

# Disciplinare di Produzione Denominazione di Origine Protetta

## Oliva “Alta Daunia”

### Art.1 – Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta Oliva da mensa “Alta Daunia” è riservata esclusivamente alle olive da mensa, derivanti dalla varietà di olivo ‘Peranzana’, del tipo cangiante (con grado di maturazione/colore indicato nell’art. 2) che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

### Art.2 - Descrizione del prodotto

All’atto dell’immissione al consumo l’Oliva “Alta Daunia” deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

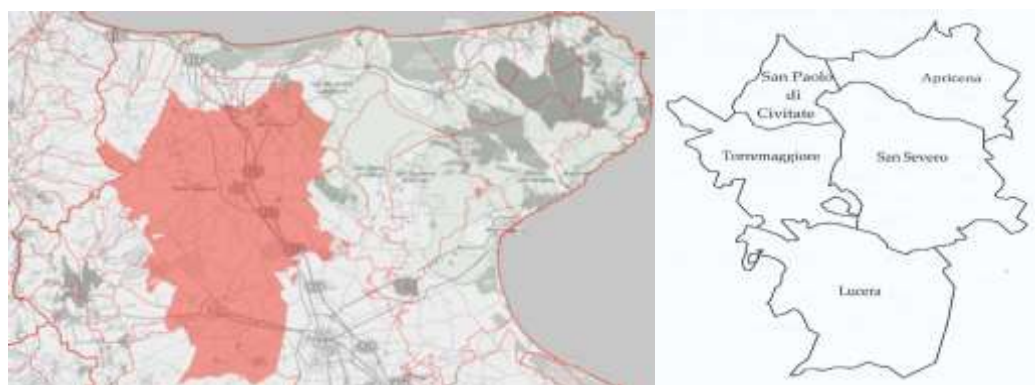
- forma: ovoidale con apice e base arrotondati;
- calibro: minimo 16 mm\*;
- N° di frutti/Kg: non maggiore di 400;
- colore: cangiante con tonalità variabile dal violaceo al marrone;
- rapporto polpa/nocciolo: non inferiore a 3;
- resa in polpa: min. 75 %;
- distacco della polpa dal nocciolo netto e completo (polpa coesa al nocciolo - spiccagnolo), consistenza morbida;
- analisi sensoriale: sapore fresco di erbaceo, lievemente amaro con sentori di tostato, acidulo/lattico, carciofo e pomodoro acerbo in un perfetto equilibrio tra loro grazie ad un ottimale contenuto di polifenoli e tocoferoli.

Eventuali difetti delle drupe, epicarpo con o senza alterazioni della polpa, raggrinzimento, presenza del picciolo, danneggiamenti di crittogame e/o insetti, sono tollerati nella misura massima dell’1% di prodotto finito. Per la purezza, stesso valore da rispettare in presenza di olive di altre varietà, in fase di immissione al consumo.

*(\*in deroga, nelle annate con condizioni climatiche sfavorevoli, è ammesso un calibro delle olive pari a 15 mm).*

### **Art.3 - Delimitazione geografica della zona di produzione**

La zona di coltivazione e produzione delle olive a Denominazione di Origine Protetta “Alta Daunia” comprende i seguenti territori della Provincia di Foggia – Regione Puglia: intero territorio amministrativo dei comuni di San Paolo di Civitate, Apricena, Torremaggiore, San Severo e Lucera. La zona geografica delimitata, composta dai 5 comuni, costituisce un’area omogenea continua che si estende da Nord della Regione Puglia e confinante con i Comuni di Serracapriola e Poggio Imperiale e in parte confinante con la Regione Molise all’estremo Nord-Ovest del territorio di Torremaggiore e vede ad Ovest il Subappennino Dauno Settentrionale e ad Est il Promontorio del Gargano. In questa zona, l’olivicoltura, esclusivamente basata sulla coltivazione della varietà «Peranzana», è storicamente e profondamente legata al tessuto sociale locale che ha condizionato per secoli lo sviluppo del territorio e di conseguenza la vita delle popolazioni che si sono succedute nel tempo, incidendo soprattutto sull’economia dell’area. La varietà «Peranzana» si è adattata perfettamente alle condizioni pedologiche e climatiche della zona di coltivazione dell’Alta Daunia, al di fuori della quale non presenta nessuna diffusione.



### **Art.4 - Prova dell’origine**

Dalla raccolta in campo e in ogni fase del processo produttivo viene eseguito un monitoraggio costante in *input* (entrata) e *output* (uscita). Attraverso l’iscrizione in specifici elenchi dei conferitori con l’indicazione dei dati catastali di coltivazione, dei trasformatori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell’organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

## **Art.5 - Metodo di produzione**

Il metodo di produzione dell'oliva da mensa Alta Daunia DOP si basa sulle pratiche tradizionalmente seguite nel territorio di cui all'art 3. Esso consta delle seguenti fasi:

### *5.1 Materia prima*

L'Oliva Alta Daunia è ottenuta esclusivamente dalle drupe della varietà autoctona Peranzana. Non è ammessa l'utilizzazione di piante di 'Peranzana' geneticamente modificate.

### *5.2 Tecniche colturali*

La forma di allevamento delle piante è quella in volume riconducibile al "Vaso Sanseverese", con due - tre branche inclinate a cui viene applicata la pratica della potatura secondo la regola del 3. È ammesso il rinfittimento degli oliveti già esistenti, a condizione che i soggetti di nuovo impianto siano allevati con la medesima forma delle piante preesistenti.

La gestione agronomica degli oliveti, dalla lavorazione ai terreni, fertilizzazione, diserbo, difesa fitosanitaria ecc., deve essere improntata al principio generale della buona e razionale tecnica agraria e della sostenibilità ambientale, nel rispetto della normativa vigente. La protezione fitosanitaria dell'oliveto si basa sull'applicazione dei principi della "difesa integrata", secondo le indicazioni delle "linee guida nazionali per la produzione integrata delle colture: difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti", redatte e aggiornate dal Bollettino Ufficiale Fitosanitario Regionale. Nel caso di azienda agricole in coltivazione biologica si rimanda a quanto previsto dal Reg. CE 848/2018 e smi.

La pratica irrigua, sia ordinaria sia straordinaria, deve terminare 15 giorni prima della raccolta per non danneggiare, con possibili ammaccature, le drupe che potrebbero risultare troppo turgide e delicate.

Le drupe da destinare alla produzione dell'Oliva DOP Alta Daunia devono essere raccolte in fase di maturazione al grado di invaiatura ottimale che corrisponde ad un epicarpo di colorazione violacea/marrone, al fine di ottenere un prodotto finito con una colorazione uniforme.

È vietato l'impiego sulle piante di prodotti ad azione maturante e/o cascolante, in qualsiasi fase del ciclo di coltivazione, nonché l'uso di ormoni di origine sintetica. La raccolta del prodotto dalle piante deve essere effettuata a mano (brucatura) o con altre forme di raccolta che prevedono l'impiego di macchine e/o attrezzature agevolatrici, a condizione che la metodica utilizzata sia tale da non arrecare danneggiamenti alle drupe ed alle piante. Dopo la raccolta le drupe devono essere conservate e trasportate in contenitori inerti, provvisti di adeguate aperture o fessurazioni per consentire la circolazione dell'aria; in ogni caso lo strato del prodotto ivi contenuto non può superare l'altezza di 25 cm. È vietato il trasporto e la conservazione delle drupe in sacchi di qualsiasi tipo ovvero in contenitori chiusi a tenuta. La quantità di olive da destinare alla lavorazione

dell'Oliva Alta Daunia non può superare i 7,0 t per ettaro di oliveto. Il prodotto, una volta raccolto, viene sottoposto alla calibratura, allo scopo di eliminare drupe troppo piccole (inferiore al calibro 16 mm), ed alla cernita manuale, per allontanare le olive non sufficientemente mature, attaccate dai parassiti, danneggiate dal gelo o durante il trasporto.

### *5.3 Metodo di lavorazione dell'Oliva da mensa Alta Daunia*

La varietà Peranzana concorre in modo esclusivo alla DOP "Oliva Alta Daunia"; in tal senso è vietato utilizzare partite di olive che presentino drupe immature, molli, con epicarpo e polpa di colore non uniforme. Il processo produttivo prevede l'arrivo delle olive al centro di trasformazione dove viene eseguito il controllo di qualità per la rispondenza delle caratteristiche merceologiche (art. 2). La fase seguente prevede la cernita, la pulitura, la calibratura e il lavaggio delle partite rispondenti ai parametri ufficiali.

Le partite di olive destinate alla DOP Alta Daunia entro 48 ore dalla raccolta in campo devono essere avviate al processo di lavorazione secondo il tradizionale sistema in salamoia al naturale o "metodo greco". Tale metodo tramandato da generazioni tra gli operatori locali viene praticato esclusivamente nell'areale delimitato e prevede l'avvio naturale della fermentazione lattica e dello sviluppo dei lieviti.

Le drupe vengono poste in recipienti ad uso alimentare che, a seguire, saranno riempiti con acqua potabile fino alla completa sommersione delle stesse, mentre l'aggiunta di sale può avvenire anche dopo qualche giorno. Il periodo di immersione in salamoia può durare dai 6 ai 12 mesi e oltre. Le drupe dovranno essere mantenute in tale stato al fine di permettere l'avvio e lo sviluppo del processo di fermentazione, al termine del quale il pH raggiunge un valore inferiore e/o uguale a 4,5. La salamoia per la fermentazione può avere una concentrazione in cloruro di sodio (sale alimentare) tra il 6 ed il 10%. Questo range di concentrazione salina è ideale allo sviluppo della flora lattica e di alcuni ceppi di lieviti protagonisti della fermentazione lattica primaria e delle modificazioni chimico-fisiche ed enzimatiche responsabili della produzione di un complesso bouquet aromatico dovuto a composti volatili di varia natura (acidi organici, esteri ed eteri ecc.). E' assolutamente vietata in ogni fase del processo di trasformazione l'aggiunta di acidificanti di sintesi per favorire o provocare la riduzione del pH, il cui andamento deve essere conseguente solo alla fermentazione lattica. La salamoia deve presentare le seguenti caratteristiche: colore violaceo vinoso brillante, odore lattico e leggermente acetico, stato liquido limpido e pH inferiore o uguale a 4,5. Dopo almeno 6 mesi di salatura, le olive sono pronte per essere confezionate ed avviate al consumo come olive da mensa a D.O.P.. All'atto del confezionamento, è consentito l'impiego di sostanze acidificanti e/o conservanti (anche in miscela tra loro), quali acido lattico, acido L-ascorbico e acido citrico al fine di favorire e prolungare la conservabilità del prodotto.

Nella fase di confezionamento la salamoia deve avere un valore di ph inferiore o uguale a 4,3. É ammessa la pastorizzazione del prodotto confezionato.

#### **Le tipologie di prodotto certificabili a DOP Alta Daunia**

<b>Tipologia prodotto finito</b>	<b>*Tipologia liquido di governo</b>
Alta Daunia cangiante (drupa intera)	In salamoia acido-salina
Alta Daunia cangiante (drupa intera)	Sott'olio e conciata
Alta Daunia cangiante (drupa denocciolata o snocciolata e a rondelle)	In salamoia acido-salina
Alta Daunia cangiante (drupa denocciolata o snocciolata e a rondelle)	Sott'olio e conciata

\* E' consentita l'aggiunta esclusiva di ingredienti e condimenti naturali

#### **Art. 6 - Legame con l'ambiente**

Le caratteristiche merceologiche/organolettiche dell'Oliva "Alta Daunia", ottenute con metodo Greco al naturale, si identificano con perfetto equilibrio sensoriale, caratterizzato da profumo netto di oliva ed erbaceo, un sapore fresco di erbaceo, lievemente amaro con sentori di tostato, acidulo/lattico, con un moderato sentore di carciofo e pomodoro acerbo, grazie ad un ottimale contenuto di polifenoli e tocoferoli. La polpa è soda, croccante e succosa, con distacco del nocciolo netto e completo.

Oltre alla riconosciuta componente genetica della varietà autoctona Peranzana, i fattori naturali e ambientali della zona geografica (clima Mediterraneo, qualità e fertilità dei terreni, altitudine, orografia ecc.) condizionano profondamente gli aspetti qualitativi dell'oliva da mensa che esprime una serie di specificità esclusive rispetto ad altre varietà. La secolare tecnica di coltivazione, il sistema di trasformazione in salamoia delle olive cangianti, la tradizione alimentare ecc. confermano il legame storico - culturale con il territorio. Ancora oggi, infatti, nelle abitudini alimentari delle popolazioni locali rientrano diverse pietanze a base di olive: pasta con polpa di olive, olive e salsiccia, olive soffritte, sole e sereno, con la cenere ecc.

Il clima temperato del territorio interessato alla DOP risponde in modo ottimale alle esigenze agronomiche della cultivar in quanto caratterizzato da estati calde ed asciutte, inverni poco freddi, in generale privi di gelate, e piovosi, da una temperatura media annuale storica di 15,6 °C (da 15,5 a 15,9 °C), precipitazioni totali annue medie di 548,4 mm (da 511,2 a 604,6 mm), un'evapotraspirazione totale annua di 1053,0 mm (da 1018,8 a 1103,9 mm), un Deficit Idrico Climatico o DIC pari a 619,9 mm (da 588,5 a 678,6). Il mese più freddo è gennaio con una

temperatura media storica di 7,4 °C (da 7,0 a 7,7 °C) ed una minima media storica di 4,1 °C (da 3,9 a 4,3 °C) mentre il mese più caldo è luglio con una temperatura media storica di 24,9 °C (da 24,5 a 25,3 °C) ed una massima media storica di 30,6 °C (da 30,2 a 31,0 °C). I terreni dell'area sono del tipo vertisuoli e di tipo alluvionale ben profondi e fertili, originatisi in netta componente da rocce prevalentemente arenitiche (arenarie e sabbie) e da depositi sciolti a prevalente componente pelitica e/o sabbiosa ed in minima parte da rocce prevalentemente ruditiche (ghiaie e conglomerati), risultano franco-sabbiosi, non particolarmente ricchi di sostanza organica e con elevate percentuali di sabbia. Tali caratteristiche del terreno permettono consistenti capacità d'invaso dei terreni, evitando al contempo i ristagni idrici, estremamente dannosi per l'olivo che teme l'asfissia radicale. È innegabile che la peculiare forma di allevamento a vaso sanseverese, che non si riscontra in nessun altro areale olivicolo al mondo, determina un'assoluta peculiarità dell'area interessata dall'oliva Alta Daunia. Sotto il profilo pedologico e climatico, infatti, costituisce nell'insieme un *unicum* imprescindibilmente legato ai Comuni dell'Alta Daunia ove la 'Peranzana' è destinata ad oliva da mensa.

Nel territorio oggetto di riconoscimento a D.O.P. "Oliva Alta Daunia", l'olivicultura è profondamente legata al tessuto sociale locale che ha condizionato per secoli lo sviluppo del territorio e di conseguenza la vita delle popolazioni che si sono succedute nel tempo, incidendo soprattutto sull'economia della zona, quasi esclusivamente basata sulla coltivazione della varietà Peranzana per la produzione di olio e olive di alta qualità. In questa area la coltivazione dell'olivo risale ad epoche antiche, quasi certamente introdotta dagli antichi Greci e successivamente incrementata dai Romani, ma le prime prove documentali della presenza di piantagioni di oliveti specializzate si hanno intorno all'anno mille con la rinascita dell'agricoltura, dopo un periodo di abbandono nel corso del Medioevo, ad opera degli Ordini Monastici ed in particolare dei Benedettini che si insediarono, tra l'altro, nel territorio di Torremaggiore con la fondazione del Monastero '*Terrae Maioris*'. Significativa è la presenza di Oliveti produttivi attestata da due scritture rispettivamente del 7 giugno 1141 in cui l'Abate del monastero di *Terrae Maioris*, Giovanni, conferma il testamento del Diacono Roberto, con il quale la chiesa di Santa Maria ed il suo clero erano stati istituiti eredi di..... *Unam domus..... duos quadragenales vinee.....unum ortum et olivetum et duas buttes.....* (Pergamena appartenente al Capitolo Cattedrale di San Severo) e del giugno 1196 in cui l'Abate di *Terrae Maioris*, Mauro, vende un oliveto nel territorio di San Severo (Archivio di Stato di Napoli, mon. Sopp. Vol. V n.). Il prof. Pier Leopoldo Borrelli De Andreis in una sua nota scritta depositata presso il Comune di Torremaggiore esprime alcune riflessioni sull'origine della denominazione dell'oliva "Peranzana" affermando che è probabile che la denominazione dell'oliva "Peranzana" è una modifica dialettale del nome "Provenzana o meglio

Provenzale”, in quanto portata nelle nostre contrade direttamente dalla Provenza dalla famiglia dei Di Sangro, Duchi di Torremaggiore e Principi di San Severo, discendenti diretti dei Duchi di Borgogna, Signori della Provenza e che sia stato lo stesso Raimondo Di Sangro a mettere a dimora nei possedimenti familiari la ‘Peranzana’ portandola dalle regioni Provenzali del meridione della Francia che si affacciano sul mare Mediterraneo. Il che si spiega anche con la circostanza che la varietà di olive ‘Provenzale’ modificata nel dialetto locale “Peranzana” sia stata coltivata e circoscritta in un’area molto ristretta del territorio della Puglia e coincidente con i vasti possedimenti della famiglia Di Sangro, posseduti principalmente negli agri di Torremaggiore e San Severo. Dal punto di vista storico, il legame tra il prodotto ed il territorio è comprovato da numerose testimonianze documentali; molti sono anche i riferimenti storici relativi al metodo di elaborazione delle olive cangianti da tavola. La denominazione “Oliva Alta Daunia” è ormai consolidata nel tempo da diversi decenni, come dimostrato dall’attestazione di documenti commerciali (fatture, ddt, bolle ecc.) e inerente l’organizzazione di eventi pubblici, relazioni tecniche, articoli della stampa, pubblicazioni scientifiche a cura dell’Università degli studi di Foggia, Bari e Perugia, del CREA, CRA-Oli e altri enti di ricerca accreditati.

#### **Art. 7- Confezionamento**

Le olive che presentano i requisiti merceologici di maturazione possono essere confezionate sostituendo la salamoia di fermentazione con una di condizionamento ad una concentrazione salina massima del 5% (NaCl), pH inferiore o uguale a 4,3, acidità totale, espressa come grammi di acido lattico su 100 ml, compresa tra lo 0.3 e l’1%, assenza di zuccheri riducenti, assenza di funghi unicellulari e pluricellulari, di clostridi solfito-riduttori e di microrganismi indicatori fecali.

Per prodotti destinati a processi di pastorizzazione o sterilizzazione i limiti relativi alla concentrazione di NaCl e all’acidità della salamoia possono variare (in conformità alle buone pratiche di fabbricazione - BPF). Alle olive in salamoia possono essere aggiunti acidificanti naturali (acido lattico e aceto), antiossidanti (acido ascorbico) e parti di pianta come aromatizzanti; è consentito l’aggiunta di coloranti in conformità alla normativa vigente. Per le produzioni olivicole differenziate (denocciolate, a rondelle, conciate ecc.) è consentito l’uso esclusivo di ingredienti e aromi naturali.

Le olive da mensa “Alta Daunia” a DOP, ai fini dell’immissione al consumo diretto, dovranno essere confezionate in contenitori a norma a cui può seguire un eventuale processo di pastorizzazione/sterilizzazione.

I contenitori autorizzati al confezionamento e alla vendita dovranno essere:

- in vetro, con peso sgocciolato min. di 100 g;

- in secchiello di plastica, con peso sgocciolato min. da 100 g;
- in latta, con peso sgocciolato min. di 180 g;
- in plastica (polietilene HD, atossico e idoneo al contatto alimentare) fusti da min. 20 kg in peso sgocciolato (per il trasporto delle olive dai trasformatori ai confezionatori). I suddetti non devono alterare la qualità e non trasmettere odori o sostanze nocive/tossiche alle produzioni.

I contenitori metallici dovranno essere internamente ricoperti di vernici epossifenoliche o similari e quelli di latta verniciate interiormente (almeno i due coperchi).

Le capacità di tali recipienti e contenitori sono disciplinati dalla normativa comunitaria e nazionale (norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata). Il volume occupato dalle olive e liquido di governo, nonché il peso netto sgocciolato medio e altri parametri quali/quantitativi devono rispondere alle disposizioni adottate dalla normativa comunitaria e nazionale.

I contenitori e i recipienti dovranno consentire l'apposizione di un eventuale specifico contrassegno, mentre il prodotto deve essere sigillato in modo tale da impedire manomissioni a garanzia del consumatore; è facoltativo l'utilizzo di materiali con caratteri di biodegradabilità, in coerenza ai principi della sostenibilità ambientale.

I locali utilizzati per tali processi dovranno presentare i requisiti igienico-sanitari in conformità alle disposizioni dall'ente sanitario preposto.

### **Art. 8 – Etichettatura**

I contenitori autorizzati dovranno essere provvisti di etichettatura conforme ai requisiti stabiliti dalla normativa vigente (Reg. UE 1169/2011 e smi). In etichetta saranno riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, le seguenti indicazioni:

- natura del prodotto: "Oliva da mensa Alta Daunia" D.O.P. o "Oliva Alta Daunia" D.O.P. - con successiva ed eventuale indicazione (facoltativa) della varietà "Peranzana";
- preparazione commerciale e presentazione;
- categoria commerciale e origine del prodotto (varietà - calibro ecc.);
- descrizione ingredienti;
- il logo identificativo del prodotto (simbolo grafico con descrizione dettagliata, forma, dimensione, base colorimetrica e altri elementi distintivi), è costituito dalla sagoma caratteristica, come rappresentato in allegato 6; lo stesso potrà essere riprodotto anche su un bollino autoadesivo da apporre sulle confezioni:





varietà Peranzana

- peso netto e peso sgocciolato contenuto nella confezione;
- nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- numero del lotto, data di confezionamento e di scadenza del prodotto;
- tabella nutrizionale minima o estesa, come da normativa vigente;
- profilo sensoriale - organolettico (facoltativo);
- "prodotto in Italia" o "made in Italy";
- simbolo grafico europeo identificativo delle produzioni a D.O.P.;

Qualsiasi riferimento non contemplato nel suddetto elenco deve essere conforme alla normativa vigente in termini di etichettatura.

Sui contenitori e recipienti dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture "Alta Daunia", seguita dalla dizione "Denominazione di Origine Protetta". Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore nonché il peso lordo all'origine. La dizione "Denominazione di Origine Protetta" può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "D.O.P.". A richiesta dei produttori interessati può essere utilizzato un simbolo grafico relativo alla immagine artistica, compresa la base colorimetrica eventuale, del logo figurativo o del logo tipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine.

Tutti i contenitori devono essere provvisti di etichettatura coerente ai requisiti stabiliti dalle vigenti disposizioni di legge.

Non è autorizzata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non contemplata e autorizzata. È ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare. La designazione "Oliva Alta Daunia" è intraducibile.

Il prodotto "Oliva Alta Daunia" D.O.P., dovrà recare obbligatoriamente sulle etichette a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico dell'Unione Europea identificativo delle produzioni D.O.P. e alle informazioni consentite dalla normativa vigente in materia.

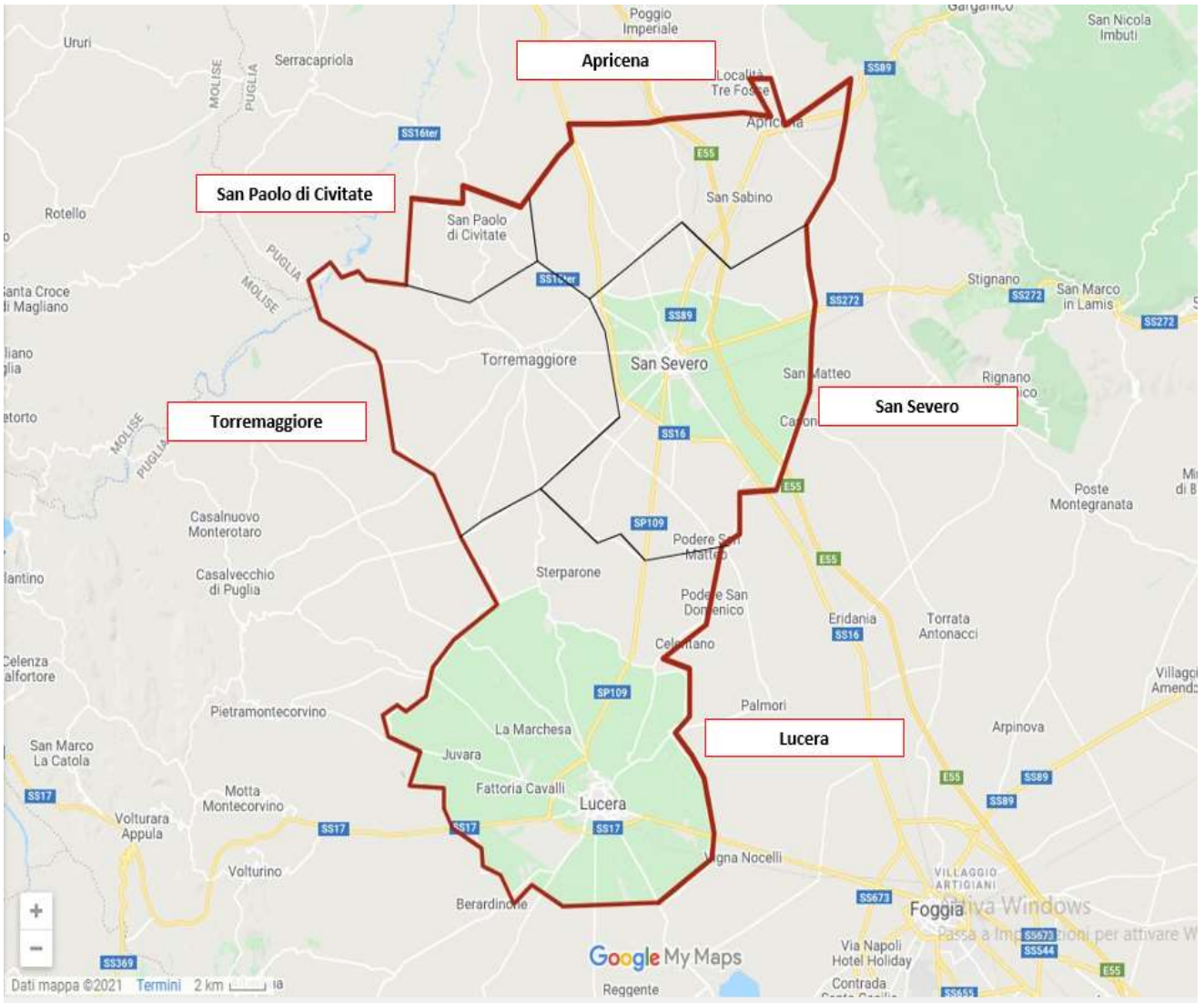
### **Art.9 – Stoccaggio delle olive da tavola confezionate**

In fase di post-confezionamento la fase di stoccaggio e movimentazione delle olive da tavola dovrà avvenire con l'intento di preservare la qualità delle produzioni assicurando condizioni di temperatura e luminosità adeguate e coerenti alla corretta conservazione del prodotto. Si prevede l'uso di sistemi di imballaggio in grado di ridurre/eliminare il contatto delle olive con la luce e di minimizzare gli effetti negativi di periodi più o meno brevi di stoccaggio ad elevate temperature, in particolare quelli a bassissima permeabilità luminosa (cartone) ed isolanti nei riguardi degli scambi termici (polistirolo).

I locali di stoccaggio delle olive confezionate in fase di pre-distribuzione dovranno assicurare condizioni di bassa luminosità e temperature non superiori a 22 °C. Questi dovranno essere conformi alla normativa vigente in termini di condizioni igienico - sanitarie.

### **Art.10 – Controlli**

La verifica del rispetto e dell'applicazione del Disciplinare sarà svolta dall'organismo preposto e incaricato allo svolgimento di tali attività (riconosciuto e autorizzato dal MASAF), conformemente a quanto stabilito dall'articolo 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012.



**Mappa area DOP: territorio che comprende i confini amministrativi dei comuni di Torremaggiore, San Severo, San Paolo di Civitate, Lucera e Apricena (Prov. di Foggia)**