



COMUNE DI MATERA



REGIONE  
BASILICATA

REGIONE BASILICATA

COSTRUZIONE ED ESERCIZIO DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DELL'ENERGIA ELETTRICA DA FONTE FOTOVOLTAICA AVENTE POTENZA IN IMMISSIONE PARI A 14,993 MW E POTENZA MODULI PARI A 15,014 MWP CON RELATIVO COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA - IMPIANTO AEPV03B UBICATO IN AGRO DEL COMUNE DI MATERA IN LOCALITA' MASSERIA SANT'AGOSTINO DISTINTO AL N.C.T. AI FG. N. 39 - 40

**IMPIANTO AGROVOLTAICO**

ELABORATO:

**RILIEVO DI PRODUZIONI AGRICOLE DI PARTICOLARE PREGIO RISPETTO AL CONTESTO PAESAGGISTICO**

IDENTIFICAZIONE ELABORATO

| Livello Prog. | Codice Rintracciabilità | Tipo Doc. | Sez. Elaborato | N° Foglio | Tot. Fogli | N° Elaborato | DATA    | SCALA |
|---------------|-------------------------|-----------|----------------|-----------|------------|--------------|---------|-------|
| PD            | 201900118               | RT        | 03             | 1         | 16         | 03.RPAgr     | 10/2021 | -:-   |

REVISIONI

| REV | DATA  | DESCRIZIONE | ESEGUITO | VERIFICATO | APPROVATO |
|-----|-------|-------------|----------|------------|-----------|
| 01  | [...] | [...]       | IVC      | N/A        | N/A       |
|     |       |             |          |            |           |
|     |       |             |          |            |           |
|     |       |             |          |            |           |

PROGETTAZIONE



**MAYA ENGINEERING SRLS**

C.F./P.IVA 08365980724

**Dott. Ing. Vito Calio**

Amministratore Unico

4, Via San Girolamo

70017 Putignano (BA)

M.: +39 328 4819015

E.: v.calio@maya-eng.com

PEC: vito.calio@ingpec.eu

**MAYA ENGINEERING SRLS**

4, Via San Girolamo

70017 Putignano (BA)

C.F./P.IVA 08365980724

*Vito Calio*

(TIMBRO E FIRMA)

TECNICO SPECIALISTA

**Dott.ssa Agr. Mariangela Nunzella**

Via Vittorio Emanuele n. 31

72024 Faggiano (TA)

M.: +39 3289323999

E.: agronomomariangelanunzella@gmail.com



(TIMBRO E FIRMA)

SPAZIO RISERVATO AGLI ENTI

RICHIEDENTE

**ALPHA ENERGIE S.R.L.**

C.F./P.IVA 01907670762

STRADA STATALE 94, n.13

85055 Picerno (PZ)

(TIMBRO E FIRMA PER BENESTARE)



COMUNE DI  
MATERA

COSTRUZIONE ED ESERCIZIO DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DELL'ENERGIA ELETTRICA DA FONTE FOTOVOLTAICA AVENTE POTENZA IN IMMISSIONE PARI A 14,993 MW E POTENZA MODULI PARI A 15,014 MWP CON RELATIVO COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA - IMPIANTO AEPV03B UBICATO IN AGRO DEL COMUNE DI MATERA IN LOCALITA' MASSERIA SANT'AGOSTINO DISTINTO AL N.C.T. AI FG. N. 39 - 40

*03.RPAgr\_Rilievo delle produzioni agricole di particolare pregio rispetto al contesto paesaggistico*

## SOMMARIO

|       |  |    |
|-------|--|----|
| 1     | OGGETTO .....  | 1  |
| 2     | INQUADRAMENTO TERRITORIALE .....                           | 1  |
| 2.1   | Destinazione urbanistica e vincoli PPR.....                | 1  |
| 2.2   | Descrizione dei luoghi .....                               | 3  |
| 3     | PRODUZIONI AGRICOLE DI PARTICOLARE PREGIO .....            | 7  |
| 3.1   | DOP Denominazione d'origine Protetta.....                  | 8  |
| 3.1.1 | Matera DOP.....  | 8  |
| 3.1.2 | Aglianico del Vulture .....                                | 9  |
| 3.1.3 | Aglianico del Vulture superiore .....                      | 9  |
| 3.1.4 | Terre dell'Alta Val d'Agri.....                            | 10 |
| 3.1.5 | Grottino di Roccanova DOP.....                             | 10 |
| 3.1.6 | Fagioli bianchi di Rotonda .....                           | 11 |
| 3.1.7 | Vulture DOP – Olio EVO.....                                | 12 |
| 3.2   | IGP – Indicazione Geografica Protetta.....                 | 12 |
| 3.2.1 | Basilicata IGP .....                                       | 12 |
| 3.2.2 | Fagioli di Sarconi IGP .....                               | 13 |
| 4     | RILIEVO DI PRODUZIONI AGRICOLE DI PARTICOLARE PREGIO ..... | 13 |
| 5     | CONCLUSIONI.....   | 14 |



COMUNE DI  
MATERA

COSTRUZIONE ED ESERCIZIO DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DELL'ENERGIA ELETTRICA DA FONTE FOTOVOLTAICA AVENTE POTENZA IN IMMISSIONE PARI A 14,993 MW E POTENZA MODULI PARI A 15,014 MWP CON RELATIVO COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA - IMPIANTO AEPV03B UBICATO IN AGRO DEL COMUNE DI MATERA IN LOCALITA' MASSERIA SANT'AGOSTINO DISTINTO AL N.C.T. AI FG. N. 39 - 40

03.RPAgr\_Rilievo delle produzioni agricole di particolare pregio rispetto al contesto paesaggistico

## 1 OGGETTO

In data 04/10/2021 la sottoscritta Dr.ssa Agr. Nunzella Mariangela, con studio tecnico in Via Vittorio Emanuele II, 31 a Faggiano (TA), iscritta all'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Taranto con il n. 327, riceveva mandato professionale da MAYA Engineering S.R.L per la redazione della presente relazione tecnica avente per oggetto:

**“Rilievo di produzioni agricole di particolare pregio rispetto al contesto paesaggistico” d’impianto agrovoltico da realizzarsi in agro di Matera, località “Masseria Sant’Agostino”**

## 2 INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Il sito è caratterizzato secondo il Piano Regolatore del comune di Matera (MT) come Zona Agricola e nel complesso ha una estensione di Ha 63.84.40, è identificato al catasto N.C.E.U. al Foglio 39 particelle 40, 170, 289, e Foglio 40 particella 8 del comune di Matera, a una altitudine avente range variabile da 400 a 275 m s.l.m. La presenza dei valori altimetrici differenti è determinata dalla giacitura debolmente acclive del suolo che non consente di individuare un valore medio rappresentativo. Attualmente il sito caratterizzato come seminativo, di seguito si riporta la tabella catastale con la natura e la consistenza di ogni singola particella interessata dall'intervento:

| Catasto | Foglio | Particella | Natura e Classe | Consistenza |    |    | Redditi      |             |
|---------|--------|------------|-----------------|-------------|----|----|--------------|-------------|
|         |        |            |                 | Ha          | Aa | Ca | Dominicale   | Agrario     |
| Matera  | 39     | 40         | Seminativo – 4  | 43          | 60 | 83 | € 1.576,53   | € 900,87    |
| Matera  | 39     | 170        | Seminativo – 4  | 4           | 48 | 22 | € 208,34     | €104,17     |
| Matera  | 39     | 289        | Seminativo – 4  | 3           | 13 | 82 | Euro: 113,45 | Euro: 64,83 |
| Matera  | 39     | 289        | Frutteto – U    | 0           | 38 | 0  | Euro: 62,80  | Euro: 20,61 |
| Matera  | 40     | 8          | Seminativo – 4  | 12          | 23 | 53 | € 442,33     | € 252,76    |

### 2.1 Destinazione urbanistica e vincoli PPR

L'area di studio ricade in territorio classificato come Zona agricola e secondo l'inquadramento vincolistico del PRG vigente del Comune di Matera in “Zona Agricola” sulla quale non gravano vincoli relativi la RU e risulta essere esterna al 100% dal perimetro ZSP e ZPS.

Come in evidenza sullo stralcio del PPR riportato di seguito unico vincolo evidente è il “Pantano di Jesce” il quale essendo a circa 1 km a Ovest del sito d’impianto non rappresenta alcun vincolo. Tuttavia nella progettazione di impianto e nella sua realizzazione si tiene e si terrà conto della presenza dei canalicoli di sfogo delle acque piovane che attraversano il sito rispettando un buffer tra le stringhe fotovoltaiche e i canali che consenta che l’impianto lavori in sicurezza.

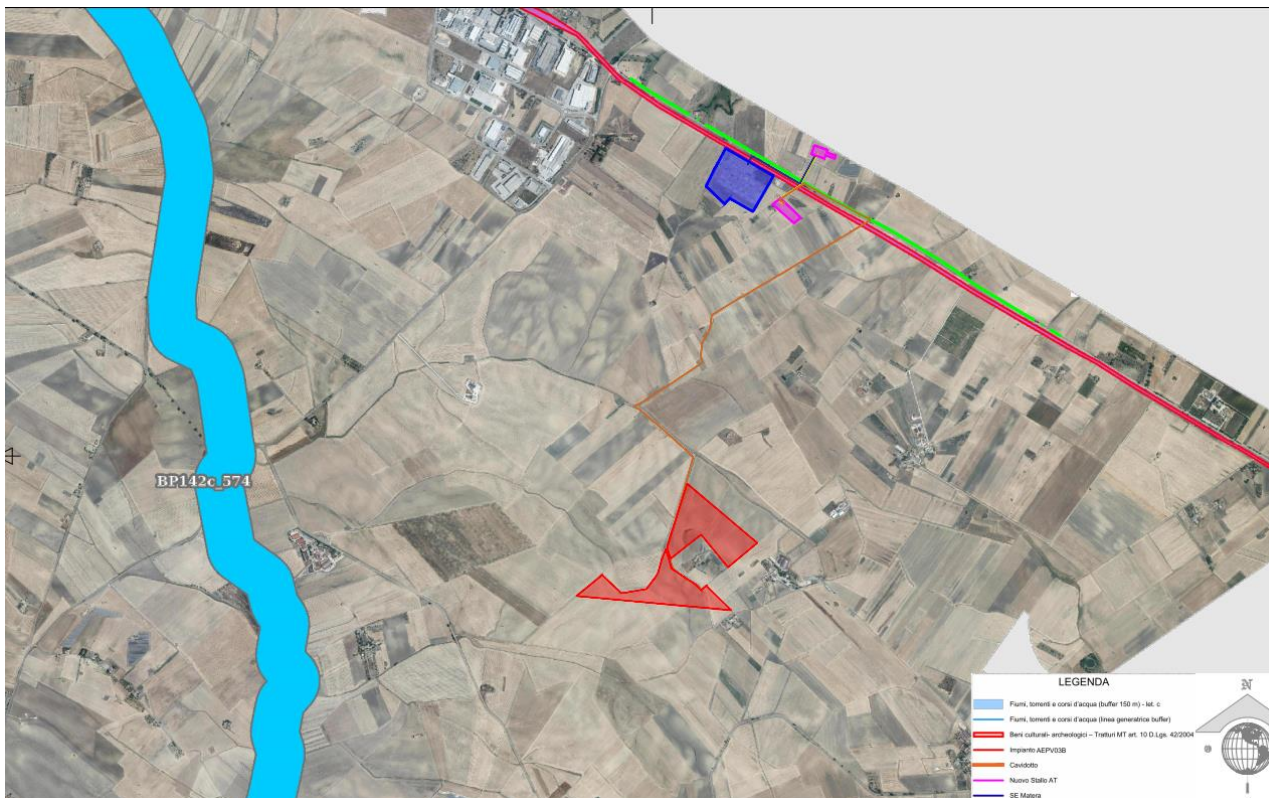
Di seguito, si riporta lo stralcio della planimetria dei “vincoli” relativi alle componenti del PPR, come riportato nell’annessa legenda e corografia di inquadramento dell’area IGM.



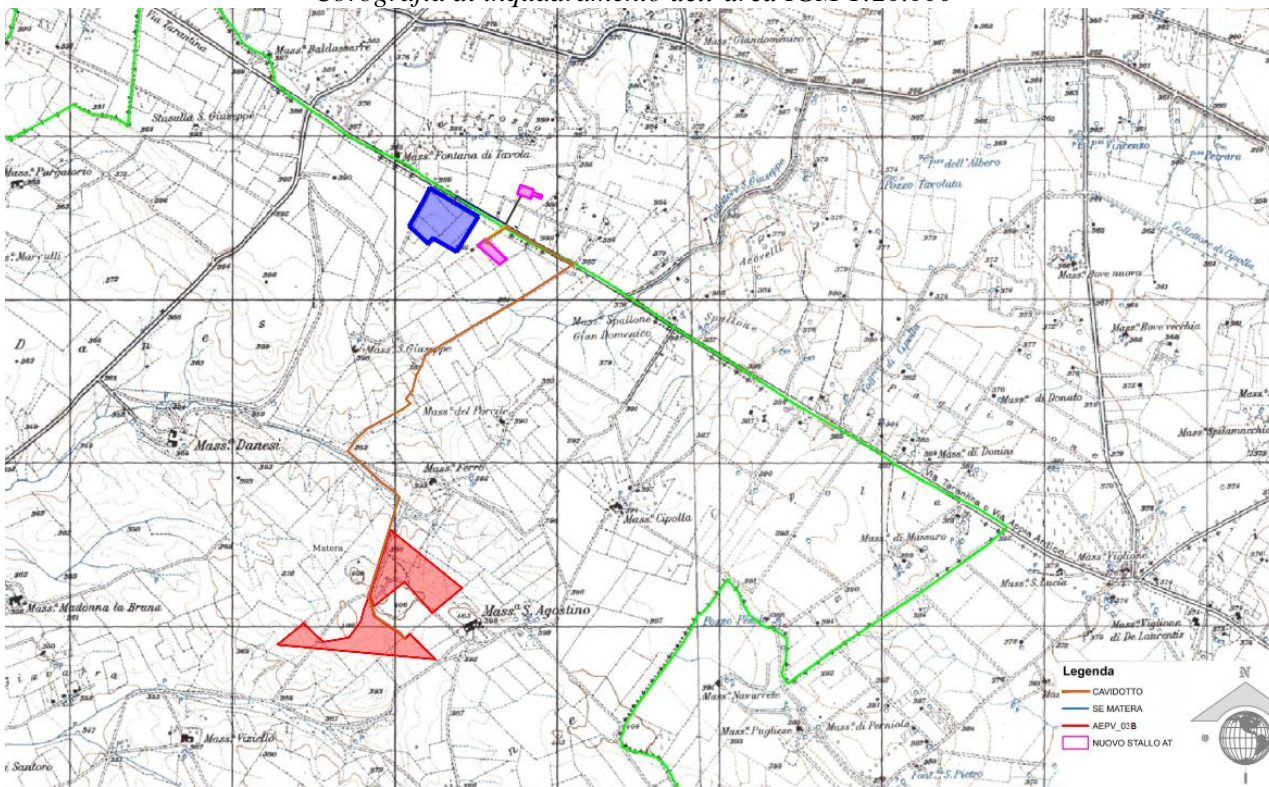
COMUNE DI  
MATERA

COSTRUZIONE ED ESERCIZIO DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DELL'ENERGIA ELETTRICA DA FONTE FOTOVOLTAICA AVENTE POTENZA IN IMMISSIONE PARI A 14,993 MW E POTENZA MODULI PARI A 15,014 MWP CON RELATIVO COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA - IMPIANTO AEPV03B UBICATO IN AGRO DEL COMUNE DI MATERA IN LOCALITA' MASSERIA SANT'AGOSTINO DISTINTO AL N.C.T. AI FG. N. 39 - 40

03.RPAgr\_Rilievo delle produzioni agricole di particolare pregio rispetto al contesto paesaggistico



Corografia di inquadramento dell'area IGM 1:20.000



Il territorio di questa provincia, per il suo notevole valore naturalistico e culturale, rientra in gran parte nel Parco Regionale Archeologico Storico Naturale delle Chiese Rupestri del Materano, del quale un'ampia area è stata inclusa nelle Zone a Protezione Speciale (Z.P.S.) dall'Unione Europea.



COMUNE DI  
MATERA

COSTRUZIONE ED ESERCIZIO DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DELL'ENERGIA ELETTRICA DA FONTE FOTOVOLTAICA AVENTE POTENZA IN IMMISSIONE PARI A 14,993 MW E POTENZA MODULI PARI A 15,014 MWP CON RELATIVO COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA - IMPIANTO AEPV03B UBICATO IN AGRO DEL COMUNE DI MATERA IN LOCALITA' MASSERIA SANT'AGOSTINO DISTINTO AL N.C.T. AI FG. N. 39 - 40

03.RPAgr\_Rilievo delle produzioni agricole di particolare pregio rispetto al contesto paesaggistico

A tal proposito si precisa che nell'area d'impianto, non si rinvennero componenti botanico-vegetazionali e risultano identificate nessuna delle componenti delle aree protette, dei siti naturalistici e delle componenti culturali e insediative (Beni paesaggistici), e individuate dal PPR Regione Basilicata, inoltre, non risulta interessata dalla presenza di nessuno dei beni archeologici (tratturi e zone archeologiche) sottoposti a regime di valorizzazione e/o salvaguardia, come meglio esplicitato nelle relazioni dei professionisti competenti allegato al progetto.

## 2.2 Descrizione dei luoghi

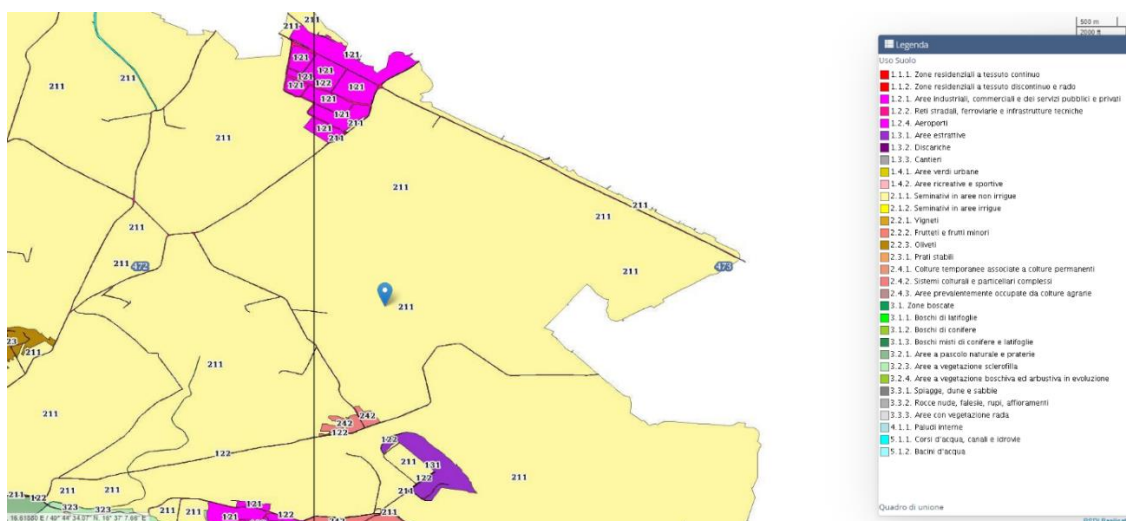
Il sito oggetto dell'intervento è situato in agro di Matera riportato al Catasto terreni come indicato nella tabella riepilogativa al paragrafo precedente.

Risulta strutturato in un unico corpo con forma di poligono irregolare, caratterizzato da giacitura debolmente acclive con una pendenza di circa il 5-6%. Presenta un substrato di "terre rosse", con modesta presenza di scheletro e limitato franco di coltivazione e si presenta attraversato da fessurazioni (canali naturali) creati da scorrimento delle acque piovane lungo la linea di massima pendenza.

Di fatto, l'area interessata dal progetto, pur avendo una estesa superficie catastale di Ha 63.84.40, presenta caratteristiche colturali omogenee, coltivata a seminativo in asciutto, ad eccezione di un piccolo frutteto presente sulla p.lla 289 dl Fg 39. Nelle aree prospicienti il sito d'impianto, si rinvennero, parimenti, seminativi autunno vernini; oltre la Masseria Sant'Agostino, dalla quale prende nome la contrada in cui insiste il sito oggetto della presente, è posta nel limite del buffer di 100 m, si rinvennero caseggiati rurali probabilmente destinati anche a uso abitativo in taluni periodi dell'anno, o utilizzati come depositi di attrezzature agricole nei pressi dei quali si rinvennero elementi arborei di fico e conifere.

Sul sito in esame, identificabile con le Murge materane, è stata individuata principalmente una classe di utilizzazione del suolo, identificata al RSD Regione Basilicata con il codice 2.1.1. "seminativi in aree non irrigue".

Segue carta dell'uso del suolo riferita al sito d'impianto.



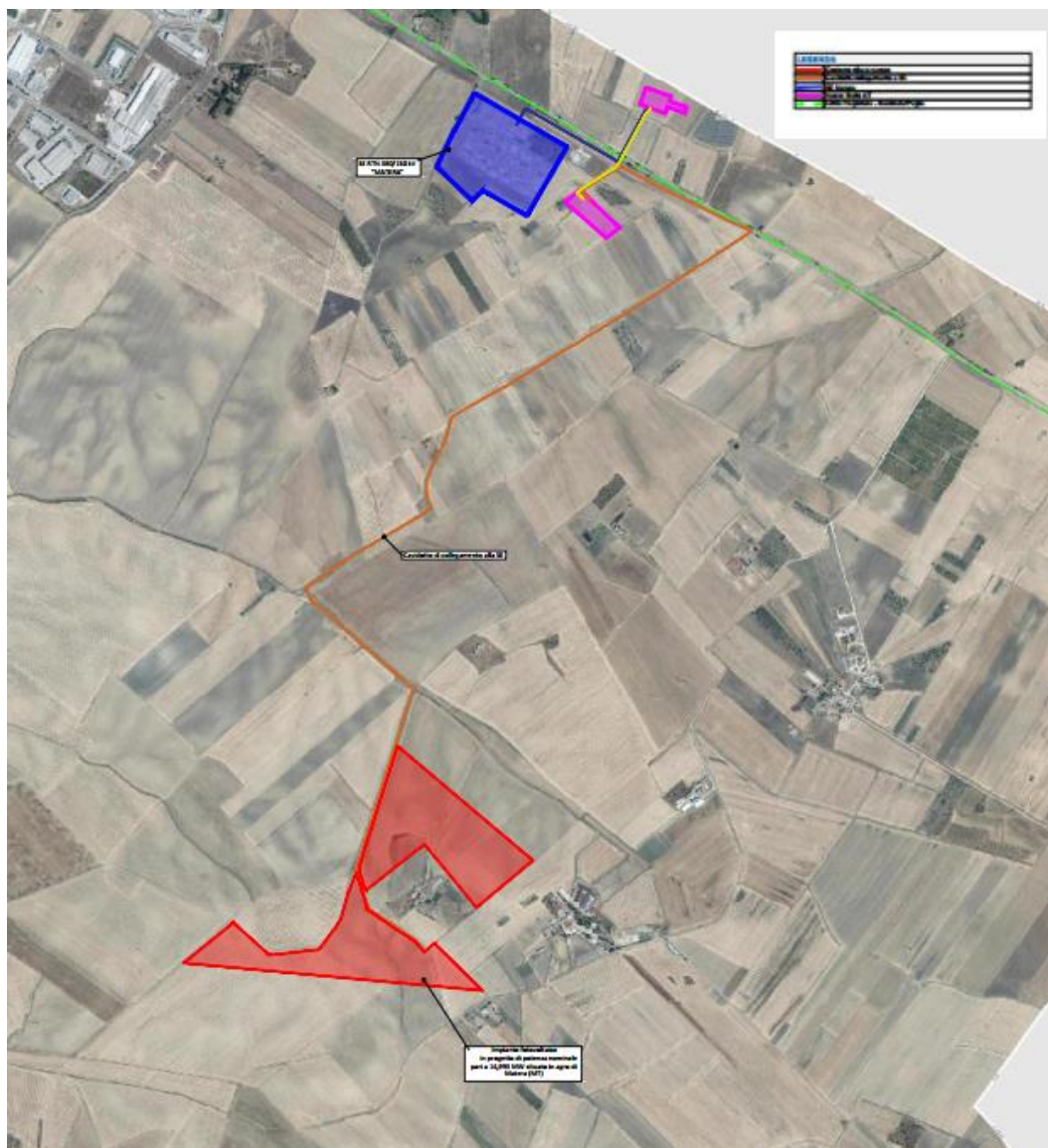
Secondo quanto riportato nella tavola precedente, il sito ricade in un'area caratterizzata da suoli destinati a cosiddette "colture povere" caratterizzazione questa, imposta dall'assenza di irrigazione, dalla granulometria e tessitura e dal limitato franco di coltivazione che non consentono l'uso di questi per colture ad alto reddito quali vigneti, orticole e uliveti.

*Inquadramento ortofoto*



COMUNE DI  
MATERA

03.RPAgr\_Rilievo delle produzioni agricole di particolare pregio rispetto al contesto paesaggistico



Segue allegato fotografico del sito oggetto di impianto agrovoltaiico



COSTRUZIONE ED ESERCIZIO DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DELL'ENERGIA ELETTRICA DA FONTE FOTOVOLTAICA AVENTE POTENZA IN IMMISSIONE PARI A 14,993 MW E POTENZA MODULI PARI A 15,014 MWP CON RELATIVO COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA - IMPIANTO AEPV03B UBICATO IN AGRO DEL COMUNE DI MATERA IN LOCALITA' MASSERIA SANT'AGOSTINO DISTINTO AL N.C.T. AI FG. N. 39 - 40

COMUNE DI  
MATERA

*03.RPAgr\_Rilievo delle produzioni agricole di particolare pregio rispetto al contesto paesaggistico*





COSTRUZIONE ED ESERCIZIO DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DELL'ENERGIA ELETTRICA DA FONTE FOTOVOLTAICA AVENTE POTENZA IN IMMISSIONE PARI A 14,993 MW E POTENZA MODULI PARI A 15,014 MWP CON RELATIVO COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA - IMPIANTO AEPV03B UBICATO IN AGRO DEL COMUNE DI MATERA IN LOCALITA' MASSERIA SANT'AGOSTINO DISTINTO AL N.C.T. AI FG. N. 39 - 40

COMUNE DI  
MATERA

*03.RPAgr\_Rilievo delle produzioni agricole di particolare pregio rispetto al contesto paesaggistico*





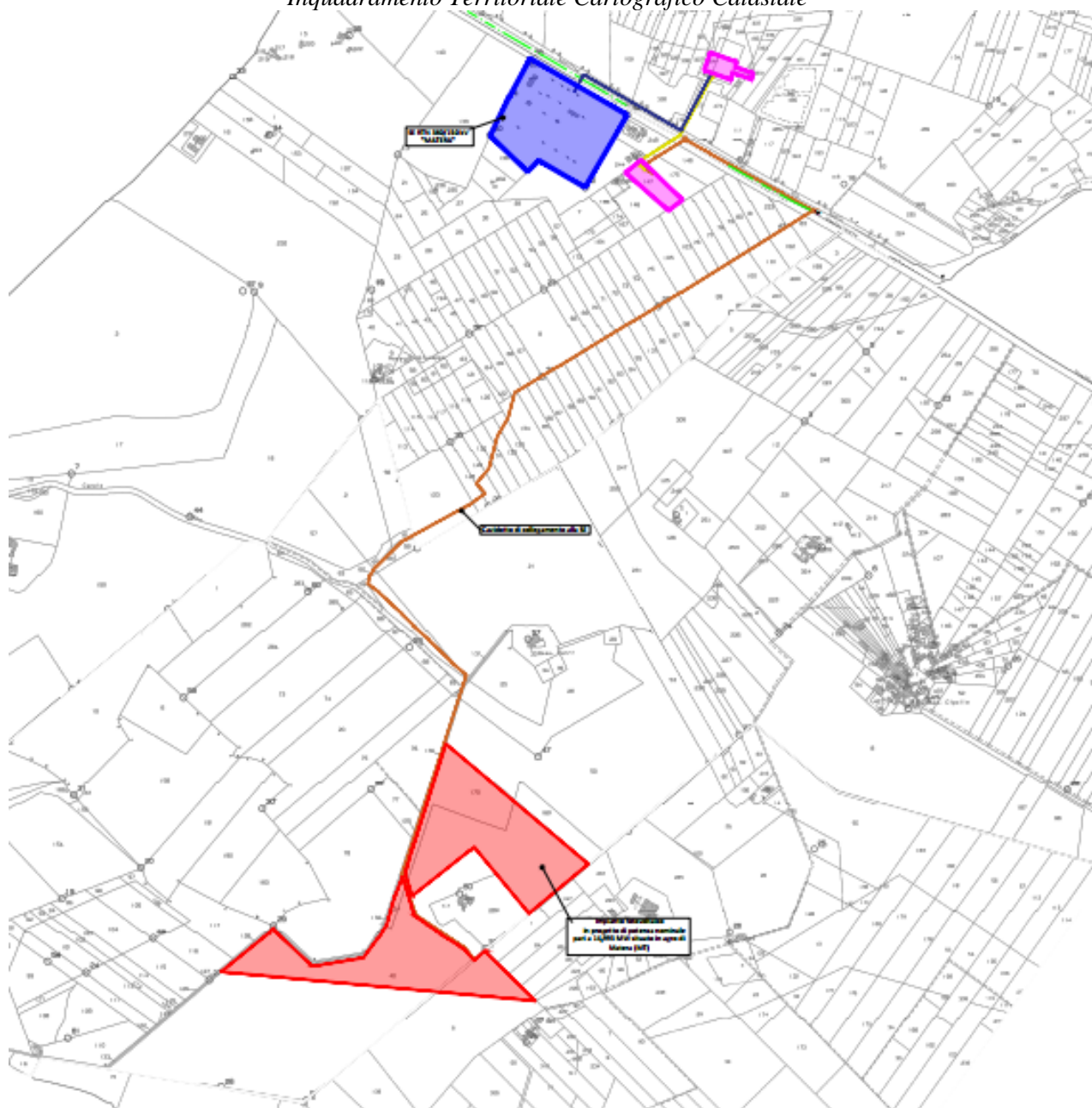


COMUNE DI  
MATERA

COSTRUZIONE ED ESERCIZIO DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DELL'ENERGIA ELETTRICA DA FONTE FOTOVOLTAICA AVENTE POTENZA IN IMMISSIONE PARI A 14,993 MW E POTENZA MODULI PARI A 15,014 MWP CON RELATIVO COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA - IMPIANTO AEPV03B UBICATO IN AGRO DEL COMUNE DI MATERA IN LOCALITA' MASSERIA SANT'AGOSTINO DISTINTO AL N.C.T. AI FG. N. 39 - 40

03.RPAgr\_Rilievo delle produzioni agricole di particolare pregio rispetto al contesto paesaggistico

### *Inquadramento Territoriale Cartografico Catastale*



## **3 PRODUZIONI AGRICOLE DI PARTICOLARE PREGIO**

Con la locuzione “produzioni agricole di particolare pregio” si suole indicare tutte le colture atte al conseguimento del riconoscimento di certificazioni I.G.P., I.G.T., D.O.P (D.O.C.). Nell’areale lucano la produzione agricola di pregio atta al conseguimento di certificazione, a seguito ad assoggettamento a Organismi di Certificazione e il ligo rispetto dei disciplinari di produzione sono: l’uva da vino, le olive da olio, i fagioli, i peperoni.

Si riporta un estratto dai disciplinari di produzione.



### 3.1 DOP Denominazione d'origine Protetta

#### 3.1.1 Matera DOP

La denominazione di origine protetta "Matera" è riservata alle seguenti tipologie: Matera Rosso, Matera Primitivo; Matera Primitivo Passito, Matera Rosato, Matera Moro, Matera Moro Riserva, Matera Greco, Matera Bianco, Matera Bianco Passito, Matera Spumante, Matera Spumante Rosé.

Tali vini devono essere ottenuti dalle uve dei vigneti prodotti nell'intero territorio amministrativo della provincia di Matera con la seguente composizione ampelografica:

- Matera Rosso: Sangiovese: minimo 60%; Primitivo: minimo 30% , possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.
- Matera Primitivo: Primitivo: minimo 90%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.
- Matera Primitivo Passito: Primitivo: minimo 90%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.
- Matera Rosato: Primitivo: minimo 90%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.
- Matera Moro: Cabernet Sauvignon: minimo 60%; Primitivo: minimo 20%; Merlot: minimo 10%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.
- Matera Moro Riserva: Cabernet Sauvignon: minimo 60%; Primitivo: minimo 20%; Merlot: minimo 10%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.
- Matera Greco: Greco: minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 15%.
- Matera Bianco: Malvasia bianca di Basilicata: minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Basilicata, fino ad un massimo del 15%.
- Matera Bianco Passito: Malvasia bianca di Basilicata: minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Basilicata, fino ad un massimo del 15%.
- Matera Spumante: Malvasia bianca di Basilicata: minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Basilicata, fino ad un massimo del 15%.
- Matera Spumante Rosé: Primitivo: minimo 90%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

Le uve devono provenire da vigneti insistenti su terreni ritenuti idonei alla produzione DOP; per i nuovi impianti ed i reimpianti il numero di ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.300 in coltura specializzata, sia per le uve a bacca bianca che per le uve a bacca nera e dovranno essere allevati a spalliera semplice; è vietata qualunque forzatura e sono concesse le sole irrigazioni di soccorso. La produzione massima ad ettaro è di 10 tonnellate per qualunque tipologia di vitigno, mentre il titolo alcoolometrico volumico naturale minimo % vol è: Matera Greco e Matera Bianco 10,50 % vol, Matera Rosso e Matera Moro 11,50 % vol, Matera Rosato, Matera Spumante e Matera Spumante Rosé 12,00 % vol; Matera Primitivo 12,50 % vol; Matera Moro Riserva 13,00 % vol; Matera Primitivo Passito 14,50 % vol.



COMUNE DI  
MATERA

COSTRUZIONE ED ESERCIZIO DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DELL'ENERGIA ELETTRICA DA FONTE FOTOVOLTAICA AVENTE POTENZA IN IMMISSIONE PARI A 14,993 MW E POTENZA MODULI PARI A 15,014 MWP CON RELATIVO COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA - IMPIANTO AEPV03B UBICATO IN AGRO DEL COMUNE DI MATERA IN LOCALITA' MASSERIA SANT'AGOSTINO DISTINTO AL N.C.T. AI FG. N. 39 - 40

03.RPAgr\_Rilievo delle produzioni agricole di particolare pregio rispetto al contesto paesaggistico

È consentita una deviazione favorevole della produzione entro il 20% e solo riferita alla produzione globale e l'esubero potrà essere destinato, se ne sussistono i requisiti, all'ottenimento della I.G.T. "Basilicata". Qualora la produzione superi detto limite di tolleranza, l'intera partita non potrà essere rivendicata a DOP "Matera".

Le rese di vinificazione massime ammesse sono per Matera Primitivo Passito e Matera Bianco Passito del 50%, mentre per tutte le altre tipologie del 70%.

L'immissione al consumo delle tipologie "Matera" Rosso, "Matera" Primitivo, "Matera" Moro può avvenire solo dopo un periodo di maturazione obbligatorio di 12 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve. Mentre per la tipologia "Matera" Moro Riserva può avvenire solo dopo un periodo di maturazione obbligatorio di 36 mesi di cui almeno 24 mesi in botte a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

### 3.1.2 *Aglianico del Vulture*

È previsto che la denominazione di origine protetta "Aglianico del Vulture" sia riservata alle tipologie: Aglianico del Vulture, Aglianico del Vulture spumante.

Il vino a DOP "Aglianico del Vulture" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dal vitigno Aglianico del Vulture N. e/o Aglianico N. prodotte nell'intero territorio dei comuni di Rionero in Vulture, Barile, Rapolla, Ripacandida, Ginestra, Maschito, Forenza, Acerenza, Melfi, Atella, Venosa, Lavello, Palazzo San Gervasio, Banzi, Genzano di Lucania, escluse le tre isole amministrative di Sant'Ilario, Riparossa e Macchia del comune di Atella.

Sono da considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni collinari di origine prevalentemente vulcanica e comunque di buona costituzione, situati a un'altitudine tra i 200 e i 700 metri s.l.m.

I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona (alberello o spalliera semplice) e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. I sesti di impianto e la potatura sono adeguati alle forme di allevamento. Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi per ettaro, calcolata sul sesto d'impianto, non può essere inferiore a 3.350 in coltura specializzata. È vietata ogni pratica di forzatura, è consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Aglianico del Vulture" non deve essere superiore a 10 t/ha di vigneto in coltura specializzata e anche in annate eccezionalmente favorevoli, i quantitativi di uva ottenuta da destinare alla produzione di vino devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol e, per la tipologia spumante, di 11,00% vol.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla DOP "Aglianico del Vulture". Oltre detto limite decade il diritto per tutto il prodotto.

### 3.1.3 *Aglianico del Vulture superiore*

È previsto che la denominazione di origine protetta "Aglianico del Vulture Superiore" sia riservata alle tipologie: Aglianico del Vulture Superiore, Aglianico del Vulture Superiore riserva.

Il vino a DOP "Aglianico del Vulture Superiore" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dal vitigno Aglianico del Vulture N. e/o Aglianico N. prodotte nell'intero territorio dei comuni di Rionero in Vulture, Barile, Rapolla, Ripacandida, Ginestra, Maschito, Forenza, Acerenza, Melfi, Atella, Venosa, Lavello, Palazzo San Gervasio, Banzi, Genzano di Lucania, escluse le tre isole amministrative di Sant'Ilario, Riparossa e Macchia del comune di Atella. Sono da considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni collinari di origine prevalentemente vulcanica e comunque di buona costituzione, situati a un'altitudine tra i 200 e i 700 metri s.l.m.

I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona (alberello o spalliera semplice) e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. I sesti di impianto e la



COMUNE DI  
MATERA

COSTRUZIONE ED ESERCIZIO DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DELL'ENERGIA ELETTRICA DA FONTE FOTOVOLTAICA AVENTE POTENZA IN IMMISSIONE PARI A 14,993 MW E POTENZA MODULI PARI A 15,014 MWP CON RELATIVO COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA - IMPIANTO AEPV03B UBICATO IN AGRO DEL COMUNE DI MATERA IN LOCALITA' MASSERIA SANT'AGOSTINO DISTINTO AL N.C.T. AI FG. N. 39 - 40

03.RPAgr\_Rilievo delle produzioni agricole di particolare pregio rispetto al contesto paesaggistico

potatura sono adeguati alle forme di allevamento. Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi per ettaro, calcolata sul sesto d'impianto, non può essere inferiore a 3.350 in coltura specializzata. È vietata ogni pratica di forzatura, è consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino non deve essere superiore a 8 t/ha di vigneto in coltura specializzata e anche in annate eccezionalmente favorevoli, i quantitativi di uva ottenuta da destinare alla produzione di vino devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Per i nuovi impianti è consentita la produzione dei vini di cui al presente disciplinare solo a partire dalla primavera del 5° anno successivo all'anno di impianto.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13,00% vol.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 65%; qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 70%, l'eccedenza non avrà diritto alla DOP, oltre detto limite decade il diritto per tutto il prodotto.

#### 3.1.4 Terre dell'Alta Val d'Agri

La denominazione di origine protetta "Terre dell'Alta Val D'Agri" è riservata ai vini che rispondono alle tipologie:

"Terre dell'Alta Val D'Agri" Rosso e Rosso Riserva;

"Terre dell'Alta Val D'Agri" Rosato.

La zona di produzione del Terre dell'Alta Val d'Agri DOP comprende l'intero territorio dei comuni di Viggiano, Grumento Nova e Moliterno in provincia di Potenza, nella regione Basilicata. Le uve potranno essere prodotte in vigneti coltivati fino alla quota massima di 800 mt s.l.m.

La composizione ampelografica delle uve dei vini appartenenti a questa DOP sono:

- Rosso (anche Riserva): Merlot minimo 50%, Cabernet Sauvignon minimo 30%, da soli o con aggiunta di uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito dell'area interessata fino a un massimo del 20%.
- Rosato: Merlot minimo 50%, Cabernet Sauvignon minimo 20%, Malvasia di Basilicata minimo 10%, da soli o con aggiunta di uve a bacca nera e bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito dell'area interessata fino a un massimo del 20%.

I vigneti devono essere ubicati su terreni ritenuti idonei per le produzioni della DOP e sono esclusi i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati o adiacenti a fiumi, laghi naturali e/o artificiali.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.000 in coltura specializzata. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura consentiti sono quelli usati nella zona e comunque riconducibili alla spalliera semplice. La Regione può consentire le forme di allevamento diverse (escluso tendoni e pergole) qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve. È vietata ogni pratica di forzatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro è di 12 tonnellate e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale è per Terre dell'Alta Val d'Agri Rosso e Rosso Riserva 12 %vol, per Terre dell'Alta Val d'Agri Rosato 11 %vol.

#### 3.1.5 Grottino di Roccanova DOP

Il Grottino di Roccanova DOP comprende le seguenti tipologie di vino: Bianco, Rosso e Rosato. A zona di produzione comprende il territorio dei comuni di Roccanova, Sant'Arcangelo e Castronuovo di S. Andrea in provincia di Potenza, nella regione Basilicata.



La composizione ampelografica delle uve dei vini appartenenti a questa DOP sono:

- Grottino di Roccanova Bianco: Malvasia bianca di Basilicata minimo 80%, da sola o con aggiunta di uve a bacca di colore analogo, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito dell'area interessata fino a un massimo del 20%.
- Grottino di Roccanova Rosso (e Rosso Riserva): Sangiovese 60-85%, Cabernet Sauvignon 5-30%, Malvasia nera di Basilicata 5-30%, Montepulciano 5-30%, da soli o con aggiunta di uve a bacca di colore analogo, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito dell'area interessata fino a un massimo del 10%.
- Grottino di Roccanova Rosato: Sangiovese 60-85%, Cabernet Sauvignon 5-30%, Malvasia nera di Basilicata 5-30%, Montepulciano 5-30%, da soli o con aggiunta di uve a bacca di colore analogo, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito dell'area interessata fino a un massimo del 10%

I vigneti devono essere ubicati su terreni ritenuti idonei per le produzioni della DOP. Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.300 in coltura specializzata. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura consentiti sono quelli usati nella zona e comunque riconducibili alla spalliera semplice. La Regione può consentire le forme di allevamento diverse (escluso tendoni e pergole) qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve. È vietata ogni pratica di forzatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro è di 8 tonnellate e anche in annate eccezionalmente favorevoli, i quantitativi di uva ottenuta da destinare alla produzione di vino devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi e l'esubero potrà essere destinato, se ne sussistono i requisiti, all'ottenimento della I.G.T. "Basilicata". Qualora la produzione superi detto limite di tolleranza, l'intera partita non potrà essere rivendicata a D.O.P. "Grottino di Roccanova".

Il titolo alcoolometrico volumico minimo naturale è per "Grottino di Roccanova" Rosso 12 % vol, per "Grottino di Roccanova" Rosso Riserva 13 % vol. "Grottino di Roccanova" Bianco 11 % vol, "Grottino di Roccanova" Rosato 11,5 % vol.

### 3.1.6 Fagioli bianchi di Rotonda

La Denominazione d'origine protetta (DOP) "Fagioli Bianchi di Rotonda" è riservata ai baccelli cerosi e ai semi secchi della specie botanica *Phaseolus vulgaris* L. con gli ecotipi *Fagiolo Bianco* e *Tondino*.

I "Fagioli Bianchi di Rotonda" all'atto dell'immissione al consumo come granella secca devono avere le seguenti caratteristiche:

- Seme: lunghezza fino a un massimo di mm 18, larghezza fino a un massimo di mm 15;
- Assenza di venature;
- Colore bianco
- Media brillantezza;
- Forma cubica o tonda;
- Peso di 100 semi: fino a un massimo di gr 90;
- Granella pulita, praticamente esente da sostanze estranee visibili;
- Granella priva di odore e/o sapore estranei;
- Granella priva di umidità esterna anormale;
- Tenore di umidità non inferiore a 10 %;
- Contenuto proteico uguale o superiore 24 (% su s.s);
- % tegumento: non superiore al 6% rispetto al peso totale.

Può ottenere il riconoscimento "Fagioli bianchi di Rotonda" (DOP) solo il prodotto appartenente alle categorie Extra e Prima.



COMUNE DI  
MATERA

COSTRUZIONE ED ESERCIZIO DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DELL'ENERGIA ELETTRICA DA FONTE FOTOVOLTAICA AVENTE POTENZA IN IMMISSIONE PARI A 14,993 MW E POTENZA MODULI PARI A 15,014 MWP CON RELATIVO COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA - IMPIANTO AEPV03B UBICATO IN AGRO DEL COMUNE DI MATERA IN LOCALITA' MASSERIA SANT'AGOSTINO DISTINTO AL N.C.T. AI FG. N. 39 - 40

03.RPAgr\_Rilievo delle produzioni agricole di particolare pregio rispetto al contesto paesaggistico

La zona di produzione della D.O.P. "Fagioli Bianchi di Rotonda" include l'intero territorio delimitato dal comprensorio irriguo del versante lucano della Valle del Mercure comprendente i comuni della provincia di Potenza: Rotonda, Viggianello, Castelluccio Superiore, Castelluccio Inferiore.

### 3.1.7 *Vulture DOP – Olio EVO*

Il Vulture DOP è l'olio extravergine di oliva ottenuto dai frutti della varietà di olivo Ogliarola del Vulture, che deve essere presente negli oliveti in misura non inferiore al 60%. In misura massima del 40% possono concorrere, da sole o congiuntamente, le varietà Coratina, Cima di Melfi, Palmarola, Provenzale, Leccino, Frantoio, Cannellino, Rotondella, Laudiola e Nocellara.

La zona di produzione del Vulture DOP interessa l'intero territorio dei comuni Rionero in Vulture, Melfi, Venosa, Rapolla, Barile, Ginestra, Maschito, Ripacandida, Atella, tutti della provincia di Potenza, nella regione Basilicata.

I metodi di coltivazione, tali da conferire all'olio le specifiche caratteristiche qualitative, sono quelli in uso tradizionale nella zona. La raccolta deve essere effettuata a partire dall'inizio dell'invaiaura fino al 31 dicembre. Devono essere utilizzate reti per agevolare la raccolta mentre è assolutamente vietato raccogliere le olive cadute naturalmente sul terreno o sulle reti permanenti. La produzione massima di olive non può superare le 8 tonnellate per ettaro più il 20% nelle annate di carico. Le olive devono essere lavorate entro 24 ore. Per la molitura e l'estrazione dell'olio sono ammessi solo processi meccanici e fisici. È vietato l'uso di prodotti ad azione chimica, biochimica e meccanica e non è consentito il cosiddetto metodo del ripasso. La resa massima di olive in olio non deve superare il 20%.

Il Vulture DOP ha un colore giallo ambrato con riflessi verdi, il sapore è quello tipico delle olive giunte a piena maturazione, dolce o leggermente amaro e con sentori di piccante.

*(Fonte Qualigeo)*

## 3.2 IGP – Indicazione Geografica Protetta

### 3.2.1 *Basilicata IGP*

Il vino Basilicata IGP comprende le seguenti tipologie di vino: Bianco, Bianco Frizzante, Rosso, Rosso Frizzante, Rosato, Rosato Frizzante, Passito Bianco, Passito Rosso, Novello Rosso, solo su indicazione da vitigno. L'indicazione include anche numerose specificazioni da vitigno.

La zona di produzione comprende l'intero territorio delle province di Matera e Potenza, nella regione Basilicata.

I vini a Indicazione Geografica Protetta Basilicata bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca bianca o rossa, idonei alla coltivazione nell'area interessata.

Il Basilicata IGP Bianco, da solo o con la specificazione da vitigno, è di colore giallo che varia dal paglierino chiarissimo al giallo ambrato; al naso è floreale e fruttato di frutti bianchi; al palato, è asciutto, fresco e morbido, di gusto leggermente fruttato. Il Basilicata IGP Bianco Frizzante presenta una spuma fine ed evanescente, il colore è giallo paglierino; il profumo è intenso e fruttato; in bocca si presenta delicato e sapido, da secco ad amabile. Il Basilicata IGP Rosso, da solo o con la specificazione da vitigno, è di colore da rosso rubino tenue a rosso granato, corrispondente ai vitigni impiegati; al naso è pieno, con profumi di frutti rossi; al palato è asciutto, sapido e di buon corpo. Il Basilicata IGP Novello Rosso, da solo o con la specificazione da vitigno, è di colore rosso rubino con tonalità violacee; al naso è caratteristico, fruttato; al palato si presenta delicato e asciutto. Il Basilicata IGP Rosso Frizzante ha una spuma fine ed evanescente, il colore è rosso rubino, al naso si presenta fine ed elegante; il sapore è delicato, da secco ad amabile. Il Basilicata IGP Rosato, da solo o con la specificazione da vitigno, è di colore da rosa pallido a rosa carico in base al tipo di vinificazione e dei vitigni impiegati; al naso sprigiona profumi delicatamente fruttati; al palato è asciutto, armonico e fresco. Il



COMUNE DI  
MATERA

COSTRUZIONE ED ESERCIZIO DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DELL'ENERGIA ELETTRICA DA FONTE FOTOVOLTAICA AVENTE POTENZA IN IMMISSIONE PARI A 14,993 MW E POTENZA MODULI PARI A 15,014 MWP CON RELATIVO COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA - IMPIANTO AEPV03B UBICATO IN AGRO DEL COMUNE DI MATERA IN LOCALITA' MASSERIA SANT'AGOSTINO DISTINTO AL N.C.T. AI FG. N. 39 - 40

03.RPAgr\_Rilievo delle produzioni agricole di particolare pregio rispetto al contesto paesaggistico

Basilicata IGP Rosato Frizzante ha un colore che varia dal rosato tenue al rosa intenso, profumo fine ed elegante; il sapore va da secco ad amabile, finale delicato. Il Basilicata IGP Passito Bianco, da solo o con la specificazione da vitigno, ha un colore giallo tendente ad assumere note ambrate con l'invecchiamento; il profumo è ricco di intense note fruttate; al palato risulta secco, sapido e caratteristico. Il Basilicata IGP Passito Rosso, da solo o con la specificazione da vitigno, ha un colore rosso rubino carico tendente al granato; il profumo è intenso; al palato si offre dolce, vellutato e armonico.

La Basilicata IGP, con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione per la regione Basilicata, con l'esclusione dei vitigni Aglianico e Montepulciano, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione di tali vini le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei e/o in osservazione per la regione Basilicata fino a un massimo del 15%. I vini a Indicazione Geografica Protetta Basilicata con la specificazione di vitigno possono essere prodotti anche nella tipologia Novello limitatamente alla specificazione di vitigno a bacca rossa. I vini Basilicata IGP con la specificazione del vitigno, oltre alle caratteristiche indicate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

(Fonte *Qualigeo*)

### 3.2.2 Fagioli di Sarconi IGP

La IGP "Fagioli di Sarconi" è riservata agli ecotipi di cannellino e di borlotto noti localmente con gli appellativi: alle varietà di cannellino, "fasuli russi", "tovagliese rampicanti", "fasuli russi", "verdolini", "napulitanu vasciu", "napulitanu avuti", "ciuoti o regina", "tabacchino", "munachedda", "nasieddo", "maruchedda", "san michele", "muruseddu", "truchisch", "cannellino rampicante".

I fagioli ad Indicazione Geografica Protetta "Fagioli di Sarconi", con l'eventuale specificazione del nome o dell'ecotipo locale, possono essere prodotti come baccelli da sgranare allo stato fresco o a piena maturazione per la granella secca.

La zona di produzione comprende i territori amministrativi dei seguenti Comuni della provincia di Potenza: Sarconi, Grumento Nova, Marsiconuovo, Marsicovetere, Moliterno, Monomero, Paterno, San Martino d'Agri, Spinoso, Tramutola, Viggiano.

I terreni idonei alla coltivazione dei "Fagioli di Sarconi", situati al di sopra dei 600 m. s.l.m., sono di origine alluvionale, prevalentemente sabbiosi limo-argillosi, freschi, profondi e fertili con una buona capacità di ritenzione idrica, privi di calcare, con reazione neutra e sub-acida.

La semina si effettua dalla terza decade di maggio fino a metà luglio, avviene manualmente o con seminatrice meccanica, mediante l'impiego di semi selezionati. La raccolta è effettuata a mano nel periodo estivo, in momenti diversi a seconda della maturazione: se "verde", i baccelli vengono raccolti verdi senza filo e con i semi in via di formazione; se "cerosa", quando presentano colorazioni e striature marcate ed evidenti; se "secca", dopo il disseccamento della pianta e del baccello. Nella coltivazione sono ammesse soltanto pratiche agronomiche atte a conferire al prodotto le peculiari caratteristiche di tipicità.

Il prodotto è immesso in commercio come Fagiolo di Sarconi IGP allo stato di baccelli freschi da sgusciare in cassette di legno dalla capacità massima di 15 kg e come granella secca in confezioni di tessuto, cartacee o plastificate di 250 o 500 g.

## 4 RILIEVO DI PRODUZIONI AGRICOLE DI PARTICOLARE PREGIO

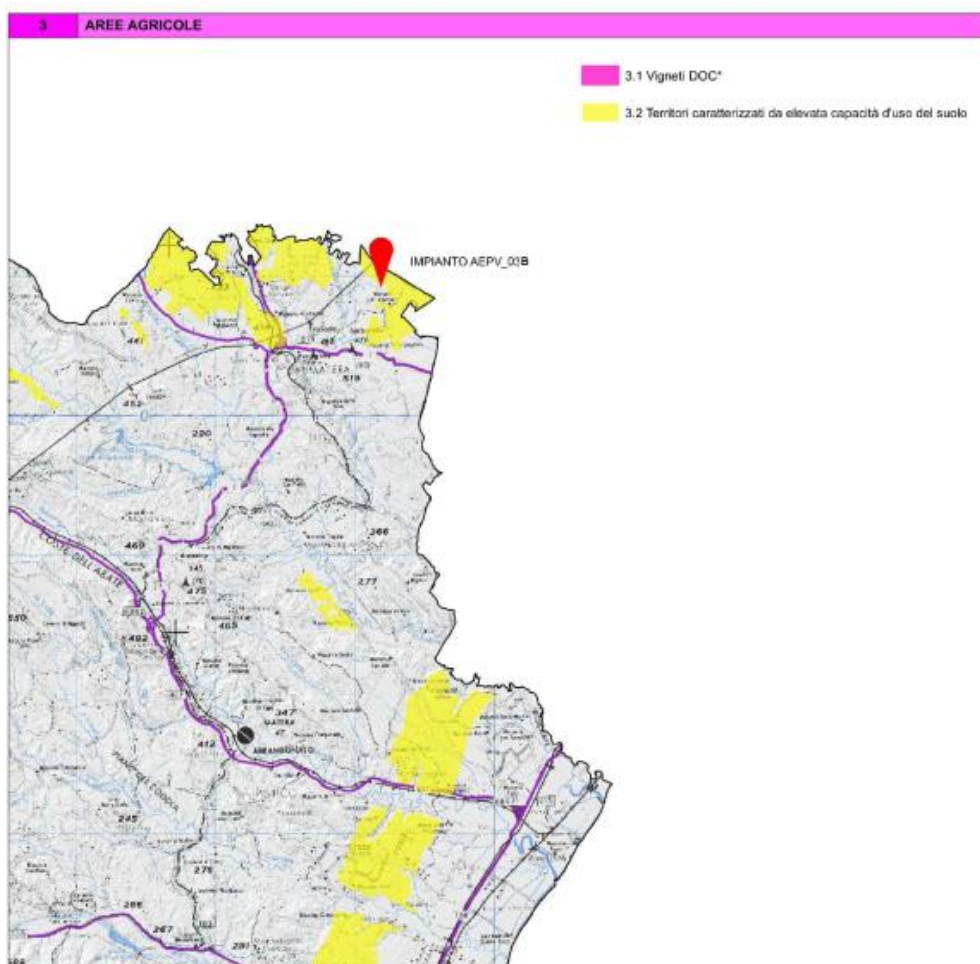
Al fine effettuare un rilievo georeferenziato per localizzare le eventuali colture agricole presenti che potrebbero dare origine ai prodotti con riconoscimento I.G.P., I.G.T. e D.O.P. così come richiesto, è stato effettuato in primo luogo uno studio delle cartografie disponibili sul sito [rsdi.regione.basilicata.it](http://rsdi.regione.basilicata.it) e la relativa foto interpretazione, integrando con l'utilizzo di Google Earth.



In secondo luogo è stato effettuato uno studio in campo delle reali colture agricole presenti nelle superfici interessate dal progetto.

Come già detto nel paragrafo “Descrizione dei luoghi” nell’area dell’impianto agrovoltaiico identificabile con le Murge materane, è stata individuata principalmente una classe di utilizzazione del suolo, identificata al RSD Regione Basilicata con il codice 2.1.1. “seminativi in aree non irrigue” (vedasi cartina ell’uso del suolo mal paragrafo 2.2) e ricade in un’area caratterizzata da suoli destinati a cosiddette “colture povere” caratterizzazione questa, imposta dall’assenza di irrigazione, dalla granulometria e tessitura del terreno e dal limitato franco di coltivazione che non consentono l’uso di questi per colture ad alto reddito quali vigneti, orticole e uliveti.

Segue elaborato grafico “Aree agricole” dal quale si evince l’estraneità del sito oggetto della presente dalle aree di produzione delle colture agricole di particolare pregio.



## 5 CONCLUSIONI

Ad evasione dell’incarico ricevuto ho provveduto allo studio della cartografia e delle ortofoto seguito da sopralluogo nelle aree oggetto progetto per l’impianto agrovoltaiico AEPV03B e compreso un buffer di 500 m.

Dallo studio della cartografia unitamente a sopralluogo in campo è emerso che sull’area d’impianto compreso il suo buffer di 500 m, sono non sono presenti colture di pregio atte a certificazione IGP, IGT, DOP