DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"CACC'E MMITTE DI LUCERA"

Approvato con	DPR 13.12.1975	GU n. 82 - 29.03.1976
Modificato con	DM 30.11.2011	GU.n. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 05.11.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Cacc'e mmitte di Lucera" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a DOC "Cacc'e mmitte di Lucera" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai seguenti vitigni nella percentuale appresso indicata:
Uva di Troia (localmente detta Sumarello) dal 35 al 60%;
Montepulciano, Sangiovese, Malvasia nera di Brindisi, da soli o congiuntamente dal 25 al 35%;
Trebbiano toscano, Bombino bianco e Malvasia Bianca e/o Bianca Lunga, da soli o congiuntamente dal 15 al 30%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Lucera Troia Biccari in provincia di Foggia.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC "Cacc'e mmitte di Lucera" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.
La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a DOC "Cacc'e mmitte di Lucera", in vigneto a coltura specializzata, non deve essere superiore a: 14,00 tonnellate/ettaro. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo.
La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 65%.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delle uve delimitata dal precedente articolo 3.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 11,50% vol. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC "Cacc'e mmitte di Lucera", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: asciutto, pieno, armonico con retrogusto caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla DOC "Cacc'e mmitte di Lucera" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti il vino a DOC "Cacc'e mmitte di Lucera" di cui al presente disciplinare di produzione, deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori rilevanti per il legame
L'area delimitata dal disciplinare, produzione della DOC "Cacc'e mmitte di Lucera", corrispondente all'area occupata dagli antichi dauni, ossia la zona nord della Puglia è caratterizzata da un suolo argilloso o argilloso/limoso di colore grigio scuro o nerastro profondi almeno 1 metro e poggianti direttamente su banchi di argilla marnosa o argilla azzurra. Sono pertanto ricchi di limo o argilla in parte rigonfiabili. Possiedono una discreta dotazione dei principali elementi nutritivi ed una elevata capacità idrica a cui fa riscontro una bassa velocità di infiltrazione; trattasi pertanto di terreni con media capacità produttiva. Si alternano anche abbastanza diffusamente terreni sabbio-limosi sabbio-argillosi e sabbio-silicei. Ma la tipologia più diffusa è quella derivata da calcari

mesozoici e poggianti su di essi compatti e che costituiscono la quasi totalità della zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Lucera Troia Biccari in provincia di Foggia. Da un punto di vista orografico, l'areale di produzione della DOC "Cacc'e mmitte di Lucera", è ripartito tra una parvenza di montagna nel centro della Daunia e nella presenza di una notevole estensione di pianura inasprita da una zona collinare. L'area interessata è una regione a clima spiccatamente mediterraneo e cioè caldo-asciutto con inverni dolci, primavere corte, estati calde e lunghe, autunni miti e piovosi, il mese più caldo è prevalentemente agosto rispetto a luglio, il più freddo è prevalentemente gennaio. Le zone più fredde sono quelle condizionate dal fattore altitudine ossia l'Appennino Dauno, Gargano, alla "Puglia Piana" tavoliere, registra forti estremi termici indotti dal contrasto dei diversi fattori sia climatici sia orografici.

Fattori umani rilevanti per il legame.
Elementi importanti per le peculiarità del vino sono i vitigni e l'ambiente, quest'ultimo inteso anche sotto l'aspetto antropologico. Molto importanti infatti sono i fattori umani presenti nella zona di produzione che incidono sulle caratteristiche della produzione. Nel corso del tempo, accanto alle antiche forme di allevamento della vite ad alberello e a Guyot, tradizionalmente adottate nell'area viticola di "Cacc' e mmitte di Lucera" quali naturale connubio con una viticoltura di ambiente caldo-arido, si è visto un graduale inserimento di forme di tipo più espanso indirizzate all'incremento delle rese. Tuttavia, la cospicua profondità della falda freatica nell'altopiano carsico e l'elevato costo quindi connesso all'estrazione idrica hanno di fatto limitato il ricorso all'irrigazione e, di conseguenza, l'impiego delle forme d'allevamento espanse, risultate generalmente confinate nelle zone più basse e fertili. Tuttavia, oggi vengono presi in considerazione anche genotipi meno vigorosi al fine di non esaltare eccessivamente lo sviluppo vegetativo delle viti in primavera, allorché il terreno è ancora dotato di buon livello d'umidità. Attualmente, si realizzano principalmente vigneti con densità di 4.348 viti/ettaro (2,30 m x 1,0 m) nei nuovi impianti a contro spalliera. Nei casi in cui permane la forma d'allevamento a tendone si adotta densità di piantagione di 2.500 viti/ettaro, con distanze di piantagione di 2,0 m x 2,0 m. La maggior parte dei vigneti è allevata con sistema di potatura corta facilmente meccanizzabile, come il cordone speronato, e sistemi di potatura mista, con ritorno al Guyot.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
I vini di cui al presente disciplinare, presentano dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte nell' articolo 6, che ne permettono una chiara tipicizzazione legata al territorio. In modo particolare sono presenti caratteristiche chimico-fisiche molto equilibrate, dal punto di vista organolettico sono prevalenti gli aromi dei vitigni prevalenti.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
L'area "Cacc'e mmitte di Lucera" si colloca nella porzione centrale del bacino viticolo omogeneo "Dauno", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia. Nella scelta delle zone di produzione vengono utilizzati i terreni con buona esposizione idonei ad una produzione vitivinicola di qualità. La tradizione vitivinicola millenaria della zona è attestata da numerosi documenti di notevole valore storico (archivi e biblioteche monastiche) e da opere d'arte risalenti al periodo della Magna Grecia, sono l'attestazione fondamentale dello stretto legame esistente tra i fattori umani e le qualità e le caratteristiche peculiari del vino. L'uomo, intervenendo sul territorio, ha nel corso dei tempi tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione ed enologiche, che nell'epoca moderna, grazie al progresso scientifico e tecnologico sono state notevolmente

migliorate ed affinate fino all'ottenimento di vini che al giorno d'oggi godono di notevole fama per le loro qualità particolari sia a livello nazionale che mondiale.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia
Via Dante n. 27
71121 – Foggia

La C.C.I.A.A. di Foggia è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).