

**REGIONE PUGLIA
 PROVINCIA DI FOGGIA**
Comune:
Ascoli Satriano - Deliceto
 Località "San Martino-Lagnano"

**PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI
 PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE EOLICA E RELATIVE
 OPERE DI CONNESSIONE - 8 AEROGENERATORI -**

 Sezione 0:
RELAZIONI GENERALI

 Titolo elaborato:
RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA

N. Elaborato: 0.3

Scala -

Committente
WINDERG S.R.L.

 Via Trento, 64
 Vimercate(MB)
 P.IVA 04702520968

 Amministratore Delegato
Michele GIAMBELLI
Progettazione

sede legale e operativa
 San Giorgio Del Sannio (BN) via de Gasperi 61
sede operativa
 Lucera (FG) S.S.17 loc. Vaccarella snc c/o Villaggio Don Bosco
 P.IVA 01465940623
Azienda con sistema gestione qualità Certificato N. 50 100 11873


00	FEBBRAIO 2020	AL	PM	NF	Emissione progetto definitivo
Rev.	Data	sigla	Sigla	sigla	DESCRIZIONE
		Elaborazione	Approvazione	Emissione	

Nome file sorgente	GE.ASS01.PD.0.3.doc	Nome File stampa	GE.ASS01.PD.0.3.pdf	Formato di stampa	A4
--------------------	---------------------	------------------	---------------------	-------------------	----

	RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD.03 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 2 di 34
---	----------------------------------	---	---

INDICE

- 1. - PREMESSA pag. 3
- 2. - DESCRIZIONE DELL'IMPIANTO pag. 3
- 3. - IDENTIFICAZIONE DEL TERRITORIO pag. 8
- 4. - CARATTERIZZAZIONE DEL TERRITORIO pag. 11
 - 4.1 - Il Paesaggio
- 5. - FATTORI CLIMATICI pag. 12
 - 5.1 - Temperatura
 - 5.2 - Precipitazioni
 - 5.3 - Ventosità
- 6. - IL SUOLO pag. 15
 - 6.1 - Uso e copertura del suolo
 - 6.2 - Capacità d'uso del suolo
- 7. - CONSIDERAZIONI AGRONOMICHE E PAESAGGISTICHE pag. 19
- 8. - CONCLUSIONI pag. 31

 TENPROJECT	RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD.03 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 3 di 34
---	----------------------------------	---	---

1 – PREMESSA

La presente relazione pedo-agronomica è relativa al *“PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE EOLICA E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE - 8 AEROGENERATORI” da realizzarsi in agro di ASCOLI SATRIANO(FG)-DELICETO(FG) in località San Martino-Lagnano* commissionato dalla ditta Winderg S.r.l.. Con essa si vuole evidenziare che, nella scelta dell’ubicazione in area classificata agricola dal vigente strumento urbanistico, si è tenuto conto delle disposizioni in materia di sostegno al settore agricolo, con particolare riferimento alla valorizzazione delle tradizioni agroalimentari locali, alla tutela della biodiversità, così come del patrimonio culturale e del paesaggio rurale di cui alla legge 5 marzo 2001, n. 57, articoli 7 e 8, nonché del decreto legislativo 18 Maggio 2001 n. 228 art. 14.

Il presente studio rappresenta uno stralcio della documentazione prevista ai sensi dell’art. 2 comma 2.2 punto c) della DGR 3029 *“Approvazione della Disciplina del procedimento unico di autorizzazione alla realizzazione ed all’esercizio di impianti di produzione di energia elettrica”* relativamente agli interventi da insediarsi in zone agricole e, allo stesso tempo, integra e completa gli elaborati di progetto.

2 - DESCRIZIONE DELL’IMPIANTO

Il progetto prevede l’installazione di 8 aerogeneratori ognuno di potenza nominale pari a 4,20 MW. Il modello dell’aerogeneratore previsto è una VESTAS V150 avente altezza al mozzo 125 m e diametro del rotore 150 m.

Tutti gli aerogeneratori sono denominati con le sigle A01, A02, A03, A04, A05, A06, A07, A08 e ricadono sul territorio di Ascoli Satriano (FG) in località *“San Martino-Lagnano”*.

Le aree d’impianto sono servite dalla viabilità esistente costituita da strade provinciali, comunali e da strade sterrate.

 TENPROJECT	RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD.03 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 4 di 34
---	----------------------------------	---	---

Il layout d’impianto si dispone su due file disposte parallelamente alla SP 86. La prima fila è costituita dagli aerogeneratori denominati A01-A03-A05-A07 mentre la seconda fila è costituita dagli aerogeneratori denominati A02-A04-A06-A08.

L’area di impianto è attraversata dalla SP 88 che suddivide l’impianto in due gruppi costituiti ciascuno da 4 aerogeneratori. Il gruppo a nord della SP 88 è costituito dagli aerogeneratori A01-A02-A03-A04; il gruppo a sud della SP 88 è costituito dagli aerogeneratori A05 –A06– A07- A08.

Per raggiungere gli aerogeneratori A01-A02-A03-A04 verrà utilizzata una strada esistente che si dirama dalla SP86 in prossimità del K.11+300. Le torri saranno poi servite da piste di nuova realizzazione a partire dalla suddetta strada esistente.

Per accedere alle torri A05 –A06– A07- A08 è prevista l’apertura di un imbocco a partire dalla SP88 in prossimità del K.11+300.

In prossimità di ogni aerogeneratore sarà prevista una piazzola di montaggio, una piazzola temporanea di stoccaggio e le aree temporanee per consentire il montaggio del braccio della gru. Sono previste, altresì, due aree di cantiere e manovra: una in prossimità della SP 86 in corrispondenza dell’accesso all’aerogeneratore A03 e l’altra in prossimità della SP 88 in corrispondenza dell’accesso all’aerogeneratore A06.

Al termine dei lavori di realizzazione del parco eolico, le piazzole di stoccaggio, le aree per il montaggio del braccio gru e le area di cantiere saranno dismesse prevedendo la rinaturalizzazione delle aree e il ripristino allo stato ante operam.

Gli aerogeneratori saranno collegati tra di loro mediante un cavidotto MT interrato denominato “cavidotto interno”. Quest’ultimo giungerà ad una cabina di raccolta a partire dalla quale si svilupperà un cavidotto MT interrato, denominato “cavidotto esterno” per il collegamento dell’impianto alla stazione di trasformazione.

 TENPROJECT	RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD.03 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 5 di 34
---	----------------------------------	---	---

Il cavidotto interno sarà realizzato principalmente lungo la viabilità esistente o di nuova realizzazione prevista a servizio dell'impianto eolico. Per brevi tratti è previsto l'attraversamento dei terreni. La cabina di raccolta/smistamento è prevista in prossimità della Strada Provinciale SP88 in una posizione baricentrica rispetto ai due gruppi di installazione degli aerogeneratori.

Il "cavidotto esterno" si sviluppa per un primo tratto lungo la SP 88 poi segue strade comunali fino alla SP 105 lungo la quale prosegue per un tratto di circa 2 km; successivamente segue la SP120, quindi strade locali e strade a servizio di impianti eolici esistenti fino alla stazione di trasformazione prevista in prossimità della stazione elettrica Terna "Deliceto" esistente.

L'accesso alla stazione è previsto dalla viabilità locale esistente (contrada Piano d'Amendola), come illustrato sugli elaborati grafici allegati.

Gli aerogeneratori di progetto ricadono tutti sul territorio comunale di Ascoli Satriano in località San Martino - Lagnano, su un'area posta ad est del centro urbano ad una distanza di circa 10 km in linea d'aria.

Il tracciato del cavidotto esterno attraversa anche il territorio di Deliceto. La sottostazione di trasformazione ricade sul territorio di Deliceto.

Dal punto di vista catastale, la base degli aerogeneratori ricade sulle seguenti particelle del comune di Ascoli Satriano:

- Aerogeneratore A1 foglio 32 p.274
- Aerogeneratore A2 foglio 32 p. 241
- Aerogeneratore A3 foglio 32 p. 58
- Aerogeneratore A4 foglio 32 p. 184
- Aerogeneratore A5 foglio 54 p. 203
- Aerogeneratore A6 foglio 54 p. 200 e 201
- Aerogeneratore A7 foglio 54 p. 198
- Aerogeneratore A8 foglio 54 p. 19

 TENPROJECT	RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD.03 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 6 di 34
---	----------------------------------	---	---

Il cavidotto interno attraversa i seguenti fogli catastali:

- Comune di Ascoli Satriano: fogli 31– 32– 54 – 55

La cabina di raccolta ricade sulla particella 110 del foglio 55 del comune di Ascoli Satriano.

Il cavidotto esterno attraversa i seguenti fogli catastali:

- Comune di Ascoli Satriano: fogli 55- 53 – 52 -51 – 33 – 43 – 42 – 22 – 21 – 41 – 27 – 38 – 37 – 26 – 25 – 23 -61 – 59 – 31 – 24 - 39
- Comune di Deliceto: fogli 28 - 42

La stazione di trasformazione ricade su foglio 42 del comune di Deliceto e interessa le particelle 112-114-430 -533 -487 – 486 - 392, mentre il cavidotto in alta tensione interessa le particelle 560 – 533 -430 del foglio 42 del comune di Deliceto.

L’impianto eolico di progetto è costituito da 8 aerogeneratori da 4,20 MW di potenza nominale, per una potenza complessiva installata di 33,60 MW.

Nel dettaglio, il progetto prevede la realizzazione/installazione di:

- 8 aerogeneratori;
- 8 cabine di trasformazione poste all’interno della torre di ogni aerogeneratore;
- Opere di fondazione degli aerogeneratori;
- 8 piazzole di montaggio con adiacenti piazzole di stoccaggio;
- Opere temporanee per il montaggio del braccio gru;
- Due aree temporanee di cantiere e alcune di manovra oper un area complessiva di 21.200mq.
- Nuova viabilità per una lunghezza complessiva di circa 5.175 m con larghezza della carreggiata pari a 5m
- Viabilità esistente da adeguare per una lunghezza complessiva di 800 m con larghezza carreggiata pari a 5m
- Una cabina di raccolta/smistamento La cabina di raccolta si pone come interfaccia tra l’impianto eolico e la sottostazione. Il progetto prevede una cabina di raccolta di dimensioni

 TENPROJECT	RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD.03 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 7 di 34
---	----------------------------------	---	---

10,16 x 4,16 x 3,14 m con un area ingombro comprensiva di strada di accesso e piazzola pari a 386 mq

- Un cavidotto interrato interno in media tensione per il trasferimento dell'energia prodotta dagli aerogeneratori alla cabina di raccolta/smistamento (lunghezza circa 12200 m) con scavi realizzati con sezione scavo pari 45 cm e profondità pari a 1,3 m che garantisce il ripristino e/o il proseguimento delle colture esistenti
- Un cavidotto interrato esterno in media tensione per il trasferimento dell'energia prodotta dalla cabina di raccolta alla stazione di trasformazione di utenza 30/150 kV da realizzarsi nel comune di Deliceto (FG) (lunghezza di circa 25000 m) con sezione scavo pari 45 cm e profondità pari a 1,3 m che garantisce il ripristino e/o il proseguimento delle colture esistenti. Di questi 2538m ricadono appunto nel Comune di Deliceto
- Una stazione elettrica di trasformazione da realizzarsi in prossimità della stazione elettrica RTN "Deliceto" sita nel Comune di Deliceto con occupazione di un area comprensiva della piazzola antistante pari a 3162m
- Un cavidotto interrato AT a 150 kV lungo circa 115 m per il collegamento in Deliceto della sottostazione di trasformazione con il futuro ampliamento della stazione RTN "Deliceto" con sezione scavo pari 70 cm e profondità pari a 1,7 m che garantisce il ripristino e/o il proseguimento delle colture esistenti.

Le aree di ingombro totali delle piazzole interessate dagli aerogeneratori in fase di cantiere sarà di 34.000mq(pari a 4250m ciascuna), mentre a regime sarà di 22.000mq(pari a 2750m ciascuna).

Per le opere ci sarà massimo rispetto dell'orografia del terreno (limitazione delle opere di scavo/riporto), massimo riutilizzo della viabilità esistente; realizzazione della nuova viabilità rispettando l'orografia del terreno e secondo la tipologia esistente in zona o attraverso modalità di realizzazione che tengono conto delle caratteristiche percettive generali del sito.

Saranno impiegati materiali che favoriscono l'integrazione con il paesaggio dell'area per tutti gli interventi che riguardino manufatti (strade, cabine, muri di contenimento, ecc.) e sistemi vegetazionali.

 TENPROJECT	RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD.03 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 8 di 34
---	----------------------------------	---	---

Ci sarà attenzione alle condizioni determinate dai cantieri e ripristino della situazione “ante operam” con particolare riguardo alla reversibilità e rinaturalizzazione o rimboschimento delle aree occupate temporaneamente da camion e autogru nella fase di montaggio degli aerogeneratori.

Per quanto riguarda la fase di dismissione dell’impianto è preciso impegno della società proponente provvedere, a fine vita dell’impianto, al ripristino finale delle aree e alla dismissione dello stesso, assicurando la completa rimozione dell’aerogeneratore e della relativa piazzola, nonché la rimozione delle opere elettriche e il conferimento agli impianti di recupero e trattamento secondo la normativa vigente.

Si provvederà al massimo riutilizzo degli inerti provenienti dagli scavi (sia per la formazione dei rilevati delle strade e delle piazzole, sia per le operazioni di ripristino morfologico a fine cantiere).

Sono state previste opere di regimazione delle acque meteoriche.

E’ garantita la dismissione degli aerogeneratori e il ripristino dello stato dei luoghi come indicato nell’elaborato 9.1. La fondazione sarà sepolta sotto terreno vegetale.

È assicurato il corretto smaltimento degli oli esausti derivanti dal funzionamento dell’impianto; l’aerogeneratore previsto in progetto non presenta il moltiplicatori di giri garantendo la minima produzione possibile degli oli esauriti da smaltire.

3 - IDENTIFICAZIONE DEL TERRITORIO

Il Comune di Ascoli Satriano si estende per circa 334 kmq dal versante destro del torrente Cervaro e quello sinistro del fiume Ofanto, in direzione sud- sud/est, che lo separa dai territori di Foggia, Lavello e Melfi e confina inoltre con Stornarella, Ortona, Ortanova, Cerignola a est, con Bovino, Deliceto, Sant'Agata di Puglia, Candela e Castelluccio dei Sauri a ovest. Il vastissimo territorio, ondulato a sud-ovest sulla ultima propaggine del sub Appennino Dauno, si fa pianeggiante a nord est fino alla confluenza nel Tavoliere. I terreni, costituiti da argilla, ciottoli e sabbia, e in parte coperti da boschi e mezzane, sono coltivati in assoluta prevalenza a cereali (grano duro) e per il resto a uliveti, frutteti, vigneti ed orti.

 TENPROJECT	RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD.03 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 9 di 34
---	----------------------------------	---	---

Ascoli Satriano è un comune italiano della provincia di Foggia in Puglia. Situato nel subappennino Dauno, è il quinto comune per superficie nella provincia, l'ottavo in Puglia e trentunesimo in Italia.

La città è posta ad un'altezza di 393m s.l.m.. Essa rientra nella zona indicata a sismicità alta secondo l'ordinanza del Presidente del Consiglio dei ministri n. 3274 del 20 marzo 2003. Conta 6.244 abitanti(ISTAT 2016) e si estende per una superficie di 334,56 km².

Il settore portante della città e del suo circondario è l'agricoltura. Questa importanza è visibile anche grazie alla superficie totale nell'ambito del territorio comunale utilizzata per l'agricoltura: secondo il quinto *censimento dell'agricoltura*, nell'anno 2000 circa 29.200,08 ettari di superficie interna al comune erano utilizzati per questo settore: un valore che sia a livello provinciale che a livello regionale è molto importante.

Deliceto è un comune confinante ad Ascoli Satriano e presenta caratteristiche simili nell'ambito della zona oggetto di intervento.

La città è posta ad un'altezza di 575m s.l.m.. Essa rientra nella zona indicata a sismicità alta secondo l'ordinanza del Presidente del Consiglio dei ministri n. 3274 del 20 marzo 2003. Conta 3.784 abitanti(ISTAT 2016) e si estende per una superficie di 75,65 km².

L'area interessata dall'intervento si colloca nel comune di Ascoli Satriano in provincia di Foggia in località "San Martino-Lagnano", mentre nel Comune di Deliceto è allocata solo la Sottostazione di trasformazione con i relativi cavidotti di adduzione.

Il contesto territoriale è caratterizzato, tendenzialmente, da zone piane che descrivono ampi terrazzi per poi spingersi gradualmente agli ambiti collinari dall'appennino Dauno.

L'attività prevalente è quella agricola con presenza comunque di altri impianti fotovoltaici ed eolici esistenti.

L'area si colloca a est di Ascoli Satriano da cui dista circa 10 km in linea d'aria ed è ben collegata grazie al sistema viario esistente, infatti è attraversata dalla SP 88 che suddivide l'impianto in due gruppi

	RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD.03 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 10 di 34
---	----------------------------------	---	--

costituiti ciascuno da 4 aerogeneratori. Inoltre è attraversata da una serie di strade sterrate che permettono di raggiungere la postazione degli aerogeneratori di progetto

Il paesaggio è quello tipico di transizione tra la piana del Tavoliere e le propaggini del sub-appennino Dauno Meridionale.

La morfologia dell'area circostante la zona di intervento è variabile con l'alternanza di ampie distese pianeggianti ad aree con andamento collinare.

Il territorio non presenta una rilevante idrografia superficiale a causa della carenza di rilievi montuosi e della scarsità delle piogge.

A livello idrografico vi sono i torrenti Cervaro e Carapelle a nord dell'impianto e il fiume Ofanto a sud come corsi d'acqua principali, vi sono poi canali, ristagni e ruscelli appena incisi nel suolo, per lo più di natura temporanea, chiamati con l'idronimo di "marane", affioramenti freatici d'acqua del sottosuolo che si ravvivano solo in occasione di abbondanti piogge.

Nell'ambito interessato all'intervento la Marana la Pidocchiosa e la Marana Castello sono i principali elementi di questo sistema che solca in senso nord-est/sud-ovest il territorio con andamento comune a tutti i corsi d'acqua della zona.

L'ambito agricolo particolarmente fertile e la presenza di corsi d'acqua afferenti al bacino imbrifero del Torrente Carapelle, hanno determinato nei secoli costanti forme di insediamento.

I corsi d'acqua, e in particolare il Carapelle, risultano segnati da azioni antropiche che hanno determinato nel tempo una graduale perdita di elementi di naturalità, soprattutto in prossimità delle aree spondali e ripariali relative ai corsi d'acqua.

L'uso agricolo prevalente del suolo è quello a seminativo intervallato solo raramente da uliveti, vigneti e/o frutteti.

 TENPROJECT	RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD.03 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 11 di 34
---	----------------------------------	---	--

4 - CARATTERIZZAZIONE DEL TERRITORIO

4.1 - Il Paesaggio

Il paesaggio è quello tipico della Capitanata caratterizzata dal Subappennino Dauno, dal Gargano e dal Tavoliere che, a sua volta, si articola nei due sottosistemi di paesaggio: basso ed alto Tavoliere. Il subappennino è costituito da piccole montagne, colline e valli che delimitano, sul lato Nord - Ovest la parte pianeggiante del territorio.

Il versante Est di queste alture degrada prima con un certa rapidità e poi in modo lieve con una serie di ondulazioni (alto Tavoliere) che vanno a disperdersi nella pianura che costituisce il basso Tavoliere.

La parte pianeggiante del territorio è caratterizzata da vaste aree destinate alla coltura del grano duro alle quale si alternano limitate aree destinate alle colture arboree (prevalentemente vigneti, uliveti ed alcuni frutteti); i numerosi corsi d'acqua provenienti dalla collina confluiscono nei pochi torrenti che solcano la parte pianeggiante con i loro sinuosi percorsi resi percettibile dalla folta vegetazione ripariale costituita, prevalentemente, da alberi ed arbusti.

Le aree meno acclive della collina sono destinate, in parte, alla coltura del grano ed in parte agli impianti arborei soprattutto uliveti, vigneti ed alcuni frutteti; nella aree più elevate della collina sono evidenti estese superfici boschive intervallate da pascoli naturali, quest'ultimi presenti su quelle aree dove è più intenso il fenomeno erosivo e dove il suolo presenta una spessore inconsistente e terreni posti a seminativo.

Il paesaggio nel corso dell'anno è alquanto mutevole: si passa dalla prevalenza del colore grigio della terra arata, nel periodo autunnale quando i terreni vengono preparati per la semina, ad un colore verde intenso, in primavera, con la germinazione e la levata delle colture cerealicole. Nella tarda primavera e nel periodo estivo prevale il colore giallo oro del grano maturo, prima, e delle stoppie, dopo il raccolto; nel mese di agosto, dopo la bruciatura delle stoppie, torna a prevalere, nelle sue varie sfumature, il colore tendenzialmente grigio della terra nuda.

 TENPROJECT	RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD.03 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 12 di 34
---	----------------------------------	---	--

La parte collinare, dove prevalgono le caducifoglie, si presenta verdeggianti dalla primavera all'autunno; durante quest'ultimo periodo, prima della loro caduta, le foglie degli alberi assumono molteplici colorazioni che determinano in queste aree gradevoli effetti cromatici.

Il significativo intervento dell'uomo ha fortemente modificato gli elementi di continuità naturali preesistenti fra la parte costiera e la parte collinare, straordinario patrimonio storico-ambientale e faunistico-vegetale. La parte pianeggiante dell'agro, destinata ad una intensa attività agricola, costituisce un ecosistema seminaturale fortemente semplificato dall'azione dell'uomo sul biotopo e sulla biocenosi.

L'area interessata all'intervento consiste nella zona a est della città di Ascoli Satriano a confine con i Comuni di Cerignola e Stornarella ed in pratica coincide con la parte a est dell'Appennino Dauno.

Si presenta suddivisa in appezzamenti ben sistemati, pressoché tutti coltivati a seminativo, con forme geometriche pressoché regolari. La biocenosi è rappresentata da qualche allevamento zootecnico, dalle poche specie erbacee ed arboree coltivate, nonché dalla flora e fauna spontanee, presenti nelle poche aree incolte, e da numerosi microrganismi.

5 - FATTORI CLIMATICI

Ascoli Satriano

Nel Comune di Ascoli Satriano si trova un clima caldo e temperato. Esiste una piovosità significativa durante tutto l'anno. Anche nel mese più secco si riscontra molta piovosità. Secondo Köppen e Geiger la classificazione del clima è Cfa. Si registra una temperatura media di 14.0 °C. La media annuale di piovosità è di 494 mm.

La città di Ascoli Satriano, con i suoi 1.652 gradi giorno, rientra nella fascia climatica identificata dalla lettera *D*.

	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Medie/tot
Temperatura media (°C)	5,7	6,4	8,2	11,7	16,2	20,4	23,4	23,7	20,0	14,9	10,7	7,3	14,1
Temperatura minima (°C)	2,9	3,1	4,5	7,3	11,3	15,2	17,9	18,4	15,4	11,2	7,5	4,5	9,9
Temperatura massima (°C)	8,6	9,7	12,0	16,1	21,1	25,7	28,9	29,0	24,7	18,7	14,0	10,2	18,2
Umidità (%)	80,0	77,0	74,0	71,0	69,0	65,0	61,0	64,0	68,0	74,0	79,0	81,0	71,9
Vento (m/s)	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	0,0
Eliofania (ore)	4,0	5,0	5,0	7,0	8,0	9,0	11,0	10,0	8,0	6,0	5,0	4,0	6,8
Precipitazioni (mm)	44,00	40,00	38,00	42,00	36,00	32,00	25,00	27,00	48,00	53,00	57,00	52,00	494

L'ambiente in cui vivono le piante, oltre che da fattori pedologici, geomorfologici e biotici (tra cui i fattori antropici), è condizionato dai fattori climatici che hanno un ruolo importante nella caratterizzazione della vegetazione in un determinato ambito territoriale.

5.1a – Temperatura

Dalla consultazione dei dati disponibili in base alle medie climatiche, la temperatura media del mese più freddo, gennaio, è di +5,7 °C, mentre quella del mese più caldo, agosto, è di +23,7 °C; mediamente si contano 20,1 giornate di gelo e 64,4 giorni con temperatura massima uguale o superiore ai +30 °C.

5.2a - Precipitazioni

Dall'analisi dei dati pluviometrici registrati le precipitazioni medie annue si attestano a 494 mm, con minimo in estate e picco massimo tra la fine dell'autunno e l'inizio dell'inverno.

L'umidità relativa media annua fa registrare il valore di 71,9 % con minimo di 61 % a luglio e massimo di 81 % a dicembre; mediamente si contano 2,3 giorni di neve all'anno.

5.3a – Ventosità

Dalle puntuali osservazioni eseguite nel corso degli anni, emerge che, considerate la frequenza e la velocità, il vento dominante è il maestrale che soffia da Nord Ovest con classi di velocità medio - alte comprese tra 8-12 e 13-23 nodi; in totale, i venti provenienti tra Ovest e Nord rappresentano di gran lunga quelli più importanti rispetto a quelli che caratterizzano l'area interessata. Apprezzabile è il libeccio (sud ovest), mentre gli altri venti sono molto rari.

Deliceto

Nel Comune di Deliceto si trova un clima caldo e temperato. Esiste una piovosità significativa durante tutto l'anno. Anche nel mese più secco si riscontra molta piovosità. Secondo Köppen e Geiger la classificazione del clima è Cfa. In Deliceto si registra una temperatura media di 13.3 °C. La media annuale di piovosità è di 519 mm.

La città di Deliceto, con i suoi 2.245 gradi giorno, rientra nella fascia climatica identificata dalla lettera *E*.

	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Medie/tot
Temperatura media (°C)	5,1	5,5	7,5	10,9	15,5	19,6	22,6	22,9	19,3	14,2	10,1	6,6	13,3
Temperatura minima (°C)	2,5	2,5	4,1	6,8	10,9	14,7	17,5	18	15	10,8	7,1	4	9,5
Temperatura massima (°C)	7,7	8,6	11	15,1	20,1	24,6	27,8	27,9	23,6	17,7	13,1	9,2	17,2
Umidità (%)	79,9	78,7	76,0	72,7	71,0	67,6	62,8	63,9	70,5	76,5	79,6	80,2	73,3
Vento (m/s)	N 4,8	NNW 5,0	NNW 4,6	N 4,3	E 3,8	S 3,6	SSW 3,6	SSW 3,5	SSE 3,5	E 3,8	E 4,4	N 4,8	4,1
Eliofania (ore)	4,0	5,0	5,0	7,0	8,0	9,0	11,0	10,0	8,0	6,0	5,0	4,0	6,8
Precipitazioni (mm)	47	43	40	45	37	32	27	28	48	54	62	56	519

5.1b – Temperatura

Le temperature medie hanno una variazione di 17.8 °C nel corso dell'anno.

Dalla consultazione dei dati disponibili in base alle medie climatiche, la temperatura media del mese più freddo, gennaio, è di +5,1 °C, mentre quella del mese più caldo, agosto, è di +22,9 °C.

 TENPROJECT	RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD.03 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 15 di 34
---	----------------------------------	---	--

5.2b - Precipitazioni

Dall'analisi dei dati pluviometrici registrati le precipitazioni medie annue si attestano a 519 mm, con minimo in luglio e picco massimo alla fine dell'autunno in novembre.

Esiste una differenza di 35 mm tra le precipitazioni del mese più secco e quelle del mese più piovoso.

L'umidità relativa media annua fa registrare il valore di 73,3 % con minimo di 62,8 % a luglio e massimo di 80,2 % a dicembre.

5.3b – Ventosità

I venti prevalenti sono da NNO nel periodo invernale e da SSO nel periodo estivo e si ha una ventosità media di 4,1m/s durante tutto l'anno

6 - IL SUOLO

Le caratteristiche del suolo di una zona condizionano in maniera determinante la fisionomia del paesaggio che scaturisce fundamentalmente dalla discriminante alla coltivazione di una specie vegetale rispetto ad un'altra. Esso rappresenta una delle risorse naturali più importanti non rinnovabili ed è per questo che va opportunamente salvaguardato.

Le numerose minacce che incombono su ambiente e suolo, mettono a repentaglio la fertilità dei terreni di conseguenza la loro superficie. L'inquinamento e l'erosione mettono in seria crisi il sistema agricolo e sono la principale causa di perdita di superficie coltivabile.

6.1 - Uso e Copertura del suolo

Il programma CORINE (*COoRdination of INformation on the Envivironment*), ha inteso dotare, l'Unione Europea, gli stati associati ed i paesi limitrofi dell'area mediterranea e balcanica, di una serie di informazioni territoriali sullo stato dell'ambiente.

 TENPROJECT	RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD.03 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 16 di 34
---	----------------------------------	---	--

Queste informazioni hanno la finalità di fornire, ai 38 paesi aderenti, un supporto per lo sviluppo di politiche comuni, per controllarne gli effetti e per proporre eventuali correttivi.

Col progetto *CORINE Land Cover* (CLC) che mira al rilevamento ed al monitoraggio delle caratteristiche di copertura ed uso del territorio, è stata allestita una cartografia di base che individua e definisce, su tutto il territorio nazionale, le regioni pedologiche che sono aree geografiche caratterizzate da un clima tipico e da specifiche associazioni di materiale parentale (*All. A*).

La banca dati delle regioni pedologiche è stata integrata con i dati CLC e della banca dati dei suoli per evidenziare le caratteristiche specifiche dei suoli stessi. Questo ha consentito l'allestimento di una cartografia di dettaglio capace di fornire informazioni geografiche accurate e coerenti sulla copertura del suolo che, insieme ad altri tipi di informazioni (topografia, sistema di drenaggi ecc.), sono indispensabili per la gestione dell'ambiente e delle risorse naturali (*All. A*).

La cartografia individua le aree unitarie cartografabili che presentano una copertura omogenea e che hanno una superficie minima di ha 25.

Per la lettura delle predette carte è stata predisposta una legenda che si articola su 4 livelli dei quali, il primo comprende 5 voci generali che abbracciano le maggiori categorie di copertura del pianeta, il secondo livello comprende 15 voci, il terzo livello comprende 44 voci ed il quarto livello comprende 68 voci; la leggenda così strutturata consente di identificare l'unità di ogni livello attraverso un codice numerico costituito da uno a quattro cifre. (*All. A*)

Dalla predetta cartografia (*All. B*) si rileva che il territorio della Regione Puglia è suddiviso in tre regioni pedologiche:

- **62.1 Piane di Capitanata, Metaponto, Taranto e Brindisi,**
- **72.2 Versanti della Murgia e Salento,**
- **72.3 Versanti del Gargano.**

L'area interessata dal previsto impianto eolico ricade nella regione pedologica **62.1 - Piane di Capitanata, Metaponto, Taranto e Brindisi.**

 TENPROJECT	RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD.03 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 17 di 34
---	----------------------------------	---	--

Questa regione presenta le seguenti caratteristiche:

- **Clima e Pedoclima:** Mediterraneo subtropicale; media annuale della temperatura dell'aria 12-17 °C; media annuale delle precipitazioni: 400 - 800mm; mesi più piovosi: Ottobre e Novembre, mesi più secchi: da Maggio a Settembre; mesi con temperatura media sotto gli 0 °C: nessuno; regime di umidità del suolo: xerico o xerico secco, termico.
- **Geologia e morfologia:** Depositi marini ed alluvionali principalmente ghiaiosi e limosi, con cavità calcaree: Ambiente pianeggiante, altitudine media: m101 s.l.m.m., pendenza media 3%.
- **Principali suoli:** Suoli con proprietà verticali e riorganizzazione dei carbonati (*Calcic Vertisols, Vertic, Calcaric and Gleyic Cambisols, Chromic and Calcic Luvisols, Haplic Calcisols*), suoli alluvionali (*Eutric Fluvisols*), suoli salini (*Salonchaks*).
- **Land Capability Classes:** suoli appartenenti alla classe 1°, 2° e 3° con limitazione per la tessitura ghiaiosa, durezza, aridità e salinità.
- **Principali processi di degradazione dei suoli:** Processi di degrado dei suoli legati al concorso tra uso agricolo e uso non agricolo dell'acqua che sono rafforzati a causa del costante disseccamento climatico del Mediterraneo e della più intensa urbanizzazione. Sono stati rilevati fenomeni di alcalinizzazione del suolo associati alla salinizzazione.

L'area interessata all'intervento è identificata dal codice 2.1.1 in quanto rientra, maggiormente e soprattutto, nelle superficie agricole utilizzate ed è un seminativo semplice ricadente in aree non irrigue.

6.2 - Capacità d'uso del suolo

Ai fini della conservazione del suolo, altrettanto importante è conoscerne la capacità d'uso.

La (*Land Capability Classificazione "LCC"*) è un sistema di valutazione che viene utilizzato per classificare il territorio in base alle sue potenzialità produttive, finalizzate all'utilizzazione di tipo agro-silvo-pastorale, sulla base di una gestione sostenibile e pertanto conservativa delle risorse del suolo.

Il concetto centrale della *Land Capatibility* è quello che la produttività del suolo non è legata solo alle sue proprietà fisiche (*pH, sostanza organica, struttura, salinità, saturazioni in basi*), ma anche e soprattutto alle qualità dell'ambiente in cui questo è inserito (*morfologia, clima, vegetazione ecc.*).

I criteri fondamentali della capacità d'uso del suolo sono:

- di essere in relazione alle limitazioni fisiche permanenti, escludendo quindi le valutazioni dei fattori socio-economici;

 TENPROJECT	RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD.03 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 18 di 34
---	----------------------------------	---	--

- di riferirsi al complesso di colture praticabili nel territorio in questione e non ad una coltura in particolare;
- di comprendere nel termine “difficoltà di gestione” tutte quelle pratiche conservative e sistematorie necessarie affinché, in ogni caso, l’uso non determini perdita di fertilità o degradazione del suolo;
- di considerare un livello di conduzione abbastanza elevato, ma allo stesso tempo accessibile alla maggior parte degli operatori agricoli.

Con questa classificazione il territorio è suddiviso nelle seguenti otto classi delle quali, le prime quattro comprendono i suoli destinati alla coltivazione (*suoli arabili*) mentre le altre quattro comprendono i suoli non idonei (*suoli non arabili*).

Classe	Descrizione	Arabilità
I	suoli senza o con modestissime limitazioni o pericoli di erosione, molto profondi, quasi sempre livellati, facilmente lavorabili; sono necessarie pratiche per il mantenimento della fertilità e della struttura; possibile un’ampia scelta delle colture	SI
II	suoli con modeste limitazioni e modesti pericoli di erosione, moderatamente profondi, pendenze leggere, occasionale erosione o sedimentazione; facile lavorabilità; possono essere necessarie pratiche speciali per la conservazione del suolo e della potenzialità; ampia scelta delle colture	SI
III	suoli con severe limitazioni e con rilevanti rischi per l’erosione, pendenze da moderate a forti, profondità modesta; sono necessarie pratiche speciali per proteggere il suolo dall’erosione; moderata scelta delle colture	SI
IV	suoli con limitazioni molto severe e permanenti, notevoli pericoli di erosione se coltivati per pendenze notevoli anche con suoli profondi, o con pendenze moderate ma con suoli poco profondi; scarsa scelta delle colture e limitate a quelle idonee alla protezione del suolo.	SI
V	non coltivabili o per pietrosità e rocciosità o per altre limitazioni; pendenze moderate o assenti, leggero pericolo di erosione, utilizzabili con foreste o con pascolo razionalmente gestito.	NO
VI	non idonei alle coltivazioni, moderate limitazioni per il pascolo e la selvicoltura; il pascolo deve essere regolato per non distruggere la copertura vegetale; moderato pericolo di erosione	NO
VII	limitazioni severe e permanenti, forte pericolo di erosione, pendenze elevate, morfologia accidentata, scarsa profondità idromorfa, possibili il bosco od il pascolo da utilizzare con cautela	NO
VIII	limitazioni molto severe per il pascolo ed il bosco a causa della fortissima pendenza, notevolissimo il pericolo di erosione; eccesso di pietrosità o rocciosità, oppure alta salinità ecc.	NO

Il modello interpretativo LCC allegato alla presente (*All.C*), consente la classificazione sulla base dei dati noti.

Dall’esame dei parametri rilevati nell’area interessata dall’impianto eolico, si deduce che il suolo rispecchia le caratteristiche previste per la II classe.

 TENPROJECT	RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD.03 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 19 di 34
---	----------------------------------	---	--

7 - CONSIDERAZIONI AGRONOMICHE E PAESAGGISTICHE

L'agro del comune di Ascoli Satriano è prevalentemente destinato all'attività agricola, sia di tipo intensivo che estensivo, che rappresenta il settore tradizionale dell'economia locale.

Dai dati forniti dall'ISTAT relativi al Censimento dell'agricoltura del 2000, si rileva che la superficie agricola utilizzata (SAU), per il comune di Ascoli Satriano, è pari ad ha 29.200,08, ed è così distribuita:

- Seminativi ha 27.773,88;
- Coltivazioni legnose agrarie 1.008,99;
- Prati permanenti e pascoli ha 417,21;

La superficie agraria non utilizzata è così distribuita:

- Boschi ed Arboricoltura da Legno ha 26,07;
- Superficie non utilizzata ha 416,33;
- Altra superficie ha 370,09.

Il suolo è piuttosto profondo, il terreno è tendenzialmente argilloso e presenta un buon grado di fertilità. Le coltivazioni legnose, molto poco importanti rispetto alla superficie coltivata, sono ad uliveto (896,93ha) ed a vigneto(93,73ha) con piccole coltivazioni a fruttiferi(18,33ha).

Sui terreni seminativi che sono per la maggior parte a cereali(25.138,73ha) viene praticata una rotazione triennale grano - grano -rinnovo (*pomodoro, barbabietola, girasole, carciofo, ecc.*) che prevede l'alternanza tra colture dissipatrici (cerealicole) e colture miglioratrici (sarchiate). Solo 1.133,95ha sono destinati alle colture ortive specializzate

L'agro del comune di Deliceto è prevalentemente destinato all'attività agricola, sia di tipo intensivo che estensivo, che rappresenta il settore tradizionale dell'economia locale.

Dai dati forniti dall'ISTAT relativi al Censimento dell'agricoltura del 2000, si rileva che la superficie agricola utilizzata (SAU), per il comune di Deliceto, è pari ad ha 6.602,93, ed è così distribuita:

- Seminativi ha 6,166,97;

- Coltivazioni legnose agrarie 317,59;
- Prati permanenti e pascoli ha 118,37;

La superficie agraria non utilizzata è così distribuita:

- Boschi ha 417,95
- Superficie non utilizzata ha 201,68;
- Altra superficie ha 84,41.

Il suolo è piuttosto profondo, il terreno è tendenzialmente argilloso e presenta un buon grado di fertilità. Le coltivazioni legnose, molto poco importanti rispetto alla superficie coltivata, sono ad uliveto (297,91 ha) ed a vigneto(13,89 ha) con piccole coltivazioni a fruttiferi(5,99ha).

Sui terreni seminativi che sono per la maggior parte a cereali(5.970,16ha) viene praticata una rotazione triennale grano - grano -rinnovo (*pomodoro, barbabietola, girasole, carciofo, ecc.*) che prevede l'alternanza tra colture dissipatrici (cerealicole) e colture miglioratrici (sarchiate). Solo 51,19ha sono destinati alle colture ortive specializzate

L'intervento interesserà un'area posta a ovest rispetto al centro urbano di Ascoli Satriano (All. D). Buona parte dei tracciati delle linee seguirà il percorso di strade esistenti per cui le interferenze con la destinazione agronomica dei suoli risulta limitata. Si riporta a seguire l'elenco delle particelle fisicamente interessate dalle opere di progetto con la relativa qualità dei suoli.

Ascoli Satriano

	Foglio	Particella	Porz.	Qualità	Classe	ha	are	ca	Note
1	23	35		SEMINATIVO	3	0	21	60	Cavidotto MT Esterno
2	23	36		SEMINATIVO	3	3	38	18	Cavidotto MT Esterno
3	25	207		ENTE URBANO		0	19	80	Cavidotto MT Esterno
4	25	211		ULIVETO	2	0	15	00	Cavidotto MT Esterno
5	39	16	AA	SEMINATIVO	5	0	27	33	Cavidotto MT Esterno
6	39	16	AB	ULIVETO	3	0	63	77	Cavidotto MT Esterno
7	40	2	AA	SEMINATIVO	5	0	00	78	Cavidotto MT Esterno
8	40	2	AB	ULIVETO	2	0	58	27	Cavidotto MT Esterno
9	40	4		CORTE		0	05	09	Cavidotto MT Esterno
10	40	7	AA	SEMIN ARBOR	2	1	41	74	Cavidotto MT Esterno
11	40	7	AB	ULIVETO	2	0	22	02	Cavidotto MT Esterno
12	40	86	AA	SEMIN ARBOR	2	0	14	46	Cavidotto MT Esterno
13	40	86	AB	ULIVETO	2	0	00	99	Cavidotto MT Esterno
14	51	44		SEMINATIVO	4	0	68	05	Cavidotto MT Esterno

	Foglio	Particella	Porz.	Qualità	Classe	ha	are	ca	Note
15	21	119	AA	SEMINATIVO	4	7	19	92	Cavidotto MT Esterno
16	21	119	AB	ULIVETO	2	0	20	08	Cavidotto MT Esterno
17	21	143		INCOLT PROD	U	0	05	90	Cavidotto MT Esterno
18	21	146		SEMINATIVO	4	0	17	90	Cavidotto MT Esterno
19	21	148		SEMINATIVO	4	0	60	60	Cavidotto MT Esterno
20	21	149		SEMINATIVO	5	0	77	20	Cavidotto MT Esterno
21	21	153	AA	SEMINATIVO	4	0	68	43	Cavidotto MT Esterno
22	21	153	AB	ULIVETO	2	0	00	07	Cavidotto MT Esterno
23	21	159		SEMINATIVO	5	0	00	50	Cavidotto MT Esterno
24	21	177		SEMINATIVO	5	0	82	40	Cavidotto MT Esterno
25	21	180		SEMINATIVO	5	0	42	54	Cavidotto MT Esterno
26	21	181		SEMINATIVO	4	0	78	60	Cavidotto MT Esterno
27	21	184		SEMINATIVO	4	0	57	60	Cavidotto MT Esterno
28	21	187		SEMINATIVO	4	0	51	20	Cavidotto MT Esterno
29	21	191		SEMINATIVO	4	0	11	50	Cavidotto MT Esterno
30	21	193		SEMINATIVO	5	0	22	50	Cavidotto MT Esterno
31	21	199		SEMINATIVO	4	5	13	16	Cavidotto MT Esterno
32	21	207	AA	SEMINATIVO	4	0	60	06	Cavidotto MT Esterno
33	21	207	AB	ULIVETO	2	0	01	64	Cavidotto MT Esterno
34	21	233		SEMINATIVO	4	0	10	41	Cavidotto MT Esterno
35	21	235		SEMINATIVO	4	0	11	00	Cavidotto MT Esterno
36	21	246		SEMINATIVO	5	0	46	10	Cavidotto MT Esterno
37	21	289		SEMINATIVO	4	2	21	44	Cavidotto MT Esterno
38	21	315	AA	SEMINATIVO	4	6	32	14	Cavidotto MT Esterno
39	21	315	AB	ULIVETO	2	0	25	04	Cavidotto MT Esterno
40	21	316		SEMINATIVO	4	4	57	18	Cavidotto MT Esterno
41	21	317		SEMINATIVO	2	0	14	30	Cavidotto MT Esterno
42	21	318		SEMINATIVO	2	0	13	06	Cavidotto MT Esterno
43	22	5		SEMINATIVO	4	2	72	13	Cavidotto MT Esterno
44	22	6		SEMINATIVO	3	16	07	82	Cavidotto MT Esterno
45	22	26		SEMINATIVO	4	2	82	44	Cavidotto MT Esterno
46	22	27		SEMINATIVO	4	2	72	04	Cavidotto MT Esterno
47	22	28		SEMINATIVO	4	2	80	37	Cavidotto MT Esterno
48	22	29		SEMINATIVO	4	5	44	95	Cavidotto MT Esterno
49	22	37		SEMINATIVO	5	4	44	53	Cavidotto MT Esterno
50	22	44		SEMINATIVO	3	15	27	77	Cavidotto MT Esterno
51	22	89		SEMINATIVO	3	1	07	57	Cavidotto MT Esterno
52	22	94		SEMINATIVO	3	9	64	67	Cavidotto MT Esterno
53	22	95		SEMINATIVO	3	5	48	67	Cavidotto MT Esterno
54	22	96		SEMINATIVO	3	4	15	35	Cavidotto MT Esterno
55	22	148	AA	SEMINATIVO	5	0	48	00	Cavidotto MT Esterno
56	22	148	AB	PASCOLO	3	0	22	40	Cavidotto MT Esterno
57	22	164		SEMINATIVO	3	0	00	80	Cavidotto MT Esterno
58	22	169		SEMINATIVO	3	0	03	60	Cavidotto MT Esterno
59	22	209		SEMINATIVO	3	0	00	45	Cavidotto MT Esterno
60	22	213		SEMINATIVO	3	0	01	50	Cavidotto MT Esterno
61	22	218		SEMINATIVO	3	0	01	75	Cavidotto MT Esterno

	Foglio	Particella	Porz.	Qualità	Classe	ha	are	ca	Note
62	22	222		SEMINATIVO	3	0	00	40	Cavidotto MT Esterno
63	22	234		SEMINATIVO	3	0	06	77	Cavidotto MT Esterno
64	22	309		SEMINATIVO	3	0	42	50	Cavidotto MT Esterno
65	22	311		SEMINATIVO	3	1	29	01	Cavidotto MT Esterno
66	22	313		SEMINATIVO	3	0	46	55	Cavidotto MT Esterno
67	22	315		SEMINATIVO	3	0	40	00	Cavidotto MT Esterno
68	22	342		SEMINATIVO	3	0	58	65	Cavidotto MT Esterno
69	22	343		ENTE URBANO		0	22	13	Cavidotto MT Esterno
70	23	67		PASCOLO	3	0	04	20	Cavidotto MT Esterno
71	23	85		SEMINATIVO	3	1	36	96	Cavidotto MT Esterno
72	23	98		SEMIN IRRIG	U	11	85	04	Cavidotto MT Esterno
73	23	99		SEMINATIVO	3	0	66	27	Cavidotto MT Esterno
74	23	100		SEMINATIVO	3	8	00	00	Cavidotto MT Esterno
75	23	101		SEMINATIVO	3	8	00	00	Cavidotto MT Esterno
76	23	106		SEMINATIVO	3	2	35	26	Cavidotto MT Esterno
77	23	111		SEMINATIVO	3	0	14	28	Cavidotto MT Esterno
78	23	112		SEMINATIVO	3	0	27	90	Cavidotto MT Esterno
79	23	143		SEMINATIVO	3	0	80	60	Cavidotto MT Esterno
80	23	162	AA	SEMINATIVO	3	2	58	29	Cavidotto MT Esterno
81	23	162	AB	SEMIN IRRIG	U	2	58	28	Cavidotto MT Esterno
82	23	170		SEMINATIVO	2	0	31	10	Cavidotto MT Esterno
83	23	215		SEMINATIVO	3	8	00	00	Cavidotto MT Esterno
84	23	216		SEMINATIVO	3	8	00	00	Cavidotto MT Esterno
85	24	55	AA	SEMINATIVO	2	3	29	44	Cavidotto MT Esterno
86	24	55	AB	SEMIN IRRIG	U	1	52	64	Cavidotto MT Esterno
87	24	55	AC	PASCOLO	2	0	73	48	Cavidotto MT Esterno
88	25	44		SEMINATIVO	2	4	54	45	Cavidotto MT Esterno
89	25	137		ENTE URBANO		0	00	24	Cavidotto MT Esterno
90	25	221		ULIVETO	2	0	28	74	Cavidotto MT Esterno
91	26	38		SEMINATIVO	2	0	53	20	Cavidotto MT Esterno
92	26	39		SEMINATIVO	2	0	24	10	Cavidotto MT Esterno
93	26	41		SEMINATIVO	3	0	21	20	Cavidotto MT Esterno
94	27	16		SEMINATIVO	3	66	32	70	Cavidotto MT Esterno
95	27	18		ULIVETO	2	0	65	84	Cavidotto MT Esterno
96	27	21	AA	SEMIN ARBOR	2	0	20	60	Cavidotto MT Esterno
97	27	21	AB	PASCOLO	2	0	20	55	Cavidotto MT Esterno
98	27	27		INCOLT STER		4	47	19	Cavidotto MT Esterno
99	27	39	AA	SEMINATIVO	4	7	55	00	Cavidotto MT Esterno
100	27	39	AB	ULIVETO	2	0	03	40	Cavidotto MT Esterno
101	27	135		ULIVETO	2	0	26	16	Cavidotto MT Esterno
102	27	207	AA	ULIVETO	2	5	51	72	Cavidotto MT Esterno
103	27	207	AB	VIGNETO	1	0	05	71	Cavidotto MT Esterno
104	31	8		SEMINATIVO	4	4	98	91	Cavidotto MT Interno
105	31	11		SEMIN IRRIG	U	2	51	55	Cavidotto MT Interno
106	31	12		SEMINATIVO	4	0	80	42	Cavidotto MT Interno
107	31	28		INCOLT PROD	U	5	90	13	Cavidotto MT Interno
108	31	56		SEMINATIVO	3	0	96	20	Cavidotto MT Interno

	Foglio	Particella	Porz.	Qualità	Classe	ha	are	ca	Note
109	31	57		SEMINATIVO	3	1	44	05	Cavidotto MT Interno
110	31	58		SEMINATIVO	3	0	87	30	Cavidotto MT Interno
111	31	263		SEMINATIVO	3	0	06	72	Cavidotto MT Interno
112	31	264		SEMINATIVO	3	0	64	80	Cavidotto MT Interno
113	31	266		SEMINATIVO	3	0	62	75	Cavidotto MT Esterno
114	31	269		SEMINATIVO	3	0	51	95	Cavidotto MT Interno
115	31	325		SEMINATIVO	4	1	89	78	Cavidotto MT Interno
116	31	326	AA	SEMINATIVO	4	6	87	27	Cavidotto MT Interno
117	31	326	AB	ULIVETO	2	0	29	20	Cavidotto MT Interno
118	31	463		SEMINATIVO	3	6	00	00	Cavidotto MT Interno
119	31	464		SEMINATIVO	3	8	07	61	Cavidotto MT Interno
120	32	4		SEMINATIVO	3	7	37	71	Area di Cantiere
121	32	21	AA	SEMIN IRRIG	U	8	94	85	Cavidotto MT Interno
122	32	21	AB	SEMINATIVO	3	7	10	80	Cavidotto MT Interno
123	32	23		SEMINATIVO	3	1	11	90	Cavidotto MT Interno
124	32	25		SEMINATIVO	3	0	11	03	Cavidotto MT Interno
125	32	27		SEMINATIVO	3	5	85	75	Cavidotto MT Interno
126	32	29		SEMINATIVO	2	1	24	20	Cavidotto MT Interno
127	32	52	AA	SEMINATIVO	3	0	27	77	Strada esist+Cav. MT int.
128	32	52	AB	SEMIN IRRIG	U	4	15	48	Strada esist+Cav. MT int.
129	32	54		SEMINATIVO	3	7	57	40	Str. nuova +Cav. MT int.
130	32	56		SEMINATIVO	3	5	63	70	Strada esist+Cav. MT int.
131	32	58		SEMINATIVO	3	6	63	37	Aerogeneratore A03
132	32	61		SEMINATIVO	3	0	52	90	Strada esist+Cav. MT int.
133	32	67	AA	SEMINATIVO	4	7	64	76	Str. nuova +Cav. MT int.
134	32	67	AB	ULIVETO	2	0	30	59	Str. nuova +Cav. MT int.
135	32	74		SEMINATIVO	3	0	63	55	Str. nuova +Cav. MT int.
136	32	76		SEMINATIVO	3	3	00	97	Aerogeneratore A04
137	32	103		SEMINATIVO	4	0	88	90	Cavidotto MT Interno
138	32	104		SEMINATIVO	3	1	72	45	Cavidotto MT Interno
139	32	180		SEMINATIVO	3	4	43	25	Strada esist+Cav. MT int.
140	32	183		SEMINATIVO	3	3	56	08	Str. nuova +Cav. MT int.
141	32	184		SEMINATIVO	3	4	00	00	Aerogeneratore A04
142	32	185		SEMINATIVO	3	2	15	09	Str. nuova +Cav. MT int.
143	32	186		SEMINATIVO	3	0	05	54	Str. nuova +Cav. MT int.
144	32	187		SEMINATIVO	4	0	80	15	Str. nuova +Cav. MT int.
145	32	200		SEMINATIVO	4	2	06	96	Str. nuova +Cav. MT int.
146	32	204		SEMINATIVO	3	0	88	45	Str. nuova +Cav. MT int.
147	32	237		SEMINATIVO	3	3	00	97	Str. nuova +Cav. MT int.
148	32	238		SEMINATIVO	3	2	37	42	Str. nuova +Cav. MT int.
149	32	239		SEMINATIVO	3	0	12	53	Str. nuova +Cav. MT int.
150	32	241		SEMINATIVO	3	3	00	97	Aerogeneratore A02
151	32	242		SEMINATIVO	3	0	09	43	Str. nuova +Cav. MT int.
152	32	274		SEMINATIVO	3	16	28	76	Aerogeneratore A01
153	32	275		SEMIN IRRIG	U	2	00	00	Str. nuova +Cav. MT int.
154	32	276		SEMINATIVO	2	1	10	59	Cavidotto MT Interno
155	33	186		SEMINATIVO	4	11	23	95	Cavidotto MT Esterno

	Foglio	Particella	Porz.	Qualità	Classe	ha	are	ca	Note
156	33	187		SEMINATIVO	4	0	13	52	Cavidotto MT Esterno
157	33	188		SEMINATIVO	4	6	57	35	Cavidotto MT Esterno
158	37	33		SEMINATIVO	3	0	11	32	Cavidotto MT Esterno
159	37	37		SEMINATIVO	3	0	00	40	Cavidotto MT Esterno
160	37	39		SEMINATIVO	3	0	10	62	Cavidotto MT Esterno
161	37	41		SEMINATIVO	3	0	35	24	Cavidotto MT Esterno
162	37	43	AA	SEMINATIVO	3	2	85	36	Cavidotto MT Esterno
163	37	43	AB	ULIVETO	2	0	00	07	Cavidotto MT Esterno
164	37	44		SEMINATIVO	3	0	06	47	Cavidotto MT Esterno
165	37	46		ULIV VIGNET	1	0	00	80	Cavidotto MT Esterno
166	37	48		SEMINATIVO	3	0	15	91	Cavidotto MT Esterno
167	37	50		ULIV VIGNET	1	0	27	10	Cavidotto MT Esterno
168	37	51		SEMINATIVO	3	7	55	09	Cavidotto MT Esterno
169	37	81		SEMIN IRRIG	U	7	93	45	Cavidotto MT Esterno
170	37	82		SEMIN IRRIG	U	2	91	31	Cavidotto MT Esterno
171	38	32	AA	SEMINATIVO	5	0	07	63	Cavidotto MT Esterno
172	38	32	AB	ULIV VIGNET	1	2	04	39	Cavidotto MT Esterno
173	38	33	AA	ULIV VIGNET	1	0	06	66	Cavidotto MT Esterno
174	38	33	AB	ULIVETO	1	0	73	85	Cavidotto MT Esterno
175	38	35		ULIVETO	1	0	23	12	Cavidotto MT Esterno
176	38	36	AA	ULIVETO	1	0	25	00	Cavidotto MT Esterno
177	38	36	AB	SEMIN ARBOR	2	0	01	52	Cavidotto MT Esterno
178	38	37		ULIVETO	1	0	29	17	Cavidotto MT Esterno
179	38	38	AA	SEMINATIVO	5	0	48	89	Cavidotto MT Esterno
180	38	38	AB	ULIVETO	1	0	73	83	Cavidotto MT Esterno
181	38	43		ULIVETO	2	0	98	60	Cavidotto MT Esterno
182	38	69	AA	SEMINATIVO	4	0	32	00	Cavidotto MT Esterno
183	38	69	AB	ULIVETO	1	0	15	00	Cavidotto MT Esterno
184	38	104		ULIVETO	1	0	67	00	Cavidotto MT Esterno
185	38	104		SEMIN ARBOR	3	0	04	14	Cavidotto MT Esterno
186	38	106		ULIVETO	1	0	48	68	Cavidotto MT Esterno
187	38	109		SEMIN ARBOR	3	0	05	19	Cavidotto MT Esterno
188	38	113	AA	ULIVETO	1	0	01	89	Cavidotto MT Esterno
189	38	113	AB	SEMINATIVO	4	0	62	55	Cavidotto MT Esterno
190	38	117	AA	SEMINATIVO	5	0	29	25	Cavidotto MT Esterno
191	38	117	AB	ULIVETO	1	0	37	60	Cavidotto MT Esterno
192	38	148		ULIVETO	1	1	01	70	Cavidotto MT Esterno
193	38	149		ULIVETO	1	1	01	30	Cavidotto MT Esterno
194	38	162	AA	ULIVETO	1	0	21	75	Cavidotto MT Esterno
195	38	162	AB	VIGNETO	1	0	34	65	Cavidotto MT Esterno
196	38	176		SEMINATIVO	5	1	91	81	Cavidotto MT Esterno
197	38	177	AA	SEMINATIVO	5	1	15	61	Cavidotto MT Esterno
198	38	177	AB	ULIVETO	1	0	74	24	Cavidotto MT Esterno
199	38	180	AA	ULIVETO	2	2	92	33	Cavidotto MT Esterno
200	38	180	AB	SEMINATIVO	5	4	18	86	Cavidotto MT Esterno
201	39	201	AA	SEMINATIVO	5	5	58	61	Cavidotto MT Esterno
202	39	201	AB	ULIVETO	3	0	00	14	Cavidotto MT Esterno

	Foglio	Particella	Porz.	Qualità	Classe	ha	are	ca	Note
203	39	211		ENTE URBANO		0	98	90	Cavidotto MT Esterno
204	41	41		SEMINATIVO	2	12	74	07	Cavidotto MT Esterno
205	41	58		PASCOLO	3	1	82	26	Cavidotto MT Esterno
206	41	59	AA	SEMINATIVO	2	7	52	97	Cavidotto MT Esterno
207	41	59	AB	PASCOLO ARB	U	0	45	44	Cavidotto MT Esterno
208	41	60	AA	SEMINATIVO	2	9	18	93	Cavidotto MT Esterno
209	41	60	AB	PASCOLO	2	0	22	27	Cavidotto MT Esterno
210	41	66	AA	SEMIN ARBOR	1	10	47	00	Cavidotto MT Esterno
211	41	66	AB	PASCOLO	1	10	48	80	Cavidotto MT Esterno
212	41	110		SEMIN ARBOR	1	33	04	97	Cavidotto MT Esterno
213	42	59		SEMINATIVO	3	0	11	40	Cavidotto MT Esterno
214	42	70		SEMINATIVO	3	0	38	00	Cavidotto MT Esterno
215	42	94		SEMINATIVO	3	5	55	29	Cavidotto MT Esterno
216	42	95		SEMINATIVO	3	0	22	86	Cavidotto MT Esterno
217	42	96		SEMINATIVO	3	2	09	76	Cavidotto MT Esterno
218	42	97		SEMINATIVO	3	0	05	72	Cavidotto MT Esterno
219	42	98		SEMINATIVO	3	3	37	84	Cavidotto MT Esterno
220	42	99		SEMINATIVO	3	0	11	88	Cavidotto MT Esterno
221	42	103		SEMINATIVO	3	0	00	17	Cavidotto MT Esterno
222	42	104		SEMINATIVO	3	1	37	40	Cavidotto MT Esterno
223	42	105		SEMINATIVO	3	0	05	40	Cavidotto MT Esterno
224	42	106		SEMINATIVO	3	0	02	70	Cavidotto MT Esterno
225	42	107		SEMINATIVO	3	0	02	50	Cavidotto MT Esterno
226	42	109		SEMINATIVO	3	0	00	40	Cavidotto MT Esterno
227	42	138		SEMINATIVO	3	0	29	79	Cavidotto MT Esterno
228	42	139		SEMINATIVO	3	0	03	54	Cavidotto MT Esterno
229	42	202		ENTE URBANO		0	43	95	Cavidotto MT Esterno
230	43	3		SEMINATIVO	4	1	36	30	Cavidotto MT Esterno
231	43	6		SEMINATIVO	4	0	88	55	Cavidotto MT Esterno
232	43	7		ULIVETO	2	0	91	70	Cavidotto MT Esterno
233	43	13		SEMINATIVO	4	0	91	80	Cavidotto MT Esterno
234	43	56		SEMINATIVO	5	0	98	09	Cavidotto MT Esterno
235	43	74	AA	SEMINATIVO	4	0	82	65	Cavidotto MT Esterno
236	43	74	AB	ULIVETO	2	0	04	02	Cavidotto MT Esterno
237	43	75	AA	SEMINATIVO	4	0	74	05	Cavidotto MT Esterno
238	43	75	AB	ULIVETO	2	0	09	00	Cavidotto MT Esterno
239	43	76		INCOLT PROD	U	1	91	65	Cavidotto MT Esterno
240	51	19	AA	SEMIN IRRIG	U	0	87	00	Cavidotto MT Esterno
241	51	19	AB	SEMINATIVO	4	0	06	00	Cavidotto MT Esterno
242	51	57	AA	SEMIN IRRIG	U	0	64	00	Cavidotto MT Esterno
243	51	57	AB	SEMINATIVO	5	0	52	15	Cavidotto MT Esterno
244	51	97		SEMINATIVO	4	0	88	73	Cavidotto MT Esterno
245	51	98		ULIVETO	2	0	85	20	Cavidotto MT Esterno
246	51	104		VIGNETO	2	1	06	90	Cavidotto MT Esterno
247	51	108		INCOLT PROD	U	2	59	15	Cavidotto MT Esterno
248	52	38		SEMINATIVO	4	3	62	77	Cavidotto MT Esterno
249	52	53		SEMINATIVO	4	1	85	26	Cavidotto MT Esterno

	Foglio	Particella	Porz.	Qualità	Classe	ha	are	ca	Note
250	52	57		SEMINATIVO	4	8	52	15	Cavidotto MT Esterno
251	52	61		SEMINATIVO	4	1	03	20	Cavidotto MT Esterno
252	52	65		SEMINATIVO	4	1	81	04	Cavidotto MT Esterno
253	52	67		SEMIN IRRIG	U	1	61	68	Cavidotto MT Esterno
254	52	68		SEMIN IRRIG	U	2	10	38	Cavidotto MT Esterno
255	52	69		SEMINATIVO	4	1	92	93	Cavidotto MT Esterno
256	52	81	AA	SEMINATIVO	3	7	53	00	Cavidotto MT Esterno
257	52	81	AB	PASCOLO	3	2	71	15	Cavidotto MT Esterno
258	52	89		SEMINATIVO	4	12	91	31	Cavidotto MT Esterno
259	52	91	AA	SEMINATIVO	4	6	69	10	Cavidotto MT Esterno
260	52	91	AB	PASCOLO	3	0	00	70	Cavidotto MT Esterno
261	52	101	AA	SEMINATIVO	4	0	18	86	Cavidotto MT Esterno
262	52	101	AB	SEMIN IRRIG	U	0	01	76	Cavidotto MT Esterno
263	52	102		ULIVETO	2	0	04	46	Cavidotto MT Esterno
264	52	103		SEMINATIVO	4	0	05	13	Cavidotto MT Esterno
265	52	104		SEMIN IRRIG	U	0	16	16	Cavidotto MT Esterno
266	52	105		SEMINATIVO	4	0	07	37	Cavidotto MT Esterno
267	52	107		SEMINATIVO	4	1	87	00	Cavidotto MT Esterno
268	52	111		SEMINATIVO	4	0	05	88	Cavidotto MT Esterno
269	52	113		SEMINATIVO	4	14	15	69	Cavidotto MT Esterno
270	52	170		SEMINATIVO	4	2	70	36	Cavidotto MT Esterno
271	52	178		SEMIN IRRIG	U	8	52	15	Cavidotto MT Esterno
272	52	179		SEMINATIVO	4	0	07	37	Cavidotto MT Esterno
273	52	188		SEMINATIVO	3	0	12	40	Cavidotto MT Esterno
274	52	233		SEMINATIVO	4	3	63	45	Cavidotto MT Esterno
275	52	240		SEMINATIVO	3	3	40	43	Cavidotto MT Esterno
276	52	241		SEMINATIVO	3	7	90	95	Cavidotto MT Esterno
277	52	242		SEMIN IRRIG	U	2	69	95	Cavidotto MT Esterno
278	52	95		SEMINATIVO	4	1	20	24	Cavidotto MT Esterno
279	53	1		FRUTTETO	U	0	37	90	Cavidotto MT Esterno
280	53	6		SEMINATIVO	3	3	91	23	Cavidotto MT Esterno
281	53	8		SEMINATIVO	3	3	44	50	Cavidotto MT Esterno
282	53	12		SEMINATIVO	3	3	91	23	Cavidotto MT Esterno
283	53	14		SEMINATIVO	3	3	91	23	Cavidotto MT Esterno
284	53	15		SEMINATIVO	3	3	91	24	Cavidotto MT Esterno
285	53	16		SEMINATIVO	3	3	91	24	Cavidotto MT Esterno
286	53	17		PASCOLO	1	0	38	60	Cavidotto MT Esterno
287	53	22	AA	SEMINATIVO	3	0	76	51	Cavidotto MT Esterno
288	53	22	AB	PASCOLO	1	1	12	49	Cavidotto MT Esterno
289	53	23		SEMINATIVO	3	0	40	54	Cavidotto MT Esterno
290	53	40		SEMINATIVO	4	1	10	90	Cavidotto MT Esterno
291	53	78		PASCOLO	1	0	28	00	Cavidotto MT Esterno
292	53	118	AA	SEMINATIVO	3	0	30	00	Cavidotto MT Esterno
293	53	118	AB	ULIV VIGNET	2	0	36	60	Cavidotto MT Esterno
294	53	133		SEMINATIVO	3	0	25	00	Cavidotto MT Esterno
295	53	135		SEMINATIVO	3	0	14	19	Cavidotto MT Esterno
296	53	155		SEMINATIVO	3	0	03	96	Cavidotto MT Esterno

	Foglio	Particella	Porz.	Qualità	Classe	ha	are	ca	Note
297	53	156		PASCOLO	1	0	00	66	Cavidotto MT Esterno
298	53	157		PASCOLO	1	0	01	44	Cavidotto MT Esterno
299	53	178		SEMINATIVO	3	3	81	43	Cavidotto MT Esterno
300	53	212		SEMINATIVO	3	0	05	25	Cavidotto MT Esterno
301	53	224		SEMINATIVO	3	0	39	42	Cavidotto MT Esterno
302	53	226		SEMINATIVO	3	0	12	15	Cavidotto MT Esterno
303	53	255		SEMINATIVO	4	2	75	20	Cavidotto MT Esterno
304	53	286		PASCOLO	1	0	04	40	Cavidotto MT Esterno
305	53	292		SEMINATIVO	3	0	61	86	Cavidotto MT Esterno
306	53	333		SEMINATIVO	3	0	93	40	Cavidotto MT Esterno
307	53	334		SEMIN IRRIG	U	3	36	79	Cavidotto MT Esterno
308	53	335		SEMIN IRRIG	U	0	44	17	Cavidotto MT Esterno
309	53	339		SEMINATIVO	3	0	86	20	Cavidotto MT Esterno
310	53	351		SEMIN IRRIG	U	0	44	17	Cavidotto MT Esterno
311	53	357	AA	SEMINATIVO	4	5	36	35	Cavidotto MT Esterno
312	53	357	AB	ULIVETO	2	0	28	18	Cavidotto MT Esterno
313	53	362		SEMINATIVO	3	0	65	60	Cavidotto MT Esterno
314	53	381		PASCOLO	1	0	17	91	Cavidotto MT Esterno
315	53	382		PASCOLO	1	0	08	91	Cavidotto MT Esterno
316	53	424		SEMINATIVO	3	3	90	72	Cavidotto MT Esterno
317	53	433		SEMIN IRRIG	U	2	50	20	Cavidotto MT Esterno
318	53	438		SEMINATIVO	3	1	35	76	Cavidotto MT Esterno
319	53	439		SEMINATIVO	3	0	04	09	Cavidotto MT Esterno
320	53	441		ENTE URBANO		0	73	85	Cavidotto MT Esterno
321	53	442	AA	SEMINATIVO	4	0	41	85	Cavidotto MT Esterno
322	53	442	AB	SEMIN IRRIG	U	4	44	46	Cavidotto MT Esterno
323	54	13		INCOLT PROD	U	2	54	53	Strada esistente
324	54	15		SEMINATIVO	3	6	95	92	Str. nuova +Cav. MT int.
325	54	17		SEMINATIVO	3	0	60	95	Strada esistente
326	54	19	AA	SEMINATIVO	3	6	57	24	Aerogeneratore A08
327	54	19	AB	ULIVETO	2	0	02	16	Spazio aereo
328	54	20		SEMINATIVO	3	5	42	42	Strada esistente
329	54	21		SEMINATIVO	3	6	07	08	Strada esistente
330	54	43	AA	SEMINATIVO	3	0	00	37	Str. nuova +Cav. MT int.
331	54	43	AB	ULIV VIGNET	2	0	63	63	Str. nuova +Cav. MT int.
332	54	44		ULIVETO	2	0	30	00	Str. nuova +Cav. MT int.
333	54	45		VIGNETO	1	1	03	20	Strada esistente
334	54	46	AA	SEMINATIVO	3	0	67	28	Strada esistente
335	54	46	AB	ULIV VIGNET	2	0	51	22	Strada esistente
336	54	47		SEMIN ARBOR	3	0	65	30	Aer. A07+ Str. N.+MT int.
337	54	48		SEMINATIVO	3	6	66	66	Str. nuova +Cav. MT int.
338	54	61		SEMINATIVO	3	0	17	40	Str. nuova +Cav. MT int.
339	54	62		SEMINATIVO	3	5	75	12	Str. nuova +Cav. MT int.
340	54	69		SEMINATIVO	3	3	00	00	Str. nuova +Cav. MT int.
341	54	163		VIGNETO	1	0	78	00	Strada esistente
342	54	173		SEMINATIVO	3	5	06	40	Aerogeneratore A05
343	54	180		SEMINATIVO	2	0	08	24	Strada esistente

	Foglio	Particella	Porz.	Qualità	Classe	ha	are	ca	Note	
344	54	182		SEMINATIVO	3	0	04	03	Str. nuova +Cav. MT int.	
345	54	198		SEMINATIVO	3	6	62	47	Aerogeneratore A07	
346	54	200		SEMINATIVO	3	5	00	00	Aer. A06+ Str. N.+MT int.	
347	54	201		SEMINATIVO	3	10	21	69	Aer. A06+ Str. N.+MT int.+A. Cant.	
348	54	203		SEMINATIVO	3	5	90	47	Aerogeneratore A05	
349	54	204		ENTE URBANO		0	08	28	Strada esist+Cav. MT int.	
350	55	110		SEMINATIVO	3	5	00	00	Cabina di Raccolta	
351	59	32		SEMIN IRRIG	U	0	01	00	Cavidotto MT Esterno	
352	59	91		SEMINATIVO	1	1	95	43	Cavidotto MT Esterno	
353	59	92		SEMIN IRRIG	U	5	64	52	Cavidotto MT Esterno	
354	59	94		SEMINATIVO	3	1	30	40	Cavidotto MT Esterno	
355	59	100		SEMINATIVO	3	0	03	45	Cavidotto MT Esterno	
356	59	101		SEMIN IRRIG	U	3	34	53	Cavidotto MT Esterno	
357	59	102		SEMINATIVO	1	0	23	70	Cavidotto MT Esterno	
358	59	117		SEMINATIVO	1	0	04	38	Cavidotto MT Esterno	
359	59	118		ENTE URBANO		2	00	72	Cavidotto MT Esterno	
360	59	128		SEMINATIVO	3	0	40	86	Cavidotto MT Esterno	
361	59	129		SEMINATIVO	3	0	05	97	Cavidotto MT Esterno	
362	59	131		SEMINATIVO	3	0	22	76	Cavidotto MT Esterno	
363	59	132		SEMINATIVO	3	0	00	67	Cavidotto MT Esterno	
364	59	135		SEMINATIVO	3	0	54	92	Cavidotto MT Esterno	
365	59	138		SEMINATIVO	1	1	81	64	Cavidotto MT Esterno	
366	59	139		SEMINATIVO	1	0	24	74	Cavidotto MT Esterno	
367	61	80		SEMINATIVO	2	2	13	10	Cavidotto MT Esterno	
368	61	87		SEMINATIVO	2	0	54	60	Cavidotto MT Esterno	
369	61	88		SEMIN IRRIG	U	2	84	40	Cavidotto MT Esterno	
370	61	175		SEMINATIVO	2	1	02	87	Cavidotto MT Esterno	
371	61	176		SEMINATIVO	2	0	64	33	Cavidotto MT Esterno	
372	61	344	AA	SEMINATIVO	3	4	55	12	Cavidotto MT Esterno	
373	61	315	AB	PASCOLO	3	0	00	91	Cavidotto MT Esterno	
374	61	345		SEMINATIVO	2	0	06	47	Cavidotto MT Esterno	
Totale						ha	892	41	50	

Deliceto

	Foglio	Particella	Porz.	Qualità	Classe	ha	are	ca	Note
1	28	14		SEMINATIVO	5	1	22	49	Cavidotto MT Est.
2	28	210		SEMINATIVO	4	1	21	20	Cavidotto MT Est.
3	28	395		SEMINATIVO	5	0	82	56	Cavidotto MT Est.
4	28	412		PASCOLO	2	0	22	10	Cavidotto MT Est.
5	28	413		PASCOLO	2	0	19	85	Cavidotto MT Est.
6	28	414		PASCOLO	2	0	20	36	Cavidotto MT Est.
7	28	415		SEMINATIVO	3	1	06	56	Cavidotto MT Est.
8	28	576		SEMINATIVO	3	5	30	72	Cavidotto MT Est.
9	28	578		SEMINATIVO	3	0	19	57	Cavidotto MT Est.
10	28	580		SEMINATIVO	3	0	13	40	Cavidotto MT Est.

	Foglio	Particella	Porz.	Qualità	Classe	ha	are	ca	Note	
11	28	631		SEMINATIVO	4	10	44	21	Cavidotto MT Est.	
12	28	633		SEMINATIVO	3	10	50	21	Cavidotto MT Est.	
13	28	635		SEMINATIVO	3	8	20	10	Cavidotto MT Est.	
14	28	636		SEMINATIVO	3	0	08	70	Cavidotto MT Est.	
15	28	637		SEMINATIVO	3	10	50	22	Cavidotto MT Est.	
16	42	112		SEMINATIVO	3	0	04	02	Sottostaz. Di Trasf.	
17	42	114		SEMINATIVO	3	0	04	25	Sottostaz. Di Trasf.	
18	42	127		SEMINATIVO	3	0	07	98	Cavidotto MT Est.	
19	42	129		PASCOLO	1	0	06	30	Cavidotto MT Est.	
20	42	134		PASCOLO	1	0	05	85	Cavidotto MT Est.	
21	42	160		PASCOLO	1	0	12	48	Cavidotto MT Est.	
22	42	165		PASCOLO	1	0	17	50	Cavidotto MT Est.	
23	42	192		PASCOLO	1	0	00	75	Cavidotto MT Est.	
24	42	193		PASCOLO	1	0	01	90	Cavidotto MT Est.	
25	42	194		SEMINATIVO	3	0	00	85	Cavidotto MT Est.	
26	42	195		PASCOLO	1	0	01	25	Cavidotto MT Est.	
27	42	392		SEMINATIVO	3	0	99	65	Sottostaz. Di Trasf.	
28	42	430		SEMINATIVO	3	0	13	25	Sottostaz. Di Trasf.	
29	42	486		SEMINATIVO	3	0	13	10	Sottostaz. Di Trasf.	
30	42	487		SEMINATIVO	3	0	11	69	Sottostaz. Di Trasf.	
31	42	533		SEMINATIVO	3	0	28	59	Sott.. Di Trasf.+Cav. AT	
32	42	534		SEMINATIVO	3	0	02	12	Cavidotto AT	
33	42	560		SEMINATIVO	3	1	31	53	Cavidotto AT	
Totale						ha	53	95	31	

Le aree interessate sono facilmente raggiungibili; consistono in fondi, più o meno regolari, con la superficie ben sistemata e tale da favorire il normale e razionale deflusso delle acque meteoriche.

Gli appezzamenti in cui saranno installati gli impianti eolici, la cabina di raccolta e la sottostazione di trasformazione sono a seminativo con una giacitura pianeggiante ed in prossimità della strada ad un'altitudine di bassa collina. Tutti i siti interessati sono coltivati per la maggior parte a seminativo.

(All. D ed E)

Ascoli Satriano

Qualità	ha	are	ca	% impegnata
SEMINATIVO	690	61	30	77,39%
SEMIN IRRIG	84	09	92	9,42%
SEMIN ARBOR	46	04	92	5,16%
PASCOLO ARB	0	45	44	0,05%
ULIVETO	22	82	52	2,56%
VIGNETO	3	28	46	0,37%
ULIV VIGNETO	3	90	40	0,44%
INCOLT PROD	13	01	36	1,46%
INCOLT STER	4	47	19	0,50%
PASCOLO	18	59	13	2,08%
ENTE URBANO	4	67	87	0,52%
CORTE	0	05	09	0,01%
FRUTTETO	0	37	90	0,04%
TOTALE	892	41	50	100,00%

Deliceto

Qualità	ha	are	ca	% impegnata
SEMINATIVO	52	86	97	97,99%
PASCOLO	1	08	34	2,01%
TOTALE	53	95	31	100,00%

La realizzazione dell'impianto eolico favorirà uno sviluppo importante della produzione di energie rinnovabili della zona. Tale opera tra l'altro non comporterà significativa modifica del paesaggio essendo la zona già interessata da tali opere. Si precisa che i percorsi individuati sono tutti rispettosi del territorio evitando di alterare il paesaggio delle colture legnose.

Come ben evidenziato negli elementi fotografici allegati le aree interessate all'intervento non sono interessate a colture legnose (All. E) che sono interessate, molto marginalmente, dalla sistemazione delle strade e dai cavidotti interni che non comportano in assoluto né alterazione del paesaggio né tantomeno perdita di terreno coltivato essendo posti i cavi in prossimità delle strade e comunque ad una profondità tale che non incide la coltivabilità dei terreni.

L'intervento, così come è stato concepito, non ha effetti negativi sul biotopo e sulla biocenosi in quanto si integra in un ecosistema seminaturale, estremamente semplificato, che, a causa dell'incisiva opera di trasformazione intrapresa dall'uomo, ha perso le caratteristiche dell'originario ecosistema naturale.

 TENPROJECT	RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD.03 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 31 di 34
---	----------------------------------	---	--

L'area interessata non rientra nei siti o negli habitat soggetti a norme di salvaguardia(SIC, ZPS); essa è caratterizzata da una flora di ecosistema banale, generalmente, di tipo infestante, molto diffusa, che certamente non si distingue per la sua rarità, per il suo valore biogeografico e per la sua localizzazione.

Il sito di installazione degli impianti eolici è totalmente all'esterno di zone SIC, ZPS, aree protette, zone archeologiche, parchi regionali e nazionali. (*All. F*)

Il suolo verrà interessato marginalmente da scavi e rinterri di modesta entità che saranno eseguiti nella fase di cantiere per la realizzazione degli impianti eolici e per la posa dei cavidotti interrati.

In tale opera si provvederà al massimo riutilizzo di tutto il terreno vegetale e gli inerti provenienti dagli scavi. Le opere siffatte garantiscono la dismissione dei sostegni e il ripristino dello stato dei luoghi e la fondazione sarà tale da poter essere sepolta sotto terreno vegetale.

La presenza di superfici ben livellate non rende necessari lavori di spianamento per cui la componente idrica superficiale e sotterranea verrà scarsamente interessata.

Tali opere, essendo collocate in un area già interessata in maniera importante da impianti fotovoltaici e da pale eoliche, hanno effetto minimo sul paesaggio e, pertanto, non vincolano né alterano gli elementi rurali e le colture di pregio.

8 - CONCLUSIONI

L'intervento, così come è stato concepito, si integra nell'agro-ecosistema e non ha effetti negativi rilevanti sul biotopo e sulla biocenosi. Esso contribuirà alla produzione di energia elettrica utilizzando risorse da energie rinnovabili e, pertanto, comporterà il mancato utilizzo dei combustibili fossili comporterà la riduzione della immissione di CO₂ nell'atmosfera.

La realizzazione di queste opere comporterà, nei Comuni di Ascoli Satriano e Deliceto, l'occupazione definitiva di circa m² 51.423 di terreno coltivabile di cui solo m² 3.162 nel Comune di

Deliceto che coincide con la Sottostazione di Trasformazione. Tale area, in pratica, è stata minimamente sottratta all'utilizzo agricolo sia perché occupante, per la stragrande maggioranza, zone limitrofe le strade sia perché, comunque, quasi tutte coltivate a seminativo. Sia l'area destinata ai cavi che saranno posti in posti limitrofi le strade e, comunque, ad una profondità tale da permettere il ripristino di terreno coltivabile sia le aree di montaggio e di cantiere, di fatto, alla fine non risulteranno elementi diminuenti il potenziale agricolo come anche le strade esistenti utilizzate che di fatto non verranno alterate ai fini della realizzazione del nuovo impianto.

Il tutto, comunque, rappresenta appena il 0,54% dell'area catastale interessata nel complesso per il Comune di Ascoli Satriano e il 0,59% dell'area catastale interessata nel complesso per il Comune di Deliceto ed ancor di più una superficie coltivabile insignificante se rapportata alla S.A.U. degli stessi agri Comunali.

Ascoli Satriano

Opera/elemento	n°/m	Dimensione	Totale area
Area di pertinenza Aerogeneratori	8	2750 mq	22000 mq
Cabina di Raccolta, Ingresso e Piazz. Si Serv.	1	386 mq	386 mq
Viabilità Nuova	5175	5 m	25875 mq
Totale			48261 mq

Deliceto

Opera/elemento	n°/m	Dimensione	Totale area
Sottostazione di trasformazione	1	3162 mq	3162 mq
Totale			3162 mq

La riduzione del reddito agricolo, conseguente alla perdita di SAU, verrà abbondantemente compensato dall'indennità che la Società "WINDERG S.r.l." corrisponderà ai proprietari dei terreni interessati, come indennizzo per la cessione del diritto di superficie e per la costituzione di eventuali servitù di elettrodotto e di passaggio.

Si attesta, quindi, che tale opera verrà effettuata nel pieno rispetto dello spirito e degli obblighi dei termini di legge in premessa.

Tanto per l'incarico affidatomi

Forio, 20 febbraio 2020



 TENPROJECT	RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD.03 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 33 di 34
---	----------------------------------	---	--

VERBALE DI ASSEVERAZIONE

IL SOTTOSCRITTO IACONO AMBROGIO NATO A FORIO(NA) IL 03.07.1970 ED IVI RESIDENTE ALLA VIA ZAPPINO N. 4 C.F. CNIMRG70L03D702M, ISCRITTO ALL'ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI DELLA PROVINCIA DI NAPOLI AL N.640 CON LA PRESENTE ASSEVERA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ, SECONDO LEGGE, LA PRESENTE RELAZIONE REDATTA SU INCARICO DELLA DITTA "WINDERG S.r.l.". SI ALLEGA ALLA PRESENTE FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DI RICONOSCIMENTO.

FORIO, LÌ 20/02/2020

FIRMA



The stamp is circular and contains the following text: "ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI", "N. 640", and "NAPOLI - ITALIA". The signature is written in black ink over the stamp.



Cognome..... IACONO.....
 Nome..... AMBROGIO.....
 nato il..... 03-01-1970.....
 (atto n..... 15..... P.I..... S..... A.....)
 a..... FORTO..... (..... NA.....)
 Cittadinanza..... ITALIANA.....
 Residenza..... FORTO (NA).....
 Via..... VIA ZAPPINO, 8 Int. 1.....
 Stato civile..... CONIUGATO.....
 Professione..... DOTTORE AGRONOMO.....

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura..... 1,68.....
 Capelli..... CASTANI.....
 Occhi..... VERDI.....
 Segni particolari.....



Firma del titolare..... *Iacono Ambrogio*.....
 FORTO..... 20-10-2011.....

Impronta
 indice sinistro

IL SINDACO
Ufficiale d'Anagrafe e Stato Civile
Sig. GUARRACINO Leonardo



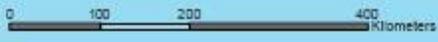
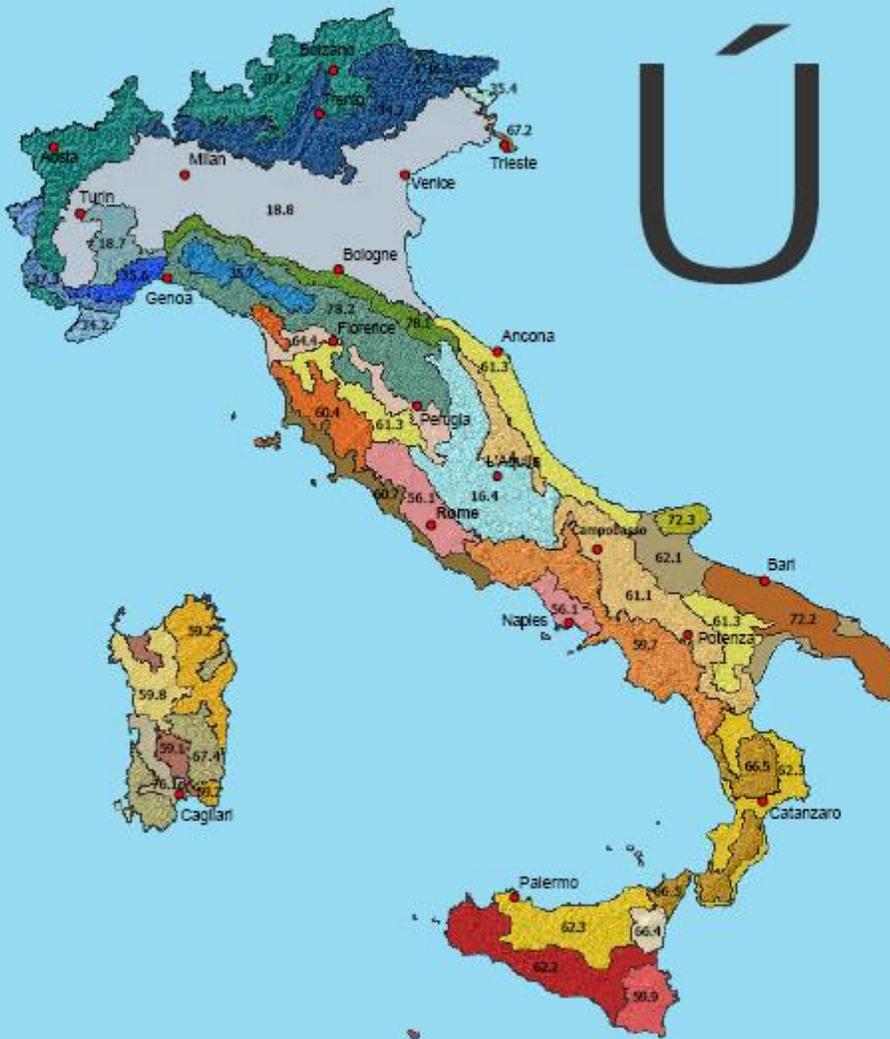
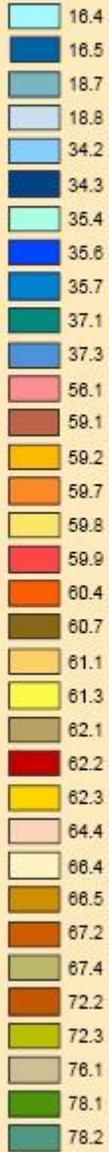
A L L E G A T I

- **All. A** : *Carta delle Regioni Pedologiche*
- **All. B** : *Legenda USD e Carta dell'uso e della copertura del suolo*
- **All. C** : *Modello interpretativo LCC*
- **All. D** : *Individuazione geografica e catastale dell'area*
- **All. E** : *Rilievo fotografico*
- **All. F** : *Cartografia delle aree SIC, ZPS e delle aree protette*
- **All. G** : *Relazione Colture di Pregio*
- **All. H** : *Relazione Elementi Caratterizzanti il territorio*
- **All. I**: *Autocertificazioni*



SOIL REGIONS OF ITALY

Legend



Italian National Council for Agricultural Research



Italian Ministry of Agriculture Policies and Forestry



Experimental Institute for Soil Study and Conservation



Italian National Center for Soil Mapping



LEGENDA

Definizioni

1. Territori modellati artificialmente

1.1. Zone urbanizzate

1.1.1. Tessuto urbano continuo.

Spazi strutturati dagli edifici e dalla viabilità. Gli edifici, la viabilità e le superfici ricoperte artificialmente occupano più dell'80% della superficie totale. La vegetazione non lineare e il suolo nudo rappresentano l'eccezione. Sono qui compresi cimiteri senza vegetazione. Problema particolare degli abitati a sviluppo lineare (villes – rue): anche se la larghezza delle costruzioni che fiancheggiano la strada, compresa la strada stessa, raggiunge solo 75 m, e a condizione che la superficie totale superi i 25 ha, queste aree saranno classificate come tessuto urbano continuo (o discontinuo se le aree non sono congiunte).

1.1.2. Tessuto urbano discontinuo.

Spazi caratterizzati dalla presenza di edifici. Gli edifici, la viabilità e le superfici a copertura artificiale coesistono con superfici coperte da vegetazione e con suolo nudo, che occupano in maniera discontinua aree non trascurabili. Gli edifici, la viabilità e le superfici ricoperte artificialmente coprono dall'50 all'80% della superficie totale. Si dovrà tenere conto di questa densità per le costruzioni localizzate all'interno di spazi naturali (foreste o spazi erbosi).

Questa voce non comprende:

- le abitazioni agricole sparse delle periferie delle città o nelle zone di coltura estensiva comprendente edifici adibiti a impianti di trasformazione e ricovero;
- le residenze secondarie disperse negli spazi naturali o agricoli.

Comprende invece cimiteri senza vegetazione.

1.2. Zone industriali, commerciali e reti comunicazione

1.2.1. Aree industriali o commerciali.

Aree a copertura artificiale (in cemento, asfaltate o stabilizzate: per esempio terra battuta), senza vegetazione, che occupano la maggior parte del terreno. (Più del 50% della superficie).

La zona comprende anche edifici e/o aree con vegetazione. Le zone industriali e commerciali ubicate nei tessuti urbani continui e discontinui sono da considerare solo se si distinguono nettamente dall'abitato. (Insieme industriale di aree superiore a 25 ha con gli spazi associati: muri di cinta, parcheggi, depositi, ecc.). Le stazioni centrali delle città fanno parte di questa categoria, ma non i grandi magazzini integrati in edifici di abitazione, i sanatori, gli stabilimenti termali, gli ospedali, le case di riposo, le prigioni ecc.

1.2.2. Reti stradali e ferroviarie e spazi accessori.

Larghezza minima da considerare: 100 m.

Autostrade, ferrovie, comprese le superfici annesse (stazioni, binari, terrapieni, ecc.) e le reti ferroviarie più larghe di 100m che penetrano nella città. Sono qui compresi i grandi svincoli stradali e le stazioni di smistamento, ma non le linee elettriche ad alta tensione con vegetazione bassa che attraversano aree forestali.

1.2.3. Aree portuali.

Infrastrutture delle zone portuali compresi i binari, i cantieri navali e i porti da diporto. Quando i moli hanno meno di 100 m di larghezza, la superficie dei bacini (d'acqua dolce o salata) delimitati dagli stessi è da comprendere nel calcolo dei 25 ha.

1.2.4. Aeroporti.

Infrastrutture degli aeroporti: piste, edifici e superfici associate. Sono da considerare solo le superfici che sono interessate dall'attività aeroportuale (anche se alcune parti di queste sono utilizzate occasionalmente per agricoltura – foraggio). Di norma queste aree sono delimitate da recinzioni o strade. In molti casi, l'area aeroportuale figura sulle carte topografiche a grande scala (1:25.000 e 1:50.000). Non sono compresi i piccoli aeroporti da turismo (con piste consolidate) ed edifici di dimensioni molto piccole.

1.3. Zone estrattive, discariche e cantieri

1.3.1. Aree estrattive.

Estrazione di materiali inerti a cielo aperto (cave di sabbia e di pietre) o di altri materiali (miniere a cielo aperto).

Ne fanno parte cave di ghiaia, eccezion fatta, in ogni caso, per le estrazioni nei letti dei fiumi. Sono qui compresi gli edifici e le installazioni industriali associate. Rimangono escluse le cave sommerse, mentre sono comprese le superfici abbandonate e sommerse, ma non recuperate, comprese in aree estrattive. Le rovine, archeologiche e non, sono da includere nelle aree ricreative.

1.3.2. Discariche.

Discariche e depositi di miniere, industrie e collettività pubbliche.

1.3.3. Cantieri.

Spazi in costruzione, scavi e suoli rimaneggiati.

1.4. Zone verdi artificiali non agricole

1.4.1. Aree verdi urbane.

Spazi ricoperti di vegetazione compresi nel tessuto urbano. Ne fanno parte cimiteri con abbondante vegetazione e parche urbani.

1.4.2. Aree sportive e ricreative.

Aree utilizzate per camping, attività sportive, parchi di divertimento, campi da golf, ippodromi, rovine archeologiche e non, ecc.

Ne fanno parte i campi attrezzati (aree dotate intensamente di attrezzature ricreative, da picnic, ecc.). Compresi nel tessuto urbano. N.B.: sono escluse le piste da sci, da classificare, di norma, come 2.3.1. e 3.2.1.

2. Territori agricoli

2.1. Seminativi

Superfici coltivate regolarmente arate e generalmente sottoposte ad un sistema di rotazione.

2.1.1. *Seminativi in aree non irrigue.*

Sono da considerare perimetri irrigui solo quelli individuabili per fotointerpretazione, satellitare o aerea, per la presenza di canali e impianti di pompaggio. Cereali, leguminose in pieno campo, colture foraggere, coltivazioni industriali, radici commestibili e maggesi. Vi sono compresi i vivai e le colture orticole, in pieno campo, in serra e sotto plastica, come anche gli impianti per la produzione di piante medicinali, aromatiche e culinarie. Vi sono comprese le colture foraggere (prati artificiali), ma non i prati stabili.

2.1.2. *Seminativi in aree irrigue.*

Colture irrigate stabilmente e periodicamente grazie ad un'infrastruttura permanente (canale d'irrigazione, rete di drenaggio). La maggior parte di queste colture non potrebbe realizzarsi senza l'apporto artificiale d'acqua. Non vi sono comprese le superfici irrigate sporadicamente.

2.1.3. *Risaie.*

Superfici utilizzate per la coltura del riso. Terreni terrazzati e dotati di canali di irrigazione. Superfici periodicamente inondate.

2.2. **Culture permanenti**

Colture non soggette a rotazione che forniscono più raccolti e che occupano il terreno per un lungo periodo prima dello scasso e della ripiantatura: si tratta per lo più di colture legnose. Sono esclusi i prati, i pascoli e le foreste.

2.2.1. *Vigneti.*

Superfici piantate a vigna.

2.2.2. *Frutteti e frutti minori.*

Impianti di alberi o arbusti fruttiferi: colture pure o miste di specie produttrici di frutta o alberi da frutto in associazione con superfici stabilmente erbate. Ne fanno parte i castagneti da frutto e i nocciolati. I frutteti di meno di 25 ha compresi nei terreni agricoli (prati stabili o seminativi) ritenuti importanti sono da comprendere nella classe 2.4.2. I frutteti con presenza di diverse associazioni di alberi sono da includere in questa classe.

2.2.3. *Oliveti.*

Superfici piantate ad olivo, comprese particelle a coltura mista di olivo e vite.

2.3. **Prati stabili**

2.3.1. *Prati stabili.*

Superfici a copertura erbacea densa a composizione floristica rappresentata principalmente da graminacee, non soggette a rotazione. Sono per lo più pascolate, ma il foraggio può essere raccolto meccanicamente. Ne fanno parte i prati permanenti e temporanei e le marcite. Sono comprese inoltre aree con siepi. Le colture foraggere (prati artificiali inclusi in brevi rotazioni) sono da classificare come seminativi (2.1.1.).

2.4. **Zone agricole eterogenee**

2.4.1. *Colture annuali associate a colture permanenti.*

Colture temporanee (seminativi o prati) in associazione con colture permanenti sulla stessa superficie, quando le particelle a frutteto comprese nelle colture annuali non associate rappresentano meno del 25% della superficie totale dell'unità.

2.4.2. *Sistemi colturali e particellari complessi.*

Mosaico di piccoli appezzamenti con varie colture annuali, prati stabili e colture permanenti, occupanti ciascuno meno del 75% della superficie totale dell'unità. Vi sono compresi gli "orti per pensionati" e simili. Eventuali "lotti" superanti i 25 ha sono da includere nelle zone agricole.

2.4.3. *Aree prevalentemente occupate da colture agrarie con presenza di spazi naturali (formazioni vegetali naturali, boschi, lande, cespuglieti, bacini d'acqua, rocce nude, ecc.) importanti.*

Le colture agrarie occupano più del 25 e meno del 75% della superficie totale dell'unità.

2.4.4. *Aree agroforestali.*

Colture annuali o pascolo sotto copertura arborea composta da specie forestali.

3. **Territori boscati e ambienti seminaturali**

3.1. **Zone boscate**

3.1.1. *Boschi di latifoglie.*

Formazioni vegetali, costituite principalmente da alberi, ma anche da cespugli e arbusti, nelle quali dominano le specie forestali a latifoglie. La superficie a latifoglie deve coprire almeno il 75% dell'unità, altrimenti è da classificare bosco misto.

N.B.: vi sono compresi i pioppeti e gli eucalitteti.

3.1.2. *Boschi di conifere.*

Formazioni vegetali costituite principalmente da alberi, ma anche da cespugli e arbusti, nelle quali dominano le specie forestali conifere. La superficie a conifere deve coprire almeno il 75% dell'unità, altrimenti è da classificare bosco misto.

N.B.: vi sono comprese le conifere a rapido accrescimento.

3.2. **Zone caratterizzate da vegetazione arbustiva e/o erbacea**

3.2.1. *Aree a pascolo naturale e praterie d'alta quota.*

Aree foraggere a bassa produttività. Sono spesso situate in zone accidentate. Interessano spesso superfici rocciose, roveti e arbusteti. Sulle aree interessate dalla classe non sono di norma presenti limiti di particelle (siepi, muri, recinti).

3.2.2. *Brughiere e cespuglieti.*

Formazioni vegetali basse e chiuse, composte principalmente di cespugli, arbusti e piante erbacee (eriche, rovi, ginestre dei vari tipi, ecc.). vi sono comprese le formazioni a pino mugo.

3.2.3. *Aree a vegetazione sclerofilla.*

Ne fanno parte macchie garighe. Macchie: associazioni vegetali dense composte da numerose specie arbustive miste su terreni silicei acidi in ambiente mediterraneo. Garighe: associazioni cespugliose discontinue delle piattaforme calcaree mediterranee. Sono spesso composte da quercia coccifera, corbezzolo, lavanda, timo, cisto bianco, ecc. Possono essere presenti rari alberi isolati.

3.2.4. *Aree a vegetazione boschiva e arbustiva in evoluzione.*

Vegetazione arbustiva o erbacea con alberi sparsi. Formazioni che possono derivare dalla degradazione della foresta o da una rinnovazione della stessa per ricolonizzazione di aree non forestali.

3.3. **Zone aperte con vegetazione rada o assente**

3.3.1. *Spiagge, dune, sabbie (più larghe di 100 m).*

Le spiagge, le dune e le distese di sabbia e di ciottoli di ambienti litorali e continentali, compresi i letti sassosi dei corsi d'acqua a regime torrentizio. Le dune ricoperte di vegetazione (erbacea o legnosa) devono essere classificati nelle voci corrispondenti: boschi (3.1.1., 3.1.2. e 3.1.3.), prati (2.3.1.) o aree a pascolo naturale (3.2.1.).

3.3.2. *Rocce nude, falesie, rupi affioramenti.*

3.3.3. *Aree con vegetazione rada.*

Comprende le steppe xerofile, le steppe alofile, le tundre e le aree calanchive in senso lato.

3.3.4. *Aree percorse da incendi.*

Superfici interessate da incendi recenti. I materiali carbonizzati sono ancora presenti.

3.3.5. *Ghiacciai e nevi perenni.*

Superfici coperte da ghiacciai o da nevi perenni.

4. **Zone umide**

4.1. **Zone umide interne**

Zone non boscate, parzialmente, temporaneamente o permanentemente saturate da acqua stagnante o corrente.

4.1.1. *Paludi interne.*

Terre basse generalmente inondate in inverno e più o meno saturate d'acqua durante tutte le stagioni.

4.1.2. *Torbiere.*

Terreni spugnosi umidi nei quali il suolo è costituito principalmente da muschi e materiali vegetali decomposti. Torbiere utilizzate o meno.

4.2. **Zone umide marittime**

Zone non boscate, saturate parzialmente, temporaneamente o in permanenza da acqua salmastra o salata.

4.2.1. *Paludi salmastre.*

Terre basse con vegetazione, situate al di sotto del livello di alta marea, suscettibili pertanto di inondazione da parte delle acque del mare. Spesso in via di riempimento, colonizzate a poco a poco da piante alofile.

4.2.2. *Saline.*

Saline attive o in via di abbandono. Parti di paludi salmastre utilizzate per la produzione di sale per evaporazione. Sono nettamente distinguibili dal resto delle paludi per la forma regolare delle particelle e il loro sistema di argini.

4.2.3. *Zone intertidali.*

Superfici limose, sabbiose o rocciose generalmente prive di vegetazione comprese fra il livello delle alte e delle basse maree.

5. **Corpi idrici**

5.1. **Acque continentali**

5.1.1. *Corsi d'acqua, canali e idrovie.*

Corsi di acqua naturali o artificiali che servono per il deflusso delle acque. Larghezza minima da considerare: 100 m.

5.1.2. *Bacini d'acqua.*

Superfici naturali o artificiali coperte da acque.

5.2. **Acque marittime**

5.2.1. *Lagune.*

Aree coperte da acque salate o salmastre, separate dal mare da barre di terra o altri elementi topografici simili. Queste superfici idriche possono essere messe in comunicazione con il mare in certi punti particolari, permanentemente o periodicamente.

5.2.2. *Estuari.*

Parte terminale dei fiumi, alla foce, che subisce l'influenza delle acque.

5.2.3. *Mari e oceani.*

Aree al di là del limite delle maree più basse.



**CAPACITÀ D'USO DEI SUOLI
(Land Capability Classification = LCC)**

MODELLO INTERPRETATIVO

cod. limit.	Classi LCC ▶	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	sotto classi	
	Parametri ▼	Suoli adatti all'uso agricolo				Suoli adatti al pascolo e alla forestazione			Suoli inadatti ad usi agro-silvo-pastorali		
1	Prof. utile (cm)	>100	>60 e ≤100	≥25 e ≤60		<25					s ⁽¹⁾
2	Tessitura ⁽¹⁾ Orizzonte superficiale (%)	A+L<70 A<35 L<60; S<85	A+L≥70 35≤A<60 L<60; S<85				A≥50 S≥85 L≥60				
3	Schel orizzonte superficiale (%)	≤15	>15 e ≤35	>35 e ≤70		>70					
4	Pietrosità % ⁽¹⁾	≤0,1	>0,1 e ≤3		>3 e ≤15		>15 e ≤60		>60		
	Rocciosità %	≤2				>2 e ≤25		>25 e ≤60	>60		
5	Fertilità ⁽²⁾ Orizzonte superficiale	5,5<pH<8,5 TSB>50% CSC>10meq CaCO ₃ ≤25%	4,5≤pH≤5,5 35<TSB≤50% 5<CSC≤10meq CaCO ₃ >25%	pH<4,5 o pH>8,4 TSB≤35% CSC≤5meq							
6	Drenaggio	buono	mediocre moder. rapido	rapido lento	molto lento	impedito					w ⁽³⁾
7	Inondabilità	assente	lieve	moderata	alta	molto alta					
8	Limitazioni climatiche	assenti	lievi	moderate			forti	molto forti			c
9	Pendenza (%)	≤2	>2 e ≤8	>8 e ≤15	>15 e ≤25	≤2	>25 e ≤45	>45 e ≤100	>100	e	
10	Erosione	assente		debole	moderata	assente	moderata	forte	molto forte	e	
11	AWC (cm) ⁽⁴⁾	>100	>50 e ≤100	≤50						s	

(1) è sufficiente una condizione; (2) Considerare solo la pietrosità maggiore o uguale a 7.5 cm.

(3) pH, TSB e CSC riferiti all'orizzonte superficiale; CaCO₃ al 1°m di suolo (media ponderata); è sufficiente una condizione

(4) Riferita al 1°m di suolo o alla prof. utile se < a 1m; AWC non si considera se il drenaggio è lento, molto lento o impedito

(5) Quando la prof. utile è limitata esclusivamente della falda (orizz. idromorfo) indicare la sottoclasse w.

(6) Quando la limitazione è dovuta a drenaggio rapido o moderatamente rapido, indicare la sottoclasse s



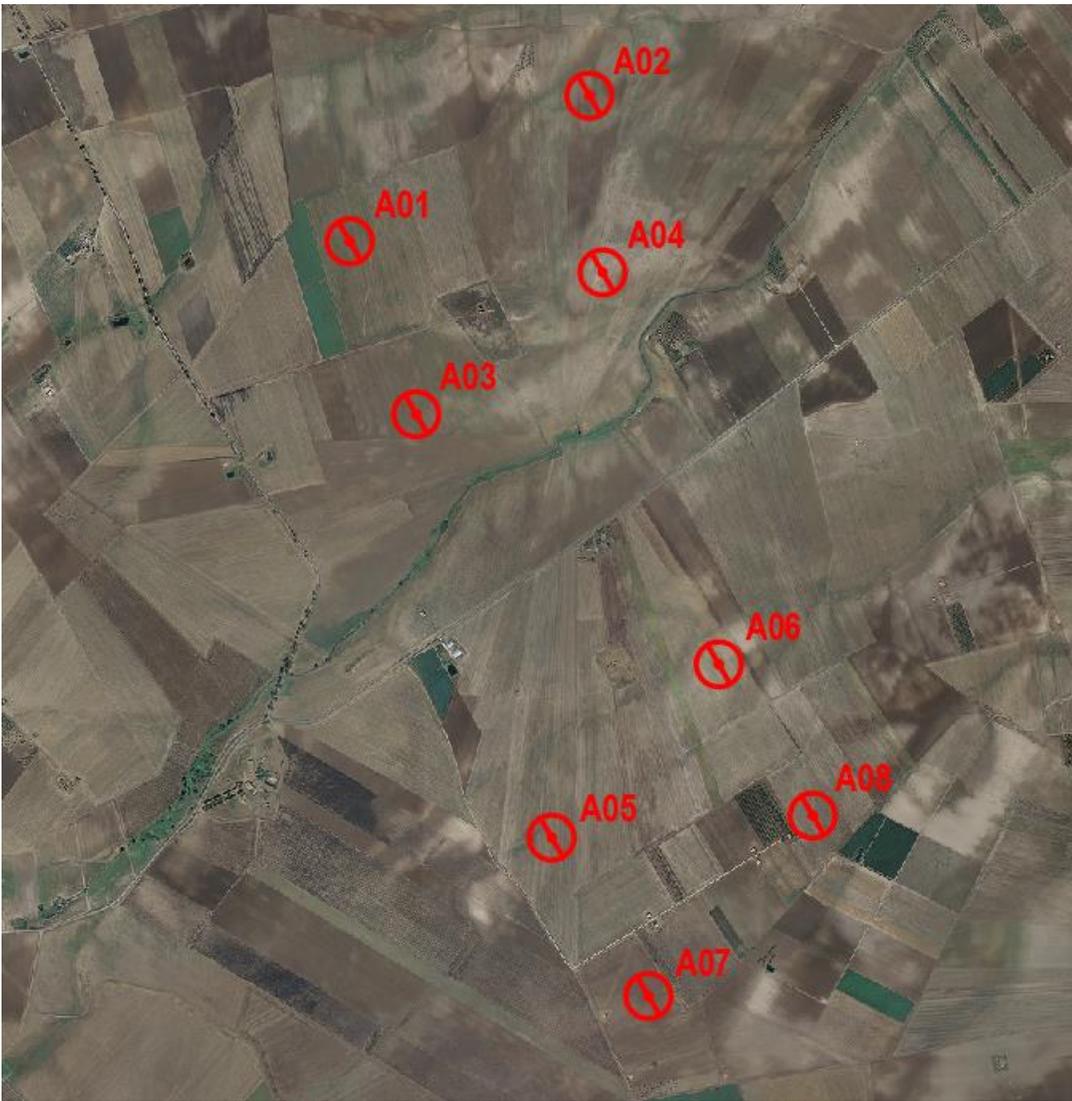


Figura 1. Elaborato su fotopiano della zona di insidenza del campo eolico



All. E



Foto 1 – Vista in lontananza da Nord della zone destinate ai campi eolici



Foto 2 – Vista da altra angolazione dell'area. Da notare la quasi totale assenza di elementi arborei e la presenza importante di altri impianti eolici



Foto 3 – Vista da nord est dell'area d'impianto con evidenza della destinazione produttiva e dell'assenza di elementi di pregio





AREA DESTINATA ALL'IMPIANTO EOLICO





 SIC mare

AREE PROTETTE

Riserve Naturali Orientate Regionali

-  Bosco delle Pianelle
-  Bosco di Santa Teresa e Lucci
-  Palude del Conte e Duna Costiera - Porto Cesareo
-  Riserve del Litorale Tarantino Orientale

-  Bosco di Cerano
-  Laghi di Conversano e Gravina di Monsignore
-  Palude La Vela

Riserve Naturali Statali

-  Falascone
-  Il Monte
-  Isola di Varano
-  Le Cesine
-  Monte Barone
-  Palude di Frattarolo
-  San Cataldo
-  Stornara

-  Foresta Umbra
-  Ischitella Carpino
-  Lago di Lesina
-  Masseria Combattenti
-  Murge Orientali
-  Saline Margherita di S.
-  Stilzi
-  Torre Guaceto

Parchi Naturali Regionali

-  Bosco e Paludi di Rauccio
-  Costa Otranto-S.Maria di Leuca e Bosco di Tricase
-  Fiume Ofanto
-  Lama Balice
-  Medio Fortore
-  Salina di Punta della Contessa

-  Bosco Incoronata
-  Dune costiere da Torre Canne a Torre S.Leonardo
-  Isola di S.Andrea - Litorale di Punta Pizzo
-  Litorale di Ugento
-  Porto Selvaggio e Palude del Capitano
-  Terra delle Gravine

Parchi Nazionali

-  Parco Nazionale del Gargano

-  Parco Nazionale dell'Alta Murgia

Important Bird Areas

-  Costa tra Capo d'Otranto e Capo S. Maria di Leuca
-  Isola di Sant'Andrea
-  Le Cesine
-  Murge

-  Gravine
-  Isole Tremiti
-  Monti della Daunia
-  Promontorio del Gargano e Zone Umide della Capitanata

P.R.A.E.

Tipo Bacino PRAE

-  BC
-  BV
-  BPP

-  BN
-  BR

CATASTO GROTTI

-  Grotte (punti)
-  Grotte (proiezioni)

Incendi (fonte CFS)

-  Aree percorse dal fuoco nel 2000
-  Aree percorse dal fuoco nel 2001
-  Aree percorse dal fuoco nel 2002



-  Aree percorse dal fuoco nel 2003
-  Aree percorse dal fuoco nel 2004
-  Aree percorse dal fuoco nel 2005
-  Aree percorse dal fuoco nel 2006
-  Aree percorse dal fuoco nel 2007

BASE CARTOGRAFICA





TENPROJECT

RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.ASS01.PD.
20 febbraio 2020
20 febbraio 2020
00
1 di 39

ALL. G

RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI
PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE EOLICA E RELATIVE
OPERE DI CONNESSIONE - 8 AEROGENERATORI -

ASCOLI SATRIANO - località "San Martino Lignano"

DELICETO





TENPROJECT

**RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'**

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.ASS01.PD.
20 febbraio 2020
20 febbraio 2020
00
2 di 39

SOMMARIO

PREMESSA.....	pag. 3
DESCRIZIONE DELL'IMPIANTO.....	pag. 3
PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'	pag. 7
RILIEVO PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'	pag. 9
CONCLUSIONI.....	pag. 10

1. PREMESSA

La presente relazione su rilievo delle produzioni agricole di qualità(DOCG, DOC, IGT, DOP, IGT), redatta ai sensi della Delibera della Giunta Regionale n. 1642 del 30/10/2009, concernente «Norme generali sul procedimento in materia di autorizzazione unica di cui all'art. 12 del D. Leg.vo 29.12.2003, n. 387» e della circolare Regione Campania n.200319 del 14-03-2011 è relativa a *“PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE EOLICA E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE - 8 AEROGENERATORI”* da realizzarsi in agro di ASCOLI SATRIANO(FG)-DELICETO(FG) in località San Martino-Lagnano commissionato dalla ditta Winderg S.r.l.. Con essa si vuole evidenziare e descrivere le produzioni di pregio insistenti nelle zone interessate dal progetto.

2 - DESCRIZIONE DELL'IMPIANTO

Il progetto prevede l'installazione di 8 aerogeneratori ognuno di potenza nominale pari a 4,20 MW. Il modello dell'aerogeneratore previsto è una VESTAS V150 avente altezza al mozzo 125 m e diametro del rotore 150 m.

Tutti gli aerogeneratori sono denominati con le sigle A01, A02, A03, A04, A05, A06, A07, A08 e ricadono sul territorio di Ascoli Satriano (FG) in località “San Martino-Lagnano”.

Le aree d'impianto sono servite dalla viabilità esistente costituita da strade provinciali, comunali e da strade sterrate.

Il layout d'impianto si dispone su due file disposte parallelamente alla SP 86. La prima fila è costituita dagli aerogeneratori denominati A01-A03-A05-A07 mentre la seconda fila è costituita dagli aerogeneratori denominati A02-A04-A06-A08.

L'area di impianto è attraversata dalla SP 88 che suddivide l'impianto in due gruppi costituiti ciascuno da 4 aerogeneratori. Il gruppo a nord della SP 88 è costituito dagli aerogeneratori A01-A02-A03-A04; il gruppo a sud della SP 88 è costituito dagli aerogeneratori A05 –A06– A07- A08.

Per raggiungere gli aerogeneratori A01-A02-A03-A04 verrà utilizzata una strada esistente che si dirama dalla SP86 in prossimità del K.11+300. Le torri saranno poi servite da piste di nuova realizzazione a partire dalla suddetta strada esistente.



Per accedere alle torri A05 –A06– A07- A08 è prevista l'apertura di un imbocco a partire dalla SP88 in prossimità del K.11+300.

In prossimità di ogni aerogeneratore sarà prevista una piazzola di montaggio, una piazzola temporanea di stoccaggio e le aree temporanee per consentire il montaggio del braccio della gru. Sono previste, altresì, due aree di cantiere e manovra: una in prossimità della SP 86 in corrispondenza dell'accesso all'aerogeneratore A03 e l'altra in prossimità della SP 88 in corrispondenza dell'accesso all'aerogeneratore A06.

Al termine dei lavori di realizzazione del parco eolico, le piazzole di stoccaggio, le aree per il montaggio del braccio gru e le area di cantiere saranno dismesse prevedendo la rinaturalizzazione delle aree e il ripristino allo stato ante operam.

Gli aerogeneratori saranno collegati tra di loro mediante un cavidotto MT interrato denominato "cavidotto interno". Quest'ultimo giungerà ad una cabina di raccolta a partire dalla quale si svilupperà un cavidotto MT interrato, denominato "cavidotto esterno" per il collegamento dell'impianto alla stazione di trasformazione.

Il cavidotto interno sarà realizzato principalmente lungo la viabilità esistente o di nuova realizzazione prevista a servizio dell'impianto eolico. Per brevi tratti è previsto l'attraversamento dei terreni.

La cabina di raccolta/smistamento è prevista in prossimità della Strada Provinciale SP88 in una posizione baricentrica rispetto ai due gruppi di installazione degli aerogeneratori.

Il "cavidotto esterno" si sviluppa per un primo tratto lungo la SP 88 poi segue strade comunali fino alla SP 105 lungo la quale prosegue per un tratto di circa 2 km; successivamente segue la SP120, quindi strade locali e strade a servizio di impianti eolici esistenti fino alla stazione di trasformazione prevista in prossimità della stazione elettrica Terna "Deliceto" esistente.

L'accesso alla stazione è previsto dalla viabilità locale esistente (contrada Piano d'Amendola), come illustrato sugli elaborati grafici allegati.



Gli aerogeneratori di progetto ricadono tutti sul territorio comunale di Ascoli Satriano in località San Martino - Lagnano, su un'area posta ad est del centro urbano ad una distanza di circa 10 km in linea d'aria.

Il tracciato del cavidotto esterno attraversa anche il territorio di Deliceto. La sottostazione di trasformazione ricade sul territorio di Deliceto.

Dal punto di vista catastale, la base degli aerogeneratori ricade sulle seguenti particelle del comune di Ascoli Satriano:

- Aerogeneratore A1 foglio 32 p.274
- Aerogeneratore A2 foglio 32 p. 241
- Aerogeneratore A3 foglio 32 p. 58
- Aerogeneratore A4 foglio 32 p. 184
- Aerogeneratore A5 foglio 54 p. 203
- Aerogeneratore A6 foglio 54 p. 200 e 201
- Aerogeneratore A7 foglio 54 p. 198
- Aerogeneratore A8 foglio 54 p. 19

Il cavidotto interno attraversa i seguenti fogli catastali:

- Comune di Ascoli Satriano: fogli 31– 32– 54 – 55

La cabina di raccolta ricade sulla particella 110 del foglio 55 del comune di Ascoli Satriano.

Il cavidotto esterno attraversa i seguenti fogli catastali:

- Comune di Ascoli Satriano: fogli 55- 53 – 52 -51 – 33 – 43 – 42 – 22 – 21 – 41 – 27 – 38 – 37 – 26 – 25 – 23 -61 – 59 – 31 – 24 - 39
- Comune di Deliceto: fogli 28 - 42

La stazione di trasformazione ricade su foglio 42 del comune di Deliceto e interessa le particelle 112-114-430 -533 -487 – 486 - 392, mentre il cavidotto in alta tensione interessa le particelle 560 – 533 -430 del foglio 42 del comune di Deliceto.

 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD. 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 6 di 39
---	---	---	---

L'impianto eolico di progetto è costituito da 8 aerogeneratori da 4,20 MW di potenza nominale, per una potenza complessiva installata di 33,60 MW.

Nel dettaglio, il progetto prevede la realizzazione/installazione di:

- 8 aerogeneratori;
- 8 cabine di trasformazione poste all'interno della torre di ogni aerogeneratore;
- Opere di fondazione degli aerogeneratori;
- 8 piazzole di montaggio con adiacenti piazzole di stoccaggio;
- Opere temporanee per il montaggio del braccio gru;
- Due aree temporanee di cantiere e alcune di manovra per un'area complessiva di 21.200mq.
- Nuova viabilità per una lunghezza complessiva di circa 5.175 m con larghezza della carreggiata pari a 5m
- Viabilità esistente da adeguare per una lunghezza complessiva di 800 m con larghezza carreggiata pari a 5m
- Una cabina di raccolta/smistamento La cabina di raccolta si pone come interfaccia tra l'impianto eolico e la sottostazione. Il progetto prevede una cabina di raccolta di dimensioni 10,16 x 4,16 x 3,14 m con un'area ingombro comprensiva di strada di accesso e piazzola pari a 386 mq
- Un cavidotto interrato interno in media tensione per il trasferimento dell'energia prodotta dagli aerogeneratori alla cabina di raccolta/smistamento (lunghezza circa 12200 m) con scavi realizzati con sezione scavo pari 45 cm e profondità pari a 1,3 m che garantisce il ripristino e/o il proseguimento delle colture esistenti
- Un cavidotto interrato esterno in media tensione per il trasferimento dell'energia prodotta dalla cabina di raccolta alla stazione di trasformazione di utenza 30/150 kV da realizzarsi nel comune di Deliceto (FG) (lunghezza di circa 25000 m) con sezione scavo pari 45 cm e profondità pari a 1,3 m che garantisce il ripristino e/o il proseguimento delle colture esistenti. Di questi 2538m ricadono appunto nel Comune di Deliceto
- Una stazione elettrica di trasformazione da realizzarsi in prossimità della stazione elettrica RTN "Deliceto" sita nel Comune di Deliceto con occupazione di un'area comprensiva della piazzola antistante pari a 3162m
- Un cavidotto interrato AT a 150 kV lungo circa 115 m per il collegamento in Deliceto della sottostazione di trasformazione con il futuro ampliamento della stazione RTN "Deliceto" con sezione scavo pari 70 cm e profondità pari a 1,7 m che garantisce il ripristino e/o il proseguimento delle colture esistenti.

Le aree di ingombro totali delle piazzole interessate dagli aerogeneratori in fase di cantiere sarà di 34.000mq (pari a 4250m ciascuna), mentre a regime sarà di 22.000mq (pari a 2750m ciascuna).

Per le opere ci sarà massimo rispetto dell'orografia del terreno (limitazione delle opere di scavo/riporto), massimo riutilizzo della viabilità esistente; realizzazione della nuova viabilità rispettando

	RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD. 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 7 di 39
---	---	---	---

do l'orografia del terreno e secondo la tipologia esistente in zona o attraverso modalità di realizzazione che tengono conto delle caratteristiche percettive generali del sito.

Saranno impiegati materiali che favoriscono l'integrazione con il paesaggio dell'area per tutti gli interventi che riguardino manufatti (strade, cabine, muri di contenimento, ecc.) e sistemi vegetazionali.

Ci sarà attenzione alle condizioni determinate dai cantieri e ripristino della situazione "ante operam" con particolare riguardo alla reversibilità e rinaturalizzazione o rimboschimento delle aree occupate temporaneamente da camion e autogrù nella fase di montaggio degli aerogeneratori.

Per quanto riguarda la fase di dismissione dell'impianto è preciso impegno della società proponente provvedere, a fine vita dell'impianto, al ripristino finale delle aree e alla dismissione dello stesso, assicurando la completa rimozione dell'aerogeneratore e della relativa piazzola, nonché la rimozione delle opere elettriche e il conferimento agli impianti di recupero e trattamento secondo la normativa vigente.

Si provvederà al massimo riutilizzo degli inerti provenienti dagli scavi (sia per la formazione dei rilevati delle strade e delle piazzole, sia per le operazioni di ripristino morfologico a fine cantiere);

Sono state previste opere di regimazione delle acque meteoriche;

E' garantita la dismissione degli aerogeneratori e il ripristino dello stato dei luoghi come indicato nell'elaborato 9.1. La fondazione sarà sepolta sotto terreno vegetale.

È assicurato il corretto smaltimento degli oli esausti derivanti dal funzionamento dell'impianto; l'aerogeneratore previsto in progetto non presenta il moltiplicatori di giri garantendo la minima produzione possibile degli oli esauriti da smaltire.

3. PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

La Puglia è un paese ricco di tradizioni agricole e di grande qualità.

Tale Regione si fregia di riconoscimento di qualità DOC e DOP riconosciuti a livello nazionale ed internazionale.

Le aree interessate all'intervento sono periferiche rispetto alle grandi produzioni di qualità e tradizionali anche se sono compendiate in diverse DOC, DOP, IGP e IGT pugliesi.

Di seguito sono riportate le produzioni di qualità che interessano il Comune oggetto di intervento:

Prodotti Tipici del Comune di Ascoli Satriano

DOP- Olio extravergine di oliva	<u>Olio extravergine DAUNO Dop.</u>
DOP- Formaggio	<u>Canestrato Pugliese</u>
DOP- Formaggio	<u>Caciocavallo Silano</u>
DOCG/DOC- vino	<u>Aleatico di Puglia D.O.C., Orta Nova D.O.C., Tavoliere delle Puglie D.O.C.</u>
IGT- vino	<u>Daunia Igt, Puglia Igt.</u>
IGP- Uva da tavola	<u>Uva di Puglia</u>

Prodotti Tipici del Comune di Deliceto

DOP- Olio extravergine di oliva	<u>Olio extravergine DAUNO Dop.</u>
DOP- Formaggio	<u>Caciocavallo Silano</u>
DOCG/DOC- vino	<u>Aleatico di Puglia D.O.C.,</u>
IGT- vino	<u>Daunia Igt, Puglia Igt.</u>

Si allega documento accluso riportante tutti disciplinari di produzione relativi

4. RILIEVO PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

Dopo attento sopralluogo e confronto tra situazione catastale ed oggettiva delle particelle oggetto di intervento si è rilevata la loro perfetta coincidenza che ha portato alla conclusione che non vi sono aree interessate a colture di pregio come si evince anche dal riepilogo del catastale sotto riportato dove si evidenzia che le particelle arborate, che sono le uniche pertinenti colture di pregio, sono interessate da interventi marginali quali cavidotti e strade che le coinvolgono sui confini e comunque non alterando di fatto gli elementi colturali e paesaggistici

	Foglio	Particella	Porz.	Qualità	Classe	ha	are	ca	Note
4	25	211		ULIVETO	2	0	15	00	Cavidotto MT Esterno
6	39	16	AB	ULIVETO	3	0	63	77	Cavidotto MT Esterno
8	40	2	AB	ULIVETO	2	0	58	27	Cavidotto MT Esterno
11	40	7	AB	ULIVETO	2	0	22	02	Cavidotto MT Esterno
13	40	86	AB	ULIVETO	2	0	00	99	Cavidotto MT Esterno
16	21	119	AB	ULIVETO	2	0	20	08	Cavidotto MT Esterno
22	21	153	AB	ULIVETO	2	0	00	07	Cavidotto MT Esterno
33	21	207	AB	ULIVETO	2	0	01	64	Cavidotto MT Esterno
39	21	315	AB	ULIVETO	2	0	25	04	Cavidotto MT Esterno
90	25	221		ULIVETO	2	0	28	74	Cavidotto MT Esterno
95	27	18		ULIVETO	2	0	65	84	Cavidotto MT Esterno
100	27	39	AB	ULIVETO	2	0	03	40	Cavidotto MT Esterno
101	27	135		ULIVETO	2	0	26	16	Cavidotto MT Esterno
102	27	207	AA	ULIVETO	2	5	51	72	Cavidotto MT Esterno
103	27	207	AB	VIGNETO	1	0	05	71	Cavidotto MT Esterno
117	31	326	AB	ULIVETO	2	0	29	20	Cavidotto MT Interno
134	32	67	AB	ULIVETO	2	0	30	59	Str. nuova +Cav. MT int.
163	37	43	AB	ULIVETO	2	0	00	07	Cavidotto MT Esterno
165	37	46		ULIV VIGNET	1	0	00	80	Cavidotto MT Esterno
167	37	50		ULIV VIGNET	1	0	27	10	Cavidotto MT Esterno
172	38	32	AB	ULIV VIGNET	1	2	04	39	Cavidotto MT Esterno
173	38	33	AA	ULIV VIGNET	1	0	06	66	Cavidotto MT Esterno
174	38	33	AB	ULIVETO	1	0	73	85	Cavidotto MT Esterno
175	38	35		ULIVETO	1	0	23	12	Cavidotto MT Esterno
176	38	36	AA	ULIVETO	1	0	25	00	Cavidotto MT Esterno
178	38	37		ULIVETO	1	0	29	17	Cavidotto MT Esterno
180	38	38	AB	ULIVETO	1	0	73	83	Cavidotto MT Esterno
181	38	43		ULIVETO	2	0	98	60	Cavidotto MT Esterno
183	38	69	AB	ULIVETO	1	0	15	00	Cavidotto MT Esterno
184	38	104		ULIVETO	1	0	67	00	Cavidotto MT Esterno
186	38	106		ULIVETO	1	0	48	68	Cavidotto MT Esterno
188	38	113	AA	ULIVETO	1	0	01	89	Cavidotto MT Esterno
191	38	117	AB	ULIVETO	1	0	37	60	Cavidotto MT Esterno
192	38	148		ULIVETO	1	1	01	70	Cavidotto MT Esterno
193	38	149		ULIVETO	1	1	01	30	Cavidotto MT Esterno

	Foglio	Particella	Porz.	Qualità	Classe	ha	are	ca	Note	
194	38	162	AA	ULIVETO	1	0	21	75	Cavidotto MT Esterno	
195	38	162	AB	VIGNETO	1	0	34	65	Cavidotto MT Esterno	
198	38	177	AB	ULIVETO	1	0	74	24	Cavidotto MT Esterno	
199	38	180	AA	ULIVETO	2	2	92	33	Cavidotto MT Esterno	
202	39	201	AB	ULIVETO	3	0	00	14	Cavidotto MT Esterno	
232	43	7		ULIVETO	2	0	91	70	Cavidotto MT Esterno	
236	43	74	AB	ULIVETO	2	0	04	02	Cavidotto MT Esterno	
238	43	75	AB	ULIVETO	2	0	09	00	Cavidotto MT Esterno	
245	51	98		ULIVETO	2	0	85	20	Cavidotto MT Esterno	
246	51	104		VIGNETO	2	1	06	90	Cavidotto MT Esterno	
263	52	102		ULIVETO	2	0	04	46	Cavidotto MT Esterno	
293	53	118	AB	ULIV VIGNET	2	0	36	60	Cavidotto MT Esterno	
312	53	357	AB	ULIVETO	2	0	28	18	Cavidotto MT Esterno	
327	54	19	AB	ULIVETO	2	0	02	16	Spazio Aereo	
331	54	43	AB	ULIV VIGNET	2	0	63	63	Str. nuova +Cav. MT int.	
332	54	44		ULIVETO	2	0	30	00	Str. nuova +Cav. MT int.	
333	54	45		VIGNETO	1	1	03	20	Strada esistente	
335	54	46	AB	ULIV VIGNET	2	0	51	22	Strada esistente	
341	54	163		VIGNETO	1	0	78	00	Strada esistente	
Totale						ha	30	01	38	

Ribadendo che le produzioni di pregio menzionate di fatto interessano solo aree destinate a colture a Vigneto, Oliveto e di produzioni zootecniche- lattiero-casearie si evince che tutte le particelle coinvolte direttamente nell'intervento non afferiscono a queste particolari categorie produttive.

Infatti le particelle oggetto del progetto di installazione degli impianti eolici di fatto sono coltivate a seminativo, colture, che in questa zona, non sono gratificate da menzione di produzione di qualità né regolamentate da chicchessia protocollo di produzione riconosciuto.

5. CONCLUSIONI

Le opere di cui al progetto vengono installate in terreni non soggetti a produzioni di qualità.

Le opere di contorno non essendo direttamente di produzione di energie rinnovabili, non hanno un effetto diretto sul paesaggio e, pertanto, non vincolano né alterano gli elementi rurali e le colture di pregio.

Tutto ciò premesso si assevera che tale opera non verrà realizzata, in maniera assoluta, su aree interessate da produzioni di qualità non alterando né vincolando le colture di pregio insistenti sul territorio

Tanto per l'incarico affidatomi.

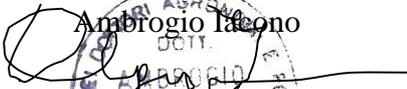


**RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'**

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.ASS01.PD.
20 febbraio 2020
20 febbraio 2020
00
11 di 39

Forio, 20 febbraio 2020

Ambrogio Iacono

DOTT.
AMBROGIO
IACONO
N. 640
NAPOLI - ITALIA

VERBALE DI ASSEVERAZIONE

IL SOTTOSCRITTO IACONO AMBROGIO NATO A FORIO(NA) IL 03.07.1970 ED IVI RESI-
DENTE ALLA VIA ZAPPINO N. 4 C.F. CNIMRG70L03D702M, ISCRITTO ALL'ORDINE DEI
DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI DELLA PROVINCIA DI NAPOLI AL N.640 CON LA
PRESENTI ASSEVERA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ, SECONDO LEGGE, LA
PRESENTI RELAZIONE REDATTA SU INCARICO DELLA DITTA "WINDERG S.r.l."
SI ALLEGA ALLA PRESENTE FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DI RICONOSCIMENTO.

FORIO, LÌ 20/02/2020

FIRMA

DOTT.
AMBROGIO
IACONO
N. 640
NAPOLI - ITALIA



TENPROJECT

**RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'**

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.ASS01.PD.
20 febbraio 2020
20 febbraio 2020
00
12 di 39



Cognome IACONO
 Nome AMBROGIO
 nato il 03-07-1970
 (atto n. 15 P. I. S. A.)
 a FORIO (NA)
 Cittadinanza ITALIANA
 Residenza FORIO (NA)
 Via VIA ZAPPINO, 8 Int. 1
 Stato civile CONIUGATO
 Professione DOTTORE AGRONOMO

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura 1,68
 Capelli CASTANI
 Occhi VERDI
 Segni particolari



Finna del titolare Ol. Iac.
 FORIO 20-10-2011

Impronta indice sinistro
 ufficiale d'Anagrafe e Stato Civile
 Sig. GUARRACINO Leonardo

TABELLA DISCIPLINARI DI PRODUZIONE
Prodotti Tipici del Comune di Ascoli Satriano

DOP- Olio extravergine di oliva	<u>Olio extravergine DAUNO Dop.</u>
DOP- Formaggio	<u>Canestrato Pugliese</u>
DOP- Formaggio	<u>Caciocavallo Silano</u>
DOCG/DOC- vino	<u>Aleatico di Puglia D.O.C., Orta Nova D.O.C., Tavoliere delle Puglie D.O.C.</u>
IGT- vino	<u>Daunia Igt, Puglia Igt.</u>
IGP- Uva da tavola	<u>Uva di Puglia</u>

Prodotti Tipici del Comune di Deliceto

DOP- Olio extravergine di oliva	<u>Olio extravergine DAUNO Dop.</u>
DOP- Formaggio	<u>Caciocavallo Silano</u>
DOCG/DOC- vino	<u>Aleatico di Puglia D.O.C.,</u>
IGT- vino	<u>Daunia Igt, Puglia Igt.</u>



D.O.P.

Dauno DOP

Disciplinare di produzione - Dauno DOP

Olio di oliva extravergine Dauno DOP

Articolo 1.

Denominazione

La denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata obbligatoriamente da una delle seguenti menzioni geografiche: Alto Tavoliere, Basso Tavoliere Gargano, Sub-Appennino, è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

Varietà di olivo

1. La denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica alto Tavoliere, è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Peranzana o Provenzale presente negli oliveti in misura non inferiore all'80%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 20%.
2. La denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Basso Tavoliere", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Coratina presente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 30%.
3. La denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Gargano", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Ogliarola Garganica presente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 30%.
4. La denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Sub-Appennino", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo: Ogliarola, Coratina e Rotondella presenti da sole o congiuntamente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 30%.

Articolo 3.

Zona di produzione

1. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 comprende nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della provincia di Foggia i territori olivati della medesima provincia atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione.
2. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Alto Tavoliere", comprende, in provincia di Foggia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Castelnuovo della Daunia, Chieuti, San Paolo di Civitate, San Severo, Serracapriola e Torremaggiore. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopracitati ad esclusione del comune di Castelnuovo della Daunia il cui territorio olivato interessato è delimitato geograficamente dalla contrada Monachelle, che presenta caratteristiche orografiche e pedoclimatiche simili a quelle dei terreni del comune di Torremaggiore.
3. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Basso Tavoliere", comprende in provincia di Foggia, tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Carapelle, Cerignola, Foggia, Manfredonia, Margherita di Savoia, Ortona, Ortanova, Rignano Garganico, San Ferdinando di Puglia, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, Stornara, Stornarella, Trinitapoli, Zapponeta. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopracitati ad eccezione di Manfredonia, Rignano Garganico, San Giovanni Rotondo e San Marco in Lamis, il cui territorio interessato è sito ad ovest e a sud della strada provinciale n. 28 fino all'innesto sulla strada statale n. 273, da quest'ultima fino all'innesto sulla strada statale n. 89 fino alla città di Manfredonia.
4. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Gargano", comprende, in provincia di Foggia, tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Apricena, Cagnano Varano, Carpino, Ischitella, Lesina, Manfredonia, Mattinata, Monte S. Angelo, Peschici, Poggio Imperiale, Rignano Garganico, Rodi Garganico, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, Sannicandro Garganico, Vico del Gargano, Vieste. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni predetti, ad eccezione di Manfredonia, Rignano Garganico, San Giovanni Rotondo, e San Marco in Lamis, il cui territorio interessato è sito ad est e a nord dalla strada provinciale n. 28 fino all'innesto sulla strada statale n. 273, da quest'ultima fino all'innesto sulla strada statale n. 89 fino alla città di Manfredonia.
5. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno" accompagnata dalla menzione geografica "Sub-Appennino" comprende, in provincia di Foggia, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Accadia, Alberona, Anzano di Puglia, Ascoli Satriano, Biccari, Bovino, Candela, Carlintino, Casalnuovo Monterotaro, Casavecchio di Puglia, Castelnuovo della Daunia, Castelluccio dei Sauri, Castelluccio Valmaggiore, Celenza Valfortore, Cella S. Vito, Deliceto, Faeto, Lucera, Monteleone di Puglia, Motta Montecorvino, Orsara di Puglia, Panni, Pietra Montecorvino, Rocchetta S. Antonio, Roseto Valfortore, S. Marco la Catola, S. Agata di Puglia, Troia, Volturara Appula, Volturino. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei predetti comuni ad esclusione del territorio amministrativo del comune Castelnuovo della Daunia relativo alla contrada Monachelle, che risulta inserito nella menzione geografica aggiuntiva "Alto Tavoliere".

Articolo 4.

Caratteristiche di coltivazione

1. Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.
2. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.
3. Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica alto Tavoliere, sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 2 dell'art. 3, i cui terreni, originatisi per la maggior parte nel Pliocene, derivano da un substrato denominato "Sabbie di Serracapriola": sabbie giallastre a grana più o meno grossa, più o meno cementata con tessitura che va dal sabbioso al sabbioso-limoso e sabbioso-argilloso, con percentuali a volte preponderanti dell'una rispetto all'altra.
4. Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Basso Tavoliere", sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 3 dell'art. 3, i cui terreni, originatisi nel Pleistocene, derivano da un substrato costituito da sabbie straterellate giallastre con intercalazioni argillose ciottolose e concrezioni calcaree (Cerignola-Ortanova); ciottolame incoerente, localmente tementato con ciottoli di medie e piccole dimensioni con intercalazioni sabbiose giallastre (Stornara e Stornarella), con una tessitura che va dal sabbioso-argilloso-calcareo al sabbioso-calcareo, con presenza di ciottolame di varie dimensioni.
5. Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Aduno", accompagnata dalla menzione geografica "Gargano", sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 4 dell'art. 3, i cui terreni, originatisi nel Cretaceo inferiore, derivano da un substrato costituito da calcari compatti, bianchi o grigiastri, ora dolomiti ora con intercalazioni di straterelli marnosi o con noduli e lenti selciose nella parte più orientale del Promontorio; nel Cretaceo superiore, con calcareo più o meno compatti, talvolta alquanto dolomiti, bianco grigiastri o bianco giallastri nella parte occidentale e centrale con una tessitura che va dal sabbioso-argilloso-calcareo all'argilloso-calcareo, con presenza, anche rilevante, di scheletro calcareo.
6. Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Sub-Appennino", sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 5 dell'art. 3 i cui terreni, originatisi nel Miocene nella fascia comprendente la media e bassa collina, vanno sotto il nome di "Formazione della Daunia" e derivano da un substrato molto vario, comprendente, fra l'altro, brecce e breccione calcareoorganogeno, argille e marne siltose, calcari compatti o farinosi biancastri e altre zone, formatesi nel Pliocene e nel quaternario, presentano anch'esse una notevole variabilità di substrato. I terreni hanno una tessitura che va dall'argilloso al sabbioso con presenza più o meno elevata di scheletro di calcare; negli areali dove l'argilla è preponderante, si verificano frequenti movimenti e smottamenti dei pendii.
7. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Alto Tavoliere", deve essere effettuata entro il 30 gennaio di ogni anno.
8. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Alto Tavoliere", non può superare kg 10.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 20%.
9. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Basso Tavoliere", deve essere effettuata entro il 30 gennaio di ogni anno.
10. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Basso Tavoliere", non può superare kg 10.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 24%.
11. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Gargano", deve essere effettuata entro il 30 gennaio di ogni anno.
12. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Gargano", non può superare kg 9.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 25%.
13. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "SubAppennino", deve essere effettuata entro il 30 gennaio di ogni anno.
14. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "SubAppennino", non può superare kg 8.000 per ettaro per impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 22%.
15. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati.
16. La denuncia di produzione delle olive deve essere presentata secondo le procedure previste dal decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, in unica soluzione.
17. Alla presentazione della denuncia di produzione delle olive e della richiesta di certificazione di idoneità del prodotto, il richiedente deve allegare la certificazione rilasciata dalle associazioni dei produttori olivicoli ai sensi dell'art. 5, punto 2, lettera a), della legge 5 febbraio 1992, n. 169, comprovante che la produzione e la trasformazione delle olive sono avvenute nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.

Articolo 5.

Modalità di oleificazione

1. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "**Alto Tavoliere**", comprende il territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 2 dell'art. 3.
2. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "**Basso Tavoliere**", comprende il territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 3 dell'art. 3.
3. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "**Gargano**", comprende il territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 4 dell'art. 3.
4. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "**SubAppennino**", comprende il territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 5 dell'art. 3.
5. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine di cui all'art. 1, deve avvenire solo per brucatura.
6. Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1, sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.
7. Le operazioni di oleificazione devono avvenire entro tre giorni dalla raccolta delle olive.

Articolo 6.

Caratteristiche al consumo

1. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica Alto Tavoliere, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
 - colore: dal verde al giallo;
 - odore: di fruttato medio con sensazione di frutta fresca e mandorlato dolce;
 - sapore: fruttato;
 - acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
 - punteggio al Panel test: $\geq 6,5$
 - numero perossidi: ≤ 12 MeqO₂/kg;
 - polifenoli totali: ≥ 100 ppm.
2. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Basso Tavoliere", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
 - colore: dal verde al giallo;
 - odore: di fruttato;
 - sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante e amaro;
 - acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
 - punteggio al Panel test: $\geq 6,5$;
 - numero perossidi: ≤ 12 MeqO₂/kg;
 - polifenoli totali: ≥ 100 ppm.
3. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Gargano", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
 - colore: dal verde al giallo;
 - odore: di fruttato medio con sensazione erbacea;
 - sapore: fruttato con retrogusto sensazione mandorlato;
 - acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
 - punteggio al Panel test: $\geq 6,5$;
 - numero perossidi: ≤ 12 MeqO₂/kg;
 - polifenoli totali: ≥ 100 ppm.
4. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Sub-Appennino", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
 - colore: dal verde al giallo;
 - odore: di fruttato medio con sentori di frutta fresca;
 - sapore: fruttato;
 - acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
 - punteggio al Panel test: $\geq 6,5$;
 - numero perossidi: ≤ 12 MeqO₂/kg;
 - polifenoli totali: ≥ 100 ppm.
5. Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E.
6. In ogni campagna olearia il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi degli oli di cui all'art. 1, da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.
7. È in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti analitici soprariportati.
8. La designazione degli oli alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, in ordine agli esami chimico-fisici ed organolettici

Articolo 7.

Designazione e presentazione

1. Alla denominazione di origine controllata di cui all'art.1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore".



**RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'**

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.ASS01.PD.
20 febbraio 2020
20 febbraio 2020
00
18 di 39

2. È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
3. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.
4. Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1, devono avvenire nell'ambito della provincia di Foggia.
5. Ogni menzione geografica, autorizzata all'art. 1, del presente disciplinare, deve essere riportata in etichetta con dimensione non superiore a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine controllata "Dauno".
6. L'uso di altre indicazioni geografiche consentite ai sensi dell'art. 1, punto 2 del decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine controllata di cui all'art. 1.
7. Il nome della denominazione di origine controllata di cui all'art. 1, deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.
8. L'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1, deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro o in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5.
9. È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Nota

Aprile 2011 - Pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea – serie C 129 del 30 aprile 2011 - della domanda di modifica al disciplinare di produzione della Denominazione di origine protetta "Dauno".

Le modifiche apportate riguardano la prova dell'origine, il metodo di ottenimento, l'etichettatura e le condizioni nazionali (sono stati eliminati gli adempimenti previsti dalla Legge 15 febbraio 1992 n.169, "Disciplina per il riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini", e dal Decreto Ministeriale n.573/93).

"Canestrato pugliese" DOP

DPR 10 settembre 1985 – GURI n. 112 del 16 maggio 1986 (Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1107/96)

Art. 1

È riconosciuta la denominazione di origine del formaggio "Canestrato pugliese" il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati con il presente decreto con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art. 3.

Art. 2

La denominazione di origine "Canestrato pugliese" è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche:

formaggio stagionato a pasta dura non cotta prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente da una o due mungiture giornaliere;

l'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita da foraggi verdi o affienati provenienti dai pascoli naturali della zona, con integrazione di fieno ed eccezionalmente di mangimi semplici concentrati;

si produce durante tutto l'anno.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 38 e i 45°C con aggiunta di solo caglio animale onde



**RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'**

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.ASS01.PD.
20 febbraio 2020
20 febbraio 2020
00
19 di 39

evitare la coagulazione del latte entro 15-25 minuti.

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione della durata di circa 30-60 giorni in relazione alle dimensioni e peso della forma devono essere effettuate adeguate pressature ed utilizzati stampi idonei denominati "canestri" onde assicurare alla crosta la caratteristica rugosità.

Le salature possono essere effettuate a secco o in salamoia e l'operazione che inizia 2-4 giorni dopo la preparazione viene effettuata in più riprese e si protrae per tutto il periodo di lavorazione, durante il quale il formaggio rimane sempre nel canestro.

Il periodo di stagionatura si protrae da due a dieci mesi in locali freschi debolmente ventilati.

È usato come formaggio da tavola o da grattugia quando la maturazione non è inferiore a sei mesi.

Presenta le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;

dimensioni: diametro delle facce da 25 a 34 cm; altezza dello scalzo da 10 a 14 cm, con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

peso: da 7 a 14 kg;

confezione esterna: crosta di colore marrone tendente al giallo, più o meno rugosa dura e spessa, trattata con olio di oliva, eventualmente in miscela con aceto di vino

colore della pasta: di colore giallo paglierino più o meno intensa in relazione alla stagionatura;

struttura della pasta: pasta a struttura compatta alquanto friabile, discretamente fondente, poco elastica, con occhiatura grassa appena visibile;

sapore piccante caratteristico piuttosto marcato;

grasso nella sostanza secca: minimo 38%.

Art. 3

La zona di produzione e di stagionatura del formaggio di cui sopra comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Foggia e quello dei seguenti comuni ricadenti nella provincia di Bari: Altamura, Andria, Bitonto, Canosa, Cassano, Corato, Gravina di Puglia, Grumo Appula, Minervino Murge, Modugno, Poggiorsini, Puvì di Puglia, Santeramo, Spinazzola, Terlizzi e Toritto.

“CACIOCAVALLO SILANO”-DOP

Art. 1

È riconosciuta la denominazione di origine «Caciocavallo Silano» al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'Art. 2 ed avente i requisiti indicati agli articoli 3 e 4.

Art. 2

La zona di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio «Caciocavallo Silano» comprende



RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.ASS01.PD.
20 febbraio 2020
20 febbraio 2020
00
20 di 39

territori delle regioni Calabria, Campania, Molise, Puglia e Basilicata delimitati nel modo seguente:

Regione Calabria:

Provincia di Catanzaro, provincia di Crotona e di Vibo Valentia: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottospicificate: - zona dell'alto Crotonese e del Marchesato: Belvedere di Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Melissa, Pallagorio, San Nicola dell'Alto, Savelli, Strongoli, Umbriatico, Verzino; zona della Piccola Sila e della fascia Presilana: Andali, Albi, Belcastro, Cerva, Cotronei, Fossato Serraha, Magisano, Mesoraca, Pentone, Petronia, Petilia Policastro, Sersale, Sorbo S. Basile. Soveria Simeri, Taverna, Zagarise; - zona dei Monti Tirolo: Reventino, Mancuso, Carlopoli, Cicala, Conflenti, Decollatura, Martirano Lombardo. Motta Santa Lucia, San Pietro Apostolo, Serrastretta, Soveria Mannelli, Tiriolo; - zona delle Serre: San Nicola da Crissa, Serra San Bruno, Sismoario, Spadola, Torre di Ruggiero, Vallelonga; - zona dell'alto Maesima: Pizzoni, Sorianello, Soriano Calabro, Vazzano;

Provincia di Cosenza: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottospicificate: - zona del Ferro e dello Sparviero: Amendolara, Albidona, Alessandria del Carretto, Canna, Castroregio, Cerchiara di Calabria, Cassano allo Jonio, Montegiordano, Oriolo, Plataci, Rocca Imperiale, Roseto Capo Spulico, San Lorenzo Bellizzi; - zona del Pollino: Frascineto, Castrovillari, Morano Calabro, Laino Castello, Mormanno, Laino Borgo, Saracena, San Basile, Lungro; - zona dorsale Appenninica: Falconara Albanese, Longobardi Belmonte Calabro; - zona Silana: San Giovanni in Fiore, Appigliano, Celico, Pedace, Serra Pedace, Spezzano Piccolo, Spezzano della Sila, San Pietro in Guarnno, Rovito, Lappano, Pietrafitta, Bocchigliero; - zona della Sila Greca Cosentina: Campana, Scala Coeli, Longobucco, Terravecchia, Mandatoriccio, Pietrapaola, Caloveto, Calopezzati, Cropolati, Paludi, Rossano, Cariati; - zona destra del Crati: Vaccarizzo Albanese, San Giorgio Albanese, San Cosmo Albanese, San Demetrio Corone, Santa Sofia d'Epiro, Acri, Bisognano, Luzzi, Rose, Tarsia; - zona Busento: San Iartino di Finita, Cosenza, Rota Greca, San Benedetto Ullano. Lattarico, Montalto Uffugo, San Vincenzo, La Costa, San Fili; - zona Unione delle Valli: San Donato di Ninea, San Sosti, Santa Caterina Albanese, Montafollone, Sant'Agata d'Esaro.

Regione Campania:

Provincia di Avellino: l'intero territorio dei seguenti comuni: Andrelta, Aquilonia, Ariano Irpino, Atripalda, Avella, Bagnoli Irpino, Baiano, Bisaccia, Cairano, Calabritto, Calitri, Caposele, Carife, Casalbore, Cassano Irpino, Castel Baronia, Castel Vetere sul Calore, Castelfranci, Cervinara, Chiusano di San Domenico, Conza della Campania, Flumeri, Forino, Frigento, Greci, Guardia, Lombardi, Lacedonia, Lauro, Lioni. Mercogliano, Montaguto, Montecalvo, Irpino, Monteforte Irpino, Montefusco, Montella, Montemarano, Monteverde, Montoro Inferiore, Montoro Superiore, Morra De Sanctis, Moschiano, Mugnano del Cardinale, Nusco, Ospedaletto d'Alpinolo, Pietra Stornina, Quadrella, Quindici, Rocca San Felice, Rotondi, Salza Irpina, San Mango sul Calore, San Martino Vallecaudina, San Nicola Baronia, San Sossio Baronia, Sant'Andrea di Conza, Sant'Angelo a Scala, Sant'Angelo dei Lombardi, Santa Lucia di Serino, Santa Paolina, Santo Stefano del Sole, Savignano Irpino, Scampitella, Senerchia, Serino, Sirignano, Solofra, Sorbo Serpico, Summonte, Taurano, Teora, Torcila dei Lombardi, Torrioni, Trevico, Vallata, Vallesaccarda, Villanova del Battista, Volturara Irpina, Zungoli;

Provincia di Benevento: l'intero territorio dei seguenti comuni: Apice, Arpaia, Baselice, Benevento, Bonea, Succiano, Buonabergo, Campolattaro, Castelfranco in Miscano, Castelpagano, Castelvetero in Val Fortore, Cautano, Ceppaloni, Cerreto Sannita, Circello, Colle Sannita, Cusano Mutri, Faicchio, Foiano in Val Fortore, Forchia, Frasso Telesino, Ginestra degli Schiavoni, Moiano, Molinara, Montefalcone di Val Fortore, Morcone, Mucciano, Pannarano, Paolisi, Pietraraja, Pontelandolfo, Reino, San Bartolomeo in Galdo, San Giorgio la Malara, San Lupo, San Marco dei Cavoti, San Salvatore Telesino, Sant'Agata de' Goti, Santa Croce del Sanino, Sassinoro, Solopaca, Tocco Caudio, Vitulano;

Provincia di Caserta: l'intero territorio dei seguenti comuni: Ailano, Alife, Capriati a Volturno, Castel di Sasso, Castello del Matese, Ciorlano, Conca della Campania, Dragoni, Fontegreca, Fornicola, Gallo, Galluccio, Giano Vetusto, Gioia Sannitica, Letino, Liberi, Mignano Monte Lungo, Piedimonte Matese, Pietramelara, Pontelatone, Prata Sannita, Pratella, Presenzano, Raviscanina, Rocca d'Evandro, Roccamonfina, Roccaromana, Rocchetta e Croce, San Gregorio Matese, San Pietro Infine, San Potito Sannitico, Sant'Angelo d'Alife, Valle Agricola;

Provincia di Napoli: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrese, Piano di Sorrento, Pimonte, Roccarainola, Sant'Agello, Sorrento, Vico Equense;

Provincia di Salerno: l'intero territorio dei seguenti comuni: Acerno, Aquara, Agropoli, Albanella, Alfano, Altavilla Silentina, Amalfi, Ascea, Atena Lucana, Atrani, Auletta, Baronissi, Battipaglia, Bellizzi, Bellosguardo, Bracigliano, Buccino. Buonabitacolo, Caggiano, Calvanico, Camerota. Campagna, Campora, Cannalonga, Capaccio, Casalbuono, Canaleto Spartano, Casal Velino, Caselle in Pittari, Castel San Lorenzo, Castel Civita, Castelnuovo Cilento, Castelnuovo di Conza, Castiglione del Genovesi, Cava dei Tirreni, Celle di Bulgheria, Centola, Ceraso, Cetara, Cicerale, Cigliano, Conca dei Marini, Controne, Contursi Terme, Corbara, Corleto Monforte, Cuccaro Vetere, Eboli, Felitto, Fisciano, Furore, Futani, Giffoni Sei Casali, Giffoni Valle Piana, Gioi, Gioi, Giungano, Ispani, Laureana Cilento, Laurino, Laurito, Laviano, Lustra, Magliano Vetere, Maiori, Minori, Moio, della Civitella, Montano Antilia, Monte San Giacomo, Montecorice, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella, Monteforte Cilento, Montesano sulla Marcellana, Morigerati,



RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.ASS01.PD.
20 febbraio 2020
20 febbraio 2020
00
21 di 39

Nocera Inferiore, Nocera Superiore, Novi Velia, Ogliastro Cilento, Olevano sul Tusciano, Oliveto Citra, Omignano, Orria, Ottati, Padula, Pagani, Palomonte, Pellezzano, Perdifumo, Perito, Petina, Piaggine, Pisciotta, Polla Pollica, Pontecagnano Faiano, Positano, Postiglione, Praiano, Prignano Cilento, Ravello, Ricigliano, Roccadaspide, Roccagloriosa, Rofrano, Romagnano al Monte, Roscigno, Rutino, Sacco, Sala Consilina, Salento, Salvitelle, San Cipriano Picentino, San Giovanni a Piro, San Gregorio Magno, San Mauro Cilento, San Mauro la Bruca, San Pietro al Tanagro, San Rufo, Sant'Angelo a Fasanella, Sant'Arzenio, Sant'Egidio del Monte Albino, Santa Marina, Santomenna, Sanza, Sapri, Sarno, Sassano, Scala, Serramezzana, Serre, Sessa Cilento, Sicignano degli Alburni, Stella Cilento, Stio, Teggiano, Torchiara, Torraca, Torre Orsaia, Tortorella, Tramonti, Trentinara, Valle dell'Angelo, Vallo della Lucania, Valva, Vibonati, Vietri sul Mare

Regione Molise:

Provincia di Isernia: l'intero territorio della provincia.

Provincia di Campobasso: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Acquaviva Collecroci, Baranello, Boiano, Bonefro, Busso, Campobasso, Campochiaro, Campodipietra, Campolieto, Casacalenda, Casalciprano, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castelmauro, Castropignano, Cercemaggiore, Cerepiccola, Civitacampomariano, Colle d'Anchise, Calletorto, Duronia, Ferrazzano, Fossalto, Gambatesa, Gildone, Guardiafiara, Guardiaregia, Jelsi, Limosano, Lucito, Lupara, Macchia Valforte, Mafalda, Matrice, Mirabello Sannitico, Molise, Monacilioni, Montagano, Montefalcone nel Sannio, Montemiro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Morrone del Sannio, Oratino, Palata, Petrella, Tifernina, Pietracatella, Pietracupa, Provvidenti, Riccia, Ripabottoni, Ripalimosano, Roccavivara, Salcito, San Biase, San Felice del Molise, San Giovanni in Galdo, San Giuliano del Sannio, San Giuliano di Puglia, San Massimo, Sap Polo Matese, Sant'Angelo Limosano, Sant'Elia a Pianisi, Sepino, Spinete, Tavenna, Torcila del Sannio, Toro, Trivento, Tufara, Vinchiaturio.

Regione Puglia:

Provincia di Foggia: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sotto elencate:

zona del Gargano: Manfredonia, San Paolo di Civitate, Apricena, Peschici, Vieste, Vico del Gargano, Mattinata, Monte S. Angelo, S. Giovanni Rotondo, Cagnano Varano, Carpino, Ischitella, Rodi Garganico, Sannicandro Garganico, S. Marco in Lamis, Rignano Garganico;

zona del Sub Appennino Dauno: Carlantino, Casalnuovo Monterotaro, Casalvecchio di Puglia, Pietra Montecorvino, San Marco la Catola, Motta Montecorvino, Volturara Appula, Volturino, Alberona, Castelnuovo della Daunia, Castelluccio dei Sauri, Ascoli Satriano, Biccari, Roseto Valforte, Castelluccio Valmaggiore, Troia, Faeto, Celle San Vito, Orsara di Puglia, Bovino, Panni, Accadia, Montelcone di Puglia, Deliceto, Candela, Rocchetta Sant'Antonio, Sant'Agata di Puglia, Anzano di Puglia, Celenza Valforte.

Provincia di Bari: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sotto elencate: zona della Murgia Nord Occidentale: Andria, Minervino, Murge, Spinazzola, Poggiorsini, Corato, Ruvo, Gravina, Bitonto, Toritto, Altamura. zona della Murgia sud Orientale: Grumo Appula, Cassano Murge, Acquaviva delle Fonti, Santeramo in Colle, Gioia del Colle, Sanmichele di Bari, Casamassima, Turi, Conversano, Polignano a Mare, Monopoli, Castellana Grotte, Putignano, Noci, Alberobello, Locorotondo.

Provincia di Taranto: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nella zona sotto elencata: zona della Murgia Sud Orientale: Laterza, Ginosa, Castellana, Palagianello, Maruggio, Massafra, Martina Franca, Crispiano, Montemesola, Grottaglie;

Provincia di Brindisi: l'intero territorio dei comuni sotto elencati:

Carovigno, San Michele Salentino, Oria, Francavilla Fontana, Villa Castelli, Ceglie Messapica, Ostuni, Cisternino, Fasano,

Regione Basilicata:

Provincia di Matera: l'intero territorio dei comuni sottoelencati: Accettura, Bernate, Calciano, Cirigliano, Ferrandina, Gara guso, Gorgoglione, Irsina, Matera, Montescaglioso, Oliveto Lucano, Pisticci, Policoro, Pomarico, Rotondella, Sallandra, Scanzano Ionico, S. Giorgio Lucano, S. Mauro Forte, Stigliano, Tricarico, Tursi; Francavilla Fontana.

Provincia di Potenza: l'intero territorio dei comuni sottoelencati: Lavello, Montemilione, Melfi, Rionero, Venosa, Palazzo S.Gervasio, Atella, Forenza, Banzi, Genzano di Lucania, Acerenza, Oppido Lucano, Filiano, S. Fele, Ruvo del Monte, Rapone, Pescopagano, Castelgrande, Muro Lucano, Bella, Avigliano, Ruoti, Baragiano, Balvano, Potenza, Piacerno, Tito, Pignola, Brindisi di Montagna, Vaglio di Basilicata, Tolve, Albano di Lucania, Pietrapertosa, Laurenziana, Corleto Perticara, Anzi, Abriola, Calvello, Brienza, Marsiconuovo, Marsicovetere, Paterno, Tramutola, Viggiano, Grumento Nova, Moliterno, Lagonegro, Castelsaraceno, Lauria, Trecchina, Maratea, Sant'Arcangelo.

Art. 3

1. Il «Caciocavallo silano» è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca, crudo o



**RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'**

Codice
Data creazione
Data ultima modif.
Revisione
Pagina

GE.ASS01.PD.
20 febbraio 2020
20 febbraio 2020
00
22 di 39

eventualmente termizzato fino a 58° per 30 secondi in caseificio, con l'obbligo di indicarlo in etichetta, di non più di quattro munte consecutive dei due giorni precedenti a quelli della caseificazione proveniente da allevamenti ubicati nella zona geografica di cui all'Art. 2, ottenuto nel rispetto del processo tecnologico in quanto rispondente allo standard produttivo seguente:

A) Il latte da impiegare per la produzione del formaggio di cui al precedente comma deve essere coagulato alla temperatura di 36-38°C usando caglio in pasta di vitello o di capretto. È consentito l'impiego di siero innesto naturale preparato nella stessa struttura di trasformazione del latte. Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola. Inizia quindi la fase di maturazione della cagliata, che consiste in una energica fermentazione lattica la cui durata varia in media dalle 4 alle 10 ore e può protrarsi ulteriormente in relazione all'acidità del latte lavorato, alla temperatura della massa o ad altri fattori. La maturazione della pasta è completata quando la stessa è nelle condizioni di essere filata ed il controllo sui tempi di maturazione si effettua mediante prelievi a brevi intervalli, di piccole parti della pasta stessa che vengono immerse in acqua quasi bollente per provare se si allunga in fibre elastiche, lucide, continue e resistenti: cioè «fila». Segue una operazione caratteristica consistente nella formazione di una specie di cordone che viene plasmato fino a raggiungere la forma voluta. La modellazione della forma si ottiene con movimenti energici delle mani per cui la pasta si comprime in modo tale da avere la superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe, e la parte interna senza vuoti. Si procede, quindi, alla chiusura della pasta all'apice di ogni singolo pezzo immergendo la parte velocemente in acqua bollente e completando l'operazione a mano. Infine si dà alla pasta la forma opportuna e, laddove prevista si procede alla formazione della testina. Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua di raffreddamento e poi in salamoia. La salatura avviene per immersione per un periodo di tempo variabile in relazione al peso, ma comunque non inferiore a 6 ore. Tolte dalla salamoia le forme vengono legate a coppia con appositi legacci e sospese con delle pertiche al fine di ottenere la stagionatura. La durata minima del periodo di stagionatura è di 30 giorni, ma può protrarsi più a lungo;

B) forma: ovale o tronco-conica con testina o senza. Nel rispetto delle consuetudini locali, con presenza di insenature dipendenti dalla posizione dei legacci;

C) peso: compreso tra 1 kg e 2,500 kg;

D) crosta: sottile, liscia, di marcato colore paglierino; la superficie può presentare leggere insenature dovute ai legacci collocate in relazione alle modalità di legatura. È consentito l'utilizzo di trattamenti delle forme, superficiali, esterni e trasparenti, privi di coloranti con il rispetto del colore della crosta.

E) pasta: omogenea compatta con lievissima occhiatura, di colore bianco l' giallo paglierino più carico all'esterno, e meno carico all' interno;

F) sapore aromatico, piacevole, fusibile in bocca, normalmente delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane, fino a divenire piccante a maturazione avanzata.

G) grasso della sostanza secca non inferiore al 38%.

Art. 4

I. Il formaggio a denominazione di origine «Caciocavallo Silano» deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo impresso termicamente, su ogni forma, con figurazione lineare o puntiforme, il contrassegno di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante del presente decreto e l'indicatore di un numero di identificazione attribuito dal Consorzio di tutela formaggio «Caciocavallo Silano», previa autorizzazione alla vigilanza, ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo. Tale contrassegno, nel colore pantone 348 CVC, unitamente agli estremi del regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa e del numero di identificazione, attribuito al singolo produttore, di cui al precedente comma, dovrà essere stampigliato sulle etichette apposte ad ogni singola forma.

D.O.C

Aleatico di Puglia D.O.C. (D.M. 29/5/1973 - G.U. n.214 del 20/8/1973)

► **zona di produzione**

- viene prodotto nel territorio di tutte le province della regione Puglia;

► **base ampelografica**

● **dolce naturale, liquoroso dolce naturale, riserva:** min. 85% aleatico, max. 15% negroamaro e/o malvasia nera e/o primitivo;

► **norme per la viticoltura**

● la **resa massima di uva** ammessa, non deve essere superiore a 8 t/ha di vigneto in coltura specializzata, il **titolo alcolometrico volumico naturale minimo** deve essere di 14% vol. (dopo l'appassimento);

► **norme per la vinificazione**

● le **operazioni di vinificazione e preparazione** del vino devono avvenire nel territorio di tutte le province della regione Puglia;

● è consentito un leggero **appassimento** delle uve sulla pianta o su stuoie. I sistemi di preparazione del vino sono quelli tradizionali della zona, previsti dalla vigente legislazione escludendo qualsiasi correzione a mezzo di concentrato e qualsiasi concentrazione ad eccezione di quella a freddo. E' consentita la preparazione dell'"Aleatico di Puglia" nel tipo **liquoroso** secondo le vigenti disposizioni di legge;

● il vino "Aleatico di Puglia" non può essere **immesso al consumo** prima del 1° marzo successivo all'**annata di produzione delle uve**;

► **norme per l'etichettatura**

● il vino "Aleatico di Puglia", qualora sia sottoposto ad un **periodo di invecchiamento** di almeno 3 anni, può portare in etichetta la qualifica "**Riserva**". Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve e dalla data di alcolizzazione per il tipo liquoroso;

● sulle bottiglie ed altri recipienti può figurare l'**annata di produzione delle uve**, purché veritiera e documentabile

“ORTA NOVA DOC”

Approvato con DPR 26.04.1984 GU n. 274 - 04.10.1984

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 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 “Orta Nova” è riservata ai vini rosso e rosato che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografia

I vini “Orta Nova” Rosso e Rosato devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dalla varietà di vitigno Sangiovese.

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve provenienti dalle varietà di vitigni Uva di Troia, Montepulciano, Lambrusco Maestri e Trebbiano Toscano presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40% del totale.

La presenza nei vigneti delle varietà di vitigni Lambrusco Maestri e Trebbiano Toscano disgiuntamente non dovrà superare il 10% del totale delle viti.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende in provincia di Foggia tutto

il territorio amministrativo dei comuni di Orta Nova e Ortona e la parte idonea dei territori dei comuni di Ascoli Satriano, Carapelle, Foggia e Manfredonia.

Tale zona è così delimitata: partendo dalla stazione dell'Incoronata, il limite segue in direzione sud – ovest la strada fino alla strada statale n. 16 che incrocia in prossimità del km 685,800; lungo

questa prosegue verso nord – ovest per circa 400 metri per prendere poi la strada per il Podere n. 481 e lungo questa, in direzione ovest, raggiunge il Ponte Antico Cervaro (quota 66). Risale quindi il corso d’acqua fino ad incrociare, in prossimità della sorgente (quota 76), la strada per Massa Cervaro di Muscio e lungo questa, in direzione sud – ovest, raggiunge la strada per il Podere O.N. n. 492. Dopo circa 250 metri in direzione nord su tale strada, all’altezza della quota 77, segue verso ovest quella che raggiunge la linea ferroviaria, e lungo questa prosegue verso sud per circa 500 metri fino alla quota 82 da dove, lungo una linea retta, raggiunge la quota 79. Da quota 79 segue verso sud – ovest la strada che attraversa longitudinalmente località Giardinetto ed alla quota 98 sulla medesima prosegue per una retta immaginaria nella stessa direzione sino alla quota 108 sulla riva del torrente Cervaro per proseguire poi lungo il medesimo in direzione sud – ovest sino al ponte Cervaro (quota 112). Dal ponte Cervaro prosegue verso sud lungo la strada che conduce a Palazzo d’Ascoli fino a raggiungere Fonte Concetta in prossimità del km. 24,900. Da Fonte Concetta prosegue in direzione sud – est lungo la strada che attraversa Sal di Mezzana e raggiunge il torrente Carapelle per risalire poi lungo l’affluente Fosso Rinaldi, fino a raggiungere, superata quota 252, l’affluente di destra che scorre a nord della Valle Castagno. Prosegue risalendo quest’ultimo corso d’acqua ed in prossimità della sorgente prende il sentiero che, in direzione sud, raggiunge la strada per località San Donato, prosegue quindi verso nord per circa 200 metri lungo tale strada e quindi all’incrocio segue il sentiero verso est attraversando prima la strada Ortona – Ascoli Satriano al km 10 per raggiungere, dopo aver piegato negli ultimi 200 metri a sud, quella per Ascoli Satriano al km. 15,300 circa (quota 294). Risale lungo tale strada verso nord – est e al km 8 segue verso nord e poi est il confine comunale di Stornarella ed in località Tre Confini, quello di Stornara fino al km 702,200 circa della strada statale Adriatica, da dove prosegue lungo il confine di Orta Nova verso nord e nord – ovest fino a raggiungere il canale Peluso ed incontrare il confine comunale di Manfredonia, frazione Borgo Mezzanone; segue tale confine verso nord fino a raggiungere la strada per Borgo Mezzanone, in prossimità del km 17,100 e lungo questa prosegue in direzione ovest fino a nuovamente incontrare, in prossimità del km 13, il confine comunale di Manfredonia e lungo questi proseguire poi verso nord raggiungendo la strada in uscita nord da Borgo Mezzanone; segue tale strada verso nord – est ed alla quota 28, superato il Podere n. 3, quella verso ovest che porta a Panetteria Grieco ed ai Pod. i n. 182, 176 e 175 per raggiungere in prossimità del Podere n. 19 la strada per Borgo Tavernola; prosegue poi lungo questa strada in direzione sud sino ad incontrare la ferrovia lungo la quale verso nord – ovest, raggiunge la stazione dell’Incoronata da dove è iniziata la delimitazione. Dalla delimitazione restano escluse le isole amministrative del comune di Stornara intercluse nel territorio comunale di Orta Nova site nelle adiacenze a sud della strada statale Adriatica tra il km 699 ed il km 700.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all’art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I sestii di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l’irrigazione come mezzo di soccorso.

La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini di cui all’art. 1 non deve essere superiore a t 15 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. Fermo restando il limite massimo sopra indicato,

la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata,

in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

A detto limite anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve purché la produzione non superi del 20% il limite massimo.

La regione con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per il tipo rosso ed al 65% per il tipo rosato.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini rosso e rosato un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,00% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve.

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 "Orta Nova" Rosso all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso, dal rubino al granato con riflessi arancione se invecchiato;

odore: vinoso, gradevole;

sapore: asciutto, armonico, di corpo, giustamente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Il vino "Orta Nova" Rosato all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosato più o meno intenso;

odore: leggermente vinoso, gradevole, trattato se giovane;

sapore: asciutto armonico, fresco se giovane;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle

previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore», «vecchio» e simili.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi

privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona sulla zona Geografica.

1. Fattori Naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione comprende in provincia di Foggia tutto il territorio amministrativo dei comuni di Orta Nova e Ortona e la parte idonea dei territori dei comuni di Ascoli Satriano, Carapelle, Foggia e Manfredonia.

La pedologia del suolo presenta le classiche terre derivate dalla dissoluzione delle rocce emerse dal mare, caratterizzate dalla loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica che costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini di pregio. I terreni, tendenti all'argilloso ed argilloso-limoso in alcune zone, sono poveri di scheletro affiorante, sufficientemente dotati di elementi minerali, capaci di conservare un buon grado di umidità. La roccia madre si trova ad una profondità tale da garantire un buon strato di suolo alla vegetazione. Quando però la "crusta" è superficiale viene opportunamente macinata dando origine a veri e propri terreni bianchi ricchissimi di scheletro ma non di calcare attivo. Generalmente sono di medio impasto, profondi, poco soggetti ai ristagni idrici, di reazione tendenzialmente neutra, di buona struttura e con un ottimale franco di coltivazione.

L'altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 60 e i 250 metri sul livello del mare e con un'escursione altimetrica, quindi, di 190 metri. La giacitura dei terreni è prevalentemente piana. Le pendenze, quando presenti, sono lievi e concentrate nei territori a ridosso del Sub Appennino Dauno.

Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 850 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale. Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggirandosi sui 250 mm. di pioggia. Non sono rare estati senza alcuna precipitazione, la Puglia deve il suo nome dal latino *apluvea*. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30-35° C e scendono sotto 0° C. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18° C.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La città di Orta Nova è posta al centro del Tavoliere, fra le colline del Preappennino Dauno ed il mare. L'antropizzazione del territorio oggetto della DOP già in epoca preistorica dimostra quanto esso fosse vocato alla coltivazione di piante arboricole al di là della produzione cerealicola. Una terra madre alla quale 10.000 anni fa i nostri progenitori hanno dedicato santuari fantasmagorici. Il territorio che va Bovino a Trinitapoli attraversando gli agri dei comuni di Ortona ed Orta Nova sono ricchi di testimonianze di culture molto progredite. Recentemente è stato rinvenuto un insediamento neolitico in agro di Ortona, ed a pochi Km dal centro di Orta Nova databile 5.000 A.C. che è stato definito dagli archeologi della soprintendenza "il più antico e significativo santuario neolitico del mondo e dedicato alla madre terra" e gli astronomi della Società Internazionale di Archeoastronomia hanno comunicato alla comunità scientifica che questo ritrovamento fa avere un senso al più noto Stonehenge. Tutto il territorio è costellato di villaggi neolitici studiati da Università italiane ed estere, come Bari, Foggia Genova, Los Angeles (Santo Tinè), Lovanio ed Innsbruck con ritrovamenti di notevole interesse scientifico. I reperti sono custoditi in molti musei della Puglia ed all'estero.

Con l'arrivo dei Dauni il territorio in oggetto divenne la splendida Herdonia, città di primo piano nella storia dell'Italia intera preromana. Con la romanizzazione della Daunia in nostro territorio fu

oggetto di importanti commerci che transitavano sulla via Traiana, ma lo splendore massimo della nostra agricoltura può essere riscontrato in epoca classica quando con la perdita del grano egiziano (II secolo dopo Cristo) le classi dirigenti romane investirono in Abulia costruendo meravigliose ville rusticae, unità produttive all'avanguardia in quei secoli.

Il territorio tra Orta ed Ordina divenne un importante centro di produzione sede di una villa rustica di proprietà di Lucio Publio Celso, console canosino.

Per analogia con simili unità produttive c'è da supporre che la coltivazione della vite abbia avuto un forte incremento nonché sarà stato oggetto di investimenti così come testimoniano le "fosse" rinvenute per la messa a dimora della vite, metodo che è arrivato fino alla metà del 1900.

Inoltre la presenza di una importante stazione di posta in contrada Durante ed un'altra presenza simile a taverna d'Orta sicuramente avranno stimolato la produzione del vino per il consumo in loco.

Possiamo supporre che, come in tutta Europa, la distruzione del patrimonio ampelografico, Orta deve il suo nome probabilmente a tribù nordiche che indicarono il territorio con il termine "Gort" (campo di grano) toponimo dialettale.

Quindi solo con la successiva donazione da parte dei Normanni, vincitori a San Paolo Civitate, del nostro territorio all'Abazia benedettina di Venosa c'è stato il reimpianto della vite inizialmente per motivi sacrali.

L'importanza del nostro territorio, la fertilità e soprattutto la presenza di uno snodo viario, passo d'Orta, che interessava direttamente il percorso dall'oriente a Roma fece sì che Federico II di Svevia avocasse a sé il territorio in oggetto il quale passò direttamente fra le proprietà personali dell'imperatore il quale vi costruì ben 5 masserie incrementando l'agricoltura.

Da allora in poi il nostro territorio è stato oggetto di notevoli investimenti in agricoltura al punto che dopo la caduta degli Svevi Carlo I d'Angio nel 1271 scrisse agli abitanti del casale di Orta promettendo loro l'esenzione da tasse e gabelle purchè restassero sul territorio.

Il 1418 nel periodo critico dello scontro tra la famiglia Caracciolo e Giovanna d'Aragona un inventario fatto in agro di Orta attesta la ricchezza delle scorte anche vinicole presenti nei magazzini.

Sebbene le fonti ci diano scarse notizie si sa che il villaggio di Orta è stato sempre asservito a grosse unità produttive appartenenti a nobili famiglie di Napoli o addirittura come nel caso dei Del Tufo, rami collaterali dei Colonna.

Dopo il fallimento dei Del tufo questa grossa masseria venne acquistata all'asta dalla casa generalizia dei Gesuiti di Roma che costruirono ex novo una masseria portando al concentrarsi della popolazione in un sito che corrisponde all'attuale Orta.

Esiste un collegamento tra la popolazione della città di Napoli e l'entità dei terreni coltivati ad Orta, se è vero come è vero che Orta era il granaio di Napoli tanto che anche i Borbone avevano proprietà nel nostro agro c'è da considerare che la presenza di grossi investimenti agricoli non può prescindere dalla coltivazione della vite e se dopo la cacciata dei Gesuiti dal Regno di Napoli la loro importante masseria venne frazionata ed assegnata ai censuari, il vasto territorio di Orta vedeva la presenza di innumerevoli masserie e proprietà che coltivavano oltre al grano ulivo e vite.

La produzione di vino ad Orta era così importante che alla fine del 1800 l'amministrazione dell'epoca ritenne opportuno assumere un enologo condotto.

Il territorio nel corso dei secoli ha subito trasformazioni, ma ha sempre avuto nella vite una delle sue principali coltivazioni.

Elementi determinanti per imprimere le peculiarità di un vino sono il vitigno, l'ambiente e di fondamentale importanza sono anche i fattori umani presenti nel territorio di produzione che hanno inciso da sempre sulle caratteristiche del vino.

Il territorio interessato dalla produzione dei vini “Orta Nova” presenta un paesaggio agrario caratterizzato da un’estesa pianura, su cui insistono coltivazioni più o meno intensive, erbacee ed arboree e macchie di vegetazione spontanea mediterranea che costituiva la copertura naturale del territorio prima della presenza dell’uomo. Il paesaggio rurale attualmente è caratterizzato da numerose masserie che testimoniano la storia agricola del territorio. I vigneti sono per la maggior parte di medie e piccole dimensioni, nei quali la scelta dei vitigni predominanti è stata fatta con felice intuizione al fine di sfruttare al massimo le caratteristiche del territorio, per produrre ottimi vini con la denominazione “Orta Nova”.

L’incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- Base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino Rossi e Rosati. In questione, sono quelli tradizionalmente coltivati da sempre nell’area geografica considerata: vitigni Sangiovese, Montepulciano, Lambrusco Maestri e Trebbiano Toscano presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40% del totale. La presenza nei vigneti delle varietà di vitigni Lambrusco Maestri e Trebbiano Toscano disgiuntamente non dovrà superare il 10% del totale delle viti. Le caratteristiche ampelografiche sono specificate nell’art. 2 del presente disciplinare.

- Le forme di allevamento, i sestri d’impianto e i sistemi di potatura: anche questi elementi sono quelli tradizionali e comunque sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l’esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare:

Le forme di allevamento prevalentemente utilizzate nella zona sono la Spalliera, il Controspalliera e il Tendone.

- I sistemi di potatura adottati sono: per l’allevamento a Spalliera, e Controspalliera la potatura corta (al momento della potatura vengono lasciate 2 speroni con 3-4 gemme per ciascuna delle 2 o 3 branche), o la potatura mista (sperone e capo a frutto con circa 8-10 gemme), per l’allevamento a Tendone, è utilizzata una potatura un po’ più lunga con una carica di gemme sul tralcio, compresa tra 8-15. La densità di impianto varia da circa 3000 - 5000 ceppi per la spalliera e controspalliera a circa 1600 – 2200 ceppi per il Tendone.

- Le pratiche relative all’elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini rossi e rosati; per i rossi si attua una macerazione lunga con pratiche di lisciviazione della buccia tali da non inficiare la qualità, mentre i rosati sono prodotti con il cosiddetto processo a “lacrima” ossia una vinificazione in bianco delle uve rosse per sola sgrondatura del mosto.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente

attribuibili all’ambiente geografico.

La DOC “ORTA NOVA” presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari sia dal punto di vista analitico che organolettico, descritte all’articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione legata all’ambiente geografico.

I vini della zona di produzione tutto il territorio amministrativo dei comuni di Orta Nova e Ortona e la parte idonea dei territori dei comuni di Ascoli Satriano, Carapelle, Foggia e Manfredonia. hanno le seguenti le caratteristiche organolettiche: Rossi – un colore rosso rubino con riflessi violacei, che tende leggermente al granato con l’invecchiamento; odore: di frutta rossa, principalmente ama-



rene e ciliegie, con sentori di speziato ; sapore asciutto, caldo, secco, giustamente tannico.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

L'orografia e l'esposizione, concorrono a determinare un ambiente aerato e luminoso, con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue per percolazione, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti idonei a produrre i vini a Doc "Orta Nova".

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la fisiologia della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini "Orta Nova". In particolare trattasi di terre che presentano un buon contenuto di elementi nutritivi e proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, conferendo ai vini particolare freschezza ed armonia.

Il clima della zona di produzione, come già detto, è del tipo caldo-arido, caratterizzato da precipitazioni non abbondanti, con scarse piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto. L'ancora ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Orta Nova". Tutto quanto descritto, è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini "Orta Nova".

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia

Via A. 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).

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA**

"TAVOLIERE DELLE PUGLIE" o "TAVOLIERE"

Approvato con DM 07.10.2011 GU n. 241 - 15.10.2011

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 07.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf

Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1

Denominazione e Vini

La denominazione d'origine controllata DOC “Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- “Rosso”, anche Riserva e Rosato;
- “Nero di Troia”, anche Riserva.

Articolo 2

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata “Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Tavoliere delle Puglie” o Tavoliere” Rosso anche Riserva e Rosato: Nero di Troia per almeno il 65%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 35%, anche le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea “Capitanata” e “Murgia Centrale” – iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

“Tavoliere delle Puglie” o Tavoliere” Nero di Troia anche Riserva: Nero di Troia per almeno il 90%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, 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” nella misura massima del 10% come sopra identificati.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” comprende tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Foggia: Lucera, Troia, Torremaggiore, San Severo, S. Paolo Civitate, Apricena, Foggia, Orsara di Puglia, Bovino, Ascoli Satriano, Ortanova, Ortona, Stornara, Stornarella, Cerignola, Manfredonia e dei seguenti comuni della provincia della BAT: Trinitapoli, S. Ferdinando di Puglia e Barletta.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” devono essere quelle della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni bene esposti ad esclusione di quelli ad alta dotazione idrica.

La densità di impianto per i nuovi vigneti e per i reimpianti non potrà essere inferiore a 3.500 ceppi per ettaro in coltura specializzata;.

Per i vigneti piantati prima dell’approvazione del presente disciplinare sono ammesse le densità reali e tradizionali delle zone di produzione.

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona, ossia l'alberello e le spalliere tenute a guyot e a cordone speronato, o comunque forme atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. Solo per gli impianti preesistenti sono ammesse le forme di allevamento già in uso nella zona, il tendone e la pergola pugliese, con i sestri di impianto

adeguati a tali forme di allevamento già esistenti.

E' consentita l'irrigazione esclusivamente in forma di soccorso. E' vietata ogni pratica di forzatura.

Le rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 1 ed i titoli alcolometrici minimi delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia	Produzione uva Tonn. /ettaro	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
Rosso	15	12,00
Rosato	16	11,50
Nero di Troia	14	12,50

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi. Oltre detti limiti, tutta la produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere". La Regione Puglia, con proprio decreto, sentiti i Consorzi di Tutela e le Organizzazioni di categoria interessate, tenuto conto delle condizioni ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente Organismo di controllo.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'Articolo 3, è tuttavia consentito che dette operazioni siano effettuate anche nell'ambito dei comuni confinanti alla zona come sopra delimitata.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva, per tutte le tipologie non deve essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi il limite massimo sopra riportato, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine ma potrà essere destinata, qualora sussistono i requisiti alla produzione di vini ad indicazione geografica nell'ambito geografico delimitato. Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto. Per tutte le tipologie, è ammessa colmatura con un massimo del 5% di altri vini anche di altre annate, dello stesso colore e varietà, aventi diritto alla denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere".

E' consentito l'arricchimento, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo Schedario viticolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo di concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

E' inoltre consentita la dolcificazione secondo la vigente normativa comunitaria e nazionale. Il vino a denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" Rosso Riserva, prima dell'immissione al consumo, deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 (due) anni di cui almeno 8 mesi in botti di legno, a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata “Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” Nero di Troia Riserva, prima dell'immissione al consumo, deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 (due) anni di cui almeno 8 mesi in botti di legno, a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” Rosso:

- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi tendenti al granato;
- odore : caratteristico, intenso, fruttato;
- sapore : secco o abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l.

“Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” Rosato:

- colore: rosato più o meno intenso con l' invecchiamento;
- odore: delicato e fruttato;
- sapore: secco o abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l.

“Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” Rosso Riserva:

- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco o abboccato, di corpo, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l.

“Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” Nero di Troia:

- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi tendenti al granato;
- odore: caratteristico, intenso, fruttato;
- sapore: secco o abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l.

“Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” Nero di Troia Riserva:

- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi tendenti al granato, con l'invecchiamento;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco o abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l.

E' facoltà del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto riduttore minimo.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Ai vini di cui all'Articolo 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

E' consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie e località comprese nella zona delimitata nel precedente Articolo 3 – così come identificate e delimitate nell'elenco di cui all'Allegato 2 del presente disciplinare di produzione - e dalle quali effettivamente provengono dalle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto nel rispetto della normativa vigente.

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita, alle condizioni previste dalla normativa vigente per tutte le tipologie dei vini indicate all'Articolo 1.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite dalle norme comunitarie e nazionali in materia, oltre alle menzioni tradizionali, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'Articolo 1.

Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" possono essere confezionati in bottiglie di vetro con capacità da litri 0,250 a litri 9, ad esclusione di dame e damigiane. Sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente, ad esclusione del tappo a corona. E' consentito l'uso del tappo in vetro.

E' altresì consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro tipo "bag costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato idoneo all'uso alimentare, racchiuso in un involucro di cartone o altro materiale rigido, di capacità non superiore a litri 3.

I vini di cui all'articolo recanti la menzione "Riserva", devono essere confezionati solo in bottiglie di vetro, ad esclusione di dame e damigiane, della capacità da litri 0,375 a litri 9 e chiuse con tappo di sughero raso bocca.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori rilevanti per il legame

L'area individuata nel disciplinare, corrispondente all'area occupata dagli antichi dauni, ossia la zona nord della Puglia sino al limite nord della provincia di Bari, 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 meozoici e poggianti su di essi compatti e che costituiscono la quasi totalità del promontorio garganico e della provincia della BAT.

Da un punto di vista orografico, l'areale in oggetto, è ripartito tra una parvenza di montagna nel nord/ovest della Daunia al confine col Molise e nella presenza di una notevole estensione di pianura inasprita da una zona collinare formata dal compatto altopiano delle Murge.

L'area di nostra competenza è una regione a clima spiccatamente mediterraneo e cioè caldo asciutto con inverni dolci, primavere corte, estati calde e lunghe, autunni miti e piovosi.

L'areale si estende tra la cornice montuosa Dauna, la Murgia nord barese, il tavoliere e le pendici del Gargano, 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 ed il Gargano; la "Puglia Piana" che si estende dal tavoliere sino alla piana di Barletta e Trinitapoli, registra forti estremi termici indotti dal contrasto dei diversi fattori sia climatici sia orografici.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione contribuiscono ad ottenere il vino DOC "TAVOLIERE".

La storia del territorio del nero di Troia segue pedissequamente l'evoluzione dei dauni. I primissimi abitanti stabili provengono dalle zone sub-costiere, ricacciati verso l'interno dalle continue invasioni dei popoli balcanici. Gli insediamenti in questo periodo sono prevalentemente in grotta; l'economia è di tipo agro-pastorale. Questo sistema senza interruzioni intorno all'VIII secolo A.C. in cui stanziano nel territorio i Dauni e i Peuceti, popolazione di provenienza illirica. Benché la tradizione considerasse l'Ofanto come il naturale confine tra la Daunia e la Peucetia, i centri antichi situati a sud del fiume, tra Canosa e Barletta, rivendicano l'appartenenza alla Daunia. Durante il MEDIOEVO la coltura della vite scomparve dalla daunia agricola. Nell'Era Moderna invece, in Capitanata nel 1850 due gloriose famiglie cerignolane i Pavoncelli e La Rochefocauld impiantarono circa 60 ettari a Nero di Troia allevandolo ad alberello basso; nel giro di pochi anni gli Ha coltivati a Nero di Troia, diventarono 2500.

Quello dell'uva di Troia è uno dei vitigni più antichi e caratteristici della Puglia, centrosettentrionale, ma le sue origini sono incerte: sono tante le leggende che militano intorno. Riguardo al suo nome si sono fatte avanti tre ipotesi: la prima ha uno scenario "epico", in quanto si considera l'Uva di Troia originaria proprio della storica città dell'Asia minore di Troia descritta da Omero nei suoi racconti epici. Leggenda vuole che il vitigno sia arrivato in Italia meridionale, e precisamente lungo le coste pugliesi, tramite i colonizzatori greci più di duemila anni fa. Altra ipotesi, meno suggestiva, indica la cittadina albanese Cruja come origine dell'Uva di Troia; mentre più veritiera rimane la tesi che indica il vitigno, originario proprio del territorio limitrofo alla città pugliese di Troia.

Tra tutte, la teoria più affascinante rimane sicuramente quella legata alla leggenda dell'eroe greco Diomede: questi, terminata la guerra di Troia, navigò fino a risalire il fiume Ofanto portando con sé tralci di vite della sua terra che piantati, dettero appunto origine all'Uva di Troia.

Del grande valore storico di queste piantagioni fanno fede le diverse citazioni che rimandano a Federico II di Svevia, il quale amava degustare il "corposo vino di Troia", ed ai marchesi D'Avalos che, acquistata la città nel 1533, e notata l'assoluta qualità ed attitudine dei terreni circostanti, incrementarono notevolmente le coltivazioni di quest'uva.

In realtà, in epoca federiciana, l'esteso territorio di produzione del vitigno era ricompreso sotto un unico regno: da ciò deriva il grande legame che unisce le varie aree, i loro innumerevoli scambi economici e culturali che giustificano appunto la diffusione della produzione su terreni che comprendono un'area molto più ampia della sola provincia di Foggia.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

Con l'Uva di Troia, nei casi di vinificazione fino al 100% , si ottengono vini che si presentano di un rosso rubino intenso con profondi riflessi violacei e di ottima consistenza, dal sapore asciutto, alcolico e di media acidità. I degustatori riferiscono di aromi di viole e liquirizia al momento dell'assaggio, nonché di profumi intensi, ed il buon equilibrio tra note fruttate e speziate rendono questo vino pregiato e dalla forte personalità. Al palato si presenta come un vino morbido e corposo, fine ed equilibrato con un tannino elegante e maturo.

L'olfatto è ricco di frutta rossa come le more, ciliegie, prugne e fichi fioroni, sentori di spezie come il pepe nero e accenni di chiodi di garofano. Si tratta di un vino strutturato, abbastanza equilibrato e intenso, dalla buona persistenza grazie al ritorno fruttato molto piacevole: caratteristiche, queste, che possono portare i vini ottenuti con uva di Troia anche ad affinamenti medio-lunghi.

Quella di Troia è un'uva, dunque, che si esalta per effetto di una serie di concomitanti fattori: i suoi acini grossi, prodotti prevalentemente in collina, danno vita al vero e proprio Nero di Troia, mentre quelli più piccoli, maturati in pianura e nel Tavoliere, sono più conosciuti prevalentemente per la produzione del Bombino. Entrambi richiesti, in larga misura e ancora spesso in forma anonima, dai fornitori dell'industria vinicola piemontese e veneta per l'apporto di longevità e il rinforzo di struttura garantito ai vini locali.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Da un punto di vista orografico, l'areale in oggetto, è ripartito tra una parvenza di montagna nel nord/ovest della Daunia al confine col Molise e nella presenza di una notevole estensione di pianura inasprita da una zona collinare formata dal compatto altopiano delle Murge.

L'area di nostra competenza è una regione a clima spiccatamente mediterraneo e cioè caldoasciutto con inverni dolci, primavere corte, estati calde e lunghe, autunni miti e piovosi.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino DOC "Tavoliere"

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 10**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 3), 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 il G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 4).

I.G.T.

I.G.T. *Daunia* / Puglia

D.D. 12 settembre 1995.

Riconoscimento della indicazione geografica tipica dei vini «Daunia»

ANNESSO A: *Disciplinare di produzione.*

Art. 1. - L'indicazione geografica tipica «Daunia», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Art. 2. - L'indicazione geografica tipica «Daunia» è riservata ai seguenti vini: bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito; rossi, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello; rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica «Daunia» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Foggia, a bacca di colore corrispondente.

L'indicazione geografica tipica «Daunia», con la specificazione di uno dei vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Foggia - esclusi i vitigni Montepulciano e Ottavianello - è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

L'indicazione geografica tipica «Daunia» con la specificazione della dicitura «Lambrusco vinificato in bianco» o «Lambrusco bianco da uve nere» o «bianco da Lambrusco», è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal vitigno Lambrusco Maestri. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione del mosto e del vino suddetto, le uve dei vitigni a bacca nera, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Foggia, fino ad un massimo del 15%. Le uve destinate alla produzione di detta tipologia devono essere vinificate in bianco. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Foggia, fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica «Daunia» con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante, passito, limitatamente ai bianchi e ai rossi, e novello, quest'ultima limitatamente ai rossi.

Art. 3. - La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica «Daunia» comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Foggia.

Art. 4. - Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica «Daunia» bianco, rosso e rosato a tonnellate 22; per i vini ad indicazione geografica tipica «Daunia» con la specificazione del vitigno, a tonnellate 18.

Per quanto concerne la resa per ettaro in coltura promiscua, questa deve essere rapportata a quella della coltura specializzata tenendo conto della effettiva consistenza numerica delle viti.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Daunia», seguita o meno dal riferimento al nome del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 10,0% per i bianchi; 10,0% per i rosati; 10,5% per i rossi.

Le uve destinate alla produzione della tipologia frizzante possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% vol. Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Art. 5. - Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche. Le uve destinate alla produzione dell'indicazione geografica tipica «Daunia» tipologia rosato devono essere vinificate in bianco.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 75%, per tutti i tipi di vino,



ad eccezione del passito per il quale non deve essere superiore al 50%.

Per le uve destinate alla produzione dell'indicazione geografica tipica «Daunia» passito è consentito un leggero appassimento anche sulla pianta.

Art. 6. - I vini ad indicazione geografica tipica «Daunia» anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi: «Daunia» bianco 10,5%; «Daunia» novello 11,0%; «Daunia» rosso 11,0%; «Daunia» passito secondo la vigente normativa. «Daunia» rosato 11,0%;

Art. 7. - All'indicazione geografica tipica «Daunia» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Ai sensi dell'art. 7, punto 5, della legge 10 febbraio 1992, n. 164, l'indicazione geografica tipica «Daunia» può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti negli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

I.G.T. Puglia / Puglia

D.D. 12 settembre 1995.

Riconoscimento della indicazione geografica tipica dei vini «Puglia»

ANNESSO F: *Disciplinare di produzione.*

Art. 1. - L'indicazione geografica tipica «Puglia», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Art. 2. - L'indicazione geografica tipica «Puglia» è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito;
rossi, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica «Puglia», bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni raccomandati e/o autorizzati per le rispettive province di cui all'art. 3, a bacca di colore corrispondente.

L'indicazione geografica tipica «Puglia», con la specificazione di uno dei sotto indicati vitigni:

Aglianico; Aleatico; Bianco di Alessano; Bombino bianco; Bombino nero; Cabernet; Cabernet Sauvignon; Chardonnay; Falanghina; Fiano; Greco; Lambrusco; Malvasia bianca; Malvasia nera; Moscatello selvatico; Moscato bianco; Negroamaro; Pampanuto; Pinot bianco; Pinot nero; Primitivo; Riesling; Sangiovese; Sauvignon; Trebbiano; Uva di Troia; Verdea, è riservata ai mosti e vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per le corrispondenti province della regione Puglia fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica «Puglia» con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante, passito, limitatamente ai bianchi e ai rossi, e novello, quest'ultima limitatamente ai rossi.

Art. 3. - La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Puglia» comprende i territori amministrativi delle province di Bari, Brindisi, Foggia, Lecce, Taranto della regione Puglia.

Art. 4. - Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata nell'ambito aziendale, non deve essere superiore rispettivamente per i vini ad indicazione geografica tipica «Puglia» bianco, rosso e rosato, anche con la specificazione del vitigno, esclusi i vitigni Aleatico e Primitivo, a tonnellate 22; per i vini ad indicazione geografica tipica «Puglia», con la specificazione dei vitigni Aleatico e Primitivo, a tonnellate 18. Per quanto concerne la resa per ettaro in coltura promiscua, questa deve essere rapportata a quella della coltura specializzata tenendo conto della effettiva consistenza numerica delle viti.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Puglia», seguita o meno dal riferimento al no-

me del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 9,5% per i bianchi; 9,5% per i rosati; 10,0% per i rossi.
Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Art. 5. - Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 75% per tutti i tipi di vino, ad eccezione del passito per il quale non deve essere superiore al 50%.
Per le uve destinate alla produzione della indicazione geografica tipica «Puglia» passito è consentito un leggero appassimento, anche sulla pianta.

Art. 6. - I vini ad indicazione geografica tipica «Puglia», anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

«Puglia» bianco 10,0%;

«Puglia» rosso 10,5%;

«Puglia» rosato 10,0%;

«Puglia» novello 11,0%;

«Puglia» passito secondo la vigente normativa.

I vini ad indicazione geografica tipica «Puglia» frizzante all'atto dell'immissione al consumo possono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 9,5% vol.

Art. 7. - All'indicazione geografica tipica «Puglia» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
Ai sensi dell'art. 7, punto 5, della legge 10 febbraio 1992, n. 164, l'indicazione geografica tipica «Puglia» può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti negli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

UVA DI PUGLIA (IGP)

Area di produzione

comprende i seguenti territori della regione Puglia posti al di sotto dei 330 m. s.l.m. dei seguenti comuni:

- **in Provincia di Bari:** comuni interamente delimitati: Adelfia, Bari, Bitetto, Bitritto, Capurso, Casamassima, Cellamare, Conversano, Giovinazzo, Modugno, Mola di Bari, Molfetta, Noicàtaro, Polignano a Mare, Rutigliano, Sammitchele di Bari, Triggiano, Turi, Valenzano; comuni parzialmente delimitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.: Acquaviva delle Fonti, Binetto, Bitonto, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Corato, Gioia del Colle, Grumo Appula, Monopoli, Palo del Colle, Putignano, Ruvo di Puglia, Sannicandro di Bari, Terlizzi, Toritto.
- **in Provincia di Brindisi:** comuni interamente delimitati: Brindisi, Carovigno, Cellino San Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, San Donaci, San Michele Salentino, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, San Vito dei Normanni, Torre Santa Susanna, Villa Castelli; comuni parzialmente delimitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.: Ceglie Messapica, Cisternino, Fasano, Ostuni.
- **in Provincia di Foggia:** comuni interamente delimitati: Carapelle, Chieuti, Foggia, Isole Tremiti, Lesina, Ortona, Orta Nova, Poggio Imperiale, Rodi Garganico, San Paolo di Civitate, San Severo, Serracapriola, Stornara, Stornarella, Torremaggiore, Zapponeta; comuni parzialmente delimitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.: Apricena, Ascoli Satriano, Cagnano Varano, Carpino, Casalvecchio di Puglia, Castelluccio dei Sauri, Castelnuovo della Daunia, Cerignola, Ischitella, Lucera, Manfredonia, Peschici, Rignano Garganico, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, Sannicandro Garganico, Troia, Vico del Gargano, Vieste.
- **in Provincia di Taranto:** comuni interamente delimitati: Avetrana, Carosino, Faggiano, Fragagnano, Grottaglie, Leporano, Lizzano, Manduria, Maruggio, Monteiasi, Montemesola, Monteparano, Palagianello, Palagiano, Pulsano, Roccaforzata, San Giorgio Jonico, San Marzano di San Giuseppe, Sava, Statte, Taranto, Torricella; comuni parzialmente de-

limitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.: Castellaneta, Crispiano, Ginosa, Massafra, Mottola.

• in **Provincia di Barletta-Andria-Trani**: comuni interamente delimitati: Barletta, Bisceglie, Trani, Margherita di Savoia, San Ferdinando di Puglia, Trinitapoli; comuni parzialmente delimitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.: Andria, Canosa di Puglia.

• in **Provincia di Foggia**: l'intera provincia.

Frutto

l'IGP "Uva di Puglia" è riservata all'uva da tavola delle varietà Italia b., Regina b., Victoria b., Michele Palieri n., Red Globe rs., prodotta nella zona delimitata.

Caratteristiche al consumo

deve presentare le seguenti caratteristiche:

- i grappoli interi devono essere di peso non inferiore a 300 grammi;
- gli acini devono presentare una calibratura non inferiore a 21 mm per Victoria, a 15 mm per Regina, a 22 mm per Italia, Michele Palieri e Red globe (diametro equatoriale);
- il colore è giallo paglierino chiaro per le varietà Italia, Regina e Vittoria, di un nero vellutato intenso per le varietà Michele Palieri e di un rosato doré per la varietà Red Globe;
- il succo degli acini deve presentare un valore non inferiore a 14°Brix per le varietà Italia, Regina e Red globe; 13°Brix per le varietà Victoria e Michele Palieri. Per tutte le varietà, il valore del rapporto °Brix/acidità totale deve essere non inferiore a 22.

Metodo di ottenimento

- i nuovi vigneti saranno realizzati su terreni ben drenati, permeabili e indenni da focolai di agenti dei marciumi e privi di vettori di virus nocivi alla vite utilizzando esclusivamente portinnesti certificati.
- La **forma di allevamento** per la realizzazione di vigneti ad uva da tavola è quella a pergola a tetto orizzontale, il "tendone".
- La densità di piantagione dovrà essere compresa tra un minimo di 1.100 ed un massimo di 2.100 viti/ha.
- La distanza fra i filari dovrà essere compresa fra 2,2 e 3 m.
- La produzione di uva non dovrà essere superiore a 30 t/ha.
- Per la **difesa fitoiatrica**, sono consentiti interventi rispettosi dell'ambiente e con i soli fitofarmaci a base di sostanze attive registrate per la vite di uva da tavola, secondo quanto indicato dal disciplinare di produzione integrata dell'uva da tavola della Regione Puglia.
- La potatura secca andrà effettuata nel periodo compreso fra quello successivo alla caduta delle foglie e quello precedente il germogliamento: da dicembre a fine febbraio dell'anno successivo.
- E' ammessa la copertura del "tendone" con reti in polietilene e/o film plastico in PVC o polietilene + EVA e la coltivazione in serra, al fine di proteggere il prodotto da grandine, vento, pioggia, e per favorire l'anticipo della maturazione o il ritardo nella raccolta dell'uva (al variare del periodo di copertura).
- Il **periodo di raccolta** dell'uva decorre dal momento del conseguimento dei requisiti minimi qualitativi previsti dal disciplinare (per la varietà Victoria a partire dall'inizio della seconda decade di luglio; per la varietà Michele Palieri a partire dall'inizio della terza decade di luglio; per le varietà Italia, Regina e Red globe a partire dall'inizio della terza decade di agosto).
- Il **confezionamento** deve essere effettuato all'interno della zona di produzione onde evitare che il trasporto e le eccessive manipolazioni possano danneggiare gli acini alterandone integrità e colore.



 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 1 di 12
---	---	---	--

ALL. H

RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO

**PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI
PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE EOLICA E RELATIVE
OPERE DI CONNESSIONE - 8 AEROGENERATORI -**

ASCOLI SATRIANO - località "San Martino Lignano"

DELICETO



	RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 2 di 12
---	---	---	--

SOMMARIO

PREMESSA.....pag. 3

DESCRIZIONE DELL'IMPIANTO.....pag. 3

ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO
.....pag. 7

RILIEVO ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO
AGRARIO.....pag. 8

CONCLUSIONI.....pag. 8

	RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 3 di 12
---	---	---	--

1. PREMESSA

La presente relazione su rilievo degli elementi caratterizzanti il paesaggio agrario redatta ai sensi della Delibera della Giunta Regionale n. 1642 del 30/10/2009, concernente «Norme generali sul procedimento in materia di autorizzazione unica di cui all'art. 12 del D. Leg.vo 29.12.2003, n. 387» e della circolare Regione Campania n.200319 del 14-03-2011 è relativa a *“PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE EOLICA E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE - 8 AEROGENERATORI” da realizzarsi in agro di ASCOLI SATRIANO(FG)-DELICETO(FG) in località San Martino-Lagnano* commissionato dalla ditta Winderg S.r.l... Con essa si vuole evidenziare e descrivere gli elementi caratterizzanti il paesaggio insistenti nelle zone interessate dal progetto.

2 - DESCRIZIONE DELL'IMPIANTO

Il progetto prevede l'installazione di 8 aerogeneratori ognuno di potenza nominale pari a 4,20 MW. Il modello dell'aerogeneratore previsto è una VESTAS V150 avente altezza al mozzo 125 m e diametro del rotore 150 m.

Tutti gli aerogeneratori sono denominati con le sigle A01, A02, A03, A04, A05, A06, A07, A08 e ricadono sul territorio di Ascoli Satriano (FG) in località “San Martino-Lagnano”.

Le aree d'impianto sono servite dalla viabilità esistente costituita da strade provinciali, comunali e da strade sterrate.

Il layout d'impianto si dispone su due file disposte parallelamente alla SP 86. La prima fila è costituita dagli aerogeneratori denominati A01-A03-A05-A07 mentre la seconda fila è costituita dagli aerogeneratori denominati A02-A04-A06-A08.

L'area di impianto è attraversata dalla SP 88 che suddivide l'impianto in due gruppi costituiti ciascuno da 4 aerogeneratori. Il gruppo a nord della SP 88 è costituito dagli aerogeneratori A01-A02-A03-A04; il gruppo a sud della SP 88 è costituito dagli aerogeneratori A05 –A06– A07- A08.

Per raggiungere gli aerogeneratori A01-A02-A03-A04 verrà utilizzata una strada esistente che si dirama dalla SP86 in prossimità del K.11+300. Le torri saranno poi servite da piste di nuova realizzazione a partire dalla suddetta strada esistente.

 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 4 di 12
---	---	---	--

Per accedere alle torri A05 –A06– A07- A08 è prevista l’apertura di un imbocco a partire dalla SP88 in prossimità del K.11+300.

In prossimità di ogni aerogeneratore sarà prevista una piazzola di montaggio, una piazzola temporanea di stoccaggio e le aree temporanee per consentire il montaggio del braccio della gru. Sono previste, altresì, due aree di cantiere e manovra: una in prossimità della SP 86 in corrispondenza dell’accesso all’aerogeneratore A03 e l’altra in prossimità della SP 88 in corrispondenza dell’accesso all’aerogeneratore A06.

Al termine dei lavori di realizzazione del parco eolico, le piazzole di stoccaggio, le aree per il montaggio del braccio gru e le area di cantiere saranno dismesse prevedendo la rinaturalizzazione delle aree e il ripristino allo stato ante operam.

Gli aerogeneratori saranno collegati tra di loro mediante un cavidotto MT interrato denominato “cavidotto interno”. Quest’ultimo giungerà ad una cabina di raccolta a partire dalla quale si svilupperà un cavidotto MT interrato, denominato “cavidotto esterno” per il collegamento dell’impianto alla stazione di trasformazione.

Il cavidotto interno sarà realizzato principalmente lungo la viabilità esistente o di nuova realizzazione prevista a servizio dell’impianto eolico. Per brevi tratti è previsto l’attraversamento dei terreni.

La cabina di raccolta/smistamento è prevista in prossimità della Strada Provinciale SP88 in una posizione baricentrica rispetto ai due gruppi di installazione degli aerogeneratori.

Il “cavidotto esterno” si sviluppa per un primo tratto lungo la SP 88 poi segue strade comunali fino alla SP 105 lungo la quale prosegue per un tratto di circa 2 km; successivamente segue la SP120, quindi strade locali e strade a servizio di impianti eolici esistenti fino alla stazione di trasformazione prevista in prossimità della stazione elettrica Terna “Deliceto” esistente.

L’accesso alla stazione è previsto dalla viabilità locale esistente (contrada Piano d’Amendola), come illustrato sugli elaborati grafici allegati.

 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 5 di 12
---	---	---	--

Gli aerogeneratori di progetto ricadono tutti sul territorio comunale di Ascoli Satriano in località San Martino - Lagnano, su un'area posta ad est del centro urbano ad una distanza di circa 10 km in linea d'aria.

Il tracciato del cavidotto esterno attraversa anche il territorio di Deliceto. La sottostazione di trasformazione ricade sul territorio di Deliceto.

Dal punto di vista catastale, la base degli aerogeneratori ricade sulle seguenti particelle del comune di Ascoli Satriano:

- Aerogeneratore A1 foglio 32 p.274
- Aerogeneratore A2 foglio 32 p. 241
- Aerogeneratore A3 foglio 32 p. 58
- Aerogeneratore A4 foglio 32 p. 184
- Aerogeneratore A5 foglio 54 p. 203
- Aerogeneratore A6 foglio 54 p. 200 e 201
- Aerogeneratore A7 foglio 54 p. 198
- Aerogeneratore A8 foglio 54 p. 19

Il cavidotto interno attraversa i seguenti fogli catastali:

- Comune di Ascoli Satriano: fogli 31– 32– 54 – 55

La cabina di raccolta ricade sulla particella 110 del foglio 55 del comune di Ascoli Satriano.

Il cavidotto esterno attraversa i seguenti fogli catastali:

- Comune di Ascoli Satriano: fogli 55- 53 – 52 -51 – 33 – 43 – 42 – 22 – 21 – 41 – 27 – 38 – 37 – 26 – 25 – 23 -61 – 59 – 31 – 24 - 39
- Comune di Deliceto: fogli 28 - 42

La stazione di trasformazione ricade su foglio 42 del comune di Deliceto e interessa le particelle 112-114-430 -533 -487 – 486 - 392, mentre il cavidotto in alta tensione interessa le particelle 560 – 533 -430 del foglio 42 del comune di Deliceto.

 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 6 di 12
---	---	---	--

L'impianto eolico di progetto è costituito da 8 aerogeneratori da 4,20 MW di potenza nominale, per una potenza complessiva installata di 33,60 MW.

Nel dettaglio, il progetto prevede la realizzazione/installazione di:

- 8 aerogeneratori;
- 8 cabine di trasformazione poste all'interno della torre di ogni aerogeneratore;
- Opere di fondazione degli aerogeneratori;
- 8 piazzole di montaggio con adiacenti piazzole di stoccaggio;
- Opere temporanee per il montaggio del braccio gru;
- Due aree temporanee di cantiere e alcune di manovra per un'area complessiva di 21.200mq.
- Nuova viabilità per una lunghezza complessiva di circa 5.175 m con larghezza della carreggiata pari a 5m
- Viabilità esistente da adeguare per una lunghezza complessiva di 800 m con larghezza carreggiata pari a 5m
- Una cabina di raccolta/smistamento La cabina di raccolta si pone come interfaccia tra l'impianto eolico e la sottostazione. Il progetto prevede una cabina di raccolta di dimensioni 10,16 x 4,16 x 3,14 m con un'area ingombro comprensiva di strada di accesso e piazzola pari a 386 mq
- Un cavidotto interrato interno in media tensione per il trasferimento dell'energia prodotta dagli aerogeneratori alla cabina di raccolta/smistamento (lunghezza circa 12200 m) con scavi realizzati con sezione scavo pari 45 cm e profondità pari a 1,3 m che garantisce il ripristino e/o il proseguimento delle colture esistenti
- Un cavidotto interrato esterno in media tensione per il trasferimento dell'energia prodotta dalla cabina di raccolta alla stazione di trasformazione di utenza 30/150 kV da realizzarsi nel comune di Deliceto (FG) (lunghezza di circa 25000 m) con sezione scavo pari 45 cm e profondità pari a 1,3 m che garantisce il ripristino e/o il proseguimento delle colture esistenti. Di questi 2538m ricadono appunto nel Comune di Deliceto
- Una stazione elettrica di trasformazione da realizzarsi in prossimità della stazione elettrica RTN "Deliceto" sita nel Comune di Deliceto con occupazione di un'area comprensiva della piazzola antistante pari a 3162m
- Un cavidotto interrato AT a 150 kV lungo circa 115 m per il collegamento in Deliceto della sottostazione di trasformazione con il futuro ampliamento della stazione RTN "Deliceto" con sezione scavo pari 70 cm e profondità pari a 1,7 m che garantisce il ripristino e/o il proseguimento delle colture esistenti.

Le aree di ingombro totali delle piazzole interessate dagli aerogeneratori in fase di cantiere sarà di 34.000mq (pari a 4250m ciascuna), mentre a regime sarà di 22.000mq (pari a 2750m ciascuna).

Per le opere ci sarà massimo rispetto dell'orografia del terreno (limitazione delle opere di scavo/riporto), massimo riutilizzo della viabilità esistente; realizzazione della nuova viabilità rispettando

 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 7 di 12
---	---	---	--

l'orografia del terreno e secondo la tipologia esistente in zona o attraverso modalità di realizzazione che tengono conto delle caratteristiche percettive generali del sito.

Saranno impiegati materiali che favoriscono l'integrazione con il paesaggio dell'area per tutti gli interventi che riguardino manufatti (strade, cabine, muri di contenimento, ecc.) e sistemi vegetazionali.

Ci sarà attenzione alle condizioni determinate dai cantieri e ripristino della situazione "ante operam" con particolare riguardo alla reversibilità e rinaturalizzazione o rimboschimento delle aree occupate temporaneamente da camion e autogrù nella fase di montaggio degli aerogeneratori.

Per quanto riguarda la fase di dismissione dell'impianto è preciso impegno della società proponente provvedere, a fine vita dell'impianto, al ripristino finale delle aree e alla dismissione dello stesso, assicurando la completa rimozione dell'aerogeneratore e della relativa piazzola, nonché la rimozione delle opere elettriche e il conferimento agli impianti di recupero e trattamento secondo la normativa vigente.

Si provvederà al massimo riutilizzo degli inerti provenienti dagli scavi (sia per la formazione dei rilevati delle strade e delle piazzole, sia per le operazioni di ripristino morfologico a fine cantiere);

Sono state previste opere di regimazione delle acque meteoriche;

E' garantita la dismissione degli aerogeneratori e il ripristino dello stato dei luoghi come indicato nell'elaborato 9.1. La fondazione sarà sepolta sotto terreno vegetale.

È assicurato il corretto smaltimento degli oli esausti derivanti dal funzionamento dell'impianto; l'aerogeneratore previsto in progetto non presenta il moltiplicatori di giri garantendo la minima produzione possibile degli oli esauriti da smaltire.

3. ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO

La Puglia è un paese ricco di tradizioni agricole e di grande qualità.

	RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 8 di 12
---	---	---	--

La tradizione agricola vuole che nei secoli gli elementi descrittivi tale attività segnassero il territorio caratterizzandolo e pregiandolo di tanti elementi importanti della tradizione agricola.

In Puglia, ed in particolare riferendosi ai Comuni di Ascoli Satriano e Deliceto, i principali elementi sono sicuramente i caratteristici muretti a secco che descrivono gran parte del territorio definendone in maniera importante anche la bellezza.

Altro elemento importante è sicuramente la presenza di colture olivicole che fanno di questa regione di gran lunga la prima produttrice d'olio d'Italia.

Gli olivi secolari presenti sul territorio sono sicuramente tanti monumenti a descrivere non solo la storia, ma anche la bellezza di tanta ruralità.

4. RILIEVI DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO

Dopo attento sopralluogo e confronto tra situazione catastale ed oggettiva delle particelle oggetto di intervento si è rilevata la loro perfetta coincidenza.

In tal guisa in nessuna parte della superficie oggetto di intervento si è rilevata la presenza di chichessia coltura legnosa né tantomeno di presenza di olivi secolari.

Dal sopralluogo inoltre si è appurata la perfetta giacitura del terreno in piano senza alcuna presenza di caratteristici elementi rurali come i muretti a secco.

La completa assenza di elementi di ruralità da salvaguardare è rafforzata dall'assenza dell'area oggetto di intervento dalle aree protette (parchi, natura 2000, etc.).

Le particelle oggetto del progetto di installazione dei pannelli fotovoltaici di fatto sono coltivate a seminativo, colture, che in questa zona, sono destinate ad aree di scarso valore paesaggistico e di ruralità.

5. CONCLUSIONI

Le opere di cui al progetto vengono installate in terreni che non presentano elementi caratterizzanti il paesaggio agrario.

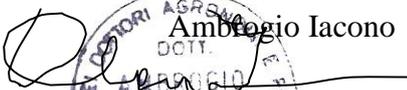
 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 9 di 12
---	---	---	--

Le opere di contorno non essendo direttamente di produzione di energie rinnovabili, non hanno un effetto diretto sul paesaggio e, pertanto, non vincolano né alterano gli elementi rurali.

Tutto ciò premesso si assevera che tale opera non verrà realizzata, in maniera assoluta, su aree interessate da elementi caratterizzanti il paesaggio agrario né tantomeno verranno alterati elementi insistenti sul territorio circostante.

Tanto per l'incarico affidatomi.

Forio, 20 febbraio 2020


 Ambrogio Iacono


 TENPROJECT	RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAE-SAGGIO AGRARIO	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.ASS01.PD 20 febbraio 2020 20 febbraio 2020 00 10 di 12
---	--	---	---

VERBALE DI ASSEVERAZIONE

IL SOTTOSCRITTO IACONO AMBROGIO NATO A FORIO(NA) IL 03.07.1970 ED IVI RESIDENTE ALLA VIA ZAPPINO N. 4 C.F. CNIMRG70L03D702M, ISCRITTO ALL'ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI DELLA PROVINCIA DI NAPOLI AL N.640 CON LA PRESENTE ASSEVERA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ, SECONDO LEGGE, LA PRESENTE RELAZIONE REDATTA SU INCARICO DELLA DITTA "WINDERG S.r.l.". SI ALLEGA ALLA PRESENTE FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DI RICONOSCIMENTO.

FORIO, LÌ 20/02/2020

FIRMA





Cognome IACONO
 Nome AMBROGIO
 nato il 03-07-1970
 (atto n. 15 P. I. S. A.)
 a FORIO (NA)
 Cittadinanza ITALIANA
 Residenza FORIO (NA)
 Via VIA ZAPPINO, 8 Int. 1
 Stato civile CONIUGATO
 Professione DOTTORE AGRONOMO

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura 1,68
 Capelli CASTANI
 Occhi VERDI
 Segni particolari



Finna del titolare Ol. Iac.
 FORIO 20-10-2014

Impronta indice sinistro
 ufficiale d'Anagrafe e Stato Civile
 Sig. GUARRACINO Leonardo

**Foto 1****Foto 2**

Foto 1-2 Aree destinate ai campi eolici con evidenza della giacitura del terreno dell'area e dell'assenza di elementi caratterizzanti il territorio come i muretti a secco o piante secolari



Foto 3. Panoramica della zona d'intorno all'area di costruzione sottostazione di trasformazione con evidenza di impianti eolici in zona e dell'assenza di elementi rurali caratterizzanti il territorio come i muretti a secco.

Dr. AMBROGIO IACONO

Dottore Agronomo

Nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970

Residente in Forio (NA) alla Via Zappino, 4

Codice Fiscale: CNI MRG 70L03 D702 M

P. I.V.A.:03812161218



DICHIARAZIONE ASSEVERATA

Il sottoscritto **Iacono Ambrogio** nato a **Forio (NA)** il **03/07/1970** ed ivi residente in via **Zappino** n. **4**, Dottore Agronomo, iscritto all'albo dei Dottori Agronomi di Napoli al n. **640**, in merito al **"PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE EOLICA E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE - 8 AEROGENERATORI"** da realizzarsi in agro di **ASCOLI SATRIANO(FG)-DELICETO(FG)** in località **San Martino-Lagnano** commissionato dalla ditta **Winderg S.r.l.** e progettato dalla ditta **Ten Project S.r.l.** Via Alcide De Gasperi, 32 82018 San Giorgio del Sannio(BN) P.IVA 01465940623, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/00 n.445 in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, di cui all'art. 75 del D.P.R. del 28/12/00 n.445, ai sensi e per gli effetti dell'art. 47 del citato D.P.R. 445/2000, sotto la propria responsabilità,

ASSEVERA

" la realizzazione dell'impianto non comporta l'espianto di impianti arborei oggetto di produzione agricole di qualità"

Forio, 20 febbraio 2020



Dr. AMBROGIO IACONO

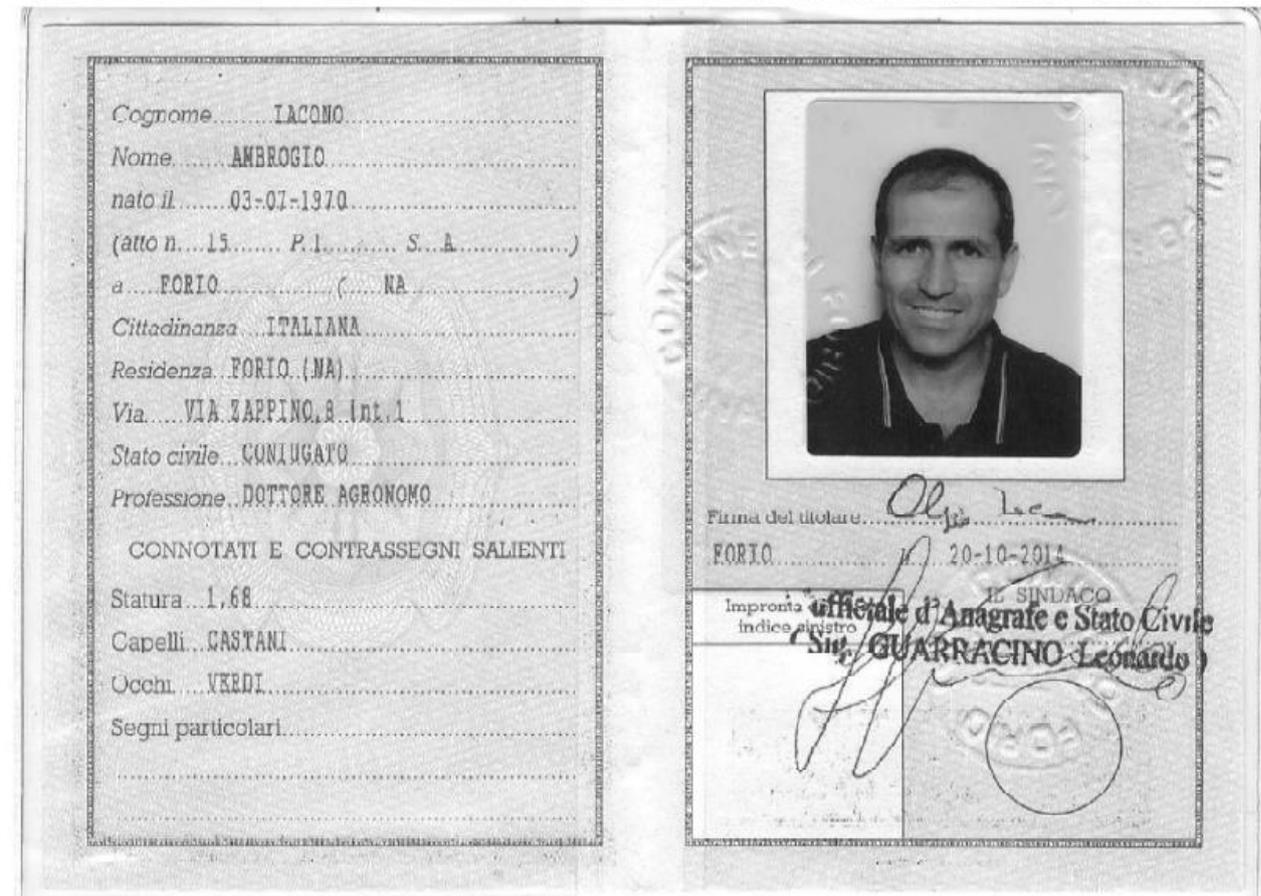
Dottore Agronomo

Nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970

Residente in Forio (NA) alla Via Zappino, 4

Codice Fiscale: CNI MRG 70L03 D702 M

P. I.V.A.:03812161218



Dr. AMBROGIO IACONO

Dottore Agronomo

Nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970

Residente in Forio (NA) alla Via Zappino, 4

Codice Fiscale: CNI MRG 70L03 D702 M

P. I.V.A.:03812161218



DICHIARAZIONE ASSEVERATA

Il sottoscritto **Iacono Ambrogio** nato a **Forio (NA)** il **03/07/1970** ed ivi residente in via **Zappino** n. **4**, Dottore Agronomo, iscritto all'albo dei Dottori Agronomi di Napoli al n. **640**, in merito al **"PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE EOLICA E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE - 8 AEROGENERATORI"** da realizzarsi in agro di **ASCOLI SATRIANO(FG)-DELICETO(FG)** in località **San Martino-Lagnano** commissionato dalla ditta **Winderg S.r.l.** e progettato dalla ditta **Ten Project S.r.l.** Via Alcide De Gasperi, 32 82018 San Giorgio del Sannio(BN) P.IVA 01465940623, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/00 n.445 in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, di cui all'art. 75 del D.P.R. del 28/12/00 n.445, ai sensi e per gli effetti dell'art. 47 del citato D.P.R. 445/2000, sotto la propria responsabilità,

ASSEVERA

"che sulle aree interessate dalla realizzazione dell'impianto non gravano impegni derivanti dal loro inserimento in piani di sviluppo agricolo aziendale finanziate nell'ambito di Piani e Programmi di sviluppo agricolo cofinanziati con fondi europei."

Forio, 20 febbraio 2020



Dr. AMBROGIO IACONO

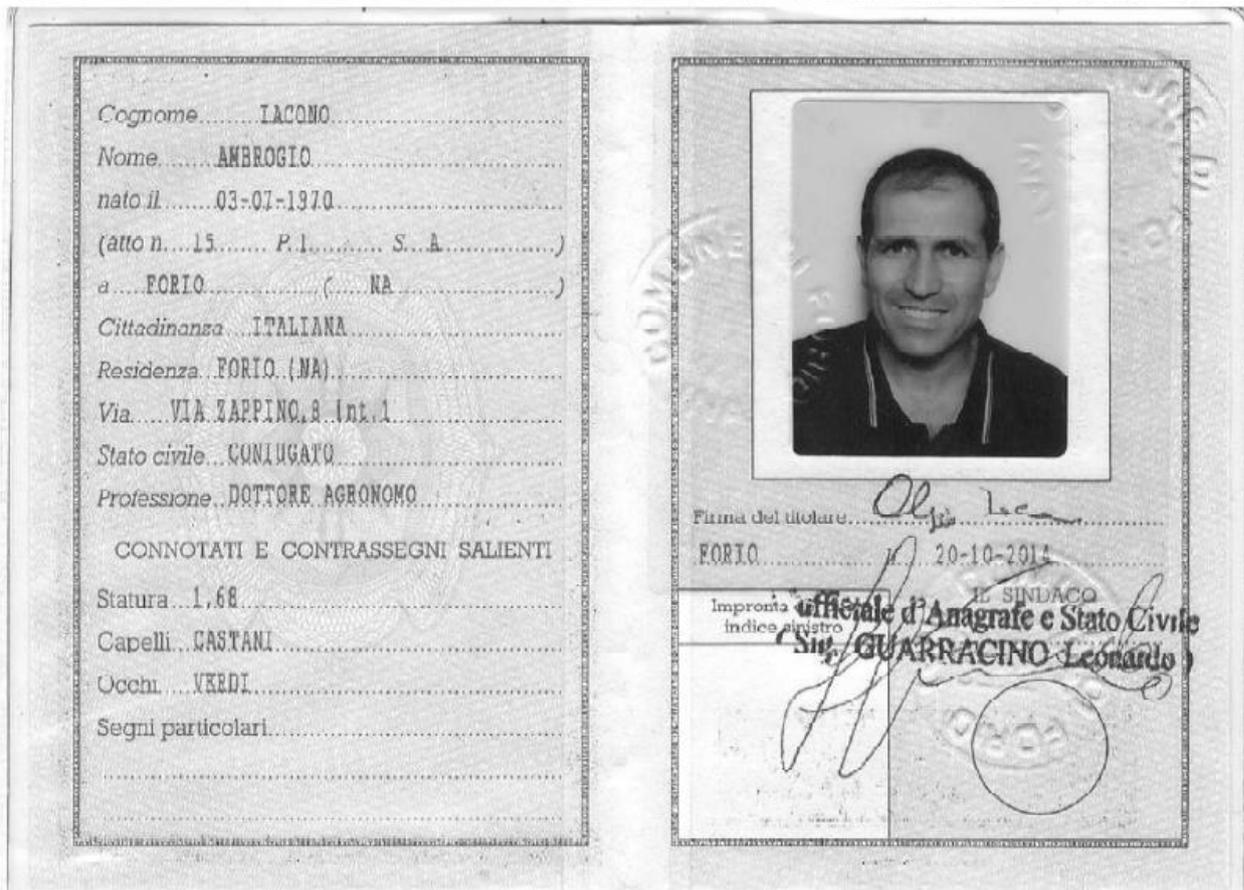
Dottore Agronomo

Nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970

Residente in Forio (NA) alla Via Zappino, 4

Codice Fiscale: CNI MRG 70L03 D702 M

P. I.V.A.:03812161218



Dr. AMBROGIO IACONO

Dottore Agronomo

Nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970

Residente in Forio (NA) alla Via Zappino, 4

Codice Fiscale: CNI MRG 70L03 D702 M

P. I.V.A.:03812161218



DICHIARAZIONE ASSEVERATA

Il sottoscritto **Iacono Ambrogio** nato a **Forio (NA)** il **03/07/1970** ed ivi residente in via **Zappino** n. **4**, Dottore Agronomo, iscritto all'albo dei Dottori Agronomi di Napoli al n. **640**, in merito al **"PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE EOLICA E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE - 8 AEROGENERATORI"** da realizzarsi in agro di **ASCOLI SATRIANO(FG)-DELICETO(FG)** in località **San Martino-Lagnano** commissionato dalla ditta **Winderg S.r.l.** e progettato dalla ditta **Ten Project S.r.l.** Via Alcide De Gasperi, 32 82018 San Giorgio del Sannio(BN) P.IVA 01465940623, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/00 n.445 in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, di cui all'art. 75 del D.P.R. del 28/12/00 n.445, ai sensi e per gli effetti dell'art. 47 del citato D.P.R. 445/2000, sotto la propria responsabilità,

ASSEVERA

"che tale progetto, in merito alle opere di costruzione di impianti da fonti rinnovabili, riguarda aree che non sono interessate dalla presenza di denominazione D.O.C., D.O.P., I.G.P. e I.G.T."

Forio, 20 febbraio 2020

Ambrogio Iacono

A circular professional stamp from the "ALBO DEI DOTTORI AGRONOMI E INGEGNERI" of Naples. The stamp contains the text: "DOTT. AMBROGIO IACONO", "N. 640", and "NAPOLI". A handwritten signature in black ink is written over the stamp.

Dr. AMBROGIO IACONO

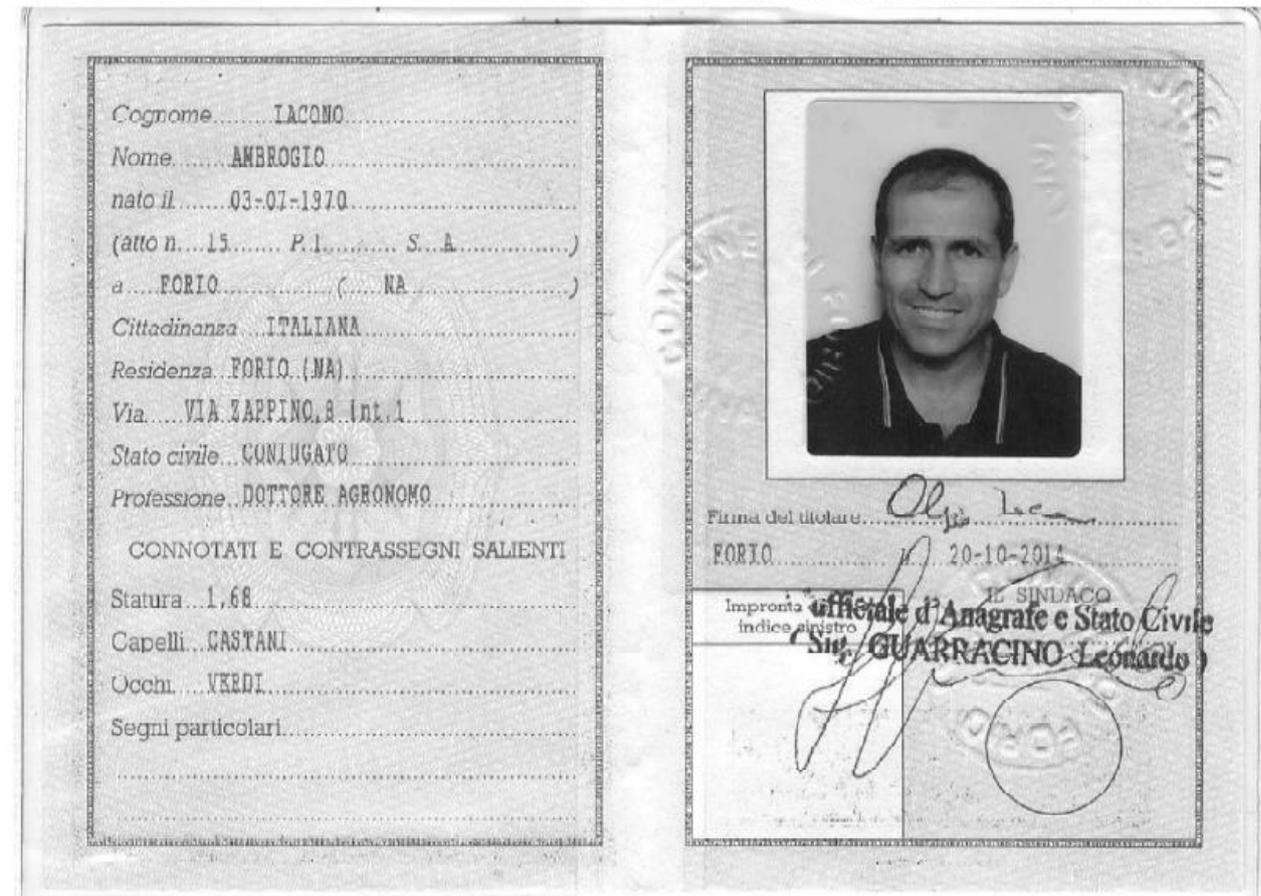
Dottore Agronomo

Nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970

Residente in Forio (NA) alla Via Zappino, 4

Codice Fiscale: CNI MRG 70L03 D702 M

P. I.V.A.:03812161218



Dr. AMBROGIO IACONO

Dottore Agronomo

Nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970

Residente in Forio (NA) alla Via Zappino, 4

Codice Fiscale: CNI MRG 70L03 D702 M

P. I.V.A.:03812161218



DICHIARAZIONE ASSEVERATA

Il sottoscritto **Iacono Ambrogio** nato a **Forio (NA)** il **03/07/1970** ed ivi residente in via **Zappino** n. **4**, Dottore Agronomo, iscritto all'albo dei Dottori Agronomi di Napoli al n. **640**, in merito al **"PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE EOLICA E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE - 8 AEROGENERATORI"** da realizzarsi in agro di **ASCOLI SATRIANO(FG)-DELICETO(FG)** in località **San Martino-Lagnano** commissionato dalla ditta **Winderg S.r.l.** e progettato dalla ditta **Ten Project S.r.l.** Via Alcide De Gasperi, 32 82018 San Giorgio del Sannio(BN) P.IVA 01465940623, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/00 n.445 in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, di cui all'art. 75 del D.P.R. del 28/12/00 n.445, ai sensi e per gli effetti dell'art. 47 del citato D.P.R. 445/2000, sotto la propria responsabilità,

ASSEVERA

"che tale progetto, in merito alle opere di costruzione di impianti da fonti rinnovabili, riguarda aree non interessate dalla presenza di ulivi dichiarati monumentali ai sensi della L.R. 14-07"

Forio, 20 febbraio 2020



Dr. AMBROGIO IACONO

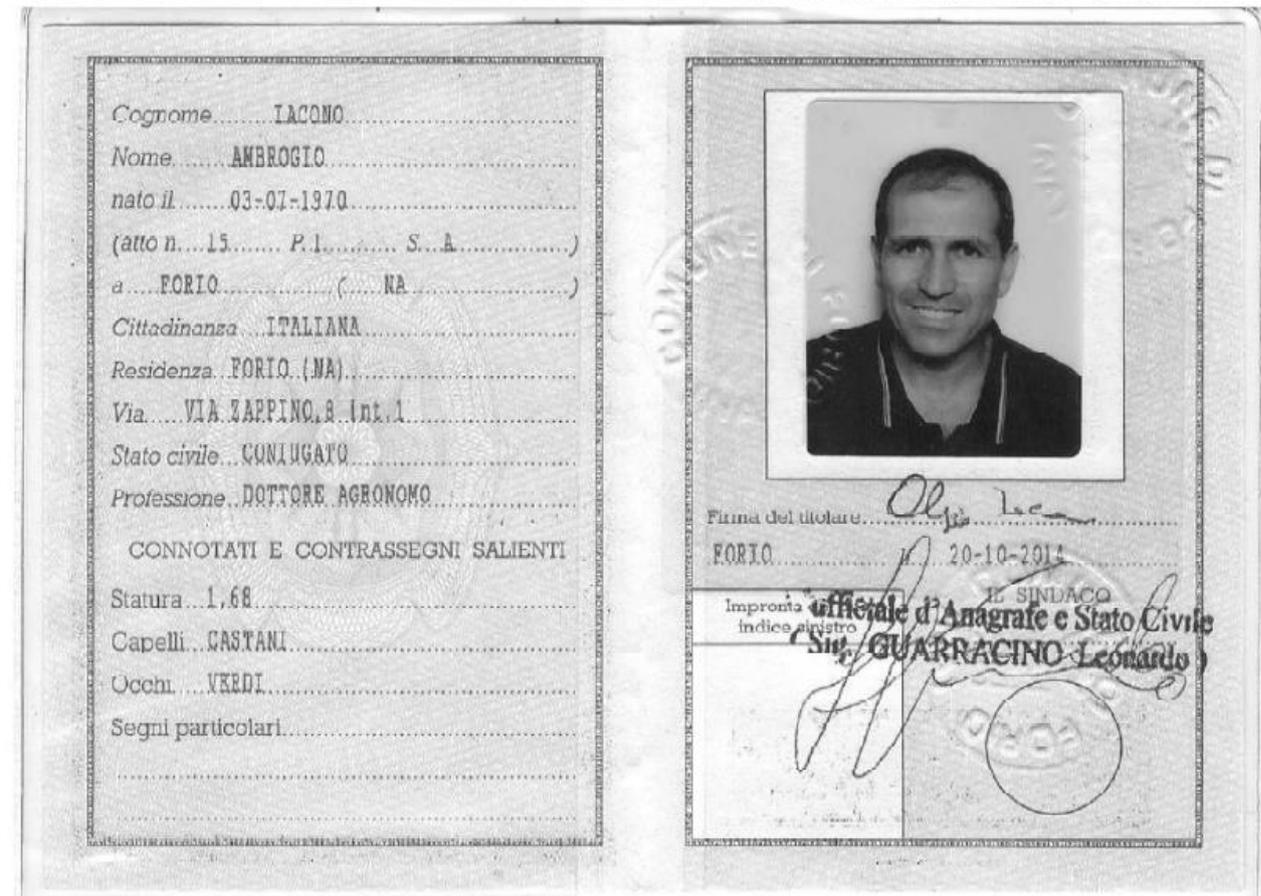
Dottore Agronomo

Nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970

Residente in Forio (NA) alla Via Zappino, 4

Codice Fiscale: CNI MRG 70L03 D702 M

P. I.V.A.:03812161218



DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA

AI SENSI DEL D.P.R. 28 DICEMBRE 2000, n.445

Il sottoscritto Iacono Ambrogio nato a Forio(NA), il 03 luglio 1970 ed ivi residente in via Zappino n. 8 , codice fiscale CNI MRG 70L03 D702M in qualità di agronomo incaricato, dalla società Winderg S.r.l. con sede legale in Via Trento, 64 Vimercate(MB) – C.F - P. Iva. 04702520968, alla redazione degli elaborati allegati all'istanza di autorizzazione unica relativa alla realizzazione ed esercizio dell'impianto di produzione di energia elettrica da impianto eolico da realizzarsi nel Comune di Ascoli Satriano (FG) Loc. San Martino-Lagnano e nel Comune di Deliceto(FG).

Consapevole di quanto prescritto dall'art. 76 e 73 del D.P.R. 28 Dicembre 2000, n. 445, sulle sanzioni penali per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, sotto la propria responsabilità, ai sensi e per gli effetti di cui all'artt. 46 e 47 del citato D.P.R. 445/00,

DICHIARA

Di essere iscritto all'Albo degli Agronomi della Provincia di Napoli al numero 640,

Letto confermato e sottoscritto

Forio, lì 20/02/2020

(luogo e data)





Cognome..... IACONO.....
Nome..... AMBROGIO.....
nato il..... 03-07-1970.....
(atto n..... 15..... P. I..... S. A.....)
a..... FORIO..... (..... NA.....)
Cittadinanza..... ITALIANA.....
Residenza..... FORIO (NA).....
Via..... VIA ZAPPINO, 8 Int. 1.....
Stato civile..... CONIUGATO.....
Professione..... DOTTORE AGRONOMO.....

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura..... 1,68.....
Capelli..... CASTANI.....
Occhi..... VERDI.....
Segni particolari.....

Firma del titolare..... *Olis Iac...*.....
FORIO..... h. 20-10-2014.....

Impronta ufficiale d'Anagrafe e Stato Civile
indice sinistro
Sig. GUARRACINO Leonardo