari di applicazione completando a livello nazionale il quadro normativo di riferimento.

Il presente Decreto riguarda le seguenti aree tematiche in corrispondenza dei relativi articoli dei regolamenti comunitari citati:

- 1) Campo di applicazione;
- 2) Produzione vegetale;
- 3) Produzione animale;
- 4) Prodotti trasformati;
- 5) Norme di conversione;
- 6) Norme di produzione eccezionale;
- 7) Banca dati sementi;
- 8) Etichettatura;
- 9) Controllo;
- 10) Trasmissione di informazioni alla Commissione europea;
- 11) Importazioni.

Ai fini del presente Decreto per MiPAAF si intende il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Dipartimento delle Politiche di Sviluppo Economico e Rurale, Direzione Generale dello Sviluppo Agroalimentare, Qualità e Tutela del Consumatore, Ufficio Agricoltura Biologica, Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma.



## Articolo 2

### Campo di applicazione

In conformità all'art. 1, paragrafo 3, secondo comma, del Reg. (CE) n. 834/2007 con Decreto del Ministro, sentito il parere del Comitato Consultivo per l'Agricoltura Biologica ed Ecocompatibile e di intesa con la Conferenza Stato-Regioni, da adottare entro centoventi giorni dalla data in vigore del presente Decreto, saranno previste norme nazionali relative alla etichettatura ed al controllo dei prodotti provenienti da operazioni di ristorazione collettiva.

## Articolo 3

### Produzione vegetale

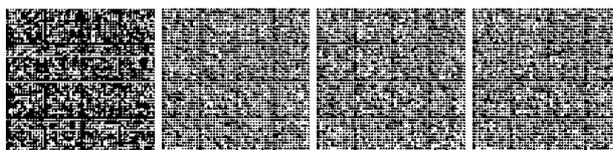
#### 1) Norme di produzione vegetale - Art. 12) del Reg. (CE) n. 834/2007

Nel rispetto dei principi agronomici riferiti all'art 12, paragrafo 1, lettera b) e g) del Reg. CE n. 834/07 la fertilità del suolo e la prevenzione delle malattie è mantenuta mediante il succedersi nel tempo della coltivazione di specie vegetali differenti sullo stesso appezzamento.

In caso di colture seminatrici, orticole non specializzate e specializzate, sia in pieno campo che in ambiente protetto, la medesima specie è coltivata sulla stessa superficie solo dopo l'avvicinarsi di almeno due cicli colturali di specie differenti, uno dei quali destinato a leguminosa o a coltura da sovescio.

In deroga a quanto sopra riportato:

- i cereali autunno-vernini (ad esempio: frumento tenero e duro, orzo, avena, segale, triticale, farro, ecc.) e il pomodoro in ambiente protetto possono succedere a loro stessi per un massimo di due cicli colturali, che devono essere seguiti da almeno due cicli di colture di specie differenti, uno dei quali destinato a leguminosa o a coltura da sovescio;
- il riso può succedere a se stesso per un massimo di tre cicli, seguiti da almeno due cicli di colture di specie differenti, uno dei quali destinato a leguminosa o altra coltura da sovescio;
- gli ortaggi a foglia a ciclo breve possono succedere a loro stessi al massimo per tre cicli consecutivi, successivamente ai tre cicli segue almeno una coltura da radice/tubero oppure una coltura da sovescio.
- le colture da taglio non succedono a se stesse. A fine ciclo colturale, della durata massima di 6 mesi, la coltura da taglio è interrata e seguita da almeno una coltura da radice/tubero oppure da un sovescio.



In tutti i casi previsti, il ciclo di coltivazione della coltura da sovescio ha una durata minima di 70 giorni.

Il presente articolo non si applica alle coltivazioni legnose da frutto ed erbacee poliennali.

## 2) Documenti giustificativi - art. 3 e art. 5 del Reg. (CE) n. 889/2008

Il documento giustificativo, di cui all'art. 3 paragrafo 1 e all'art. 5 paragrafo 1 del Reg. (CE) n. 889/2008, che attesta la necessità di ricorrere a concimi ed ammendanti, di cui all'Allegato I del Reg. (CE) n. 889/08, o ai prodotti per la protezione dei vegetali contro i parassiti e le malattie di cui all'allegato II del Reg. (CE) n. 889/08, deve intendersi, in primo luogo, la dichiarazione di cui all'art. 63, paragrafo 2 del Reg. (CE) n. 889/08, firmata dall'operatore responsabile.

Qualora la necessità di un intervento non sia riportata nella dichiarazione di cui sopra, il documento giustificativo è rappresentato da uno dei documenti di seguito elencati che, in ogni caso, riguardano ciascun singolo intervento:

- relazione tecnico agronomica;
- certificato di analisi del terreno;
- relazione fitopatologica;
- carta dei suoli;
- bollettini metereologici e fitosanitari;
- modelli fitopatologici previsionali;
- registrazione delle catture su trappole entomologiche.

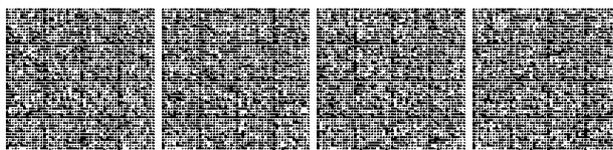
## 3) Concimi e ammendanti - art. 3 e Allegato I del Reg. (CE) n. 889/2008

3.1) Per i concimi ed ammendanti, di cui all'art. 3 paragrafo 1 del Reg. (CE) n. 889/08, il riferimento legislativo nazionale è rappresentato dall'allegato 13, parte seconda, tabella 1 "Elenco dei fertilizzanti idonei all'uso in agricoltura biologica", del DLgs n. 217/06.

Le condizioni d'uso dei suddetti concimi ed ammendanti sono quelle previste dall'allegato I del Reg. (CE) 889/08.

3.2) Si intende per "allevamento industriale" di cui alla "*descrizione, requisiti di composizione, condizione per l'uso*" dell'allegato I del Reg. (CE) n. 889/08 relativamente ai prodotti:

- 0 *prodotti composti o contenenti unicamente le sostanze di seguito elencate: letame;*
- 0 *letame essiccato e pollina;*
- 0 *effluenti di allevamento compostati compresi pollina e stallatico compostato;*
- 0 *effluenti liquidi di allevamento.*



un allevamento in cui si verificano almeno una delle seguenti condizioni:

- a) gli animali siano tenuti in assenza di luce naturale o in condizioni di illuminazione controllata artificialmente per tutta la durata del loro ciclo di allevamento;
- b) gli animali siano permanentemente legati o stabulati su pavimentazione esclusivamente grigliata o, in ogni caso, durante tutta la durata del loro ciclo di allevamento non dispongano di una zona di riposo dotata di lettiera vegetale.

I prodotti di cui ai trattini del precedente paragrafo 3.2) potranno essere utilizzati in agricoltura biologica se accompagnati da apposita dichiarazione, rilasciata dal fornitore, attestante che la produzione degli stessi non sia avvenuta in allevamenti in cui si siano verificate le citate condizioni.

**4) Antiparassitari e prodotti fitosanitari - art. 5, paragrafo 1 e Allegato II, punto 6 del Reg. (CE) n. 889/2008**

Le Regioni e le Province autonome possono, in relazione alle esperienze maturate sul proprio territorio e sentite le organizzazioni professionali agricole, disporre che nei territori di propria competenza venga adottata la deroga per l'uso del rame di cui al punto 6 dell'allegato II del Reg. (CE) n. 889/2008. Le Regioni e Province Autonome informano, entro un mese, il MiPAAF sulle deroghe concesse.

**5) Disposizioni per particolari prodotti utilizzati in agricoltura biologica, biodinamica e convenzionale - art. 16 del Reg. (CE) n. 834/2007**

Non sono soggetti ad autorizzazione per l'immissione in commercio, come previsto dal D.Lgs 17 marzo 1995 n. 194, i prodotti elencati nell'allegato 1 al presente Decreto, purché impiegati come corroboranti, biostimolanti, o potenziatori della resistenza delle piante e quando non siano venduti con denominazione di fantasia.

Tutti i prodotti elencati in Allegato 1 sono immessi in commercio con etichetta recante indicazioni concernenti la composizione quali-quantitativa, le modalità e precauzioni d'uso, l'identificazione del responsabile legale dell'immissione in commercio, lo stabilimento di produzione e confezionamento nonché la destinazione d'uso che, comunque, non dovrà essere riconducibile alla definizione di prodotto fitosanitario di cui all'art. 2 del citato DLgs 17 marzo 1995 n. 194.

Sentito il parere del Comitato consultivo per l'agricoltura biologica e di intesa con la conferenza Stato Regioni, il Ministero della Salute, su proposta del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, tenuto anche conto delle istanze degli organismi ufficiali o di ricerca impegnati in attività agricola, delle organizzazioni professionali di settore e di soggetti privati, provvede all'eventuale modifica o integrazione dell'allegato 1 con ulteriori prodotti precisando i requisiti e le condizioni minime necessarie alla loro commercializzazione e utilizzazione;

I prodotti di cui sopra possono essere usati anche in agricoltura convenzionale.



## Articolo 4

### Produzione animale

#### 1) Origine degli animali biologici in apicoltura – art. 8 del Reg. (CE) 889/08

Ai sensi dell'art. 8 paragrafo 2 del Reg. (CE) 889/08, la scelta della razza in apicoltura deve privilegiare le razze autoctone secondo la loro naturale distribuzione geografica: *Apis mellifera ligustica*, *Apis mellifera sicula* (limitatamente alla Sicilia) e, limitatamente alle zone di confine, gli ibridi risultanti dal libero incrocio con le razze proprie dei paesi confinanti.

#### 2) Origine degli animali non biologici - artt. 9 e 42 del Reg. (CE) n. 889/2008

2.1) In un'azienda biologica possono essere introdotti unicamente animali allevati in modo biologico. Solo quando non siano disponibili animali biologici in numero sufficiente e nel rispetto delle condizioni degli artt. 9, 38 e 42 del Reg. (CE) n. 889/2008, possono essere introdotti in un'azienda biologica animali allevati in modo non biologico.

Al fine di verificare la disponibilità di animali biologici di cui all' art. 9 paragrafo 1 – 5 e all'art. 42 del Reg. (CE) e n. 889/2008 viene istituita e mantenuta, presso il MiPAAF, una banca dati su base volontaria, contenente le informazioni sulla disponibilità di animali allevati con metodo biologico.

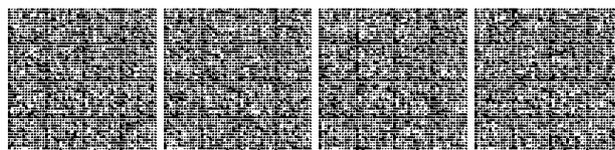
La banca dati informatizzata è costituita dalle informazioni provenienti dai produttori stessi ed è consultabile presso il sito del SINAB: [www.sinab.it](http://www.sinab.it).

La procedura attraverso la quale il produttore inserisce le informazioni nella suddetta banca dati è descritta nell'allegato 2.

2.2) L'autorità competente di cui al paragrafo 4 dell'art. 9 del Reg. (CE) n. 889/2008, incaricata di rilasciare l'autorizzazione per l'aumento delle percentuali massime di mammifere non biologiche consentite per il rinnovo del patrimonio, è la Regione o Provincia autonoma alla quale l'azienda ha presentato notifica.

L'azienda interessata all'ottenimento della deroga inoltra domanda al proprio Organismo di controllo che, redatta apposita relazione tecnica comprensiva dell'accertamento delle indisponibilità di mercato di animali biologici, presenta formale richiesta di nulla-osta all'autorità competente sopra specificata.

L'autorità competente, nel termine di 30 giorni lavorativi dalla data di presentazione della richiesta di nulla-osta, rilascia parere sull'istanza. Si applica l'istituto del silenzio assenso, di cui all'art. 20 della legge 7 agosto 1990 n. 241, salvo diverse disposizioni adottate dalle Regioni e Province autonome.



Per “*estensione significativa dell’azienda*”, di cui alla lettera a) paragrafo 4 dell’art. 9 del Reg. (CE) n. 889/2008, si intende una dimensione delle “unità di produzione”, definite alla lettera f), art. 2 del Reg. (CE) n. 889/08, tale da consentire un incremento, del capitale animale adulto in produzione, almeno pari al 20% per bovini adulti e al 30% per le altre categorie.

Non è inclusa nella definizione di “*estensione significativa dell’azienda*” quella di comprensorio derivante dagli accordi di cooperazione prevista al paragrafo 3 dell’art. 3 del Reg. (CE) n. 889/2008.

### 3) Ricoveri per gli avicoli – art. 12 del Reg. (CE) n. 889/2008

3.1) Con riferimento all’elenco di cui alla lettera e) del paragrafo 3 art. 12 del Reg. (CE) n. 889/2008, che prevede il numero massimo di avicoli contenuto in ciascun ricovero, la categoria “pollastrelle” è da intendersi inclusa nella categoria delle galline ovaiole (punto ii).

3.2) In riferimento al paragrafo 5 comma 2 art. 12 del Reg. (CE) n. 889/2008 viene istituito un gruppo di lavoro presso il MiPAAF per la definizione dei tipi genetici avicoli a lento accrescimento che verranno inseriti in uno specifico elenco ufficiale.

### 4) Area di pascolo comune – art. 14 del Reg. (CE) n. 834/2007 e art. 17 del Reg. (CE) n. 889/2008

Per “aree di pascolo ad uso civico”, di cui al punto v) della lettera b) dell’art. 14 del Reg. (CE) n. 834/2007, e per “aree di pascolo comune”, di cui al paragrafo 3 dell’art. 17 del Reg. (CE) n. 889/2008, si intendono:

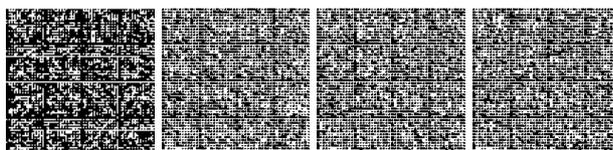
- aree di proprietà di Enti Pubblici;
- aree indicate dalla legge 16 giugno 1927, n. 1766 e successive modifiche;
- aree su cui gravano, in ogni caso, diritti di uso civico di pascolo.

Le Regioni e le Province Autonome sono le autorità competenti a stabilire, qualora occorra, se l’area di pascolo pubblica o privata, di interesse per l’allevamenti biologico, sia da considerarsi “area di pascolo comune”, anche nel caso di aree derivanti da forme di accordo privato di gestione dei pascoli debitamente regolamentate e registrate.

### 5) Documento giustificativo – artt. 17, 23, 41, 43 e 47 del Reg. (CE) n. 889/2008.

I documenti giustificativi relativi al:

- “ricorso alle disposizioni” di cui all’art. 17 del Reg. (CE) n. 889/2008;
- il rispetto del periodo di riposo del parchetto di cui al paragrafo 5, dell’art. 23 del Reg. (CE) n. 889/2008;



- “rispetto della disposizione” relativamente al divieto di vendita del prodotto con la denominazione biologica in caso di applicazione dell’art. 41 del Reg. (CE) n. 889/2008;
- “uso di alimenti non biologici di origine agricola” di cui all’art. 43 del Reg. (CE) n. 889/2008;
- “ricorso alle deroghe” di cui all’ art. 47 del Reg. (CE) n. 889/2008;

sono da intendersi come le ordinarie registrazioni aziendali nel rispetto dalla vigente normativa nazionale.

#### **6) Gestione degli animali – art. 18 del Reg. (CE) n. 889/2008**

Le pratiche di cui al paragrafo 1 art. 18 del Reg. (CE) n. 889/2008 sono consentite a seguito del parere di un medico veterinario dell’autorità sanitaria competente per territorio. Tali pratiche devono comunque essere effettuate secondo le modalità previste dal DLgs 26 marzo 2001 n. 146, allegato previsto dall’art. 2 comma 1, lett. b), paragrafo “Mutilazione e altre pratiche”, e dalla normativa vigente in materia di protezione degli animali. L’organismo di controllo a cui l’operatore è assoggettato, preventivamente informato, verifica il rispetto di tali procedure.

#### **7) Alimenti provenienti dall’azienda stessa o da altre aziende biologiche – art. 19 del Reg. (CE) 889/08 – Alimentazione delle colonie di api.**

Le condizioni climatiche avverse, che possono minacciare la sopravvivenza degli alveari e che consentono l’alimentazione con miele, zucchero o sciroppo di zucchero biologici di cui all’art. 19, paragrafo 3 del Reg. (CE) 889/08, sono quelle che possono causare le situazioni di seguito elencate a titolo di esempio:

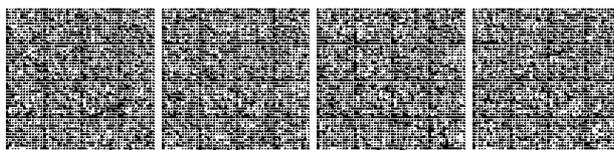
- 0 disponibilità alimentari non sufficienti, intese complessivamente sia come “scorte” sia come “fonti di bottinatura”, nettare, polline e melata;
- 0 rischio di diffusione di stati infettivi.

#### **8) Vuoto sanitario per l’allevamento avicolo – art. 23 del Reg. (CE) n. 889/2008**

Per la realizzazione del vuoto sanitario nell’allevamento dei volatili, di cui al paragrafo 5 art. 23 del Reg. (CE) n. 889/2008, il periodo durante il quale il parchetto esterno deve essere lasciato a riposo tra l’allevamento di un gruppo ed il successivo non è inferiore a 40 giorni.

#### **9) Trasporto dei mangimi – art. 32 del Reg. (CE) n. 889/2008**

Per “mangimi” di cui alla lettera a) dell’art. 32 del Reg. (CE) n. 889/2008, si intendono anche le materie prime per mangimi come definite alla lettera b), paragrafo 2, art. 2 del Reg. (CE) n. 1831/2003.



**10) Numero massimo di animali per ettaro – art. 15 e Allegato IV del Reg. (CE) n. 889/2008**

L'autorità competente che stabilisce il numero di unità animali adulti equivalenti al limite dei 170 chilogrammi di azoto per anno/ettaro è la Regione o Provincia autonoma territorialmente competente. Tali amministrazioni tengono conto, anche a titolo orientativo, delle tabelle riportate in allegato IV del Reg. (CE) n. 889/2008, del DM 7/4/2006, nonché delle relative disposizioni regionali di attuazione e della direttiva 91/676/CE. Le Regioni e Province Autonome informano il MiPAAF sui provvedimenti adottati in merito.

**11) Conversione in apicoltura – Art. 38 del Reg. (CE) 889/08.**

La cera di cui al paragrafo 5 dell'art. 38 del Reg. (CE) 889/08, intesa anche come fogli cerei pronti all'uso, è ottenuta da operatori sottoposti al sistema di controllo che garantisca, in ogni fase del processo di trasformazione della cera, la tracciabilità e origine della stessa.

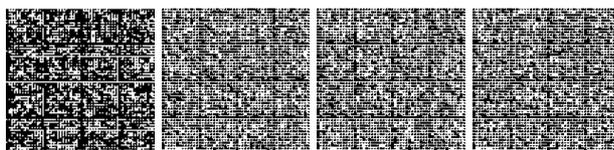
**Articolo 5****Prodotti trasformati****1) Norme generali applicabili alla produzione di alimenti trasformati - art. 19 del Reg. (CE) n. 834/2007**

Ai sensi del paragrafo 2 lettera a) art. 19 del Reg. (CE) n. 834/2007 per "*prodotto ottenuto principalmente da ingredienti di origine agricola*", si intende un prodotto in cui gli ingredienti di origine agricola rappresentano più del 50% in peso della totalità degli ingredienti.

**2) Uso del Nitrito di sodio e Nitrato di potassio nella trasformazione dei prodotti a base di carne - Allegato VIII del Reg. (CE) n. 889/08**

Ai sensi dell'allegato VIII del Reg. (CE) n. 889/08 l'uso del nitrito di sodio e del nitrato di potassio per la trasformazione dei prodotti a base di carne, è autorizzato dal MiPAAF soltanto qualora sia stato dimostrato, in modo soddisfacente, che non esiste alcun metodo tecnologico alternativo in grado di offrire le stesse garanzie e/o di preservare le peculiari caratteristiche del prodotto.

In deroga a quanto stabilito dalla citata disposizione comunitaria ed in attesa del riesame previsto all'art. 27 paragrafo 3 lettera a) del Reg. 889/2008, si autorizza l'uso del nitrito di sodio e del nitrato



di potassio, nel rispetto delle condizioni specifiche poste dal regolamento, senza l'obbligo di alcuna dimostrazione da parte dell'operatore che intenda utilizzarli.

La deroga sopra indicata non si applica per la produzione di prosciutti con osso e culatelli. In tal caso, l'operatore che intenda ricorrere all'uso di nitrito di sodio e nitrato di potassio, è tenuto a fornire al MiPAAF adeguata dimostrazione circa l'inesistenza di un metodo tecnologico alternativo in grado di offrire le stesse garanzie e/o di preservare le peculiari caratteristiche del prodotto.

## Articolo 6

### Periodo di conversione

#### 1) Data di inizio periodo di conversione – art. 17 del Reg. (CE) n. 834/07

La data in cui l'operatore ha notificato la sua attività alle autorità competenti e sottoposto la sua azienda al sistema di controllo, di cui all'art. 17 paragrafo 1 lettera a) del Reg. (CE) n. 834/07, va intesa come la data di spedizione (timbro postale o data di protocollo elettronico) della notifica alle Regioni e Province autonome e agli organismi di controllo. Nel caso in cui tale data non fosse contestuale fa fede la data di spedizione più recente.

#### 2) Riconoscimento retroattivo del periodo di conversione - art. 36 del Reg. (CE) n. 889/08.

Ai sensi del paragrafo 2 art. 36 del Reg. (CE) n. 889/2008 l'autorità competente può decidere di riconoscere retroattivamente come facenti parte del periodo di conversione eventuali periodi anteriori.

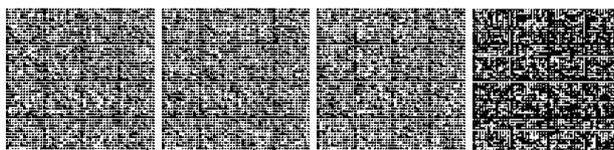
Il suddetto riconoscimento retroattivo viene deciso dalle Regioni e dalle Province autonome, secondo quanto stabilito dalla procedura di cui all'allegato 3.

## Articolo 7

### Norme di produzione eccezionali

#### 1) Stabulazione fissa nelle piccole aziende – art. 39 del Reg. (CE) n. 889/2008

Viene autorizzata la stabulazione fissa ai sensi dell'art. 39 del Reg. (CE) n. 889/2008 nelle "piccole aziende" intese come quelle che hanno una consistenza media annuale non superiore a 30 Unità Bovino Adulto (UBA).



**2) Gestione di unità apistiche a fini di impollinazione – art. 41 del Reg. (CE) 889/08**

I “prodotti” di cui al primo comma dell’art. 41 del Reg. (CE) 889/08 che non possono essere venduti con la denominazione biologica sono da intendersi “miele” e “polline”.

**3) Uso di animali non biologici – art 42 del Reg. (CE) 889/08**

In caso di prima costituzione, rinnovo o ricostituzione del patrimonio avicolo, è concessa l’introduzione, nelle unità di produzione biologiche, di avicoli allevati con metodi non biologici con meno di tre giorni di età, di cui all’art. 42 lettera a) del Reg. (CE) 889/2008.

L’autorizzazione di cui all’art. 42, lettera b) del Reg. (CE) 889/2008, e fino al termine del periodo definito nell’articolo medesimo, per l’introduzione nelle unità di produzione biologiche di pollastrelle allevate nel rispetto delle disposizioni del capo 2, sezioni 3 e 4 del Reg. (CE) 889/2008, viene concessa dalle Regioni e Province autonome in accordo con la procedura descritta nell’allegato 4 del presente Decreto.

Il produttore che intenda allevare pollastrelle nel rispetto delle disposizioni di cui sopra, deve analogamente attenersi alla procedura descritta nell’allegato 4 del presente Decreto; il controllo su tali produttori è effettuato dal Corpo Forestale dello Stato.

**4) Uso di cera d’api non biologica – art. 44 del Reg. (CE) 889/08**

4.1) Al fine di verificare la disponibilità di cera grezza biologica e/o fogli cerei ottenuti con cera biologica di cui alla lettera a) art. 44 del Reg. (CE) 889/08, viene istituita e mantenuta una banca dati presso il MiPAAF contenente le informazioni su tali disponibilità.

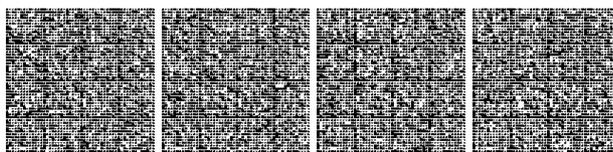
4.2) La dimostrazione di assenza di sostanze non autorizzate nella cera utilizzata di cui alla lettera b) e c) dell’art. 44 del Reg. (CE) 889/08 deve essere supportata da risultati analitici.

**5) Uso di sementi o di materiale di moltiplicazione vegetativa non ottenuti con il metodo di produzione biologico – art. 45 reg. (CE) n. 889/2008**

5.1) Il campo di applicazione dell’articolo 45 Reg. (CE) n. 889/2008 riguarda le sementi e il materiale di moltiplicazione vegetativo.

Per sementi si intendono le sementi e i tuberi di patata da semina.

Per materiale di moltiplicazione vegetativa si intendono: barbatelle, marze, astoni, talee, gemme, plantule ottenute in micropropagazione, zampe di asparago, carducci e ovoli di carciofo, bulbi,



rizomi, funghi, piantine frigo-conservate e stoloni o cime radicate di fragola, piantine di ortive se destinate a fungere da pianta porta – seme.

5.2) Ai sensi del paragrafo 4 art. 45 del Reg. (CE) n. 889/2008 la competenza per il rilascio delle autorizzazioni all'uso di sementi o di materiale di moltiplicazione vegetativa non biologici è affidata all'ENSE – Ente Nazionale Sementi Elette.

5.3) L'ENSE provvede, in particolare, al mantenimento della banca dati informatizzata nella quale sono elencate le varietà di sementi, tuberi di patata da seme e materiale di moltiplicazione vegetativo biologici disponibili sul territorio nazionale ai sensi dell' articolo 48 paragrafo 1 del Reg. (CE) n. 889/2008

5.4) Si rimanda all'allegato 5 per la definizione di:

- norme di produzione per le sementi, materiali di moltiplicazione vegetativa e piante biologiche destinate al trapianto;
- il regime di deroga per l'impiego di sementi e dei materiali di moltiplicazione vegetativa e piante non biologiche destinate al trapianto;
- attività di verifica;
- modulistica.

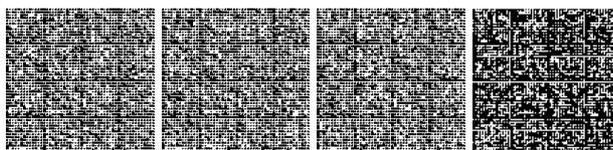
Per le specie incluse nell'allegato 5 parte B, il rilascio delle autorizzazioni all'uso di sementi o di materiale di moltiplicazione vegetativa non biologici non è ammesso, salvo che questo sia giustificato per scopi di ricerca e sperimentazione in pieno campo, su scala ridotta o per scopi di conservazione delle varietà, riconosciuti dall'autorità competente.

#### **6) Circostanze calamitose – art. 47 del Reg. (CE) 889/08**

Ai sensi dell'art. 47 del Reg. (CE) 889/08 le Regioni e le Province autonome, in determinate zone del proprio territorio, autorizzano l'uso di mangimi non biologici da parte dei singoli operatori per un periodo di tempo non superiore ad un anno e nella misura corrispondente alla perdita di produzione foraggera indicata nel provvedimento di autorizzazione stesso.

Il documento giustificativo, di cui al secondo paragrafo dell'art. 47 del Reg. (CE) 889/08, è rappresentato dalla concessione della deroga rilasciata dalle Regioni o dalle Province Autonome.

Al fine di informare la Commissione sulle deroghe concesse, entro un mese dal rilascio delle stesse, le Regioni e le Province Autonome ne danno notizia al Ministero nel minor tempo.



## Articolo 8

### Etichettatura

#### 1) Indicazioni obbligatorie – art. 24 Reg. (CE) n. 834/2007

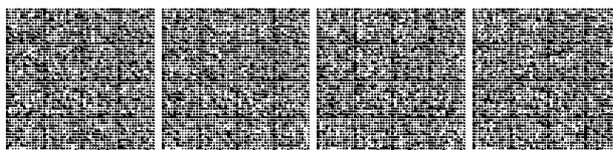
1.1) Il numero di codice dell'Organismo di controllo che compare in etichetta ai sensi dell' art. 24 paragrafo 1 lettera a) Reg. (CE) n. 834/2007, è rappresentato dal codice attribuito dal MiPAAF a ciascun Organismo di controllo al momento della autorizzazione ad operare;

1.2) Al codice di cui al precedente paragrafo, come specificato all'art. 58 paragrafo 1 lettera b) Reg. (CE) n. 889/2008, è aggiunto il termine BIO tra la sigla IT e il codice dell'Organismo di controllo, che è rappresentato da tre lettere. Tale codice deve essere preceduto dalla dicitura: "Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF"

1.3) Fatte salve le disposizioni vigenti in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, sui prodotti preconfezionati da agricoltura biologica deve essere riportato il nome o la ragione sociale dell'operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente, ivi inclusa l'etichettatura, nonché il codice identificativo attribuito dall'organismo di controllo ai sensi dell'art. 9 del presente Decreto. Il codice è preceduto dalla dicitura "operatore controllato n.....". Si fornisce un esempio di stringa:

Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF	operatore controllato n.
IT BIO XXX	XXXX

1.4) Nelle more della definizione di specifiche norme per la produzione di "vino e prodotti ottenuti da vino da agricoltura biologica" da parte della Commissione UE, viene consentita la possibilità di fare riferimento in etichetta al metodo di produzione biologica esclusivamente per le uve.



## Articolo 9

### Sistema di controllo

#### 1) Tracciabilità - art. 27 Reg. (CE) n. 834/2007

In relazione all'obbligo di assicurare un sistema di controllo che permetta, ai sensi dell'art. 27 paragrafo 13 del Reg. (CE) n. 834/2007, la tracciabilità dei prodotti in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione, gli organismi di controllo attribuiscono un numero di codice a tutti gli operatori controllati.

#### 2) Adesione al sistema di controllo - art. 28 del Reg. (CE) n. 834/2007

2.1) L'operatore, ai fini dell'inserimento negli elenchi regionali, invia in originale la "notifica di inizio attività", provvista di idonea marca da bollo, ad ogni Regione o Provincia Autonoma competente per territorio in relazione alla propria sede legale e dove svolge la propria attività.

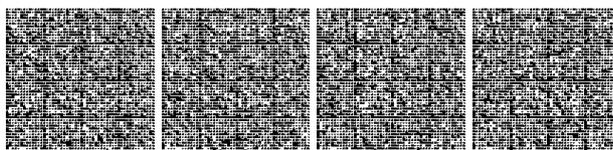
L'operatore che estende la propria attività nel territorio di un'altra Regione o Provincia autonoma, presenta "notifica di variazione" alla Regione o Provincia autonoma presso cui ha già inviato la notifica ed invia la "notifica di inizio attività" alla Regione o Provincia autonoma sul cui territorio ha esteso la propria attività.

2.2) Le operazioni di gestione di centri di raccolta di prodotto biologico e di distribuzione di prodotti biologici a marchio sono da considerarsi attività per le quali è necessario rispettare i requisiti di cui alle lettere a) e b), paragrafo 1, dell'art. 28 del Reg. CE 834/2007.

2.3) Ai sensi dell'art. 28 paragrafo 1 comma 3 del Reg. (CE) n. 834/2007 le attività svolte per conto terzi sono assoggettate al sistema di controllo di cui all'art. 27 del Reg. (CE) n. 834/2007.

A tal fine l'operatore che intende affidare lo svolgimento di un'attività in conto terzi indica tale attività nel modello di notifica (sez. C e D), a meno che l'esecutore non sia un soggetto che ha già effettuato direttamente la notifica. In tal caso il mandatario conserva il certificato di conformità del soggetto esecutore.

Nel caso in cui l'esecutore non sia un operatore notificato, l'impegno da parte dell'esecutore di rispettare le norme relative all'agricoltura biologica e assoggettare le attività al sistema di controllo previsto dall'art. 27 del Reg. (CE) n. 834/2007, è contenuto, in forma scritta, nel contratto tra operatore ed esecutore.



2.4) Ai sensi dell'articolo 28 paragrafo 2 del Reg. (CE) n. 834/2007 sono esentati dall'applicazione del medesimo articolo gli operatori che vendono prodotti da agricoltura biologica al consumatore o utilizzatore finale in imballaggio preconfezionato e che non li producano, non li preparino, non li immagazzinino, se non in connessione con il punto vendita, non li importino da un Paese terzo o non abbiano affidato tale attività a terzi. Un magazzino in connessione al punto vendita, va inteso un magazzino di servizio esclusivo per uno specifico punto vendita.

**3) Documento giustificativo - art. 29 del Reg. (CE) n. 834/2007 e art. 68 del Reg. (CE) n. 889/2008**

Il documento di cui all'art. 68 del Reg. (CE) n. 889/2008, da compilare sul modello dell'allegato XII dello stesso regolamento, è denominato "Documento giustificativo ai sensi dell'art. 29, paragrafo 1, del Reg. (CE) n. 834/2007". Tale denominazione è obbligatoria a decorrere dal terzo mese successivo dalla data di pubblicazione del presente Decreto.

**4) Misure di controllo specifiche per l'apicoltura – art. 78 del Reg. (CE) 889/08**

4.1) Le prove documentali di cui al paragrafo 1 dell' art. 78 del Reg. (CE) 889/08 soddisfano gli organismi di controllo e sono contenute nella dichiarazione firmata dall'operatore responsabile di cui all'art. 63, paragrafo 2 del Reg. (CE) n. 889/08;

4.2) Ai sensi del paragrafo 4 dell'art. 78 del Reg. (CE) 889/08, il termine temporale entro cui l'operatore deve informare l'Organismo di controllo dello spostamento degli apiari, è di 10 giorni nei casi di spostamento in zone non conformi ai sensi del paragrafo 1, art. 13 del Reg. (CE) n. 889/08.

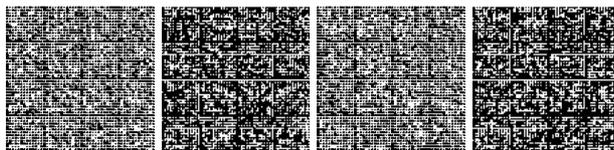
Per gli spostamenti in zone conformi al paragrafo 1, art. 13 del Reg. (CE) n. 889/08 la comunicazione si intende assolta con la compilazione e trasmissione del PAP.

## Articolo 10

### Trasmissione informazioni

**1) Invio delle informazioni - art. 27 Reg. (CE) 834/07**

1.1) L'elenco degli operatori controllati al 31 dicembre dell'anno precedente, di cui al Reg. (CE) 834/07, art. 27 paragrafo 14, deve essere trasmesso, entro il 31 gennaio di ogni anno, dagli Organismi di controllo al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari e alle Regioni o Province



autonome in cui è esercitata l'attività da ciascun operatore. Tale elenco deve contenere le seguenti informazioni minime:

- 0 Denominazione aziendale
- 0 Attività praticata (secondo il seguente schema):
  - A: produttori esclusivi
  - B: preparatori esclusivi
  - C: importatori esclusivi
  - AB: produttori / preparatori
  - BC: preparatori / importatori
  - AC: produttori / importatori
  - ABC: produttori / preparatori / importatori
- 0 per l'attività di produzione vanno inserite anche le seguenti specifiche:
  - b: azienda biologica
  - c: azienda in conversione
  - m: azienda mista
  - z: azienda di produzione zootecnica (esclusiva o no)
  - a: azienda che opera in acquacoltura
- 0 codice fiscale aziendale e P. IVA
- 0 Comune, Provincia e Regione della sede dell'operatore

Alla stessa data gli Organismi di controllo devono trasmettere al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari anche le informazioni di cui all'allegato 8 del presente Decreto, qualora siano intercorse delle variazioni rispetto a quanto comunicato l'anno precedente.

1.2) Nelle more della revisione del D.Lgs 220/95, l'elenco degli operatori riconosciuti idonei al 31 dicembre dell'anno precedente, di cui all'allegato III del medesimo Decreto, è trasmesso entro il 31 marzo di ogni anno dagli Organismi di controllo al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari e alle Regioni o Province autonome territorialmente competenti. Tale elenco contiene le medesime informazioni del comma precedente.

1.3) La relazione di sintesi sulle attività di controllo svolte dagli Organismi di Controllo nel corso dell'anno precedente, di cui al Reg. (CE) 834/07, art. 27 paragrafo 14, è trasmessa dagli Organismi di controllo, entro il 31 marzo, al Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari e alle Regioni o Province autonome e contiene almeno le informazioni previste dall'allegato 9 al presente Decreto.



1.4) Le Regioni e Province Autonome sono tenute ad inviare al MiPAAF e all'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari, entro il 31 maggio di ogni anno, gli elenchi degli operatori iscritti, corredati dai codici fiscali aziendali, e una relazione sull'attività di vigilanza svolta, per posta elettronica.

1.5) Tutte le informazioni di cui ai punti 1.1, 1.2, e 1.3 del presente articolo sono trasmesse anche in formato elettronico sia al Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari sia al MiPAAF, per conoscenza.

## 2) Dati statistici – art. 36 del Reg. (CE) 834/07 e art. 93 del Reg. (CE) 889/08

Ai sensi dell'articolo 36 del Reg. (CE) 834/07 e all'articolo 93 del Reg. (CE) 889/08 gli Organismi di controllo sono tenuti a trasmettere entro il 31 marzo di ogni anno al MiPAAF i dati relativi agli operatori controllati contenenti le seguenti informazioni, con disaggregazione regionale:

0 numero degli operatori entrati ed usciti dal sistema di controllo nel corso dell'anno precedente, divisi per categoria (produzione, trasformazione, importazione, esportazione, etc.);

0 informazioni sulle superfici (in ettari) in conversione e biologiche e sulle rese (in tonnellate) per ciascun orientamento produttivo (codici EUROSTAT);

0 informazioni sul numero dei capi di bestiame allevati divisi per specie e sui prodotti biologici di origine animale (codici EUROSTAT);

0 informazioni sul tipo di attività di trasformazione e sul valore della produzione (codici EUROSTAT).

Per uniformare ed agevolare la trasmissione di detti dati il MiPAAF invia ogni anno in tempo utile agli Organismi di controllo, per la compilazione in formato elettronico, appositi moduli elaborati dall'EUROSTAT.

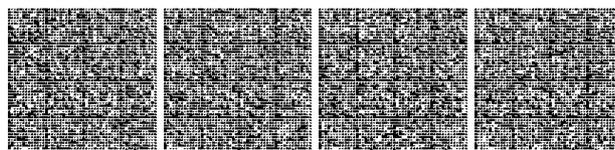
## Articolo 11

### Importazioni

#### 1) Elenco nazionale importatori di prodotti biologici da Paesi terzi - art. 9 del d.lgs. n. 220/95.

Ai sensi del paragrafo 2 art. 9 del DLgs n. 220/95 il MiPAAF aggiorna l'elenco degli operatori che svolgono attività di importazione nell'Unione Europea di prodotti biologici provenienti dai Paesi terzi.

L'operatore invia la notifica di attività, per la categoria "Importatore", al MiPAAF e, contestualmente, all'Organismo di controllo prescelto.



L'Organismo di controllo prescelto, ricevuta la notifica, avvia la procedura di verifica delle condizioni di ingresso nel sistema di controllo.

Entro e non oltre 90 giorni dalla data di invio della notifica, l'Organismo di controllo, provvede, in caso di esito positivo, ad inviare all'importatore ed al MiPAAF, apposito documento giustificativo, di cui all'art. 29 del Reg. (CE) n. 834/07. Il MiPAAF, previa verifica del documento giustificativo, provvede a trasmettere all'operatore, all'Organismo di controllo e alle altre amministrazioni interessate, il Decreto di inserimento nell'elenco nazionale degli importatori di prodotti biologici da Paesi Terzi.

In caso di esito negativo l'Organismo di controllo comunica, entro e non oltre 90 giorni dalla data di invio della notifica, all'operatore e al MiPAAF le motivazioni che determinano il mancato rilascio del documento giustificativo. Il MiPAAF comunica all'operatore e alle altre amministrazioni interessate le motivazioni del mancato inserimento nell'elenco di cui al primo capoverso del presente paragrafo.

**2) Procedura per la concessione ed il rinnovo dell'autorizzazione all'importazione di prodotti biologici da Paesi terzi. Art. 19 reg.(CE) n. 1235/08.**

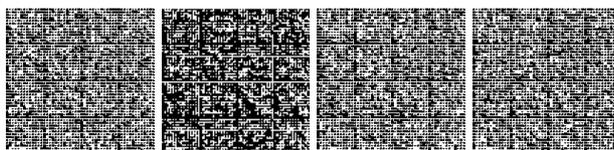
Gli operatori inseriti nell'elenco nazionale degli importatori di prodotti biologici procedono, senza ulteriori adempimenti, ad importare prodotti biologici da Paesi terzi in equivalenza elencati nell'allegato III del Reg. (CE) n. 1235/08.

Gli operatori che intendano importare prodotti biologici da Paesi terzi non in equivalenza, oltre ad essere inseriti nell'elenco nazionale degli importatori di prodotti biologici, chiedono specifica autorizzazione al MiPAAF.

La richiesta di autorizzazione nonché l'eventuale rinnovo, compilata secondo i modelli di cui agli allegati 6 e 7 del presente Decreto, è inoltrata al MiPAAF che, previo esame della documentazione fornita, rilascia o rifiuta l'autorizzazione all'importazione, informandone le amministrazioni interessate e l'Organismo di controllo.

L'autorizzazione prevede, in particolare, che:

- le partite del prodotto biologico debbano essere accompagnate da apposita certificazione di analisi, emessa da un laboratorio accreditato in conformità alle norme vigenti e riconosciuto dalle autorità competenti del Paese terzo, attestante l'assenza di sostanze non ammesse ai sensi del Reg. (CE) 834/07 e relativi regolamenti attuativi e, qualora il MiPAAF lo ritenga necessario, l'assenza di Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o di sostanze da essi ottenuti e derivati;



- l'importatore comunica al MiPAAF e al proprio Organismo di controllo, almeno 15 giorni prima di ogni operazione di sdoganamento, i quantitativi, il punto di entrata ed il centro di primo ricevimento relativamente ad ogni partita.

## Articolo 12

### Disposizioni transitorie e finali

1) Gli operatori che intendono aderire al sistema di controllo di cui all'art. 27 del Reg. (CE) n. 834/2007 utilizzano il modulo di notifica pubblicato con il DLgs 220/95 e modificato, da ultimo, con il Decreto ministeriale del 7/7/2005.

2) Entro sei mesi dalla data di pubblicazione del presente Decreto il MiPAAF, previa intesa della Conferenza Stato-Regioni, adotta la nuova modulistica al fine di consentire l'informatizzazione del sistema in conformità al Piano d'Azione Nazionale per l'Agricoltura Biologica citato in premessa. Le Regioni e le Province Autonome che intendono rendere obbligatorio prima dei citati sei mesi l'utilizzo di specifici moduli, anche in formato elettronico, ne danno preventiva comunicazione al MiPAAF. La modulistica contiene almeno le informazioni prescritte dallo schema di notifica di cui al DLgs 220/95 modificato, da ultimo, con il Decreto ministeriale del 7/7/2005.

3) Gli Organismi di controllo possono adottare propria modulistica, limitatamente alla "relazione di ispezione", al fine di esercitare l'attività di controllo in conformità alla normativa comunitaria.

4) In ottemperanza al Decreto ministeriale 5 dicembre 2006, modificato da ultimo con Decreto ministeriale del 20 febbraio 2007, le sopraccitate modulistiche adottate dagli Organismi di Controllo devono essere inviate al CONQUA I – ICQ.

5) Le disposizioni del presente Decreto si applicano alle Regioni a statuto speciale ed alle Province autonome di Trento e di Bolzano nel rispetto e nei limiti dei relativi statuti di autonomia e delle relative norme di attuazione.

6) Fatto salvo quanto riportato al paragrafo 1 del presente articolo, relativo al modulo di notifica, e nelle more della ridefinizione delle linee guida per la tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti biologici di origine animale, i Decreti ministeriali 4 agosto 2000, 29 marzo 2001, 7 luglio 2005, sono abrogati.

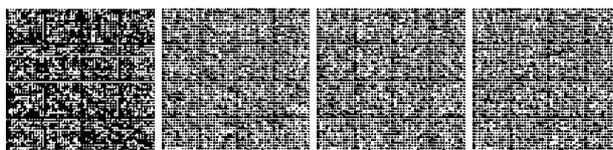
Il presente Decreto è trasmesso all'organo di controllo per la registrazione ed è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana. Entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione.

Roma, 27 novembre 2009

*Il Ministro: ZAIA*

*Registrato alla Corte dei conti il 23 dicembre 2009*

*Ufficio di controllo atti Ministeri delle attività produttive, registro n. 4, foglio n. 250*



REPUBBLICA ITALIANA

**BOLLETTINO**  **UFFICIALE**  
**DELLA REGIONE PUGLIA**

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

Anno XLI

BARI, 2 SETTEMBRE 2010

N. 141



*Sede Presidenza Giunta Regionale*

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

*Appalti - Bandi  
Concorsi  
Avvisi*

<b>SOMMARIO</b>
-----------------

*"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  
10 febbraio 2010, n. 331

**Struttura Ospedaliera nella Città di Taranto "San Raffaele del Mediterraneo".**

Pag. 25346

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE  
11 maggio 2010, n. 1154

**Struttura Ospedaliera nella Città di Taranto "San Raffaele del Mediterraneo" - Correzione e integrazione DGR del 10.02.2010, n. 331.**

Pag. 25419

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE  
19 luglio 2010, n. 1706

**Istituzione di sportelli informativi dell'Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica presso l'Area Politiche per lo Sviluppo Rurale della Regione Puglia.**

Pag. 25420

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE  
6 agosto 2010, n. 1893

**Approvazione delle Linee Guida per la redazione del Piano di Implementazione Provinciale del Masterplan dei Servizi per il Lavoro della Regione Puglia.**

Pag. 25422

*Atti di Organi monocratici regionali*

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO  
AGRICOLTURA 19 agosto 2010, n. 665

**Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013. Asse I - Miglioramento della competitività nel settore agricolo e forestale. Avviso per la prima fase di selezione di Progetti Integrati di Filiera (B.U.R.P. n. 162 del 15/10/2009 e s.m.i.). Approvazione della graduatoria provvisoria dei PIF ricevibili ed ammessi alla 2ª fase di selezione - Filiera Cerealicola.**

Pag. 25459

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO  
AGRICOLTURA 19 agosto 2010, n. 666

**Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013. Asse I - Miglioramento della competitività nel settore agricolo e forestale. Avviso per la prima fase di selezione di Progetti Integrati di Filiera (B.U.R.P. n. 162 del 15/10/2009 e s.m.i.). Approvazione della graduatoria provvisoria dei PIF ricevibili ed ammessi alla 2ª fase di selezione - Filiera Ortoflorofruccicola.**

Pag. 25464

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO  
AGRICOLTURA 19 agosto 2010, n. 667

**Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013. Asse I - Miglioramento della competitività nel settore agricolo e forestale. Avviso per la prima fase di selezione di Progetti Integrati di Filiera (B.U.R.P. n. 162 del 15/10/2009 e s.m.i.). Approvazione della graduatoria provvisoria dei PIF ricevibili ed ammessi alla 2ª fase di selezione - Filiera Silvicola.**

Pag. 25470

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO  
AGRICOLTURA 19 agosto 2010, n. 668

**Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013. Asse I - Miglioramento della competitività nel settore agricolo e forestale. Avviso per la prima fase di selezione di Progetti Integrati di Filiera (B.U.R.P. n. 162 del 15/10/2009 e s.m.i.). Approvazione della graduatoria provvisoria dei PIF ricevibili ed ammessi alla 2ª fase di selezione - Filiera Lattiero-casearia.**

Pag. 25475

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO  
AGRICOLTURA 19 agosto 2010, n. 669

**Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013. Asse I - Miglioramento della competitività nel settore agricolo e forestale. Avviso per la prima fase di selezione di Progetti Integrati di Filiera (B.U.R.P. n. 162 del 15/10/2009 e s.m.i.). Approvazione della graduatoria provvisoria dei PIF ricevibili ed ammessi alla 2ª fase di selezione - Filiera Vitivinicola.**

Pag. 25480

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO  
AGRICOLTURA 19 agosto 2010, n. 670

**Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013. Asse I - Miglioramento della competitività nel settore agricolo e forestale. Avviso per la prima fase di selezione di Progetti Integrati di Filiera (B.U.R.P. n. 162 del 15/10/2009 e s.m.i.). Approvazione della graduatoria provvisoria dei PIF ricevibili ed ammessi alla 2ª fase di selezione - Filiera Zootecnica da carne.**

Pag. 25485

udita la relazione e la conseguente proposta del Presidente della Giunta Regionale, formulata con l'Assessore Regionale alle Politiche della Salute, prof. Tommaso Fiore, e l'Assessore al Bilancio e alla Programmazione, avv. Michele Pelillo;

vista la dichiarazione posta in calce al presente provvedimento da parte del Capo di Gabinetto e del Direttore dell'Area Politiche per la Promozione della Salute delle Persone e delle Pari Opportunità, i quali ne attestano la conformità alla legislazione vigente;

a voti unanimi espressi nei modi di legge

#### DELIBERA

di approvare la relazione del Presidente proponente il presente provvedimento, formulata con l'Assessore Regionale alle Politiche della Salute, e l'Assessore al Bilancio e alla Programmazione, avv. Michele Pelillo, che qui si intende integralmente riportata e, per l'effetto, di:

- correggere l'errore materiale verificatosi nell'adozione della DGR n. 331/2010; sicché, con il presente provvedimento, si ribadisce la nomina della dott.ssa Rosa Moscogiuri (e non già Rosa Muscogiuri) quale componente del primo Consiglio di Amministrazione della costituenda Fondazione San Raffaele del Mediterraneo;

- nominare, ai sensi dell'art. 13 dello schema di statuto della costituenda Fondazione San Raffaele del Mediterraneo, quali componenti effettivi del primo Collegio sindacale della medesima Fondazione, i signori:

Dell'Atti Vittorio nato/a a Bari il 03/07/1966

Cafaro Angela nato/a a Taranto il 21/01/1965

- nominare, ai sensi dell'art. 13 dello schema di statuto della costituenda Fondazione San Raffaele del Mediterraneo, quale componente supplente del primo Collegio sindacale della medesima Fondazione, il signor:

Friolo Giuseppe nato/a a Taranto il 06/03/1976

- autorizzare il Presidente *pro tempore* della Giunta Regionale, On. Nichi Vendola, affinché egli possa compiere, anche mediante delega da affidare a terzi attraverso procura speciale da rilasciare nelle forme di legge, gli atti necessari alla costituzione della Fondazione San Raffaele del Mediterraneo.

Il Segretario della Giunta  
Dott. Romano Dorno

Il Presidente della Giunta  
Dott. Nichi Vendola

#### DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 19 luglio 2010, n. 1706

#### Istituzione di sportelli informativi dell'Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica presso l'Area Politiche per lo Sviluppo Rurale della Regione Puglia.

L'Assessore alle Risorse Agroalimentari, Dott. Dario Stefano, sulla base dell'istruttoria espletata dal Dirigente dell'Ufficio Osservatorio Fitosanitario e confermata dal Dirigente a.i. del Servizio Agricoltura, riferisce quanto segue:

Il Progetto PAB II inserito nel Programma di Iniziativa Comunitaria Interreg IIIA Italia - Albania 2000-2006 in cui la Regione Puglia, in collaborazione con l'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, proponeva di rafforzare il partenariato europeo con l'Albania attraverso azioni prioritarie dirette a valorizzare, tutelare e migliorare le condizioni agro-ambientali.

Il Progetto CO-BIO inserito nel Programma di Iniziativa Comunitaria Interreg IIIA Italia - Grecia 2000-2006 in cui la Regione Puglia, in qualità di partner, proponeva di sviluppare la ricerca ed il trasferimento delle conoscenze tecnologiche alle imprese biologiche locali per favorire la competitività nell'ambito dello sviluppo sostenibile del territorio.

In entrambi i Progetti, erano previste misure finalizzate alla realizzazione di uno "sportello tecnologico" presso l'Area Politiche per lo Sviluppo Rurale della Regione Puglia che aveva lo scopo di formare-informare tutti gli attori del settore biologico regionale attraverso iniziative capaci d'inne-

scare processi di dialogo continuo in cui si potevano evidenziare tutte le problematiche afferenti alle principali filiere biologiche pugliesi.

Con le Leggi 338/2000 e 38/2003, il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ha assegnato alla Regione Puglia finanziamenti per l'attuazione di programmi rivolti al sostegno e allo sviluppo dell'Agricoltura Biologica.

Con la determinazione del Dirigente del Settore Alimentazione n. 108 del 11/03/08, sono state programmate nell'ambito dello sportello tecnologico, in collaborazione con il C.I.H.E.A.M. - I.A.M.B., le attività per la realizzazione degli "Interventi regionali per lo sviluppo dell'agricoltura biologica".

L'agricoltura biologica rappresenta ormai da anni una componente consolidata del settore agricolo regionale tale da porre la Puglia tra le più importanti realtà nello scenario nazionale ed internazionale, sia in termini di numero di operatori che di superficie coltivata.

Tra gli interventi programmati nell'ambito del "Programma Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Biologica in Puglia" vi è la realizzazione di un "Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica", in collaborazione con l'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari.

La realizzazione degli sportelli tecnologici dell'"Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica" ha una notevole rilevanza pubblica in quanto ha il compito di monitorare le produzioni biologiche locali, gestire i dati statistici, analizzare le politiche nazionali, europee ed internazionali, con particolare riguardo all'area mediterranea, fungere da centro di documentazione e sportello informativo, promuovere tavoli di confronto tra tutti i soggetti coinvolti, al fine di creare delle sinergie all'interno della filiera biologica regionale.

Nell'ambito di tale "Osservatorio" è stato realizzato un sistema informatico in grado di mettere in comunicazione le Istituzioni, gli organismi di controllo e i singoli operatori garantendo la mappatura completa delle aziende biologiche di produzione, di trasformazione e di commercializzazione operanti sul territorio pugliese nonché la informatizzazione delle notifiche con collegamento al fascicolo aziendale AGEA.

Dopo una fase transitoria, il sistema informatico on-line risulterà, dall'1 gennaio 2011, lo strumento che consentirà la gestione delle notifiche ad un'a-

zienda biologica nella Regione Puglia. Dunque, si ritiene necessario definire, con successivi atti, le procedure tecnico-amministrative di gestione delle notifiche biologiche.

Per quanto sopra riportato, si propone di:

- istituire, presso l'Area Politiche per lo Sviluppo Rurale - Servizio Agricoltura, nell'ambito dell'Ufficio Osservatorio Fitosanitario, l'"Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica";
- istituire, presso gli Uffici Provinciali dell'Agricoltura (U.P.A.), "Sportelli Informativi Provinciali" con diretto collegamento con l'"Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica";
- istituire sul sito istituzionale della Regione Puglia un link portale informatizzato [www.biologicopuglia.it](http://www.biologicopuglia.it) quale servizio per l'utenza per l'informatizzazione, gestione delle notifiche e attività di vigilanza nell'ambito dell'Agricoltura Biologica al momento attivo in fase sperimentale;
- stabilire che l'"Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica" e gli "Sportelli Informativi Provinciali" hanno il compito di monitorare le produzioni biologiche locali, gestire i dati statistici, analizzare le politiche nazionali, europee ed internazionali, con particolare riguardo all'area mediterranea, fungere da centro di documentazione e sportello informativo, promuovere tavoli di confronto tra tutti i soggetti coinvolti, al fine di creare delle sinergie all'interno della filiera biologica regionale e consentire lo sviluppo sul territorio;
- incaricare il Dirigente del Servizio Agricoltura e il Dirigente dell'Ufficio Osservatorio Fitosanitario di definire le procedure tecniche e amministrative per la gestione delle attività dell'Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica, per l'istruttoria delle notifiche e per l'aggiornamento del portale informatico;

#### **COPERTURA FINANZIARIA AI SENSI DELLA L.R. N° 28/01 E S.M.J.**

La presente deliberazione non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata che di spesa e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale.

L'Assessore relatore, sulla base delle risultanze

istruttorie come innanzi illustrate, propone alla Giunta regionale l'adozione del conseguente atto finale, in quanto di competenza ai sensi dell'art. 4 - comma 4 - lettera a), della L.R. n. 7/97.

#### LA GIUNTA

Udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore alle Risorse Agroalimentari.

Viste le sottoscrizioni poste in calce al presente provvedimento del Dirigente dell'Ufficio Osservatorio Fitosanitario e del Dirigente ad interim del Servizio Agricoltura.

A voti unanimi espressi nei modi di legge;

#### DELIBERA

- di istituire, presso l'Area Politiche per lo Sviluppo Rurale, nell'ambito dell'Ufficio Osservatorio Fitosanitario Regionale, l'"Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica";
- di istituire, presso gli Uffici Provinciali dell'Agricoltura (U.P.A.), sportelli informativi provinciali con diretto collegamento con l'"Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica".
- di istituire sul sito istituzionale della Regione Puglia un link per il portale informatizzato [www.biologicopuglia.it](http://www.biologicopuglia.it) quale servizio per l'utenza per l'informatizzazione, gestione delle notifiche e attività di vigilanza nell'ambito dell'Agricoltura Biologica al momento attivo in fase sperimentale.
- di stabilire che l'Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica e gli sportelli informativi provinciali hanno il compito di monitorare le produzioni biologiche locali, gestire i dati statistici, analizzare le politiche nazionali, europee ed internazionali, con particolare riguardo all'area mediterranea, fungere da centro di documentazione e sportello informativo, promuovere tavoli di confronto tra tutti i soggetti coinvolti, al fine di creare delle sinergie all'interno della filiera bio-

logica regionale e consentirne lo sviluppo sul territorio;

- di incaricare il Dirigente del Servizio Agricoltura e il Dirigente dell'Ufficio Osservatorio Fitosanitario di definire le procedure tecniche e amministrative per la gestione delle attività dell'Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica, per l'istruttoria delle notifiche e per l'aggiornamento del portale informatico;

Il Segretario della Giunta  
Dott. Romano Dorno

Il Presidente della Giunta  
Dott. Nichi Vendola

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 6 agosto 2010, n. 1893

#### **Approvazione delle Linee Guida per la redazione del Piano di Implementazione Provinciale del Masterplan dei Servizi per il Lavoro della Regione Puglia.**

L'Assessore al Welfare dott.ssa Elena Gentile, sulla base dell'istruttoria espletata dal funzionario Claudia Pellicciari e confermata dal Dirigente del Servizio Politiche del Lavoro, riferisce quanto segue:

Con Delibera di Giunta Regionale n. 847 del 23.03.2010, la Regione Puglia ha approvato il Masterplan dei Servizi per il Lavoro, al fine di indicare gli obiettivi di sistema e di servizio da raggiungere a livello regionale per potenziare e qualificare l'azione dei Centri Provinciali per l'Impiego, per quanto attiene sia ai servizi da erogare in favore di cittadini e imprese, sia alle politiche attive del lavoro da attuare nel territorio di riferimento.

In relazione agli standard di funzionamento dei Servizi per il lavoro definiti in sede regionale, compete ai decisori provinciali stabilire, di concerto con l'Amministrazione regionale ed avvalendosi dell'assistenza tecnica di Italia Lavoro S.p.a. le modalità operativo-organizzative attraverso le quali si intendono raggiungere i risultati di servizio, in un'ottica di implementazione della qualità ed efficienza delle prestazioni da erogare ai citta-

# Naturalmente biologico!

*Studio sul mercato alimentare biologico in Italia*

*Marco Limonta - Client Solutions Account Director*

*Francesca Fumagalli Ceri- Marketing Communication Senior Manager*

**White Paper**



# Naturalmente biologico!

## Studio sul mercato alimentare biologico in Italia

### Introduzione

In tutti i continenti il modello di produzione biologico è ormai divenuto patrimonio comune ad un numero sempre maggiore di Paesi.

Le motivazioni che portano all'acquisto di prodotti biologici sono molteplici: il desiderio di cibo gustoso e autentico, associato alla ricerca di maggiore sicurezza e salvaguardia rispetto agli svariati scandali alimentari che si sono susseguiti nel tempo, la volontà di contribuire alla protezione dell'ambiente, delle risorse naturali, del benessere degli animali e delle comunità rurali.

Le statistiche mostrano che il consumo dei prodotti provenienti da agricoltura biologica è in aumento.

Quando i consumatori scelgono di comprare biologico, tuttavia, hanno bisogno di sapere che stanno ottenendo esattamente ciò per cui stanno pagando. Questo anche perchè solitamente i prodotti di questo tipo hanno un costo superiore alle altre referenze analoghe. Il *logo biologico* ed il sistema di etichettatura hanno proprio questo scopo.

Il logo biologico europeo e quello degli altri Stati Membri sono usati per integrare l'etichettatura ed aumentare la visibilità dei cibi e bevande



biologiche per i consumatori.

L'applicazione del logo biologico dell'UE è divenuta obbligatoria proprio recentemente, in particolare dal 1 luglio 2010 per i prodotti alimentari confezionati.

Questa etichettatura ha l'obiettivo di garantire ai consumatori che:

- almeno il 95% degli ingredienti sono stati prodotti con metodo biologico;
- il prodotto è conforme alle regole del piano ufficiale di ispezione;
- il prodotto proviene direttamente dal produttore o è preparato in una confezione sigillata;

- il prodotto porta il nome del produttore, l'addetto alla lavorazione o il venditore e il nome del codice dell'organismo di ispezione.

In passato, un impulso importante alla crescita del mercato del biologico è stato dato, in via indiretta, dall'introduzione di un quadro normativo certo, il *National organic program* (Nop), che è lo schema di certificazione adottato negli Stati Uniti. E' possibile pensare che la nuova normativa Europea recentemente entrata in vigore, favorisca gli acquisti di questi prodotti fornendo ai consumatori garanzie attendibili.

SymphonyIRI Group

# Naturalmente biologico!

## Studio sul mercato alimentare biologico in Italia

### Una panoramica globale

La crisi economica mondiale degli scorsi due anni ha avuto conseguenze negative sui consumi alimentari, coinvolgendo naturalmente anche gli alimenti biologici.

In molti Paesi il giro d'affari di questi prodotti è diminuito ma l'interesse dei consumatori nei loro confronti non è mai venuto meno.

In effetti, se si prescinde dalla situazione congiunturale, nel corso degli ultimi 5 anni, il valore delle vendite di alimenti e bevande biologiche nel mondo è raddoppiato ed oggi è arrivato a 34,6 miliardi di euro (*Fonte: Organic Monitor*).

L'Europa è il mercato più importante nel mondo con 17,6 miliardi di euro, seguito dagli Stati Uniti con 15,9 e poi dall'Asia, dove il consumo dei prodotti biologici è ancora ridotto e si stima valga intorno al miliardo di euro. Negli altri continenti la situazione si presenta molto diversificata.

Le prime stime del "National Business Journal", indicano che nel 2009 negli Stati Uniti dopo più di un decennio in cui le vendite erano cresciute a doppia cifra, si è avuto un marcato rallentamento.

In particolare, la crescita del giro d'affari di alimenti e bevande bio è stata del 5,2%, cioè un valore positivo, ma pari a meno della metà del *trend* dei due anni precedenti. Alimenti e bevande biologiche incidono oggi per il 4% sul totale delle vendite alimentari e le prospettive di crescita del mercato USA rimangono favorevoli, alla luce del contesto generale di crescente attenzione da parte delle istituzioni statunitensi per questo tipo di produzione.

### Uno sguardo all'Europa

In molti paesi Europei la domanda di prodotti biologici è diminuita durante il periodo recessivo. Le motivazioni di questo trend possono attribuirsi ai diffusi cambiamenti di abitudini dei consumatori, intenti a risparmiare ogni qual volta possibile. Un caso eloquente è quello della gran Bretagna dove, a causa della difficile situazione economica, i consumatori hanno speso meno di prima per l'acquisto di alimentari e le vendite di prodotti bio hanno subito una battuta d'arresto significativa.

La contrazione del giro d'affari nel corso del 2009 è stata del 12,9%. Tuttavia la fiducia del consumatore nel biologico è rimasta alta e per il

2010 si prevede una ripresa delle vendite di un paio di punti percentuali (*Fonte: Soil Association*).

Analogamente in Germania, il più importante mercato europeo, il fatturato del comparto nel 2009 era intorno ai 5,8 miliardi di euro, cioè in calo dell'1,1% rispetto all'anno precedente (*Fonte: BowI*).

Andando ad indagare alcune categorie esemplificative del mercato tedesco vediamo che i trend stanno tornando positivi e la quota del biologico è in aumento.

Ad esempio i cereali bio nel 2009 costituivano il 6,8% dei volumi dell'intera categoria, nei primi sette mesi del 2010 sono saliti al 7,3%. Il caffè bio nel 2009 aveva una quota volume sulla categoria del 1,3% e si trova ora all'1,4% (*Fonte SymphonyIRI Group- Infoscans Census*).

Secondo l'indagine dell'**Osservatorio europeo di Findomestic Banca**, le scelte di acquisto dei consumatori sono sempre più volte alla semplicità e alla volontà di tutelare l'ambiente, consumare prodotti sani, non sfruttare i produttori marginali al fine di sostenere un modello di consumo responsabile. Il 38% degli intervistati ha acquistato **prodotti biologici** in più

 SymphonyIRI Group

# Naturalmente biologico!

## *Studio sul mercato alimentare biologico in Italia*

occasioni mentre il consumo di prodotti equosolidali costituisce ancora una tendenza emergente e diffusa, soprattutto nell'Europa occidentale. A conferma di ciò i dati dei primi sei mesi del 2010 in Europa mostrano che, a fronte di un andamento moderato delle vendite dei prodotti alimentari e delle bevande convenzionali, le produzioni biologiche hanno tenuto meglio, facendo registrare andamenti positivi (*Fonte: Gfk*).

In Francia ad esempio la quota valore dei prodotti bio sul totale alimentari nei primi sette mesi dell'anno è pari al 2,1% mentre il totale quota valore del 2009 era 1,84% (Fonte SymphonyIRI Group- InfoScan Census).

La quota delle vendite a valore dell'alimentare biologico in Grecia nel 2009 era del 3,8%. Nei primi sei mesi del 2010 è già cresciuta andando al 4%. E' rimasta invece costante la quota delle bevande bio in Grecia rispetto al 2009 (Fonte SymphonyIRI Group- InfoScan Census).

Al di là dei numeri, emerge come nell'Unione Europea esista un solido tessuto produttivo di imprese che lavora per migliorare la qualità delle produzioni, nell'ambito dei parametri che consentono agli alimenti di fregiarsi dell'attribuzione di biologico e che, attraverso le leve della

comunicazione e del marketing, si sforzano di fidelizzare una quota sempre più vasta di consumatori. In un periodo di recessione come quello che è da poco passato, se è inevitabile che le abitudini di acquisto subiscano dei cambiamenti, i valori di cui il biologico è portatore possono invece fare ancor di più breccia nella sensibilità delle persone. In effetti, l'opinione pubblica oggi ha un'attenzione maggiore alle tematiche dell'ambiente, della sicurezza alimentare, del benessere degli animali e della produzione sostenibile. Questo potrà facilmente dare nuova spinta ai prodotti biologici ora che l'Europa sta vivendo una fase di ripresa.

# Naturalmente biologico!

*Studio sul mercato alimentare biologico in Italia*

## Il mercato Italiano

Guardando all'Italia, l'Osservatorio Sana- GPF 2010, che proprio in questi giorni pubblica al i risultati della sua ricerca sugli italiani e il loro rapporto con la salute, il benessere, l'alimentazione e la cura del corpo, conferma che gli intervistati vogliono vivere bene ed in modo sostenibile. Rispetto ad un anno fa la maggioranza degli italiani dimostra più attenzione all'ambiente nei propri consumi ed abitudini di vita. Nonostante la crisi abbia ridotto la ricchezza delle famiglie il trend del bio riguadagna quota, come illustrato nel grafico a fianco.

I numeri confermano l'apprezzamento dei consumatori italiani per i prodotti alimentari biologici.

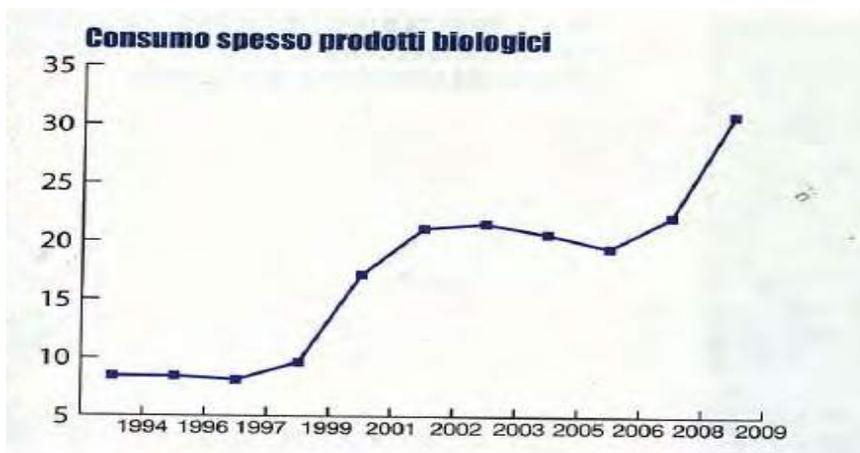
In Italia le vendite di prodotti alimentari confezionati biologici ha registrato vendite nel canale

Ipermercati+Supermercati pari a 434 milioni di euro (agg.to anno 2009).

Il peso delle vendite di prodotti biologici sul totale dei mercati di riferimento è meno dell'1,6%, tuttavia il tasso di crescita fatto registrare dal biologico è quasi triplo: 7,2% rispetto al 2,9% del totale dei mercati.

Questa tendenza è confermata sia nel lungo periodo, con un tasso di crescita a valore medio del biologico negli ultimi 4 anni pari a 5,3% rispetto al

## Il trend del bio riguadagna quota in Italia



Fonte: Osservatorio Sana- GPF 2010

4,1% dei mercati totali, sia nel breve periodo (primi 4 mesi del 2010: 5,7% del bio rispetto allo 0% dei mercati di riferimento).

Il biologico confezionato è ben presente nei punti vendita della distribuzione moderna del nord,

mentre ha una presenza ancora ridotta al sud, anche se le performance dell'area sono incoraggianti.

Nella pagina che segue viene illustrato il dettaglio per area geografica.

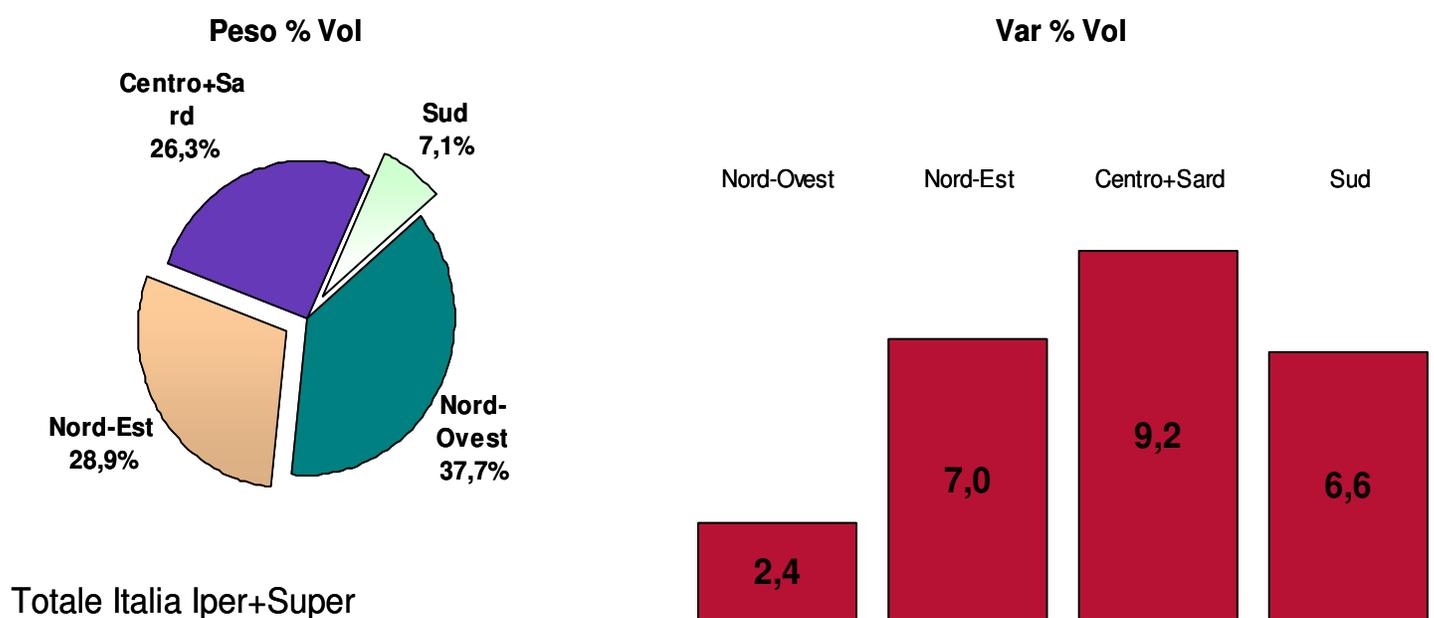
Totale Italia Iper+Super Anno 2009	Biologico	Mercati di riferimento	Var. quota valore
Fatturato (mio euro)	434	27.427	1,6%
Var. % Valore	+7,2	+2,9	

Fonte: SymphonyIRI- InfoScan Census ®

# Naturalmente biologico!

Studio sul mercato alimentare biologico in Italia

## Bio: Canalizzazione del mercato



Fonte: SymphonyIRI- InfoScan Census ®

Nel corso del 2009 la crescita maggiore si è avuta nel comparto dell'ortofrutta confezionata (+15,6% di crescita a valore); anche fresco e drogheria alimentare hanno registrato una crescita, seppure più contenuta.

Tra le categorie più importanti ricordiamo confetture e marmellate (40,3 mio euro), uova (38,3 mio), panetti croccanti (26,9 mio), latte fresco (17 mio) e yogurt intero (13,4 mio).

Tra le categorie più performanti troviamo zucchero, confetture, uova e legumi secchi; una nota meritano anche le ricotte e le mozzarelle confezionate biologiche che, malgrado generino un fatturato ancora ridotto, sono cresciute pesantemente.

Le vendite sono state spinte probabilmente dagli scandali alimentari che hanno caratterizzato le categorie nel corso dell'anno.

L'arena competitiva vede la presenza sia di attori specializzati nella vendita di prodotti biologici, sia di produttori tradizionali, i quali hanno affiancato all'offerta di prodotti convenzionali quella di prodotti/linee dedicate.

# Naturalmente biologico!

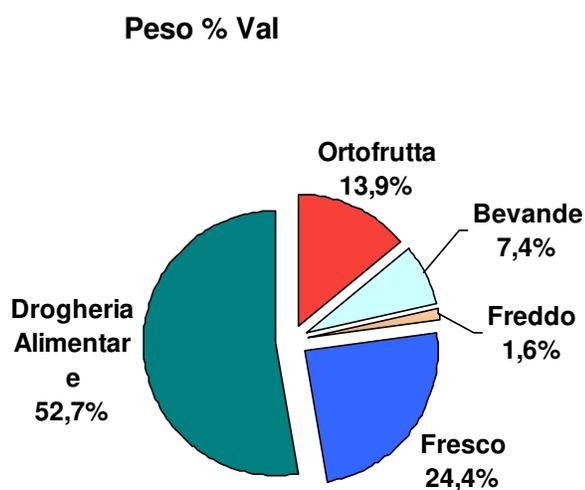
*Studio sul mercato alimentare biologico in Italia*

Da rimarcare inoltre l'importanza e le performance delle private label le quali, se mediamente nell'alimentare confezionato Iper+Super hanno una quota a valore pari a 15,3, nel

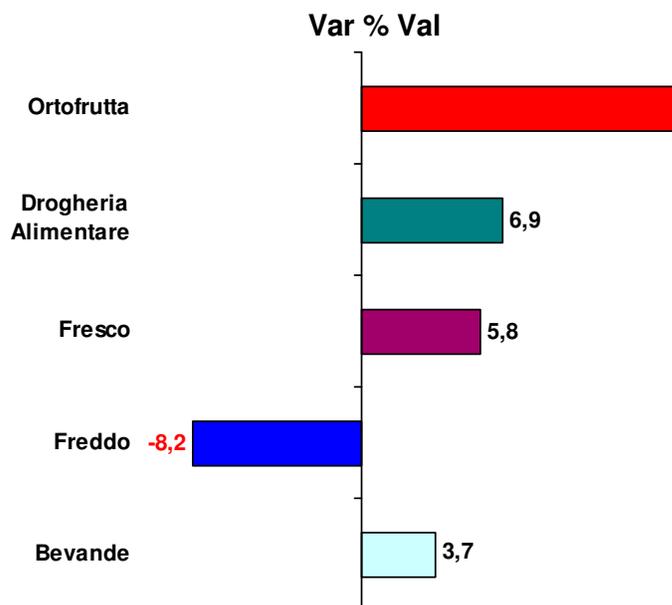
biologico sono di gran lunga i leader del mercato, con una quota a valore che sfiora i 40 punti, in crescita ancora

nel 2009 (anche se leggermente in calo nel corso dei primi mesi del 2010).

## Bio: Peso (in fatturato) dei segmenti sul totale mercato e crescita media



Totale Italia - Iper + Superl



Fonte: SymphonyIRI- InfoScan Census ®

# Naturalmente biologico!

## Studio sul mercato alimentare biologico in Italia

### Suggerimenti per i produttori

Per le aziende produttrici dal punto di vista del *marketing*, è importante che i prodotti vengano identificati come biologici. Per spiegare il valore aggiunto dell'offerta, e giustificarne il premium price positioning, c'è bisogno di più informazione. La comunicazione sui prodotti biologici deve consentire loro di venire visti sotto una veste peculiare, in modo che chi li acquista ritrovi gli elementi comuni di uno stile di vita più consapevole, in armonia con l'ambiente ed in linea con le esigenze di una moderna collettività.

La nuova sfida per le imprese del settore è dunque sempre più legata alla capacità di comunicare agli acquirenti potenziali il modo in cui gli alimenti biologici coniugano qualità e bontà agli aspetti ecologici, economici e sociali legati alla loro produzione e successiva vendita. La realizzazione di packaging facilmente riconoscibili e la continua la ricerca di innovazione sono elementi fondamentali per il business delle aziende operanti nel settore del biologico.

Da non sottovalutare ma, anzi, da portare come elemento di differenziazione rispetto ai prodotti tradizionali è l'elemento della sicurezza alimentare. I prodotti biologici devono essere comunicati

come prodotti più sani ma anche più sicuri, in modo tale da giustificare maggiormente al consumatore il fatto che debba pagare un prezzo d'acquisto superiore rispetto ai prodotti tradizionali.

### Suggerimenti per i distributori

L'offerta di prodotti biologici in gdo è considerata abbastanza ampia, anche se circa un terzo degli acquirenti, secondo una ricerca condotta da Ipsos Ismea nel 2009, la desidererebbe più articolata e differenziata. Una maggiore segmentazione dell'offerta a scaffale potrebbe favorire gli acquisti da parte degli acquirenti ed incrementare le vendite in questo settore.

Dando uno sguardo al ruolo del brand come fattore di garanzia, emerge che buona parte degli acquisti ricade su marche note, ma anche in questo contesto emerge la forza delle private label come evidenziato dai numeri riportati nelle pagine precedenti.

Le motivazioni principali che portano a scegliere prodotti bio dell'insegna sono, innanzitutto, una maggiore accessibilità senza compromessi qualitativi, oltre alla fiducia nell'insegna quale garante della qualità. Dal momento che una delle

problematiche principali legate alle vendite dei prodotti bio è il fattore prezzo, maggiore rispetto ai prodotti analoghi non biologici, i distributori potrebbero ampliare la propria offerta di private label facendo leva proprio sul fattore convenienza e salute.

Una strategia di successo è inoltre quella di sensibilizzare i consumatori sull'importanza dell'alimentazione sana e sui valori del cibo biologico, garantito da filiere certificate, anche attraverso comunicazione in store, testing e stand dedicati.

E' sempre viva la questione di come esporre i prodotti biologici: creando un'opportuna area dedicata all'interno dei punti vendita oppure assortendo prodotti biologici all'interno delle categorie di riferimento, giovandosi così del maggior traffico che queste categorie apportano. Facciamo notare come i prodotti biologici possano rappresentare oggi un forte elemento valoriale di connotazione, dell'offerta del marchio del distributore *in primis*, ma anche, più in generale, dell'insegna stessa; quindi, una esposizione di prodotti biologici più chiara e definita può portare valore all'immagine complessiva del distributore.

# Naturalmente biologico!

*Studio sul mercato alimentare biologico in Italia*

## **Le soluzioni SymphonyIRI a supporto di questo studio:**

*Per avere informazioni sull'andamento del settore dell'alimentare biologico in Italia e nei diversi paesi, contattate il vostro rappresentante SymphonyIRI di riferimento sulla seguente soluzione:*

InfoScan Census® è l'innovativo servizio di Retail Tracking, ovvero la raccolta, la lettura e l'analisi dei dati di vendita provenienti dai codici a barre dei prodotti del Largo Consumo acquistati in Italia.

InfoScan Census® va oltre le logiche di rappresentazione campionaria tradizionali per offrire un censimento dei consumi dell'intero universo distributivo moderno. E' uno strumento necessario a sviluppare strategie di marketing e di vendita basate sulla reale performance dei prodotti, sulla distribuzione e sull'efficacia delle attività promozionali.

InfoScan Census® fornisce le informazioni di mercato necessarie ad elaborare gli insights che consentono un'efficace presa decisionale per la crescita del business.

SymphonyIRI, tramite il servizio InfoScan Census® effettua un monitoraggio continuativo del settore dell'alimentare biologico in tutta la grande distribuzione italiana.

# Naturalmente biologico!

*Studio sul mercato alimentare biologico in Italia*

## **SymphonyIRI Group**

SymphonyIRI Group è leader mondiale nella fornitura di soluzioni innovative e di servizi a supporto della crescita e del profitto delle aziende del Largo Consumo. SymphonyIRI offre due set principali di soluzioni: le informazioni di mercato, core business di IRI e le soluzioni Symphony Advantage che offrono nuove opportunità di crescita nel marketing, vendita, shopper marketing, analisi e category management. SymphonyIRI è l'unica azienda in grado di integrare informazioni di mercato, modelli analitici e tecnologia per un reale impatto sul business dei clienti. SymphonyIRI supporta tutte le funzioni aziendali nella creazione ed implementazione di piani strategici grazie a servizi consumer- centric in grado di accresce il business su scala globale. Per informazioni: [www.symphonyiri.it](http://www.symphonyiri.it)

## **SymphonyIRI Group**

via dei Missaglia, 97 - 20142 - Milano  
via di Grotta Perfetta, 643- 00142- Roma  
Tel: +39 02 52579 1  
[www.SymphonyIRI.it](http://www.SymphonyIRI.it)

The logo for SymphonyIRI Group features a red curved line above the text. The word "Symphony" is in a dark grey serif font, "IRI" is in a bold red sans-serif font, and "Group" is in a dark grey serif font.