



- di possedere il seguente titolo di possesso \_\_\_\_\_ delle superfici sopra indicate;
- di essere a conoscenza e di rispettare integralmente la normativa vigente nel Parco Nazionale del Vesuvio (Piano del Parco, Misure di Conservazione dei siti Natura 2000);
- che conserverà l'integrità delle essenze arboree ed arbustive presenti e tipiche del luogo, senza intervenire sulle parti del fondo rinaturalizzate ed importanti per la conservazione della biodiversità; inoltre, non eliminerà gli elementi caratteristici del paesaggio agrario che hanno valore per la conservazione della biodiversità (es. siepi, filari, muretti a secco);
- che non modificherà l'andamento naturale del terreno, non eseguirà livellamenti né eliminerà i terrazzamenti esistenti; non effettuerà movimenti terra se non il minimo necessario all'ossigenazione del terreno agricolo (per una profondità massima di 30/40 cm, e fino ad 80/100 cm per l'impianto delle barbatelle); riutilizzerà in loco l'eventuale terreno movimentato privo di rifiuti, e in caso fosse necessario aggiungere altro terreno vegetale trasmetterà all'Ente Parco le analisi dello stesso, almeno 7 giorni prima della data di inizio dei lavori;
- che non modificherà il regime delle acque superficiali e non userà diserbanti chimici;
- che seguirà le indicazioni del Regolamento per l'uso dei fuochi all'aperto nel territorio del Parco Nazionale del Vesuvio, e la normativa nazionale e regionale in materia di smaltimento dei rifiuti;
- che effettuerà gli interventi necessari per il nuovo impianto nelle ore centrali della giornata, evitando le prime ore del mattino ed i periodi più delicati per la conservazione della fauna selvatica.

#### **ALLEGA**

- Planimetria con indicazione dettagliata del vigneto interessato
- Copia Decreto Regionale
- documentazione fotografica con coni ottici
- fotocopia documento di riconoscimento

In Fede,

Luogo e data

Firma  
(per esteso e leggibile)

.....

## REGIONE CAMPANIA – ASSESSORATO AGRICOLTURA

**Vitigni per uve da vino idonei alla coltivazione nell'intero territorio amministrativo della  
PROVINCIA DI NAPOLI****VITIGNI A BACCA NERA IDONEI**

<b>Cod. varietà</b>	<b>VITIGNO</b>	<b>SINONIMI</b>
<b>002</b>	Aglianico N	Glianica, Glianico, Ellanico, Ellenico
<b>003</b>	Aglianicone N	
<b>009</b>	Aleatico N	
<b>012</b>	Ancellotta N	
<b>019</b>	Barbera N	
<b>043</b>	Cabernet Sauvignon N	
<b>146</b>	Merlot N	
<b>150</b>	Montepulciano N	
<b>176</b>	Olivella N	
<b>189</b>	Piedirosso N	Per' e palummo, Piede di palumbo, Piede di colombo
<b>195</b>	Pinot nero N	
<b>199</b>	Primitivo N	
<b>218</b>	Sangiovese N	
<b>225</b>	Sciascinoso N	
<b>010</b>	Guarnaccia N	Alicante
<b>099</b>	Greco nero N	

**VITIGNI A BACCA BIANCA IDONEI**

<b>Cod. varietà</b>	<b>VITIGNO</b>	<b>SINONIMI</b>	<b>IN OSSERVAZIONE</b>
<b>016</b>	Asprinio bianco B		
<b>029</b>	Biancolella B	Janculillo, Janculella	
<b>398</b>	Catalanesca B		
<b>065</b>	Coda di volpe bainca B	Coda di volpe	
<b>079</b>	Falanghina B		
<b>081</b>	Fiano B		
<b>083</b>	Forastera B	Forestiera, Furastiera	
<b>097</b>	Greco B		
<b>153</b>	Moscato B	Moscato , Moscatello, Moscatellone	
<b>244</b>	Trebbiano toscano B		
<b>252</b>	Verdeca B		
<b>032</b>	Bombino bianco B		
<b>151</b>	Montonico bianco B		
<b>220</b>	S. Lunardo B		
	Caprettone B		Caprettone B