

# IMPIANTO FOTOVOLTAICO EG MARCO POLO SRL E OPERE CONNESSE

POTENZA IMPIANTO 29,73 MWp - COMUNE DI CANARO (RO)

## Proponente

**EG MARCO POLO S.R.L.**

VIA DEI PELLEGRINI 22 – 20122 MILANO (MI) - P.IVA: 11769710960 – PEC: [egmarcopolo@pec.it](mailto:egmarcopolo@pec.it)



## Progettazione



**Ing. Alberto Rizzoli**

VIA R. ZANDONAI 4 – 44124 - FERRARA (FE) - P.IVA: 00522150382 – PEC: [incico@pec.it](mailto:incico@pec.it)  
Tel.: +39 0532 202613 – email: [a.rizzoli@incico.com](mailto:a.rizzoli@incico.com)



## Collaboratori



**P.ind. Michele Lambertini**

VIA R. ZANDONAI 4 – 44124 - FERRARA (FE) - P.IVA: 00522150382 – PEC: [incico@pec.it](mailto:incico@pec.it)  
Tel.: +39 0532 202613 – email: [m.lambertini@incico.com](mailto:m.lambertini@incico.com)

## Coordinamento progettuale



**SOLAR IT S.R.L.**

VIA ILARIA ALPI 4 – 46100 - MANTOVA (MN) - P.IVA: 02627240209 – PEC: [solarit@lamiappec.it](mailto:solarit@lamiappec.it)  
Tel.: +390425 072 257 – email: [info@solaritglobal.com](mailto:info@solaritglobal.com)

## Titolo Elaborato

### RELAZIONE PRODUZIONI AGRICOLE DI PREGIO

LIVELLO PROGETTAZIONE	CODICE ELABORATO	FILE NAME	DATA
DEFINITIVO	PD_REL26	IT-2021-0130_PD_REL26.00-Relazione produzioni agricole di pregio.docx	24/05/2022

## Revisioni

REV.	DATA	DESCRIZIONE	ESEGUITO	VERIFICATO	APPROVATO
0	21/11/21	EMISSIONE PER PERMITTING	MB	MB	EG
1	24/05/22	INCREMENTO POTENZA	LBO	MLA	AFA



COMUNE DI CANARO (RO)  
REGIONE VENETO



# RELAZIONE PRODUZIONI AGRICOLE DI PREGIO

## INDICE

### Contenuto del documento

1. PREMESSA.....	1
2. PRODOTTI AGROALIMENTARI DOP E IGP .....	2
Aaglio Bianco Polesano DOP .....	3
Grana Padano DOP .....	3
Provolone Valpadana DOP, .....	4
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP .....	4
Vino IGT (IGP) Veneto .....	5
Vino IGT (IGP) Delle Venezie,.....	5
Mortadella Bologna IGP .....	6
Salame Cremona IGP .....	6

## 1. PREMESSA

La Denominazione di Origine identifica un prodotto agroalimentare originario di un determinato territorio, la cui qualità o le cui caratteristiche organolettiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un determinato ambito geografico con i suoi intrinseci fattori naturali e antropici. Tutte le fasi di produzione, lavorazione e trasformazione sono realizzate esclusivamente nell'area geografica delimitata.

La Indicazione Geografica Protetta (IGP) identifica un prodotto agroalimentare originario di un determinato territorio, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità o altre caratteristiche organolettiche. La produzione o la lavorazione o la trasformazione sono realizzati esclusivamente nell'area geografica delimitata.

Per quanto riguarda le produzioni vitivinicole, i vini DOP sono classificati in denominazioni di origine controllata e garantita (DOCG) e denominazioni di origine controllata (DOC); i vini IGP comprendono le indicazioni geografiche tipiche (IGT) della precedente classificazione nazionale.

I prodotti a marchio DOP e IGP rappresentano l'eccellenza della produzione agroalimentare europea e sono ciascuno il frutto di una combinazione unica di fattori umani ed ambientali caratteristica di un determinato territorio. Per questo motivo l'Unione europea stabilisce regole precise per la loro salvaguardia attraverso l'istituzione di appositi regimi normativi di qualità a tutela dei consumatori e con lo scopo di dotare i produttori di strumenti concreti per identificare, tutelare e promuovere al meglio prodotti agroalimentari aventi caratteristiche specifiche riconducibili alla loro origine geografica.

## 2. PRODOTTI AGROALIMENTARI DOP E IGP

L'area di studio è inserita nell'ambito geografico di quattro produzioni agroalimentari a Denominazione di Origine Protetta di cui una orticola (Aaglio Bianco Polesano DOP), due formaggi (Grana Padano DOP; Provolone Valpadana DOP), una a base di carne (Salamini Italiani alla Cacciatora DOP) e sei prodotti a Indicazione Geografica Protetta tra cui due vini (Veneto IGT; Delle Venezie IGT) e quattro prodotti a base di carne (Mortadella Bologna IGP; Cotechino Modena IGP; Zampone Modena IGP; Salame Cremona IGP). Tra questi, l'Aaglio Bianco Polesano DOP è un prodotto agroalimentare esclusivamente veneto.

All'interno dell'area non è comunque presente alcuna coltivazione agricola o attività

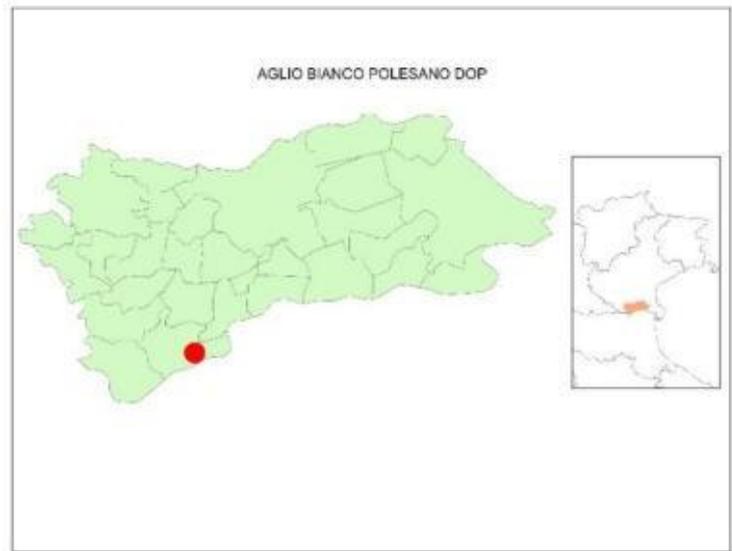
zootecnica che produce agro alimenti che appartengano alle denominazioni descritte.

Aaglio Bianco Polesano DOP			
Grana Padano DOP			
Provolone Valpadana DOP			
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP			
Vino Veneto IGP			
Vino Delle Venezie IGP			
Mortadella Bologna IGP			
Cotechino Modena IGP			
Zampone Modena IGP			
Salame Cremona IGP			

## Aglione Bianco Polesano DOP

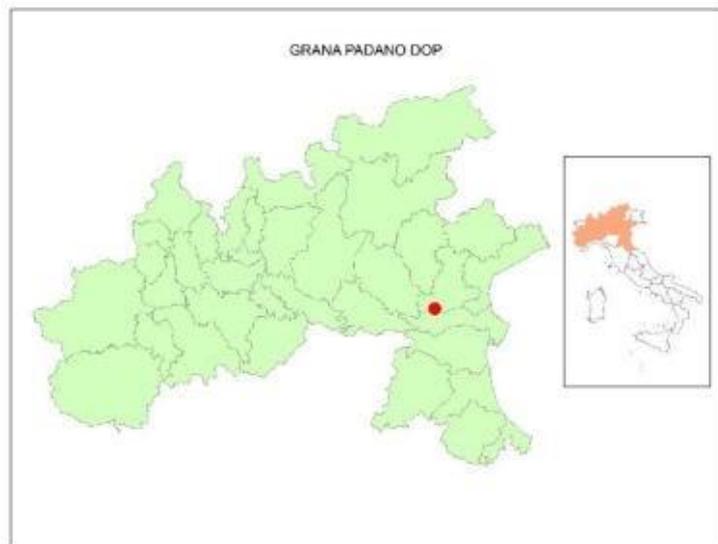
ha la propria zona di produzione e condizionamento circoscritta ai seguenti comuni del Polesine situati in provincia di Rovigo: Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Castelguglielmo, Ceregnano, Costa, Crespino, Fiesso Umbertiano, Frassinelle, Fratta, Gavello, Guarda Veneta, Lendinara, Lusina, Occhiobello, Papozze, Pettorazza, Pincara, Polesella, Pontecchio, Rovigo, San Bellino, San Martino di Venezze, Villadose, Villamarzana, Villanova del Ghebbo, Villanova Marchesana.

L'Aglione Bianco Polesano è una pianta con bulbi di colore bianco brillante uniforme data l'assenza di striature di altro colore, di forma regolare e compatta, leggermente appiattiti nel punto di inserimento dell'apparato radicale. Le foglie, lanceolate e strette hanno una colorazione verde/azzurra. Il bulbo deve essere di forma rotondeggiante - regolare con un leggero appiattimento della parte basale, di colore bianco lucente, ed esente da fitopatologie. Il bulbo è costituito da un numero di bulbilli variabile che risultano tra loro uniti in maniera compatta e con una caratteristica curvatura della parte esterna. I bulbilli che lo compongono devono essere perfettamente adiacenti l'uno con l'altro. Le tuniche che li avvolgono hanno colorazione rosata di varia intensità nella parte concava, bianca in quella convessa. La D.O.P. è ottenuta a partire da ecotipi locali nonché dalla varietà Avorio che è stata selezionata partendo dagli stessi ecotipi.



## Grana Padano DOP

Il formaggio DOP più consumato al mondo, prodotto durante tutto l'anno con latte crudo di vacca parzialmente decremato mediante affioramento naturale, a pasta cotta, duro e a lenta maturazione, usato da tavola o da grattugia. La zona di produzione e di grattugiatura è il territorio delle province di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova a sinistra del Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del Reno, Ferrara, Forlì Cesena, piacenza, Ravenna e Rimini, nonché i seguenti comuni della Provincia di Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-San Felice e Trodena. La qualifica in questione contraddistingue un formaggio che abbia una stagionatura di almeno 20 mesi dalla formatura e presenti le seguenti caratteristiche qualitative: - scelto sperlato; - pasta a grana evidente con chiara struttura radiale a scaglia; - colore omogeneo bianco o paglierino; - assenza di odori anomali; - sapore fragrante e delicato

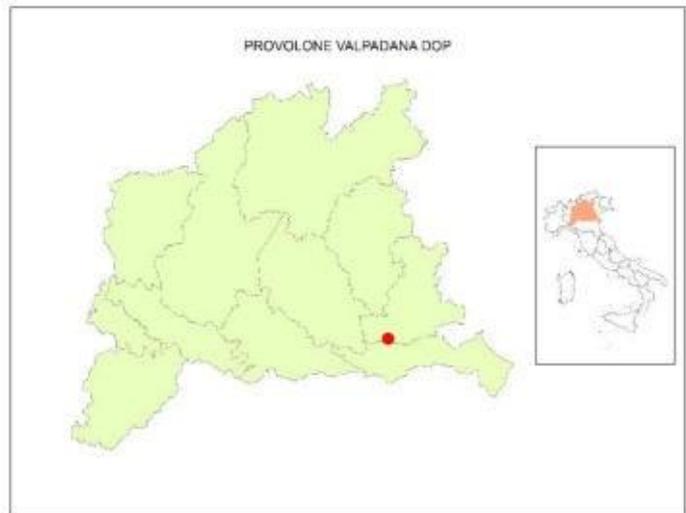


## Provolone Valpadana DOP,

ricosciuto come un prodotto DOP nel 1996 ed il cui intero processo di produzione si svolge all'interno di una determinata area geografica, un territorio abbastanza vasto che comprende diverse regioni del Nord Italia: l'intero territorio delle province di Cremona e Brescia in Lombardia, l'intero territorio delle province di Verona, Vicenza,

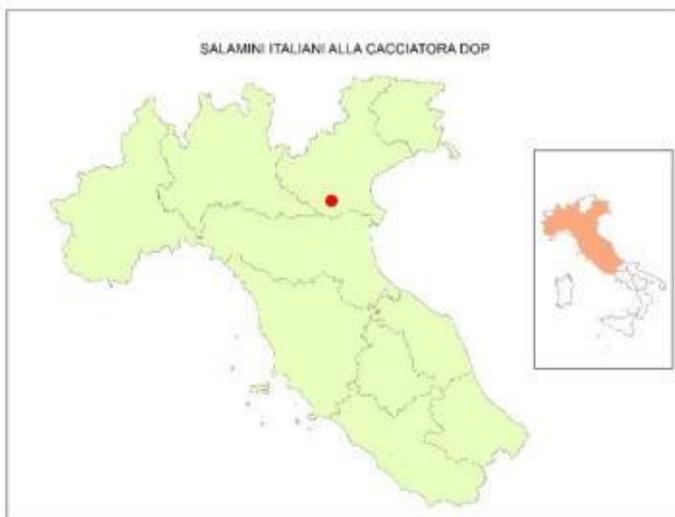
Padova e Rovigo in Veneto, l'intero territorio della provincia di Piacenza in Emilia Romagna e la gran parte del territorio della Provincia Autonoma di Trento. La denominazione di origine

«Provolone Valpadana» è riservata al formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero, ad acidità naturale di fermentazione, proveniente da vacche allevate esclusivamente nella zona di produzione.



## Salamini Italiani alla Cacciatora DOP

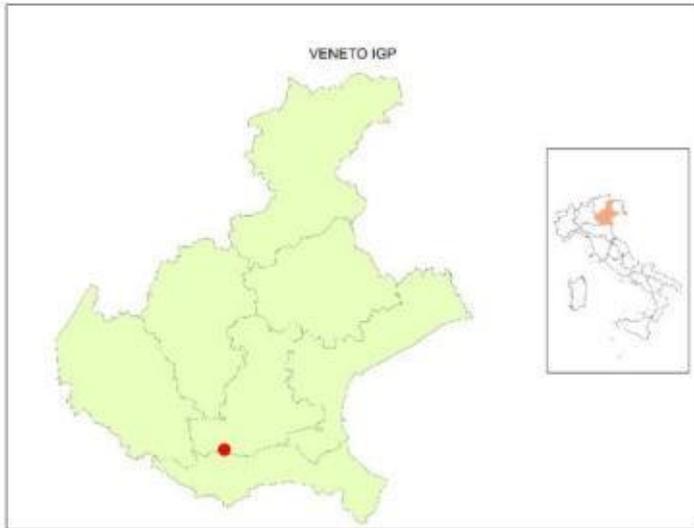
per la cui produzione, totalmente italiana in ogni sua fase, vengono utilizzate carni di alta qualità provenienti da suini nati e allevati esclusivamente in Italia e nel pieno rispetto dell'antica ricetta tradizionale. Il salame, alla fine della stagionatura di almeno 10 giorni, deve possedere caratteristiche organolettiche e di aspetto ben definite: pezzatura piccola (sui 200 grammi fino a un massimo di 350 gr), forma leggermente curva, consistenza compatta e non elastica.



## Vino IGT (IGP) Veneto

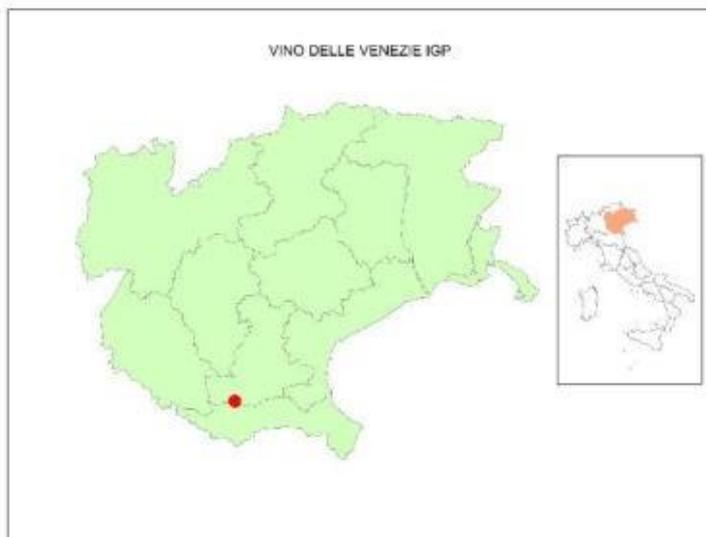
indicazione geografica riservata ai mosti ed ai vini bianchi, rossi e rosati ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni ammessi alla coltivazione sull'intero territorio della delle province di Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza nella regione Veneto.

La indicazione geografica tipica «Veneto», 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.



## Vino IGT (IGP) Delle Venezie,

indicazione geografica riservata ai mosti ed ai vini bianchi, rossi e rosati ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni ammessi alla coltivazione sull'intero territorio della provincia autonoma di Trento, sull'intero territorio delle province di Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona e Vicenza in Veneto, sull'intero territorio delle province di Pordenone, Udine, Gorizia e Trieste in Friuli Venezia Giulia.



## Mortadella Bologna IGP

insaccato dalla tradizione secolare realizzato esclusivamente in Italia con carne suina di prima scelta. La zona di elaborazione comprende il territorio delle seguenti Regioni e Provincie:

Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Toscana, Marche, Lazio, Provincia Autonoma di Trento.

La Mortadella Bologna è costituita da una miscela di carni di suino ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa, ridotta a grana fine con il tritacarne, lardelli di grasso suino di gola cubettato, sale, pepe intero e/o in pezzi, insaccata in involucri naturali o sintetici e sottoposta a un prolungato trattamento di cottura in 'forni ad aria secca. Possono inoltre essere impiegati: stomaci suini demucosati, grasso suino duro, acqua secondo buona tecnica industriale, aromi ad esclusione di quelli di affumicatura e delle sostanze aromatizzanti ottenute

per sintesi chimica, ma non identiche chimicamente ad una sostanza naturalmente presente in ' un prodotto di origine vegetale o animale, spezie e piante aromatiche, pistacchio, zucchero alla dose massima dello 0,5%, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 140 parti per milione, acido ascorbico e suo sale sodico, glutammato monosodico. Non possono essere usate carni separate meccanicamente.

**Cotechino Modena IGP e Zampone Modena IGP**, prodotti di salumeria ottenuti esclusivamente in Italia da una miscela di carni suine. La zona di elaborazione comprende il territorio delle seguenti Provincie: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì- Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza-Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo.

## Salame Cremona IGP

prodotto di salumeria ottenuto esclusivamente in Italia da una miscela di carni suine. La zona di elaborazione comprende il territorio delle Regioni Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte e Veneto. Ai fini previsti dal disciplinare, possono essere utilizzati: a) suini delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, così come migliorate dal Libro

Genealogico Italiano, o figli di verri delle stesse razze; b) suini figli di verri di razza Duroc Italiana, così come migliorata dal libro Genealogico Italiano; c) suini figli di verri di altre razze ovvero di verri ibridi purché provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante

