

Comune di: APRICENA

Provincia di: FOGGIA

Regione: PUGLIA



PROPONENTE

# NEOEN

NEOEN RENEWABLES ITALIA srl  
Via Giuseppe Rovani, 7 - 20123 MILANO  
(MI)

OPERA

## ID: 10651 – Integrazioni – PROGETTO DEFINITIVO

IMPIANTO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE  
RINNOVABILE AGRIVOLTAICA DI POTENZA NOMINALE PARI A  
20.013,84 kWp E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE ALLA RETE RTN

### "SOLARE APRICENA- NEOEN"

OGGETTO

TITOLO ELABORATO:

### RILIEVO DI PRODUZIONI AGRICOLE DI PARTICOLARE PREGIO

DATA:

25/01/2024

N°/CODICE ELABORATO:

Tipologia: REL (RELAZIONI)

## REL 033

I TECNICI

PROGETTISTI:

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



Prof. Geol. Alfonso Russi  
Via Friuli, 5 - 06034 FOLIGNO



PROFESSIONISTI:

Dott. Agr. Alberto Dazzi



Dott. Agr. Riccardo Orsini



01	202201272	ID: 10651 Integrazioni Istanza VIA e AU – Modifica potenza	Dott. Agr. Riccardo Orsini e Dott. Agr. Alberto Dazzi	Prof. Geol. Alfonso Russi	Ing. Fernando Sonnino
00	202201272	Emissione per Progetto Definitivo	Dott. Agr. Riccardo Orsini e Dott. Agr. Alberto Dazzi	Prof. Geol. Alfonso Russi	Ing. Fernando Sonnino
N° REVISIONE	Cod. STMG	OGGETTO DELLA REVISIONE	ELABORAZIONE	VERIFICA	APPROVAZIONE

## INDICE:

PREMESSA.....	1
1 INQUADRAMENTO DELL'AREA DI PROGETTO .....	3
1.1 Localizzazione geografica .....	3
1.2 Inquadramento catastale .....	5
1.3 Descrizione dell'area .....	5
1.4 Uso del suolo .....	8
2 PRODUZIONI DI QUALITÀ NELL'AMBITO DI INTERVENTO .....	8
3 RILIEVO PRODUZIONI AGRICOLE DI PREGIO .....	12
3.1 Caratteristiche oliveti .....	13
3.2 Caratteristiche vigneti .....	14
4 CONCLUSIONI .....	16
5 BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA.....	17

## PREMESSA

I sottoscritti Dott. Agronomo Alberto Dazzi e Dott. Agronomo Riccardo Orsini, iscritti all'Ordine dei dottori agronomi e forestali delle province di Pisa, Lucca e Massa-Carrara rispettivamente al n. 522 e

n.864, hanno ricevuto incarico di redigere una Relazione relativa al rilievo delle produzioni agricole di particolare pregio, da presentare nell'ambito del procedimento autorizzativo di un progetto di un impianto fotovoltaico.

L'azienda proponente è la NEOEN RENEWABLES ITALIA srl, società francese del Gruppo NEOEN. Il gruppo, con sede legale in Francia opera in diversi paesi Europei ed extra-Europei. Le attività principali del gruppo sono lo sviluppo, la progettazione e la realizzazione di impianti di medie e grandi dimensioni per la produzione di energia da fonti rinnovabili, operando in proprio e su mandato di investitori istituzionali.

Il coordinatore scientifico del progetto è il Prof. Geologo Alfonso Russi.

Il progetto in questione prevede la realizzazione di un impianto solare fotovoltaico di potenza nominale pari a 20.013,84 kWp da realizzare in regime agrivoltaico nel territorio comunale di Apricena.

Il fine del presente studio è quello di valutare la presenza di produzioni agricole di pregio nell'area di intervento e verificare le eventuali interferenze su queste ultime causate dalla realizzazione di tale impianto, secondo quanto disposto dalla normativa vigente.

La trattazione di tale tema è specificamente prevista dalle "Linee guida per l'autorizzazione degli impianti alimentati da fonti rinnovabili" (D.M. 10/09/2010), le quali sanciscono al punto 16 che:

"Nell'autorizzare progetti localizzati in zone agricole caratterizzate da produzioni agro-alimentari di qualità (produzioni biologiche, produzioni D.O.P., I.G.P., S.T.G., D.O.C., D.O.C.G., produzioni tradizionali) e/o di particolare pregio rispetto al contesto paesaggistico-culturale, deve essere verificato che l'insediamento e l'esercizio dell'impianto non comprometta o interferisca negativamente con le finalità perseguite dalle disposizioni in materia di sostegno nel settore agricolo, con particolare riferimento alla valorizzazione delle tradizioni agroalimentari locali, alla tutela della biodiversità, così come del patrimonio culturale e del paesaggio rurale".

Successivamente alla pubblicazione, le linee guida appena citate, sono state recepite ed elaborate nel dettaglio da ogni Regione. Per la Regione Puglia in particolare, il riferimento normativo è dato dalle "Istruzioni Tecniche per la informatizzazione della documentazione a corredo dell'Autorizzazione Unica", pubblicate sul BUR n. 11/2011. Nello specifico, all'interno del paragrafo 4.3.2, intitolato Rilievo delle produzioni agricole di particolare pregio rispetto al contesto paesaggistico, si stabilisce che:

Nell'area interessata dall'impianto e nel suo immediato "intorno" (per intorno si intende una fascia estesa almeno per 500 m. distribuita uniformemente intorno all'impianto), nel caso di istanze relative ad impianti da insediarsi in zone agricole, è necessario effettuare un rilievo al fine di localizzare le eventuali colture agricole presenti che danno origine ai prodotti con riconoscimento I.G.P.; I.G.T.; D.O.C. e D.O.P...

Il rilievo, inoltre, deve essere corredato da una relazione illustrativa delle produzioni agricole di pregio che, tra l'altro, riporti:

- Le specifiche varietà delle culture;
- L'età e il sesto di impianto in caso di colture arboree;
- Le tecniche di coltivazione (ad es. irriguo, inerbimento, diserbo, ecc.);
- Un confronto tra quanto individuato attraverso il rilievo sul campo e quanto deducibile dai fotogrammi e dalle ortofoto disponibili, corredato da immagini, al fine di evidenziare, commentare e giustificare le differenze eventualmente individuate.

# 1 INQUADRAMENTO DELL'AREA DI PROGETTO

## 1.1 Localizzazione geografica

L'area di progetto è situata in Puglia, all'interno della Provincia di Foggia nel comune di Apricena (Figura 1-1). I comuni confinanti più prossimi all'area sono Lesina e Poggio Imperiale, entrambi a pochi km verso nord. A breve distanza si incontrano inoltre San Paolo di Civitate verso est e San Severo verso sud (Figura 1-2). Dal punto di vista morfologico la zona ricade a cavallo fra il basso Tavoliere della Puglia e il Gargano settentrionale.



Figura 1-1. Localizzazione del comune di Apricena.

I centri abitati più vicini sono quelli di Poggio Imperiale che si trova circa 2 km a nord e Apricena, circa 6,5 km ad est, che contano rispettivamente 2.719 e 13.287 abitanti (ISTAT, 2017).

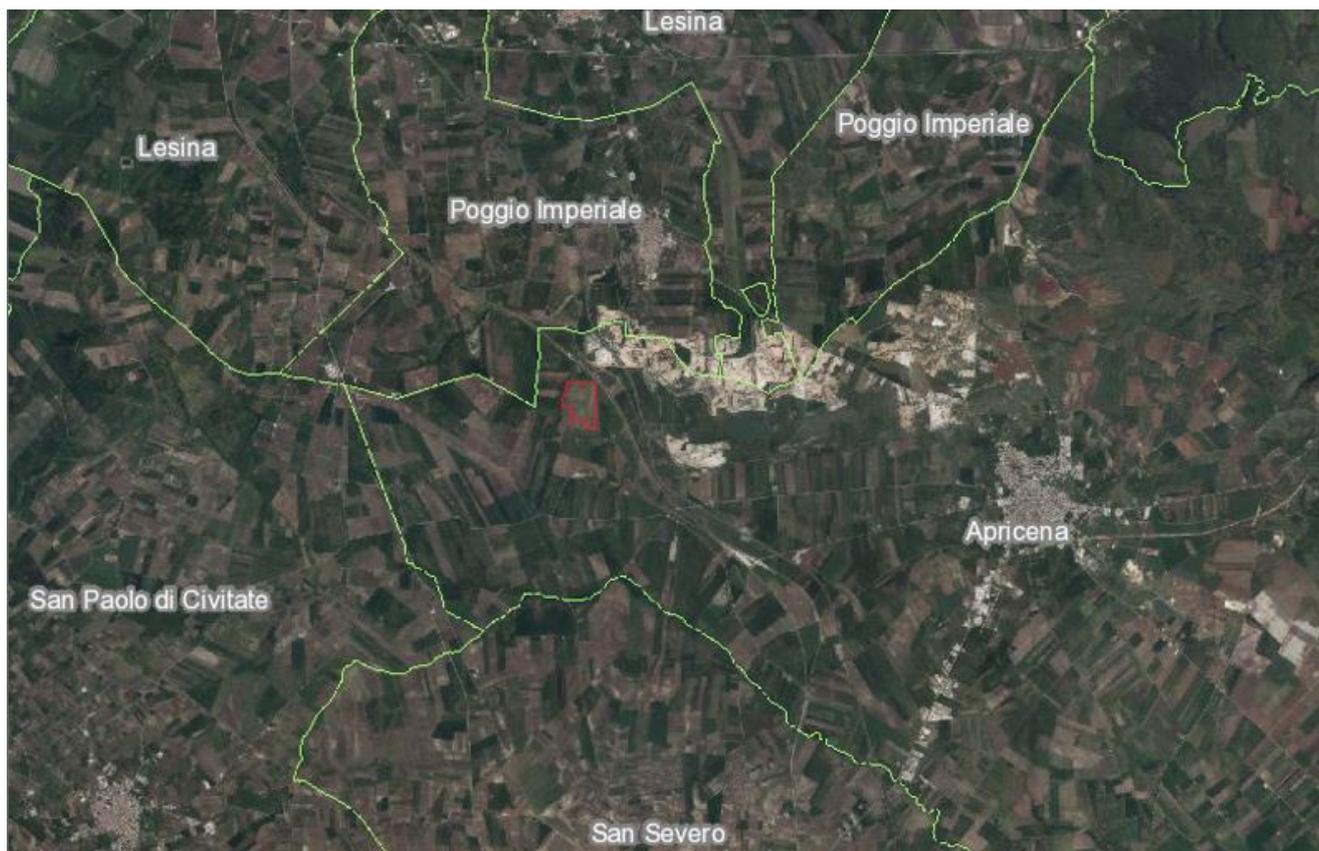


Figura 1-2. Localizzazione dell'impianto (in rosso) all'interno del comune di Apricena.

## 1.2 Inquadramento catastale

Tutti i terreni interessati da progetto ricadono all'interno del foglio 15 del comune di Apricena e sono intestati ad un unico proprietario. La qualità catastale risulta in parte di seminativi irrigui ed in parte di seminativi non irrigui, come confermato attraverso i sopralluoghi effettuati sul posto. Nella tabella che segue (Tabella 1-1), è riportato il piano particellare dettagliato con indicazione della superficie totale e della parte interessata da progetto per ogni singola particella.

PIANO PARTICELLARE									
Nome Progetto		SOLARE APRICENA - NEOEN							

DATI CATASTALI							DATI PROPRIETARIO			
COMUNE	FOGLIO	PARTICELLA	COLTURA ACCERTATA	AREA PARTICELLA (m <sup>2</sup> )	AREA PARTICELLA (HA)	FRAZIONAMENTO PARTICELLA DA COSTITUIRE IN DDS	Proprietario	C.F.	PROPRIETA'	
APRICENA	15	14	SEMIN IRRIG	21240	2,1240	6,4744	RENZULLI LEONARDO nato a MONTE SANT'ANGELO (FG) il 27/03/1941	RNZLRD41C27F631T	1/1	
			SEMINATIVO	106809	10,6809					
APRICENA	15	62	SEMIN IRRIG	34300	3,4300	3,4300				1/1
APRICENA	15	82	SEMINATIVO	101352	10,1352	3,8275				1/1
APRICENA	15	155	SEMIN IRRIG	51466	5,1466	5,1466				1/1
			SEMINATIVO	171380	17,1380	17,1380	1/1			

<b>Totale lordo</b>	48,6547	<b>36,0165</b>	<b>Totale utile</b>
---------------------	---------	----------------	---------------------

Tabella 1-1. Piano particellare.

## 1.3 Descrizione dell'area

Di seguito si riporta l'inquadramento su ortofoto dell'area di progetto nel territorio circostante, con indicazione dei confini di impianto evidenziati in rosso e del percorso dell'elettrodo fino alla nuova SSE in blu.

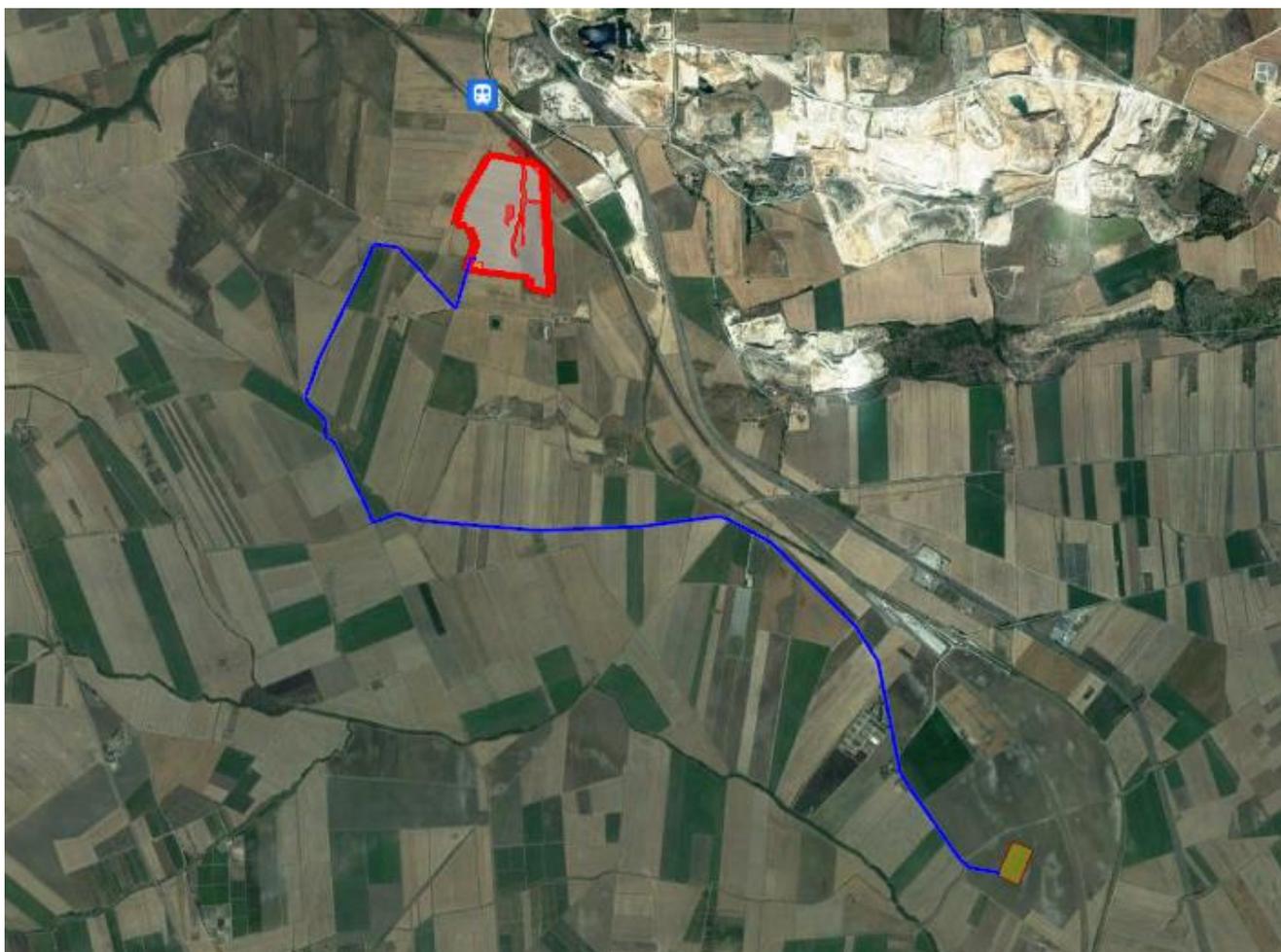


Figura 1-3. Ortofoto con indicazione perimetro impianto.

L'area oggetto di progetto è costituita da un unico grande corpo di circa 36 ha, posto ad una quota variabile fra i 95 e i 130 m s.l.m.

Dal punto di vista morfologico l'apezzamento è caratterizzato da una certa irregolarità data dall'andamento non pianeggiante sia lungo l'asse S-N che lungo l'asse E-O. In particolare, lungo l'asse E-O è caratterizzato da una conformazione con una "collinetta" centrale che degrada sui due lati per poi rialzarsi leggermente formando fra l'altro un impluvio di notevoli dimensioni, mentre lungo l'asse N-S la pendenza è rivolta esclusivamente verso S.



Figura 1-4. Sezione tipo asse E-O (Google Earth).



Figura 1-5. Sezione tipo asse S-N (Google Earth).

Le pendenze risultano comunque di entità contenuta (raramente superiori al 10%) e la maggior parte della superficie può essere definita come sub pianeggiante.

Dal punto di vista dell'attuale uso del suolo, l'intera superficie risulta impiegata totalmente a seminativo principalmente per la produzione di cereali. Negli immediati dintorni sono ampiamente diffusi seminativi e vigneti. In generale l'intera area risulta caratterizzata da una forte vocazione agricola. Oltre ad appezzamenti agricoli, poco a nord sono diffusi anche diversi siti estrattivi. Sempre nord, l'appezzamento confina con la linea ferroviaria nei pressi della stazione di Poggio Imperiale.

## 1.4 Uso del suolo

Come già brevemente anticipato, l'uso del suolo nell'intorno dell'area di progetto è caratterizzato da una forte attività agricola.

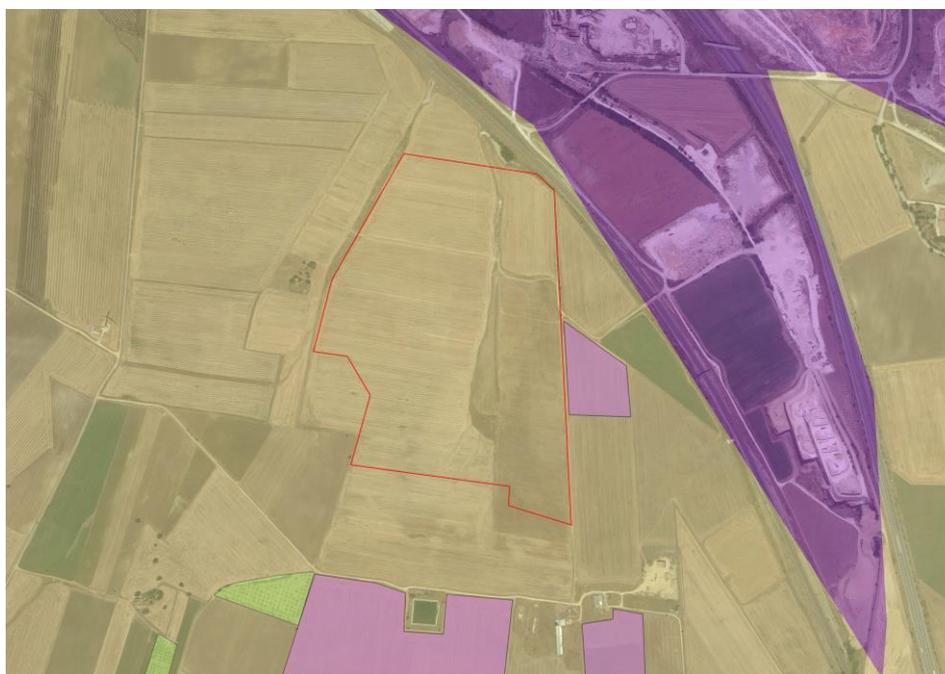
Di seguito si riporta uno stralcio della planimetria relativa all'uso del suolo, derivata da una rielaborazione della carta CLC 2018 (Corine Land Cover) integrata con le osservazioni dei sopralluoghi in sito svolti nel corso del 2023.

Come è possibile osservare la grande maggioranza dei terreni nell'area vasta ricade nella categoria dei seminativi. Sono inoltre presenti vaste superfici occupate da vigneti ad est e a sud del perimetro di progetto, mentre gli oliveti nell'immediato intorno sono pochi e di modesta estensione.

Al di là della tratta ferroviaria che lambisce l'area di intervento si sviluppano grandi siti estrattivi.

Analizzando nello specifico il sito di progetto, i terreni sono tutti impiegati a seminativo per la coltivazione di specie erbacee.

Al di fuori dell'area direttamente occupata dalle strutture dell'impianto, la realizzazione del progetto agrivoltaico non determinerà alcuna trasformazione di uso del suolo dal momento che verranno preservati gli ordinamenti colturali presenti (vedi REL013).



## LEGENDA

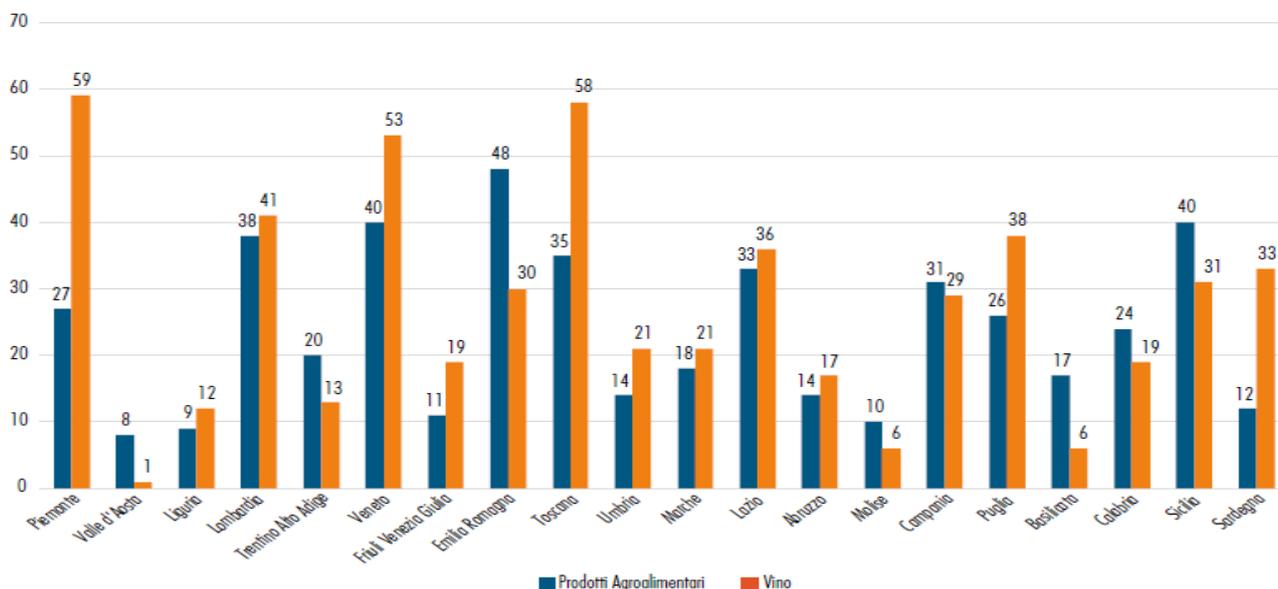
Uso suolo	
Siti estrattivi	
Oliveti	
Seminativi	
Vigneto	
Confini impianto	

Figura 1-6. Carta di uso del suolo.

## 2 PRODUZIONI DI QUALITÀ NELL'AMBITO DI INTERVENTO

Nel 2023 in Puglia si contano 26 prodotti agroalimentari di qualità (pari al 5,5% dei 475 prodotti riconosciuti in Italia) e 38 vini di qualità (il 7% dei 543 nazionali), divisi tra marchi DOP (Denominazione Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita). I prodotti agroalimentari di qualità pugliesi riguardano nello specifico 13 prodotti DOP, 9 prodotti IGP e 4 prodotti STG. Le DOP sono prevalentemente riferite all'olio extravergine di oliva e, a seguire, ai formaggi e, in ultimo, ai prodotti di panetteria. Quest'ultima voce è riferita al "Pane di Altamura", primo pane in Italia ad aver ottenuto il riconoscimento del marchio DOP. Le IGP sono rappresentate prevalentemente dai prodotti ortofrutticoli e cereali. Relativamente ai vini di qualità la maggior parte dei riconoscimenti riguardano le DOP (32 vini DOP e 6 vini IGP). La produzione di vini DOP e IGP rappresenta una fetta importante della produzione regionale di vino (30%, con una produzione nel 2021 di 691.555 ettolitri di DOP e di 2.170.467 ettolitri di IGP). Tuttavia, in termini di produzione, in Puglia così come in Molise, Campania e Calabria, i vini a denominazione rappresentano una quota inferiore rispetto ai vini da tavola. Al contrario, nel resto del territorio nazionale la produzione di vini a denominazione è prevalente su quella non a denominazione. Secondo i dati ISTAT, nel 2021 la superficie pugliese utilizzata per la produzione di prodotti agroalimentari di qualità è di 54.081 ettari e rappresenta il 43,5% della SAU del Mezzogiorno, nonché il 19,4% della SAU nazionale. Gli operatori impegnati sono 4.657, corrispondenti al 5,4% degli operatori presenti a livello nazionale nel settore. Gli impianti di trasformazione sono 614 (5,3% del dato nazionale). Nell'ultimo anno aumenta il numero di operatori del settore, il numero degli impianti di trasformazione e la SAU investita, anche se l'incremento rispetto all'ultimo anno è pari a meno dell'1%, in linea con l'andamento registrato a livello nazionale.

### Numero di DOP, IGP e STG per Regione, 2022



Fonte: nostre elaborazioni su dati Ismea - Qualivita 2022 - Aggiornamento al 07 novembre 2022

Figura 2-1. Numero totale di marchi di qualità nelle varie Regioni.

Di seguito vengono elencati e brevemente descritti i principali prodotti di qualità dotati di marchio che possono potenzialmente interessare l'area del comune di Apricena. Per un maggiore approfondimento si rimanda ai singoli disciplinari, presenti sul sito della Regione Puglia.

### 2.1.1.1 Vini

### San Severo DOP

La Denominazione di Origine Protetta “San Severo” è riservata alle seguenti tipologie di vini:

- Bianco (anche frizzante e spumante);
- Bombino bianco (anche frizzante e spumante);
- Malvasia bianca di Candia;
- Falanghina;
- Trebbiano bianco;
- Rosso (anche novello e riserva);
- Rosato (anche frizzante);
- Merlot (anche rosato);
- Uva di Troia o Nero di Troia (anche rosato e riserva);
- Sangiovese (anche rosato).

I vini “San Severo” bianco, rosato e rosso, sono prodotti nei territori dei comuni di San Severo, Torremaggiore, San Paolo di Civitate e parte dei territori dei comuni di Apricena, Lucera, Poggio Imperiale e Lesina, nella provincia di Foggia.

La Denominazione di Origine Protetta “San Severo” presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari sia dal punto di vista analitico che organolettico, che ne permettono una chiara individuazione legata all’ambiente geografico.

### Tavoliere delle Puglie DOP

La Denominazione di Origine Protetta 'Tavoliere delle Puglie' o 'Tavoliere' è riservata alle seguenti tipologie di vini 'Rosso', 'Rosato' e 'Nero di Troia', entrambi anche Riserva, ottenuti dal vitigno “Nero di Troia” per almeno il 65% per il Rosso e il Rosato e per almeno il 90% per il Nero di Troia, a cui possono aggiungersi le uve di altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea “Capitanata” e “Murgia Centrale”, rispettivamente, nella misura massima del 35% e 10%.

La zona di produzione comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di Lucera, Troia, Torremaggiore, San Severo, S. Paolo Civitate, Apricena, Foggia, Orsara di Puglia, Bovino, Ascoli Satriano, Ortanova, Ortona, Stornara, Stornarella, Cerignola, Manfredonia nella provincia di Foggia e dei comuni di Trinitapoli, S. Ferdinando di Puglia e Barletta nella provincia della BAT (Barletta-Andria e Trani).

I vini a Denominazione di Origine Protetta 'Tavoliere delle Puglie' o 'Tavoliere' Rosso Riserva e 'Nero di Troia' Riserva, prima dell'immissione al consumo, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, di cui almeno 8 mesi in botti di legno, a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

### Aleatico di Puglia DOP

La Denominazione di Origine Protetta “Aleatico di Puglia” è riservata al vino rosso ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni: Aleatico minimo 85% a cui possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni: Negro amaro, Malvasia nera e Primitivo, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

La zona di produzione delle uve e di vinificazione comprende il territorio delle province di Bari, Foggia, Brindisi, Lecce e Taranto.

Il vino a Denominazione di Origine Protetta “Aleatico di Puglia” può essere preparato nei seguenti tipi: dolce naturale e dolce naturale liquoroso dal colore rosso granata più o meno intenso, con riflessi violacei, tendente all’arancione con l’invecchiamento e dal profumo delicato, caratteristico, più intenso ed etereo con l’invecchiamento.

Il vino a Denominazione di Origine Protetta “Aleatico di Puglia” qualora sia sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni a decorrere dal 1° Gennaio dell’anno successivo a quello di produzione delle uve o dalla data di alcolizzazione nella tipologia liquoroso può portare in etichetta la qualifica “riserva”.

### Daunia IGP

L’Indicazione Geografica Protetta “Daunia” è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati ottenuti da uve provenienti da vigneti composti da uno o più vitigni idonei a bacca di colore corrispondente, nelle varietà e nelle percentuali indicate nel disciplinare di produzione.

I vini a Indicazione Geografica Protetta “Daunia” con la specificazione di vitigno, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante, spumante limitatamente alla specificazione di vitigno a bacca bianca, passito, e novello limitatamente alle uve a bacca rossa. Detti vini possono essere prodotti anche nella tipologia “vino da uve stramature” rivenienti da vendemmia tardiva.

La zona di produzione per l’ottenimento dei mosti e dei vini a Indicazione Geografica Protetta “Daunia”, corrispondente all’area occupata dagli antichi dauni, ossia la zona nord della Puglia sino al limite nord della provincia di Bari, comprende l’intero territorio amministrativo della provincia di Foggia, il territorio della provincia BAT (Barletta-Andria-Trani), limitatamente ai territori amministrativi dei comuni di Margherita di Savoia, San Ferdinando di Puglia, Trinitapoli.

In generale tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all’odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni. Si tratta di caratteristiche organolettiche ed analitiche diretta conseguenza della tipologia di terreno calcareo/argilloso su cui insistono i vigneti e delle condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli alla coltivazione.

### Puglia IGP

L’Indicazione Geografica Protetta ‘Puglia’ è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati ottenuti da uve provenienti da vigneti composti da uno o più vitigni idonei a bacca di colore corrispondente, nelle varietà e nelle percentuali indicate nel disciplinare di produzione.

I vini a Indicazione Geografica Protetta ‘Puglia’ con la specificazione di vitigno, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante, spumante limitatamente alla specificazione di vitigno a bacca bianca, passito, e novello limitatamente alle uve a bacca rossa. Detti vini possono essere prodotti anche nella tipologia “vino da uve stramature” rivenienti da vendemmia tardiva.

La zona di produzione per l’ottenimento dei mosti e dei vini a Indicazione Geografica Protetta ‘Puglia’, comprende l’intero territorio amministrativo della Regione Puglia.

## **2.1.1.2 Olio extravergine d’oliva**

### Dauno DOP

L’olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta “Dauno” è ottenuto da diverse varietà di olive prodotte nella provincia di Foggia, quali Peranzana Provenzale, Coratina, Ogliarola garganica, associate rispettivamente alle menzioni geografiche “Alto Tavoliere”, “Basso Tavoliere”, “Gargano”, mentre la menzione geografica “Sub-Appennino” è riservata all’olio extravergine di oliva ottenuto dalle varietà Ogliarola, Coratina e Rotondella. Il comune di Apricena ricade nella denominazione “Gargano”.

L'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "Dauno" si caratterizza per il colore che varia dal verde al giallo e assume caratteristiche differenti all'olfatto e al gusto, che variano dal fruttato all'erbaceo, dal dolce all'amaro, dal mandorlato al piccante, in base alle varietà utilizzate.

Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "Dauno" sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.

### Olio di Puglia IGP

L'olio extravergine di oliva "Olio di Puglia" a Indicazione Geografica Protetta, prodotto nel territorio della Regione Puglia, si contraddistingue per la grande varietà di caratteristiche sensoriali che traggono origine dal genotipo delle sue numerose cultivar autoctone, dalle particolarità dell'ambiente geografico e pedo-climatico e dalle tecniche colturali ed estrattive tipiche del territorio di origine.

La Puglia, grazie a questa variabilità di condizioni, genera una produzione di oli extravergini di oliva con ampi intervalli delle caratteristiche organolettiche tra cui il caratteristico sapore che varia dal fruttato all'amaro e al piccante che, sommati al contenuto in biofenoli, rappresentano una caratteristica tipica di legame con la zona geografica di riferimento.

È dunque questo l'aspetto che accomuna gli oli pugliesi, caratterizzati da un colore che vira dal verde al giallo paglierino con variazione cromatica nel tempo e le cui caratteristiche sensoriali, quali un netto fruttato di oliva di intensità variabile con evidenti note vegetali di erba appena sfalciata e/o foglia, mandorla fresca e/o carciofo, nonché un sapore caratterizzato da note di amaro e piccante di intensità variabile, a cui possono associarsi note di mandorla verde e/o cardo, con un retrogusto di erba, carciofo, altri ortaggi e leggeri sentori di mandorla fresca, sono in grado di differenziare l'olio extravergine di oliva a Indicazione Geografica Protetta "Olio di Puglia" dallo standard qualitativo di prodotti della stessa tipologia ottenuti fuori dalla zona di produzione.

### **2.1.1.3 Prodotti caseari**

#### Burrata di Andria IGP

La Burrata di Andria IGP è un formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino e ottenuto dall'unione di panna e formaggio. L'involucro è costituito esclusivamente da pasta filata che racchiude, al suo interno, una miscela di panna e pasta filata sfilacciata a mano.

La zona di produzione della Burrata di Andria IGP è rappresentata dall'intero territorio della regione Puglia.

#### Canestrato Pugliese DOP

Il Canestrato Pugliese DOP è un formaggio a pasta dura, non cotta, prodotto esclusivamente con latte ovino intero, modellato con particolari stampi che gli conferiscono un aspetto caratteristico.

La zona di produzione del Canestrato Pugliese DOP ricade nell'intero territorio della provincia di Foggia, in numerosi comuni della provincia di Bari, e in alcuni comuni della provincia Barletta-Andria-Trani.

### 3 RILIEVO PRODUZIONI AGRICOLE DI PREGIO

Il rilievo delle produzioni agricole di particolare pregio è stato eseguito tenendo conto di tutte le colture agricole presenti nell'intorno dell'area di impianto (buffer di 500m) che possono dare origine ai prodotti con riconoscimenti IGP, IGT, DOC e DOP, così come previsto all'interno del paragrafo 4.3.2 delle "Istruzioni Tecniche per la informatizzazione della documentazione a corredo dell'Autorizzazione Unica", pubblicate sul BUR della Regione Puglia n. 11/2011.

Come già ampiamente descritto nei precedenti capitoli, il paesaggio agrario che circonda l'area di intervento è dominato dalla presenza di seminativi. Sono presenti inoltre ad est e sud del perimetro di progetto alcuni vigneti di diversi ettari di recente impianto. Sempre a sud si rinviene all'interno del buffer considerato un oliveto di poco più di un ettaro.

Considerato che non si registra sul territorio indagato la presenza di DOP e IGP riferite alla coltivazione di specie erbacee annuali, le uniche produzioni potenziali di pregio sono legate alla coltivazione delle specie legnose, vite e olivo.

Nella figura che segue si riporta la localizzazione su ortofoto di tutti gli appezzamenti coltivati a vite ed olivo.

Nel corso dei sopralluoghi effettuati in campo si sono registrate variazioni notevoli rispetto alla situazione deducibile dalle ortofoto più recenti disponibili, risalenti al 2019. Gran parte dei vigneti individuati è infatti di recente impianto, avendo un'età compresa fra i 3 e i 4 anni e le aree su cui sono collocati risultano ancora come semplici seminativi dallo studio delle immagini.

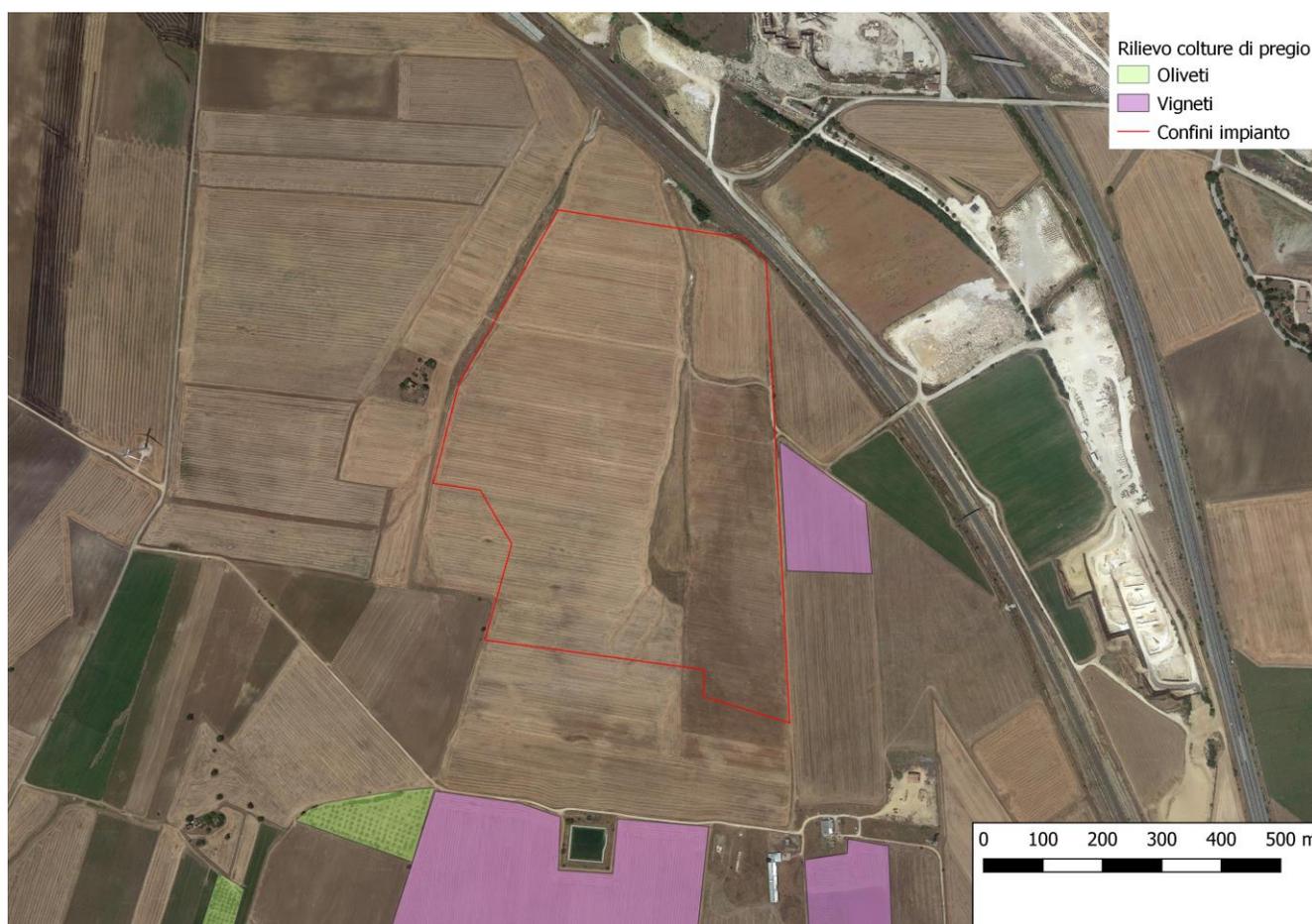


Figura 3-1. Rilievo di potenziali produzioni agricole di pregio.

Il territorio del Comune di Apricena, nello specifico ricade all'interno del comprensorio dell'olio extravergine DOP Dauno denominazione "Gargano", dell'IGP Olio di Puglia e dei vini San Severo DOP, Tavoliere delle Puglie DOP, Aleatico di Puglia DOP, Daunia IGP e Puglia IGP.

È necessario tuttavia ricordare che pur essendo geograficamente inclusi in zone DOP e IGP, non tutti gli oliveti e i vigneti e di conseguenza le rispettive produzioni olio e vino possono fregiarsi delle relative denominazioni. Infatti è necessario che i produttori si assoggettino a degli specifici organismi di controllo e siano rispettati dei parametri selettivi imposti dai singoli disciplinari.



Figura 3-2. L'oliveto e uno dei vigneti presenti nell'intorno dell'area di intervento.

### 3.1 Caratteristiche oliveti

Relativamente alle caratteristiche dell'oliveto presente è possibile delineare il seguente quadro generale:

- L'estensione è di circa 1,2 ha;
- L'impianto è disetaneo e si ritrovano piante di età compresa stimata fra i 10 e i 30 anni;

- Il sesto impiegato è tradizionale a maglia quadrata 10 x 10m;
- La forma di allevamento adottata è il vaso policonico;
- Le varietà impiegate sono la locale Peranzana e la nazionale Leccino;
- La tecnica colturale prevede la lavorazione del terreno e la coltivazione in asciutta.

Considerate le varietà impiegate e la tipologia di coltivazione, la produzione dell'oliveto in questione risulta potenzialmente iscrivibile all'IGP olio di Puglia, mentre non è possibile quella al DOP Dauno "Gargano", per il quale è previsto l'impiego principale della varietà Ogliarola Garganica.

### 3.2 Caratteristiche vigneti

Relativamente alle caratteristiche dei vigneti presenti è possibile delineare il seguente quadro generale:

- Le estensioni degli appezzamenti occupati da vigneti interni al buffer considerato variano all'incirca fra i 2,2 ha e i 13,3 ha;
- Gli impianti sono tutti recenti con un'età stimata di 3-4 anni;
- Il sesto impiegato è di 2,5x1,2m;
- Le forme di allevamento adottate sono il tendone ed il guyot;

- Le varietà impiegate sono il Malvasia Bianco di Candia e il Trebbiano d’Abruzzo;
- La tecnica colturale nella maggior parte degli impianti presenti prevede la lavorazione del terreno e l’irrigazione.

Considerate le varietà impiegate e la tipologia di coltivazione, la produzione dei vigneti in questione può potenzialmente essere iscritta alla DOP San severo con le apposite denominazioni Malvasia Bianco di Candia e Trebbiano bianco e alla IGP Puglia, mentre restano escluse le altre denominazioni tipiche dell’area che richiedono la coltivazione di altri tipi di varietà.

È necessario tuttavia specificare che allo stato attuale nessuna delle produzioni ottenute risulta effettivamente iscritta a denominazioni di qualità, come è stato possibile constatare da colloqui in loco con i conduttori dei vigneti in questione.

## 4 CONCLUSIONI

Lo studio condotto ha consentito di inquadrare le produzioni di pregio presenti nell'area di intervento.

Sono emersi in particolare i seguenti aspetti:

- Il contesto territoriale preso in esame è dominato dalla presenza di seminativi sui quali vengono adottati ordinamenti cerealicoli con la prevalenza del grano duro e di altre erbacee annuali, le cui produzioni non sono classificabili di pregio. Nello specifico le aree interessate dal progetto di impianto agrivoltaico sono occupate totalmente da seminativi;
- Nell'area, le uniche colture presenti le cui produzioni possono potenzialmente essere classificate DOP o IGP sono un oliveto e diversi vigneti, localizzati a sud e ad ovest dell'impianto;
- Le coltivazioni presenti, pur possedendo le caratteristiche indicate nei disciplinari di vari DOP e IGP, non risultano attualmente iscritti in nessuna certificazione di qualità;
- La realizzazione dell'impianto agrivoltaico non apporta nessuna interferenza di rilievo su aree destinate a produzioni di pregio: la destinazione d'uso del suolo all'interno dei confini di impianto sarà mantenuta inalterata ed anzi la piantumazione di una siepe perimetrale con piante di olivo (vedi REL013) arricchirà il patrimonio olivicolo dell'area. Inoltre, anche la gestione dei vigneti e degli oliveti circostanti non sarà influenzata, in quanto la presenza di una fitta viabilità poderale consentirà anche durante le fasi di cantiere, il proseguimento nell'area delle normali attività di coltivazione senza arrecare disturbi.

## 5 BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

### **Bibliografia:**

- D.M. 10-9-2010-Linee guida per l'autorizzazione degli impianti alimentati da fonti rinnovabili; Ministero dello sviluppo economico (2010)
- “Istruzioni Tecniche per la informatizzazione della documentazione a corredo dell’Autorizzazione Unica”; BUR Regione Puglia n.11/2011

### **Sitografia:**

- Produzioni di qualità Regione Puglia: <https://www.regione.puglia.it/web/produzioni-di-qualita>