

Comune di MONTALTO DI CASTRO

Provincia di VITERBO

Regione LAZIO



PROPONENTE

SOLARSAP TRE SRL

Via di Selva Candida, 452
00166 ROMA (RM)
P.I. 17267661001

OPERA

PROGETTO DEFINITIVO

IMPIANTO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE
RINNOVABILE AGRIVOLTAICA DI POTENZA NOMINALE PARI A 32.085,60
kWp E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE ALLA RETE RTN

"SOLARE MONTALTO DI CASTRO GUINZA BELLA"

OGGETTO

TITOLO ELABORATO :

RILIEVO DI PRODUZIONE AGRICOLE DI PARTICOLARE PREGIO

DATA : 23 Dicembre 2023

N°/CODICE ELABORATO :

SCALA : ---

Tipologia : REL (RELAZIONI)

REL 009

I TECNICI

PROGETTISTI:



EDILSAP s.r.l.
Via di Selva Candida, 452 - 00166 ROMA
Ing. Fernando Sonnino
Project Manager



VAMS Ingegneria s.r.l.
Via Luigi Luciani, 10 - 00197 ROMA
Ing. Niccolò Saraca
Direttore Tecnico

TIMBRI E FIRME:



| | | | | | |
|--------------|-----------|--------------------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------|
| 00 | 202300204 | Emissione per istanza VIA e AU | VAMS Ingegneria srl | Ing. Fernando Sonnino | Ing. Fernando Sonnino |
| N° REVISIONE | Cod. STMG | OGGETTO DELLA REVISIONE | ELABORAZIONE | VERIFICA | APPROVAZIONE |

Proprietà e diritto del presente documento sono riservati - la riproduzione è vietata

INDICE

| | |
|---|-----------|
| INDICE | 1 |
| 1. PREMESSA | 2 |
| 2. SCOPO RELAZIONE | 2 |
| 3. INQUADRAMENTO GEOGRAFICO DELL'AREA DI PROGETTO | 2 |
| | 5 |
| 4. PRODUZIONE DI QUALITA' RICONOSCIUTE IN AMBITO NAZIONALE E COMUNITARIO PRESENTI NELLA PROVINCIA DI VITERBO | 7 |
| 4.1 Biodistretti | 7 |
| 4.2 Produzioni a marchio DOP, IGP..... | 8 |
| 5. USO DEL SUOLO NELL'AREA DI INTERVENTO E NEL LOTTO D'IMPIANTO | 16 |
| 6. CONCLUSIONI | 18 |

1. PREMESSA

La presente relazione costituisce il Rilievo di produzioni agricole di particolare pregio per il procedimento di VIA (all'interno del procedimento PAUR ai sensi dell'art. 27bis del D.Lgs. 152/2006) redatto in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 22 del D. Lgs. 152/2006 e ss.mm.ii. e relativo al Progetto Definitivo per "*l'impianto di produzione di energia elettrica da fonte rinnovabile agrivoltaica di potenza nominale pari a 32.085,60 kWp e relative opere di connessione alla rete RTN – Solare Montalto di Castro Guinza Bella*" in prossimità del Comune di Montalto di Castro (VT). Essa analizza alcuni suoli agricoli ubicati in agro di Montalto di Castro (VT)- individuati quali siti potenzialmente idonei alla realizzazione di un impianto "agrivoltaico".

2. SCOPO RELAZIONE

La presente relazione ha lo scopo di evidenziare l'eventuale presenza di produzioni agricole e agroalimentari di particolare pregio sulle aree di intervento, con specifico riferimento a quelle produzioni che si fregiano di marchi collettivi, sinonimi di particolari qualità e che identificano e proteggono, sotto il profilo commerciale, determinate aree geografiche con le relative produzioni. Tali marchi, riconosciuti in ambito nazionale ed europeo, sono ascrivibili alle note "Denominazione di Origine Protetta" (DOP) ed "Indicazione Geografica Tipica" (IGP).

3. INQUADRAMENTO GEOGRAFICO DELL'AREA DI PROGETTO

L'area dell'impianto, si estende per 64,89 ettari ed è ubicata nella provincia di Viterbo (VT), la più settentrionale delle province laziali (figura 1), ed interessa suoli censiti nel comune di Montalto di Castro (VT). L'intero progetto interessa i comuni laziali di Montalto di Castro, Tuscania e Tarquinia, gli ultimi due interessati unicamente dal passaggio del cavidotto. L'area d'intervento è in una zona pianeggiante tra il Fiume Fiora ed il Torrente Arrone, in località "Guinza Bella". L'area si suddivide in *due lotti* della superficie complessiva di 64,89 ettari, a circa 7 km a Nord-Est del centro abitato di Montalto di Castro e circa a 15 km a Sud-Ovest del centro abitato di Tuscania. L'impianto sarà collegato alla RTN "Tuscania" mediante un *cavidotto interrato* della lunghezza di 19 km. Il percorso del cavidotto di connessione si sviluppa interamente sulla viabilità pubblica: i primi 2.350 m sulla Strada Comunale della Sugarella, poi devia a sud-est sulla S.P. n.4 Strada Dogana per 14.500 m; quindi, svolta a destra sulla Strada Vicinale della Mignattara per 1.220 m, poi devia a nord per 40 m sulla S.P.3 Tarquiniense e infine per 860 m su una strada interpodereale non asfaltata fino all'accesso alla sezione a 36 kV del futuro ampliamento della Stazione Elettrica di Tuscania.

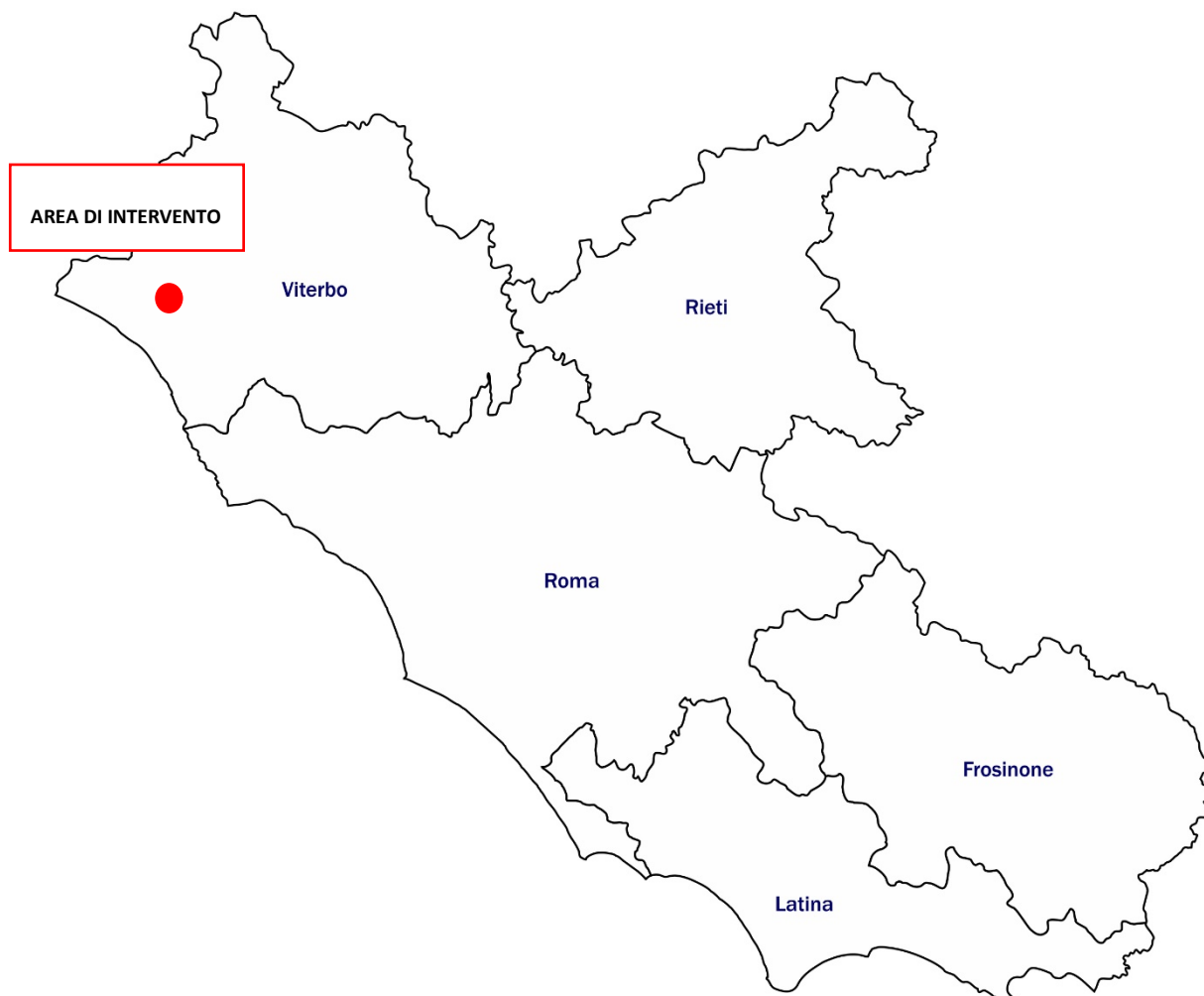
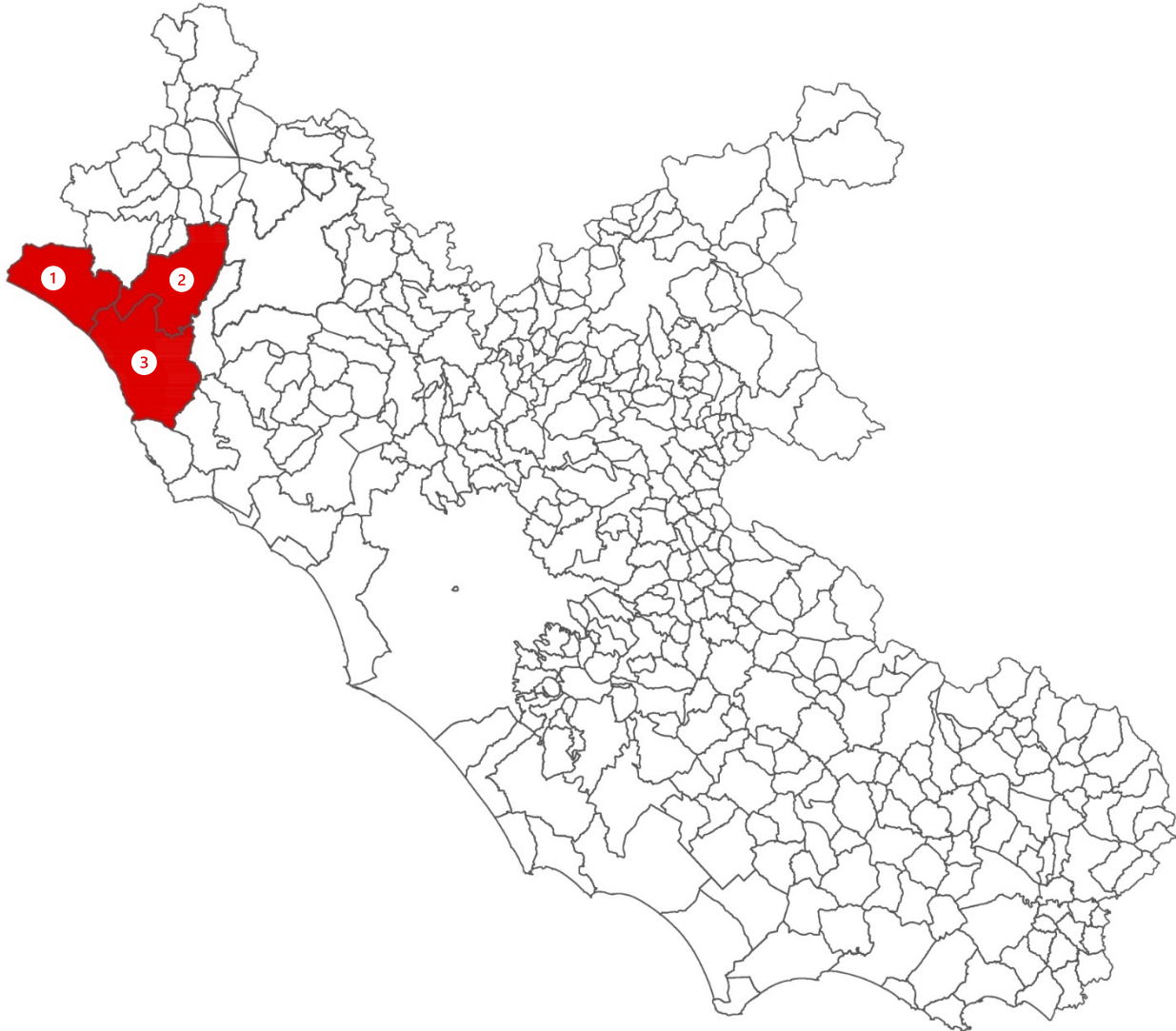


Figura 1_Rappresentazione grafica della Regione Lazio e delle relative province con individuazione area di progetto

Le seguenti figure 2, 3 e 4 individuano la posizione dell'area interessata dall'impianto rispetto al territorio comunale.



LEGENDA

- 1.** MONTALTO DI CASTRO
- 2.** TUSCANIA
- 3.** TARQUINIA

Figura 2_ Individuazione comuni interessati

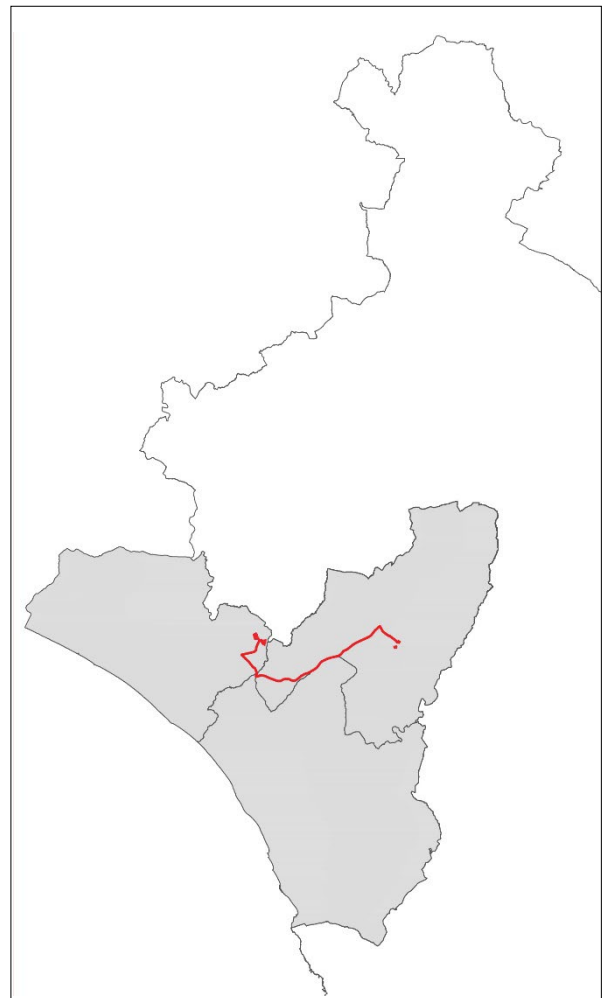
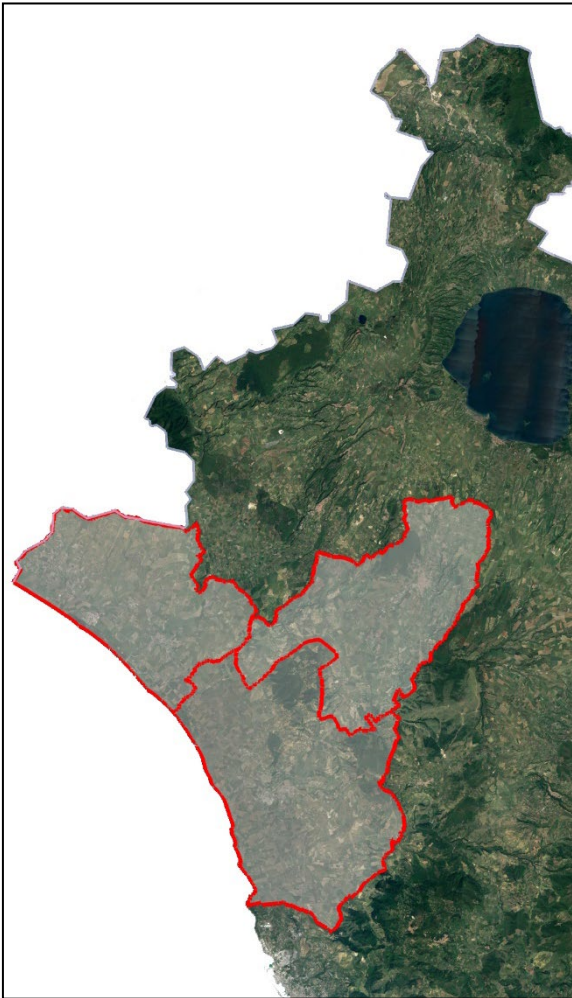


Figura 3 e 4_Individuazione comuni interessati su ortofoto e inserimento area di progetto

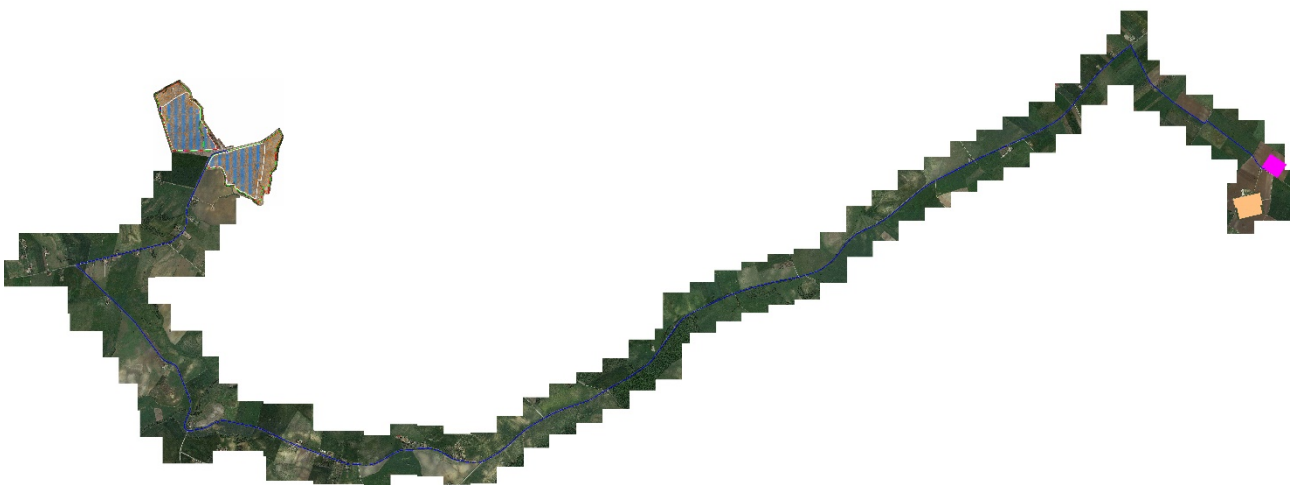


Figura 5_Area di progetto

L'area oggetto d'intervento è inquadrata dalla Carta Tecnica Regionale (CTR) 10.000 alle seguenti sezioni: 354013w e 354014w. In riferimento al Catasto dei Terreni di Montalto di Castro, l'impianto occupa le aree di cui al Foglio 33, in corrispondenza delle particelle: 99, 101, 102, 104, 105, 53, 55 e al Foglio 34, in corrispondenza delle particelle: 4, 16, 17, 18, 19, 178, 181, 254, 410, 411, 412.

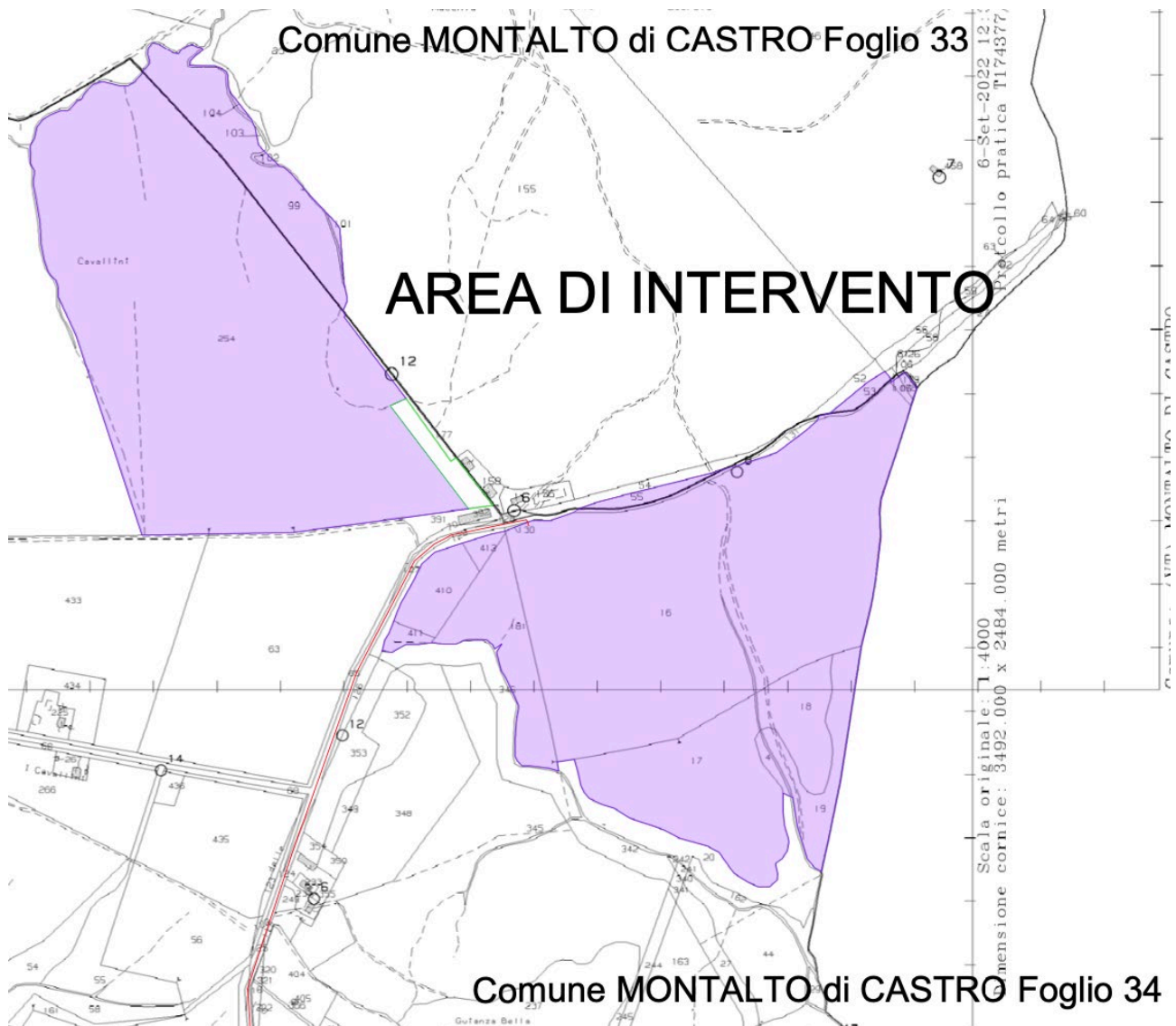


Figura 6 _Stralcio planimetria di progetto su catastale

4. PRODUZIONE DI QUALITA' RICONOSCIUTE IN AMBITO NAZIONALE E COMUNITARIO PRESENTI NELLA PROVINCIA DI VITERBO

4.1 Biodistretti

La legge n. 11 del 123/07/2019, in conformità alla normativa dell'Unione europea, nonché alla legge regionale 30 giugno 1998, n. 21 (Norme per l'agricoltura biologica) e successive modifiche, e sulla base della pianificazione agricola definita dal Piano agricolo regionale (PAR) di cui all'articolo 52 della legge regionale 22 dicembre 1999, n. 38 (Norme sul governo del internazionale dei movimenti dell'agricoltura biologica (IFOAM): benessere, ecologia territorio) e successive modifiche, disciplina e promuove i biodistretti, al fine di diffondere la cultura del biologico e i principi dell'agro-ecologia e stabilire un modello di sviluppo sostenibile e compatibile con le esigenze dei territori e delle comunità insediate, tenendo conto dei quattro principi dell'agricoltura biologica formulati dalla Federazione, equità e precauzione.

Secondo la Tavola B.01, riportata nella figura n.6, redatta da ARSIAL – Agenzia Regionale per lo Sviluppo l'innovazione dell'agricoltura nel Lazio, il comune di Tarquinia, interessato dal passaggio del cavidotto, rientra nell'area del Biodistretto Colline Amaseno.

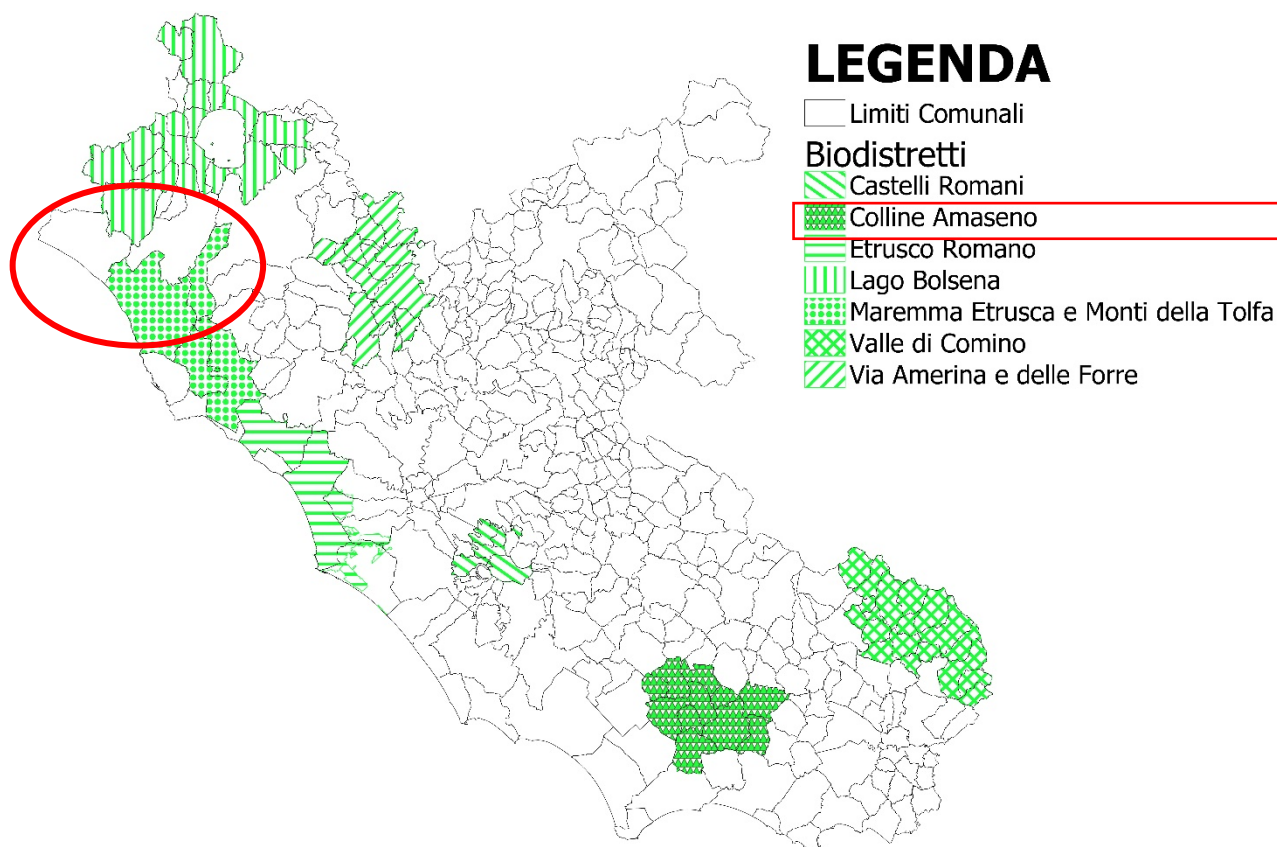


Figura 7_Tav.B.01 - Biodistretti regione Lazio

4.2 Produzioni a marchio DOP, IGP

Al fine di poter rilevare l'eventuale presenza di produzioni di particolare pregio presso i lotti di impianto, si è provveduto ad effettuare una ricerca sulle “Linee guida e di indirizzo regionali di individuazione delle AREE NON IDONEE per la realizzazione di impianti alimentati da fonti energetiche rinnovabili (FER)”, sul sito web della regione Lazio all'indirizzo:

https://www.regione.lazio.it/sites/default/files/documentazione/AMB_DGR_390_07_06_2022_Allegato_1.pdf, dove sono riportate tutte le produzioni di qualità presenti nella regione e riconosciute in ambito nazionale e comunitario, con i relativi disciplinari.

Sul territorio regionale sono riconosciute 63 denominazioni, di cui 27 DOP/IGP e 3 STG del cibo e 36 DOC/DOCG/IGT del vino. La valutazione delle diverse denominazioni è distinta tra le denominazioni del cibo e quelle del vino e dunque soggetta ad una valutazione caso per caso, con lo scopo di verificare la compatibilità della produzione oggetto di denominazione con gli impianti FER.

Il Lazio possiede un ricco patrimonio di prodotti agroalimentari di qualità regolamentata a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP), a cui si aggiungono i prodotti a Marchio “Prodotti di Qualità” del Regime di Qualità Regionale.

I comuni di Montalto di Castro, Tuscania, Tarquinia e il territorio dove è localizzata l'azienda ricadono all'interno dell'area di molte produzioni e denominazioni tutelate dalle norme nazionali e comunitarie. In funzione del tipo di filiera del prodotto tutelato, avremo materie prime che possono essere trasformate al di fuori del territorio (IGP) e produzioni trasformate nello stesso territorio di origine (DOP) come, ad esempio, per la filiera olearia.

Sul detto sito della Regione si individuano le seguenti categorie di produzioni di qualità:

- Vini DOP ed IGP;
- Prodotti agroalimentari DOP ed IGP (Formaggi; Olii e grassi; Ortofrutta e altri prodotti di origine animale);

Dalla lettura dei diversi disciplinari di produzione (per opportuni approfondimenti si rinvia al sito sopra indicato) si evince che le aree sottese dall'impianto agrivoltaico in progetto ricadono negli ambiti delle seguenti produzioni di qualità:

VINI DOP

- ✓ Colli Etruschi DOP
- ✓ Tarquinia DOP

VINI IGP

- ✓ Lazio IGP

OLIO DOP

- ✓ Canino DOP
- ✓ Tuscia DOP

FORMAGGI DOP

- ✓ Pecorino DOP
- ✓ Ricotta romana

ORTOFRUTTA IGP

- ✓ Carciofo IGP

4.2.1 Breve descrizione delle principali produzioni tutelate**Abbacchio romano - DOP**

ZONA DI PRODUZIONE L'areale di produzione dell'Abbacchio Romano IGP comprende l'intero territorio della regione Lazio che grazie alla natura dei rilievi (monti calcarei e vulcanici, colline, pianure alluvionali), ad una temperatura media annuale variabile tra 13 -16° C, alle precipitazioni annuali (comprese tra valori minimi di 650 mm lungo la fascia litoranea, di 1.000-1.500 mm nelle pianure interne fino ai 1.800 mm in corrispondenza del Terminillo e dei Simbruini), permette di sfruttare le condizioni migliori per l'allevamento degli ovini, senza provocare alcuno stress agli animali. I fattori naturali consentono alle pecore di utilizzare i prati naturali e prati-pascolo, in modo da conferire luglio 2023 19 particolari qualità al latte destinato all'alimentazione degli agnelli e, di conseguenza, alla carne, determinando un sinergismo eccezionalmente favorevole oltre che per la qualità, anche per l'omogeneità dei suoi caratteri.

Agnello del centro Italia - IGP

ZONA DI PRODUZIONE La zona geografica di allevamento dell'Agnello del Centro Italia comprende i territori delle seguenti regioni: Abruzzo, Lazio, Marche, Toscana, Umbria, Emilia-Romagna (limitatamente agli interi territori delle province di Bologna, Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna) e, parzialmente, ai territori delle province di Modena, Reggio nell'Emilia e Parma, delimitati dal tracciato dell'autostrada A1 Bologna-Milano dal confine della provincia di Bologna all'incrocio con l'autostrada A15 Parma-La Spezia e da quest'ultima proseguendo fino al confine con la regione Toscana.

Mortadella di Bologna IGP

ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione della Mortadella Bologna IGP interessa l'intero territorio delle regioni: Lazio, Marche, Veneto, Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte, Toscana e la provincia di Trento. La Mortadella Bologna IGP è un vero patrimonio tradizionale della gastronomia italiana, prodotta da tempo nell'area geografica richiamata nel disciplinare di produzione. A partire dall'800 la mortadella aumenta la sua presenza sui mercati italiani ed esteri anche grazie alla nascita delle prime attività a carattere semiindustriale per la lavorazione delle carni suine, attività che accolgono e consolidano, come patrimonio irrinunciabile, la ricetta e la tradizione di questo insaccato. Seguendo la diffusione degli scambi commerciali dei prodotti alimentari e grazie alla presenza di numerosi allevamenti suinicoli soprattutto nel versante centrosettentrionale, la produzione della mortadella tipica si è estesa dall'area originaria di produzione ai territori limitrofi.

Salamini italiani alla cacciatora DOP

ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione dei Salamini Italiani alla Cacciatora interessa l'intero territorio delle regioni Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise. Iniziata nelle zone collinari del territorio lombardo, la produzione di Salamini Italiani alla cacciatora si è estesa dapprima alle regioni limitrofe del settentrione poi al centro Italia anche in relazione alla presenza di importanti industrie di preparazione. L'areale, piuttosto ampio, coincide senza dubbio con la zona di allevamento del suino pesante italiano dal quale deriva la materia prima (carne luglio 2023 20 e grasso) per la produzione dei salamini stessi. Il territorio è caratterizzato da due zone climatiche molto simili: quella a clima temperato subcontinentale e quella a clima temperato sublitoraneo, con temperature medie annue comprese tra i 10 ed i 14,5°C. Significativa è, inoltre, l'uniformità relativa alle altre condizioni ambientali, quali luminosità, precipitazioni, ventosità, escursioni termiche. Gli aspetti climatici ed ambientali, oltre ad aver favorito lo sviluppo degli allevamenti del suino pesante italiano, svolgono un ruolo fondamentale nella buona riuscita dei salamini: basti pensare ai parametri ambientali quali temperatura, umidità, ventilazione che influiscono sul meccanismo di asciugatura e soprattutto di stagionatura, determinando così lo sviluppo delle peculiarità organolettiche e microbiologiche che caratterizzano i Salamini Italiani alla cacciatora DOP.

- ▶ Filiera FORMAGGI e ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro, ecc.)

Pecorino romano DOP

ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione del Pecorino Romano DOP comprende l'intera Regione Lazio, Sardegna e la provincia di Grosseto. Le luglio 2023 21 caratteristiche ambientali del territorio laziale risultano molto favorevoli all'allevamento ovino: il pascolo, fonte tradizionale e principale di alimentazione per il gregge, variabile nello spazio e nel tempo, in relazione alla composizione floristica, alle condizioni climatiche e ai fattori pedologici, trova qui le condizioni ottimali di sviluppo e qualità, andando così a caratterizzare il latte e, di conseguenza, il prodotto che ne deriva, e determinando un sinergismo eccezionalmente favorevole oltre che per la qualità, anche per l'omogeneità dei suoi caratteri.

Ricotta romana DOP

ZONA DI PRODUZIONE La zona di provenienza del siero (ottenuto da latte intero di pecora), di lavorazione e trasformazione della Ricotta Romana DOP è rappresentata dall'intero territorio della regione Lazio. Le peculiarità pedoclimatiche del Lazio, rappresentate da rilievi di varia natura (monti calcarei, vulcanici, colline, pianure alluvionali), da una temperatura media annuale variabile tra 13-16 °C, così come le precipitazioni annuali comprese tra valori minimi di 650 mm lungo la fascia litoranea, di 1.000- 1.500 mm nelle pianure interne fino ai 1.800 mm in corrispondenza del Terminillo e dei Simbruini, favoriscono lo sfruttamento delle migliori condizioni per l'allevamento degli ovini. Il pascolo, fonte tradizionale e principale di alimentazione per il gregge, variabile nello spazio e nel tempo in relazione a molti parametri (composizione floristica, condizioni climatiche, fattori pedologici), trova nel Lazio le condizioni ottimali di sviluppo e di qualità, andando così a caratterizzare positivamente il latte e di conseguenza il prodotto che ne deriva (formaggio pecorino, ricotta, ecc.), determinando un sinergismo eccezionalmente favorevole oltre che per la qualità anche per l'omogeneità dei suoi caratteri.

► ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, FRESCHI O TRASFORMATI

Nocciola Romana DOP

ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione della Nocciola Romana DOP comprende i seguenti comuni della provincia di Viterbo: Barbarano Romano, Bassano in Teverina, Bassano Romano, Blera, Bomarzo, Calcata, Canepina, Capranica, Caprarola, Carbognano, Castel Sant’Elia, Civita Castellana, Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Monterosi, Nepi, Oriolo Romano, Orte, Ronciglione, Soriano nel Cimino, Sutri, Vallerano, Vasanello, Vejano, Vetralla, Vignanello, Villa San Giovanni in Tuscia, Vitorchiano, Viterbo; della provincia di Roma: Bracciano, Canale Monterano, Manziana, Rignano Flaminio, Sant’Oreste, Trevignano. Le peculiarità distintive tanto climatiche quanto luglio 2023 22 territoriali della zona di produzione concorrono a rendere la Nocciola Romana DOP un prodotto unico nel suo genere. I suoli di origine vulcanica, ricchi di microelementi e potassio, costituiscono un connubio perfetto con il clima mite dei Monti Cimini e Sabatini, le cui variazioni termiche si conciliano ottimamente con le tempistiche evolutive della pianta.

► OLII E GRASSI

Tuscia DOP

La zona di coltivazione delle olive e di produzione dell’olio extravergine di oliva Tuscia DOP comprende i seguenti comuni della Provincia di Viterbo: Acquapendente, Bagnoregio, Barbarano Romano, Bassano in Teverina, Bassano Romano, Blera, Bolsena, Bomarzo, Calcata, Canapina, Capodimonte, Capranica, Caprarola, Carbognano, Castel S.Elia, Castiglione in Teverina, Celleno, Civita Castellana, Civitella d’Agliano, Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Gradoli, Graffignano, Grotte di Castro, Latera, Lubriano, Marta, Montalto di Castro (parte), Montefiascone, Monteromano, Nepi, Oriolo Romano, Orte, Piansano, Proceno, Ronciglione, S. Lorenzo Nuovo, Soriano nel Cimino, Sutri, Tarquinia, Tuscania (parte), Valentano, Vallerano, Vasanello, Vejano, Vetralla, Vignanello, Villa S. Giovanni in Tuscia, Viterbo, Vitorchiano. La denominazione Tuscia era un tempo attribuita al territorio corrispondente all’Etruria meridionale, dominata dagli Etruschi. Col tempo è passata a indicare tre macroaree: la Tuscia romana coincidente con il Lazio settentrionale, l’antica provincia pontificia del Patrimonio di San Pietro, corrisponde oggi alla provincia di Viterbo e alla provincia di Roma nord, fino al Lago di Bracciano; la Tuscia ducale che include i territori del Lazio un tempo soggetti al Ducato di Spoleto e la Tuscia longobarda comprendente i territori sottoposti ai Longobardi e costituenti una volta il Ducato di Tuscia, corrispondente in parte all’attuale Toscana.

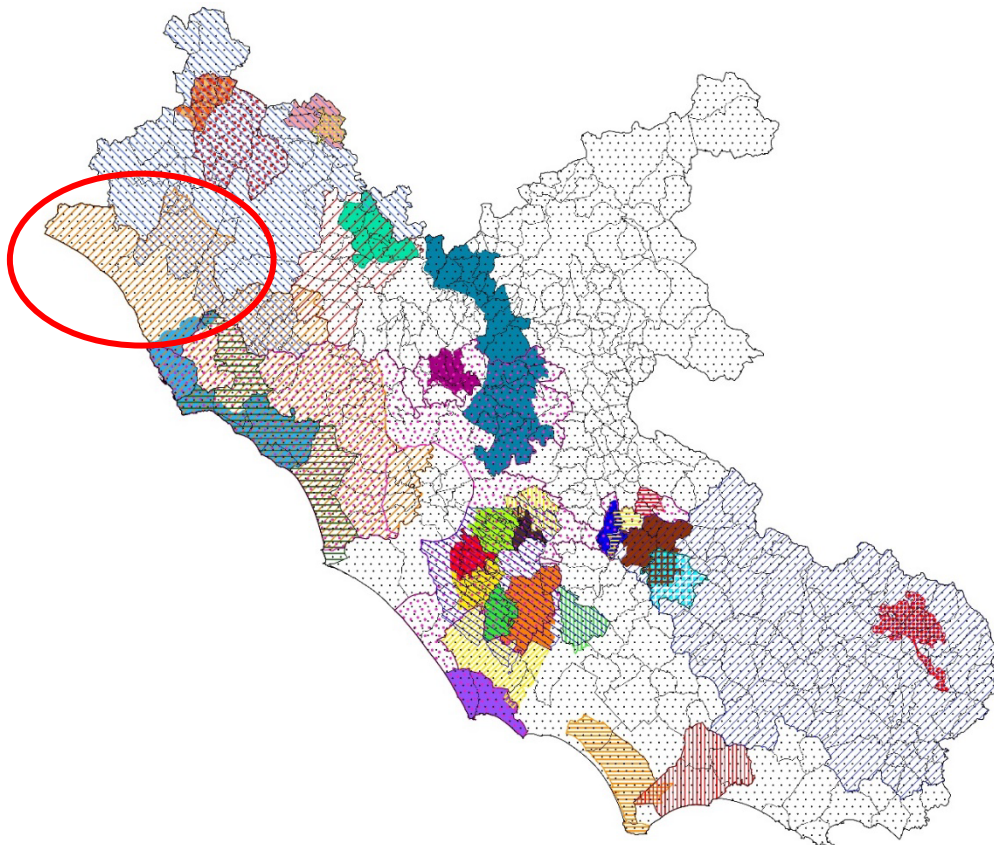
Oggi è solo la provincia di Viterbo ad essere identificata con il nome di Tuscia. Dal punto di vista geomorfologico, la zona presenta altimetrie diverse, grazie alla presenza di rilievi collinari e laghi. I sistemi montuosi dei Volsini, Cimini e Sabatini che abbracciano i grandi laghi vulcanici di Bolsena, Vico e Bracciano e i bacini minori di Mezzano, Monterosi e Martignano contribuiscono a creare un microclima favorevole.

L’origine vulcanica dei terreni, inoltre, genera una predominanza di rocce piroclastiche che rendono il suolo particolarmente fertile. Tutti questi fattori fanno, pertanto, del comprensorio della Tuscia l’ambiente elettivo per la coltura dell’olivo tanto che nella zona, l’olivo rappresenta una delle colture più diffuse, luglio 2023 23 con impianti specializzati aventi 150-300 piante ad ettaro, intensivi con oltre 300 piante ad ettaro e promiscui con fino a 100 piante ad ettaro.

La valutazione di compatibilità della denominazione è effettuata sulla base delle seguenti considerazioni:

C - compatibile, quando la denominazione non prevede la fase di coltivazione permettendo l'acquisizione della materia prima agricola, anche mangimistica, sul mercato oppure ha una rilevante estensione sul territorio regionale;

PNC - parzialmente non compatibile, quando è prevista la coltivazione del prodotto o materie prime nell'areale;



LEGENDA

Limiti Comunali

VINI IGT

- Lazio IGT
- Civitella Agliano IGT
- Costa Etrusco Romana IGT
- Frusinate IGT
- Anagni IGT
- Colli Cimini IGT

VINI DOC

- Cesanese Olevano DOC
- Cesanese Affile DOC
- Castelli Romani DOC

Figura 8_Tav. B.03 VINI REGIONE LAZIO: DOC, DOCG, IGT.

- Aprilia DOC
- Moscato Terracina DOC
- Cori DOC
- Circeo DOC
- Atina DOC
- Colli Etruschi DOC
- Tarquinia DOC
- Cerveteri DOC
- Orvieto DOC
- Est Est Est DOC
- Aleatico Gradoli DOC
- Vignanello DOC

- Bianco Capena DOC
- Colli Sabina DOC
- Colli Lanuvini DOC
- Frascati DOC
- Genazzano DOC
- Marino DOC
- Zagarolo DOC
- Montecompatri DOC
- Nettuno DOC
- Velletri DOC
- Colli Albani DOC

VINI DOCG

- Roma DOC
- Cesanese Piglio DOCG
- Frascati Cannellino DOCG
- Frascati Superiore DOCG

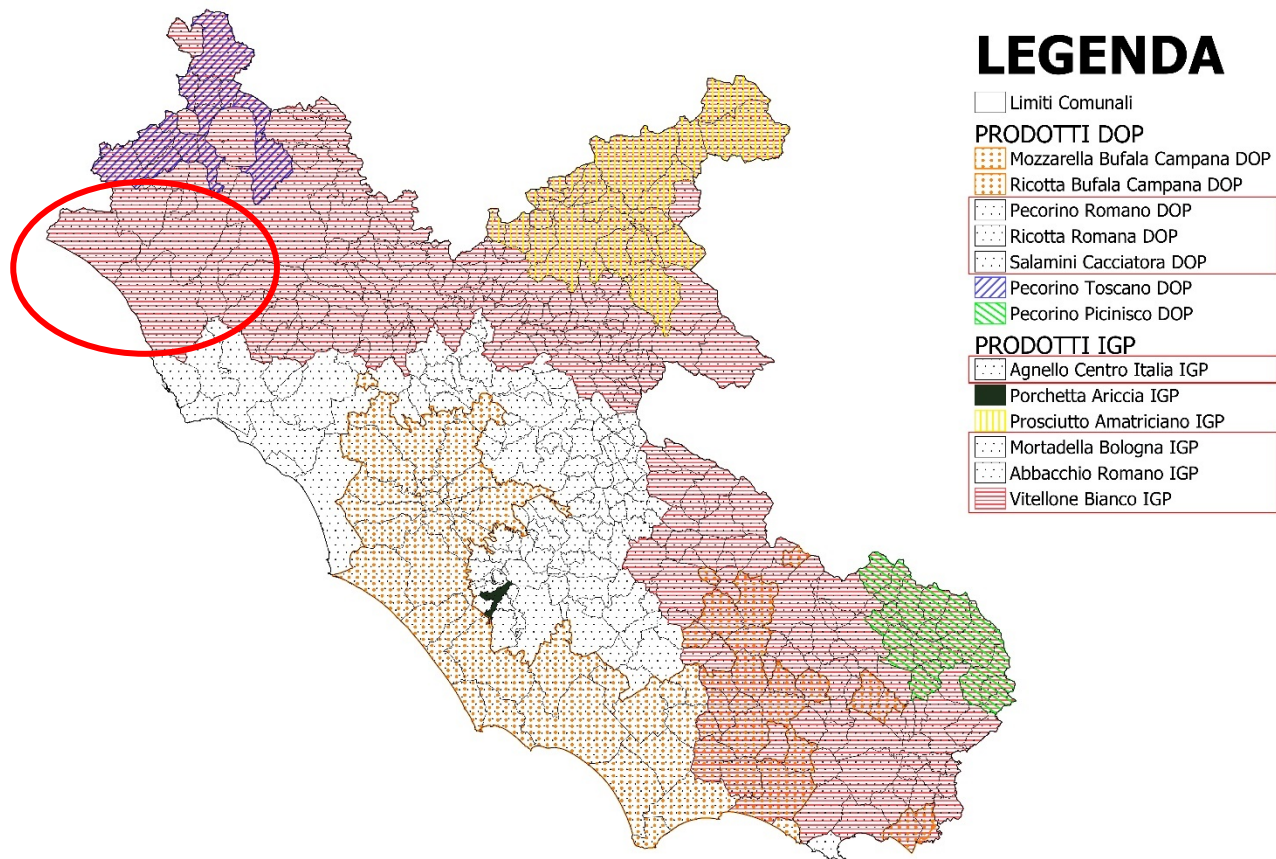


Figura 9_ Tav. B.04 PRODOTTI DOP E IGP ZOOTECNICI

| Marchio | Categoria | Denominazione | Filiera produttiva | C/ PNC |
|---------|-----------|-----------------------------------|---|--------|
| DOP | Formaggi | Mozzarella di bufala Campana | Filiera completa: allevamento (pascolamento), mungitura, trasformazione e confezionamento, etichettatura | C |
| DOP | Formaggi | Pecorino Romano INTERA REGIONE | Filiera completa: allevamento (pascolamento), mungitura, trasformazione, stagionatura, confezionamento, etichettatura | C |
| DOP | Formaggi | Pecorino Toscano | Filiera completa: allevamento (pascolamento), mungitura, trasformazione, stagionatura, confezionamento, etichettatura | C |
| DOP | Formaggi | Pecorino di Picinisco | Filiera completa: allevamento (pascolamento), mungitura, trasformazione, stagionatura, confezionamento, etichettatura | C |

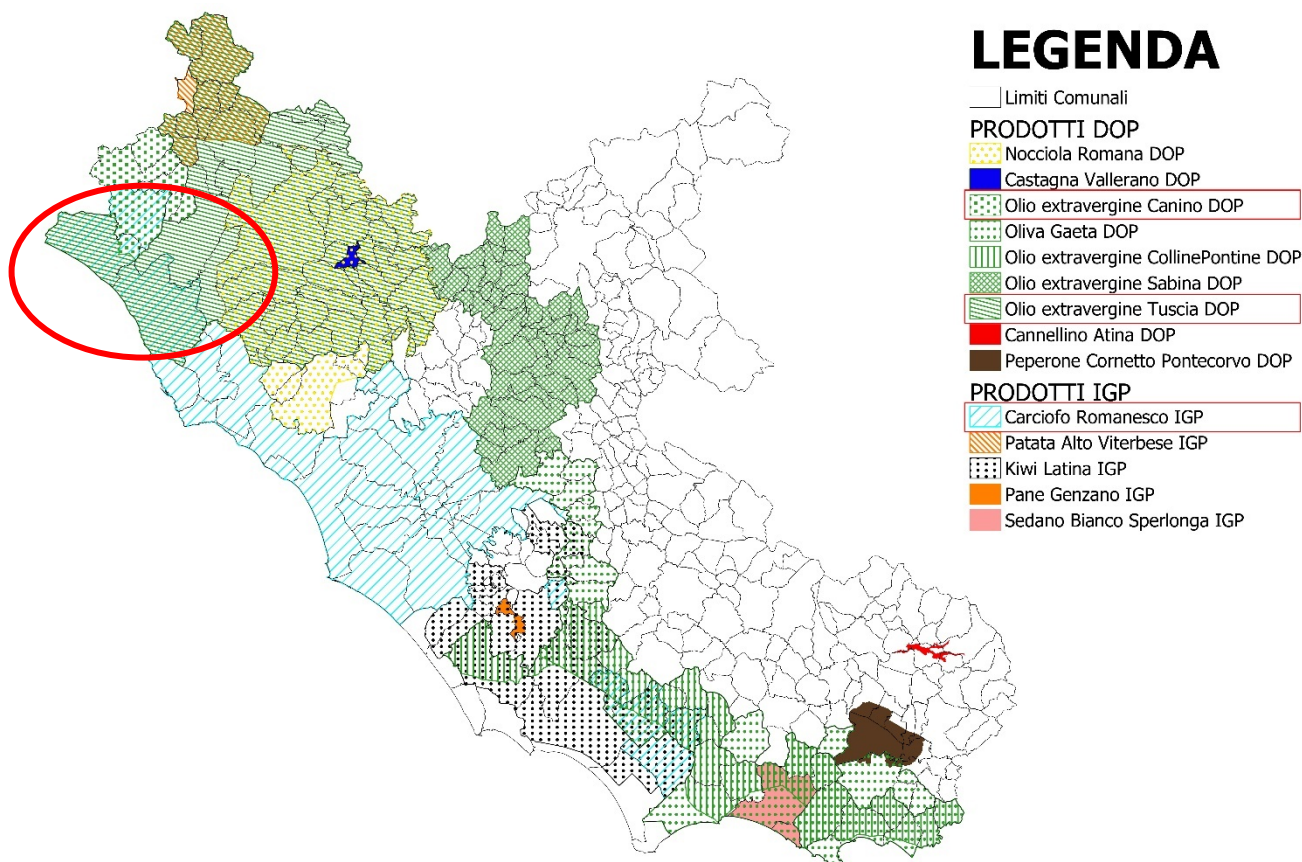


Figura 10_Tav. B.04 PRODOTTI DOP E IGP VEGATALI LAZIO

| Marchio | Categoria | Denominazione | Filiera produttiva | C/ PNC |
|---------|---|---|--|--------|
| IGP | Carni trasformate | Porchetta di Ariccia | Filiera parziale: condimento, legatura, trasformazione, cottura confezionamento. L'origine della materia prima (carcasse suine) può essere al di fuori della zona di produzione. | C |
| IGP | Carni trasformate | Prosciutto Amatriciano | Filiera parziale: rifilatura, condimento, stoccaggio, salatura, stagionatura, marcatura, confezionamento, etichettatura. L'origine della materia prima (carcasse o cosce suine) può essere al di fuori della zona di produzione. | C |
| IGP | Carni (e frattaglie) fresche | Agnello del centro Italia INTERA REGIONE | Filiera parziale: identificazione delle razze (anche meticcici), allevamento (pascolamento), macellazione | C |
| IGP | Olio di oliva | Olio di Roma | Filiera parziale: identificazione delle varietà, coltivazione, raccolta, estrazione olio. | C |
| IGP | Ortofrutticoli e cereali, allo stato naturale o trasformati | Carciofo romanesco del Lazio | Filiera completa: identificazione varietà, coltivazione, confezionamento, etichettatura. | C |
| DOC | Vino | Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia | Filiera completa: identificazione varietà, coltivazione, raccolta, vinificazione, conservazione/invecchiamento, imbottigliamento, confezionamento | PNC |
| DOC | Vino | Tarquinoa | Filiera completa: identificazione varietà, coltivazione, raccolta, vinificazione, conservazione/invecchiamento, imbottigliamento, confezionamento | PNC |

| Marchio | Categoria | Denominazione | Filiera produttiva | C/ PNC |
|---------|---|---|--|--------|
| | | | coltivazione, raccolta delle olive, estrazione olio, stoccaggio, imbottigliamento, confezionamento | |
| DOP | Olio di oliva | Colline Pontine | Filiera completa: identificazione varietà, coltivazione, raccolta delle olive, estrazione olio, stoccaggio, imbottigliamento, confezionamento, etichettatura | PNC |
| DOP | Olio di oliva | Sabina | Filiera completa: identificazione varietà, coltivazione, raccolta delle olive, estrazione olio, stoccaggio, imbottigliamento, confezionamento, etichettatura | PNC |
| DOP | Olio di oliva | Tuscia | Filiera completa: identificazione varietà, coltivazione, raccolta delle olive, estrazione olio, stoccaggio, imbottigliamento, confezionamento, etichettatura | C |
| DOP | Carni trasformate | Salamini italiani alla cacciatora INTERA REGIONE | Filiera completa: allevamento, macellazione, lavorazione, confezionamento, etichettatura e porzionamento | C |
| DOP | Altri prodotti di origine animale | Ricotta di bufala campana | Filiera completa: allevamento (pascolamento), mungitura, lavorazione, confezionamento, etichettatura | C |
| DOP | Ortofrutticoli e cereali, allo stato naturale o trasformati | Fagiolo Cannellino di Atina | Filiera completa: identificazione della varietà (seme autoctono), produzione del seme, coltivazione, raccolta e confezionamento | PNC |
| DOP | Altri prodotti di origine animale | Ricotta Romana INTERA REGIONE | Filiera completa: allevamento (pascolamento), lavorazione, confezionamento, etichettatura | C |
| DOP | Ortofrutticoli e cereali, allo stato naturale o trasformati | Castagna di Vallerano | Filiera completa: coltivazione, raccolta, trasformazione (curatura), confezionamento | PNC |
| DOP | Ortofrutticoli e cereali, allo stato naturale o trasformati | Nocciola Romana | Filiera completa: coltivazione, raccolta, stoccaggio, sgusciatura, cernita, calibratura, confezionamento | PNC |
| DOP | Ortofrutticoli e cereali, allo stato naturale o trasformati | Peperone di Pontecorvo | Filiera completa: identificazione varietà, coltivazione, raccolta, confezionamento, etichettatura | PNC |
| DOP | Ortofrutticoli e cereali, allo stato naturale o trasformati | Oliva di Gaeta | Filiera completa: identificazione della varietà, coltivazione, raccolta, trasformazione in oliva in salamoia, confezionamento, etichettatura | PNC |
| IGP | Prodotti di panetteria | Pane Casareccio di Genzano | Filiera parziale: lavorazione e cottura. La farina può avere origine esterna | C |
| IGP | Carni (e frattaglie) fresche | Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale | Filiera parziale: identificazione delle razze, alimentazione, allevamento (pascolo, stabulazione libera, semibrado), macellazione. | C |
| IGP | Carni trasformate | Mortadella Bologna INTERA REGIONE | Filiera parziale: tipologia della materia prima da impiegare, impasto, insacco, cottura. | C |
| IGP | Carni (e frattaglie) fresche | Abbacchio Romano INTERA REGIONE | Filiera parziale: identificazione delle razze, allevamento (pascolamento), macellazione. Confezionamento e sezionamento può essere effettuato al di fuori della zona di produzione | C |

5. USO DEL SUOLO NELL'AREA DI INTERVENTO E NEL LOTTO D'IMPIANTO

Il territorio oggetto d'intervento si presenta come una piana valliva, caratterizzata da un uso prettamente agricolo, eterogeneo.

Dallo studio della *Carta d'Uso del Suolo*, infatti, si è osservato come la categoria in cui viene individuata l'area (dove è prevista la posa dei pannelli fotovoltaici) è:

- **Seminativi in aree non irrigue:** “presentano un indice medio di copertura che va dal 40% al 70% da attribuire principalmente alla tecnica di coltivazione adottata. Cereali, legumi, foraggio, terre a maggese, terreno a riposo, fiori, alberi da frutto (vivai) e ortaggi sono inclusi in tale categoria. (...), non i pascoli permanenti”. Trattasi di terreni a uso agricolo, non irrigui con rotazione colturale cereali erbai (98% della superficie totale).

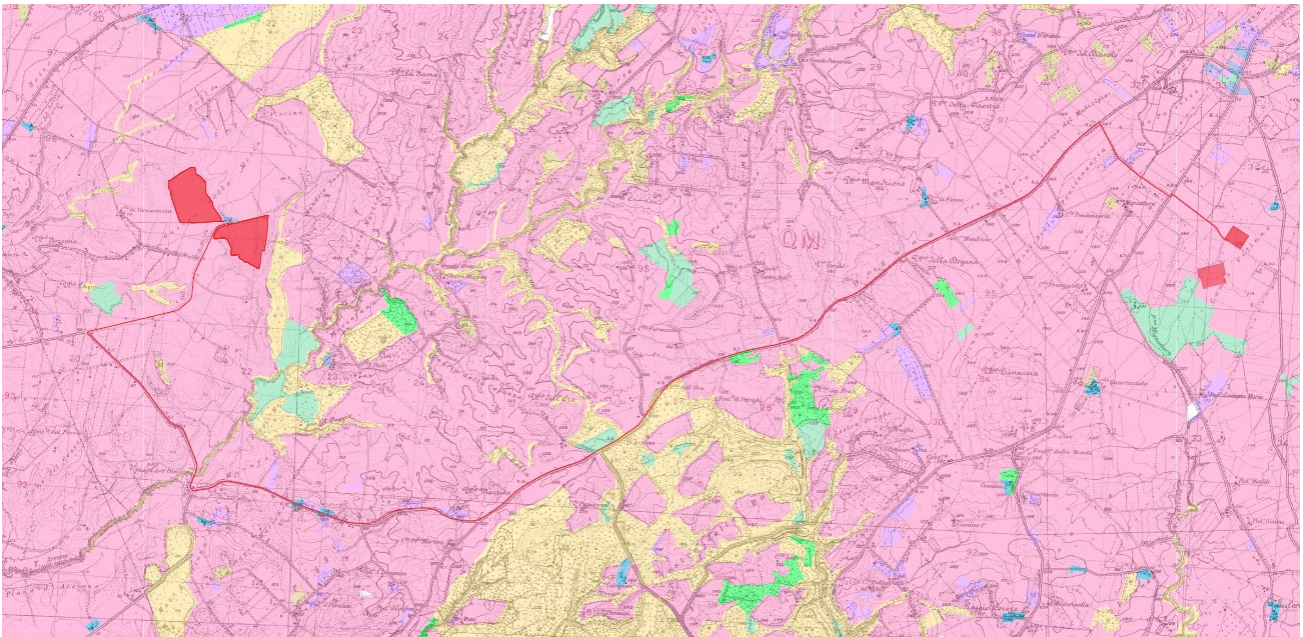


Figura 11 _Stralcio Carta D'Uso Del Suolo

LEGENDA

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | Aree a pascolo naturale e praterie di alta quota | | Culture temporanee associate a colture permanenti | | Cespuglieti e arbusteti | | Seminativi in aree irrigue |
| | Aree a vegetazione arborea e arbustiva in evoluzione | | Corsi d'acqua, canali, idrovie | | Seminativi in aree non irrigue | | Superficie copertura erbacea densa a composizione floristica rappresentata da graminacee non soggette a rotazione |
| | Aree estrattive | | Discariche e depositi di rottami | | Sistemi culturali e particellari complessi | | Vigneti |
| | Aree prevalentemente occupate da cultura agraria con presenza di spazi naturali importanti | | Frutteti e frutti minori | | Aree ricreative e sportive | | Infrastrutture stradali e ferroviarie e spazi accessori, smistamento merci, distribuzione idrica e produzione e trasporto dell'energia |
| | Bacini d'acqua | | Insedimento discontinuo | | Cimiteri | | Aree con vegetazione rovia |
| | Boschi di conifere | | Insedimento industriale, commerciale e dei grandi impianti di servizi pubblici e privati | | Aree verdi urbane | | Aree portuali |
| | Boschi di latifoglie | | Oliveti | | | | |



Figura 11 _ Planimetria dei due campi agrivoltaici di progetto con disposizione dei pannelli

L'area in esame, afferente al lotto 1 e al lotto 2, attualmente è coltivata a colture cerealicole in forma estensiva, legumi, foraggio, terre a maggese, terreno a riposo, fiori, alberi da frutto (vivai) ed ortaggi.

Nei pressi del capannone preesistente, nel lato Nord/Ovest del lotto 1, è presente una modesta superficie investita ad oliveto intensivo, di circa 4-5 anni di età di circa 6000 mq. L'area non sarà interessata dall'impianto fotovoltaico, inoltre tale oliveto non è iscritto in alcun disciplinare relativo a produzioni agricole di pregio. I rilievi descritti sono rappresentati nella seguente figura 12.



Figura 12_ Foto dalla strada della Sugarella con vista su capannone agricolo e uliveto presenti al limite Nord/Ovest del lotto 1

6. CONCLUSIONI

Sulla base delle analisi effettuate sulle aree interessate dai lotti di impianto, si può concludere che **in nessuna delle aree sottese dall'impianto agrivoltaico in progetto sono presenti "produzioni di particolare pregio" ascrivibili a marchi DOP od IGP** come individuate dai disciplinari di produzione presenti sul sito web della Regione Lazio all'indirizzo:

https://www.regione.lazio.it/sites/default/files/documentazione/AMB_DGR_390_07_06_2022_Allegato_1.pdf.