DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 5 dicembre 2017, n. 2093

POR PUGLIA FESR 2014 - 2020 - Titolo II - Capo 1 "Aiuti ai programmi di investimento delle grandi imprese" - Atto Dirigenziale n. 799 del 07.05.2015 - Delibera di indirizzo all'ammissibilità alla fase dì presentazione del progetto definitivo. Soggetto proponente: F. DIVELLA S.p.A. - (Codice Progetto CF1RB15.)

Assente l'Assessore allo Sviluppo Economico, Michele Mazzarano, sulla base dell'istruttoria espletata dal responsabile di Sub-azioni 1.1.1,1.2.1 e 3.1.1 e confermata dalla Dirigente del Servizio Incentivi alle PMI e Grandi Imprese e della Dirigente della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi, il Vice Presidente riferisce quanto segue:

Visti:

- l'art. 2, commi 203 e seguenti, della legge 23 dicembre 1996, n. 662, recante disposizioni in materia di programmazione negoziata;
- il Decreto Legislativo n. 123 del 31 marzo 1998 recante disposizioni per la razionalizzazione degli interventi di sostegno pubblico alle imprese e disciplinante la procedura negoziale di concessione degli aiuti;
- la Legge Regionale n. 10 del 29.06.2004, recante "Disciplina dei regimi regionali di aiuto" e successive modificazioni e integrazioni;
- la L.R. 20.06.2008, n. 15 e s.m.i. "Principi e linee guida in materia di trasparenza dell'attività amministrativa nella Regione Puglia";
- la DGR n. 1518 del 31/07/2015 e s.m.l., con la quale la Regione ha adottato il nuovo modello organizzativo denominato "Modello Ambidestro per l'innovazione della macchina Amministrativa regionale - MAIA", integrata con DGR n. 458 dell'08/04/2016;
- la DGR n. 833 del 07/06/2016 di nomina Responsabili di Azione P.O. FESR - FSE 2014-2020;
- la DGR n. 1176 del 29/07/2016 avente come oggetto " Atto di Alta organizzazione MAIA adottato con Decreto del Presidente della Giunta Regionale 31.07.2015 n.443. Conferimento incarichi di direzione di Sezione".
- la determina dirigenziale n.16 del 31.03.2017 di conferimento Incarichi di Direzione di Servizi.
- La determina dirigenziale n. 1254 del 31.07.2017 della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi di attribuzione della Responsabilità di Sub-azioni 1.1.1,1.2.1 e 3.1.1;

Visti altresì

- la Delibera CIPE 21 dicembre 2007, n. 166, recante "Attuazione del Quadro Strategico Nazionale (QSN) 2007-2013 - Programmazione dei Fondo per le Aree Sottoutillzzate (FAS)" stabilisce i criteri per la programmazione degli interventi della politica nazionale aggiuntiva finanziata con il FAS e stabilisce che le risorse del Fondo aree sottoutilizzate ripartite con precedenti delibere che risultino già programmate alla data della predetta delibera attraverso Accordi di programma quadro o altri strumenti, possono essere considerate parte Integrante della programmazione unitaria 2007-2013;
- il D.Lgs n. 88/2011 "Disposizioni in materia dì risorse aggiuntive e interventi speciali per la rimozione di squilibri economici e sociali" con la quale sono state definite le modalità per la destinazione e l'utilizzazione di risorse aggiuntive al fine di promuovere lo sviluppo economico e la coesione sociale e territoriale ed è stata modificata la denominazione del FAS in Fondo per lo sviluppo e coesione (FSC);
- la DGR n. 1513 del 24/07/2012, n. 2787 del 14/12/2012 e n. 523 del 28/3/2013, con la quale la Regione ha preso atto delle delìbere CIPE attraverso cui è stata predisposta la programmazione degli interventi del FSC 2000 - 2006 e FSC 2007 - 2013, con particolare riferimento alle delibere n. 62/2011, n. 78/2012, n. 8/2012, n. 60/2012, n.79/2012, n. 87/2012 e n. 92/2012 e formulato te disposizioni per l'attuazione delle stesse;
- che in data 25 luglio 2013 è stato sottoscritto l'Accordo di Programma Quadro Rafforzato "Sviluppo Locale" per un ammontare di risorse pari ad € 586.200.000,00 prevedendo, nell'allegato 1 "Programma degli interventi immediatamente cantierabili", tra le azioni a sostegno delio sviluppo della competitività

- Aiuti agli Investimenti di grandi, medie, piccole e micro imprese, l'operazione denominata "Contratti di Programma Manifatturiero/Agroindustria", a cui sono stati destinati € 180.000.000,00;

- il Regolamento n. 17 del 30.09.2014 recante la disciplina dei Regimi di Aiuto compatibili con il mercato interno ai sensi del TFUE e s.m.i. e specificatamente il Titolo II Capo 1 che disciplina gli "Aiuti ai prograrriroj di investimento delle Grandi imprese" (B.U.R.P. n. 139 suppl. del 06.10.2014);
- la Delibera della Giunta Regionale del 21 novembre 2014, n. 2424 "Fondo per lo sviluppo e coesione 2007-2013 Accordo di Programma Quadro Rafforzato Sviluppo Locale. Rimodulazione delle risorse a seguito delle riduzioni apportate al fondo con Deliberazione CIPE n. 14/2013" pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia - n. 172 del 17/12/2014, si è stabilita la rimodulazione programmatica degli interventi inseriti nell'Accordo, sulla base dei criteri della DGR 2120 del 14/10/2014;

Considerato che:

- la decisione C(2015) 5854 del 13/08/2015 con la quale la Commissione ha approvato il POR Puglia FESR-FSE 2014/2020 e ha dichiarato che lo stesso contiene tutti gli elementi di cui all'articolo 27, paragrafi da 1 a 6, e all'articolo 96, paragrafi da 1 a 7, del regolamento (UE) n. 1303/2013 ed è stato redatto in conformità con il modello di cui all'allegato 1 del regolamento di esecuzione (UE) n. 288/2014 della Commissione, in conformità all'articolo 96, paragrafo 10, del regolamento (UE) n. 1303/2013;
- Il POR Puglia 2014-2020 rappresenta lo strumento regionale di programmazione pluriennale del Fondi Strutturali, per il periodo compreso tra 01/01/2014 e il 31/12/2020;
- il Programma Operativo definisce linee programmatiche ed attuative per contribuire all'implementazione della Strategia Europa 2020 (crescita intelligente, sostenibile e inclusiva) ed alla realizzazione della coesione economica, sociale e territoriale, individuando priorità, obiettivi, risultati attesi ed azioni in linea con il Reg. (UE) n. 1303/2013 (Regolamento generale), il Reg. (UE) n. 1301/2013 (norme specifiche del fondo FESR) ed il Reg. (UE) n. 1304/2013 (norme specifiche del fondo FSE) nonché con i contenuti dell'Accordo di Partenariato definito a livello nazionale;
- l'intervento suddetto contribuisce positivamente agli obiettivi dell'Asse I P.O. FESR 2007-2013 "Promozione, valorizzazione e diffusione della ricerca e dell'innovazione per la competitività" e all'Obiettivo specifico la "Incrementare l'attività di innovazione nelle imprese" dell'Asse prioritario I "Ricerca, Sviluppo tecnologico e innovazione" e agli obiettivi dell'Asse VI "Competitività dei sistemi produttivi e occupazione" P.O. FESR 2007-2013 e all'Obiettivo specifico 3a "Rilanciare la propensione agli investimenti del sistema produttivo", 3d "Incrementare il livello di internazionalizzazione dei sistemi produttivi", 3e "Promuovere la nascita e il consolidamento delle micro e PMI" dell'Asse prioritario III "Competitività delle piccole e medie imprese" del POR Puglia 2014 - 2020, adottato con DGR n. 1498 del 17/07/2014 (BURP n. 112 del 20/08/2014);
- la coerenza dell'Intervento Aiuti ai programmi di investimento delle grandi imprese dell'APQ "Sviluppo Locale" siglato il 25 luglio 2013 con le finalità e gli obiettivi della Programmazione dei Fondi Comunitari attualmente in corso e il nuovo ciclo 2014 - 2020 in termini di:
  - criteri di selezione dei progetti;
  - regole di ammissibilità all'agevolazione;
  - regole di informazione e pubblicità;
  - sistema di gestione e controllo istituiti dalla Regione Puglia per la corretta attuazione degli interventi;
- la suddetta coerenza è stata sottoposta al Comitato di Sorveglianza del Programma Operativo 2014-2020 nella seduta del 11 marzo 2016, il quale ha confermato che i criteri e la metodologia adottata dall'AdG garantiscono che le operazioni selezionate contribuiscono al raggiungimento degli obiettivi specifici e del risultati attesi del POR adottato;
- l'attivazione di detto intervento ha consentito di accelerare l'impiego delle risorse destinate alle medesime finalità dal Fondo di Sviluppo e Coesione e dal nuovo ciclo di programmazione 2014- 2020, e, contestualmente, di evitare soluzioni di continuità nella messa a disposizione del sistema produttivo regionale di un appropriato insieme di regimi di aiuto;

Rilevato che

- con.D.G.R. n. 2445 del 21/11/2014 la Giunta Regionale ha designato Puglia Sviluppo S.p.A. quale Soggetto Intermedio per l'attuazione degli aiuti di cui al Titoli II "Aiuti a finalità regionale" del Regolamento Regionale n.l7 del 30/09/2014 e ss.mm.ii., a norma dell'art. 6, comma 1, del medesimo e dell'art. 123 paragrafo 6 del Regolamento (UE) n. 1303/2013" (B.U.R.P. n. 174 del 22.12.2014);
- con Determinazione del Dirigente del Servizio Competitività n. 799 del 07/05/2015 è stato approvato, l'Avviso per l'erogazione di "Aiuti ai programmi di investimento delle grandi imprese" denominato "Avviso per la presentazione di progetti promossi da Grandi Imprese ai sensi dell'articolo 17 del Regolamento generale dei regimi di aiuto in esenzione n. 17 del 30 settembre 2014" e dei relativi allegati (B.U.R.P. n. 68 del 14.05.2015);
- con DGR n. 1735 del 06 ottobre 2015 la Giunta Regionale ha approvato in via definitiva il Programma Operativo Regionale 2014/2020 - FESR della Puglia, a seguito della Decisione Comunitaria C(2015) 5854 del 13 agosto 2015 che adotta il Programma Operativo Puglia per l'intervento comunitario del Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (B.U.R.P. n. 137 del 21.10.2015);
- con Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività dei Sistemi Produttivi n. 287 del 22 febbraio 2016 (pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 21 del 3 marzo 2016), approva le "Procedure e criteri per l'istruttoria e la valutazione dei progetti di R&S e di Innovazione tecnologica, dei processi e dell'organizzazione";
- l'impresa proponente F. Divella S.P.A. - (Codice Progetto CF1RB15), ha presentato in data 04 luglio 2016 istanza di accesso in via telematica, attraverso la procedura on line "Contratti di Programma" messa a disposizione sul portale vvww.sistema.puglia.it. nei limiti temporali definiti dalla normativa di riferimento;
- la relazione istruttoria redatta da Puglia Sviluppo S.p.A., trasmessa con nota del 09.03.2017 prot. AOO PS -GEN 2483/U, acquisita agli atti delia Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi in data 10.03.2017 al prot. n. AOO_158 - 0002284, allegata alla presente per farne parte integrante (allegato A), si è conclusa con esito positivo in merito alle verifiche di esaminabilità, accoglibilità ed ammissibilità formale e sostanziale, nonché alla valutazione tecnico economica dell'istanza di accesso presentata dal soggetto proponente F. Divella S.P.A. - (Codice Progetto CF1RB15), così come previsto dall'art.l2 dell'Avviso pubblicato sul Burp n. 68 del 14.05.2015 e nel rispetto dell'ordine cronologico di presentazione dell'istanza;

Rilevato altresì che

- con riferimento all'impresa proponente F. Divella S.P.A. (Codice Progetto CF1RB15) l'ammontare finanziario teorico della agevolazione complessiva concedibile in Attivi Materiali e R&S è pari a **€ 2.977.707,00** per un investimento complessivamente ammesso pari ad € **11.710.828,00** così specificato:

Investimento e agevolazioni:

Sintesi investimenti F. Divelia S.p.A.		**Agevolazioni**
ATTIVI MATERIALI	**investimento Proposto e Ammissibile (€)**	**Agevolazioni Concedìbili (€)**
Macchinari, Impianti Attrezzature varie e Programmi informatici	11.510.828,00	2.877.707,00
Totale Attivi Materiali	**11.510.828,00**	**2.877.707,00**
RiCERCA E SVILUPPO	**Investimento Proposto e Ammesso (€)**	**Agevolazioni Concedibili (€)**
Ricerca Industriale	200.000,00	100.000,00
Totale R&S	200.000,00	100.000,00
TOTALE INVESTIMENTO E AGEVOLAZIONI	**11.710.828,00**	**2.977.707,00**

Incremento occupazionale:

F. Divella S.p.A. Sedi regione Puglia	ULA dodici mesi antecedenti presentazione Istanza di Accesso	ULA Esercizio a Regime	Incremento
Stabilimento di Rutigliano Via Z. 1. per Via Adelfia (sede dell'investimento)	228,1	230,1	2
Molino Noicattaro (BA) in Via Imbriani, 1	21,0	21,0	0
Rutigliano (BA) Largo Divella n. 1 (sede legale ed amministrativa)	63,1	63,1	0
TOTALE	**312,2**	**314,2**	**2**

- con nota del 20 giugno 2017, prot. n. AOO_158 - 0004858, la Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi ha richiesto a Puglia Sviluppo S.p.A di integrare la relazione istruttoria dell'istanza di accesso innanzi menzionata con ulteriore documentazione al fine di evidenziare che il programma di investimento riguarda progetti di ricerca e sviluppo di cui all'art.5, eventualmente integrati con progetti industriali a sostegno della valorizzazione economica dell'innovazione e dell'industrializzazione dei risultati della ricerca e/o progetti industriali per lo sfruttamento di tecnologie con soluzioni innovative nei processi , nei prodotti/servizi e nell'organizzazione;
- con nota prot.n.9116/U del 25.09.2017, acquisita agli atti della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi con PEC in data 26.09.2017 al prot. n. AOO_158 - 7178, Puglia Sviluppo S.p.A. ha trasmesso la perizia giurata, allegata al presente provvedimento, comunicando quanto segue: « L'Esperto ha attestato con perizia giurata il rispetto degli articoli 2 ed 8 dell'Avviso, precisando che " il progetto visto il piano industriale, risulta valido per potenziare la capacità produttiva dell'azienda, congruo sotto il profilo tecnico e finanziario, poiché gli investimenti riguardano un cambiamento consistente del processo di produzione ed è coerente con i progetti di Ricerca e Sviluppo di cui all'art. 2 comma 3 lett A e lettera B" evidenziando il nesso di integrazione fra tale progettualità e l'investimento in attivi materiali a condizione che le prescrizioni esplicitate siano rispettate»
- con nota acquisita agli atti della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi con PEC in data 21.11.2017 al prot. n. AOO_158 - 8721, l'impresa proponente F. Divella S.P.A. ha comunicato l'impegno a raddoppiare la promessa di incremento occupazionale dalle attuali 2 unità a 4 unità. Tale impegno avrà riscontro nel progetto definitivo che l'azienda presenterà.

Tutto ciò premesso:

- si prende atto dell'impegno assunto dalla società F.Divella S.p.A. a incrementare l'occupazione dalle attuali 2 unità a 4 unità così come comunicato con nota acquisita agli atti della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi con PEC in data 21.11.2017 al prot. n. AOO_158-8721;
- si propone di esprimere l'indirizzo all'ammissibilità del progetto denominato F. Divella S.P.A. (Codice Progetto CFIRBIS), con sede legale in Rutigliano (BA) -Largo Domenico Divella n.l, alla fase successiva di presentazione del progetto definitivo.

COPERTURA FINANZIARIA DI CUI AL D.LGS 118/2011 e ss.mm.ii.

La presente deliberazione non comporta alcun implicazioni di natura finanziaria sia di entrata che di spesa e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale. Il presente provvedimento rientra nella specifica competenza della Giunta Regionale ai sensi dell'art. 4 - comma 4 - lettere D/K della L.R. n. 7/97. Il relatore, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, propone alla Giunta l'adozione del conseguente atto finale.

LA GIUNTA REGIONALE

- udita la relazione e la conseguente proposta del Vice Presidente;
- viste le dichiarazioni poste in calce al presente provvedimento da parte del Funzionario Istruttore, della Dirigente del Servizio Incentivi alle PMI e Grandi Imprese, della Dirigente della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi, che ne attestano la conformità alla legislazione vigente;
- a voti unanimi espressi nei modi di legge,

DELIBERA

- di prendere atto delle premesse che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto e che qui si intendono integralmente riportate;
- di prendere atto della relazione istruttoria predisposta dalla Società Puglia Sviluppo Spa, trasmessa con nota del 09.03.2017 prot. AGO PS -GEN 2483/U, acquisita agli atti della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi in data 10.03.2017 al prot. n. AOO_158 - 0002284, e della nota integrazione conclusasi con esito positivo in merito alle verifiche di esaminabilità, accoglibilità ed ammissibilità formale e sostanziale, nonché alla valutazione tecnico economica dell'istanza di accesso presentata dal soggetto proponente F. Divella S.P.A. (Codice Progetto CFIRBIS), così come previsto dall'art. 12 dell'Avviso pubblicato sul Burp n. 68 del 14.05.2015 e nel rispetto dell'ordine cronologico di presentazione dell'istanza;
- di prendere atto della perizia giurata trasmessa dalla Società Puglia Sviluppo Spa, con nota prot.n.9116/U del 25.09.2017, acquisita agli atti della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi con PEC In data 26.09.2017 al prot. n. AOO_158 - 7178, allegata al presente provvedimento per farne parte integrante;
- di prendere atto dell'impegno assunto dalla società F. Divella S.p.A. a incrementare l'occupazione dalle attuali 2 unità a 4 unità così come comunicato con nota acquisita agli atti della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi con PEC in data 21.11.2017 al prot. n. AOO_158- 8721, subordinando l'indirizzo positivo al progetto definitivo all'effettivo incremento;
- di esprimere l'indirizzo all'ammissibilità del progetto presentato dall'impresa proponente F. Divella S.P.A. (Codice Progetto CFIRBIS), con sede legale in Rutigliano (BA) -Largo Domenico Divella n.l, alla fase successiva di presentazione del progetto definitivo riguardante investimenti in Attivi Materiali e R&S per complessivi € **11.710.828,00**, con agevolazione massima concedibile pari ad **€ 2.977.707,00**, così specificato:

Investimento e agevolazioni:

Sintesi investimenti F. Divelia S.p.A.		**Agevolazioni**
ATTIVI MATERIALI	**investimento Proposto e Ammissibile (€)**	**Agevolazioni Concedìbili (€)**
Macchinari, Impianti Attrezzature varie e Programmi informatici	11.510.828,00	2.877.707,00
Totale Attivi Materiali	**11.510.828,00**	**2.877.707,00**
RiCERCA E SVILUPPO	**Investimento Proposto e Ammesso (€)**	**Agevolazioni Concedibili (€)**
Ricerca Industriale	200.000,00	100.000,00
Totale R&S	200.000,00	100.000,00
TOTALE INVESTIMENTO E AGEVOLAZIONI	**11.710.828,00**	**2.977.707,00**

Incremento occupazionale:

F. Divella S.p.A. Sedi regione Puglia	ULA dodici mesi antecedenti presentazione Istanza di Accesso	ULA Esercizio a Regime	Incremento
Stabilimento di Rutigliano Via Z. 1. per Via Adelfia (sede dell'investimento)	228,1	230,1	2
Molino Noicattaro (BA) in Via Imbriani, 1	21,0	21,0	0
Rutigliano (BA) Largo Divella n. 1 (sede legale ed amministrativa)	63,1	63,1	0
TOTALE	**312,2**	**314,2**	**2**

- di dare atto che il presente provvedimento non determina alcun diritto a favore dell'impresa sopra riportata, né obbligo di impegno o di spesa per l'Amministrazione Regionale;
- di pubblicare il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA
Dott.a Carmela Moretti

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA
Dott. Antonio Nunziante

Pugliasviluppo

Regolamento regionale della Puglia per gli aiuti in esenzione n. 17 del 30/09/2014

Titolo II – Capo I "Aiuti ai programmi di investimento delle Grandi Imprese"

POR PUGLIA FESR 2014 - 2020

RELAZIONE ISTRUTTORIA ISTANZA DI ACCESSO

CONTRATTO DI PROGRAMMA
Investimenti F. DIVELLA S.p.A.

Impresa proponente: F. DIVELLA S.p.A.

Codice Progetto: CF1RB15

Protocollo istruttorio: 20

INDICE

Investimenti F. DIVELLA S.p.A. 1
1. VERIFICA DI AMMISSIBILITÀ FORMALE DELL'ISTANZA DI ACCESSO 2
1.1. Trasmissione della Domanda 2
1.2. Completezza della Documentazione 2
2. VERIFICA DI AMMISSIBILITA' SOSTANZIALE DELL'ISTANZA DI ACCESSO 3
2.1. Soggetto Proponente 3
2.1.1 Requisito dimensionale 4
2.1.2 Oggetto dell'iniziativa 5
2.1.3 Sede dell'iniziativa 7
2.1.4 Investimento 7
3. VALUTAZIONE TECNICO ECONOMICA DELL'ISTANZA DI ACCESSO 16
3.1. Criterio di Valutazione 1: Definizione degli Obiettivi ed Effetto di Incentivazione dell'Iniziativa della grande impresa proponente 16
3.1.1 Definizione degli obiettivi 16
3.1.2 Effetto di Incentivazione dell'Iniziativa per la grande impresa proponente 16
3.2. Criterio di Valutazione 2: Elementi di Innovatività e Trasferibilità della Proposta ... 17
• Attivi Materiali 17
• Ricerca e Sviluppo 17
3.3. Criterio di Valutazione 3: Coerenza tra Dimensione dei Soggetti Proponenti e gli Investimenti Previsti 19
3.4. Criterio di Valutazione 4 – Qualità Economico-Finanziaria, in Termini di Sostenibilità ed Affidabilità del Soggetto Proponente sotto il Profilo Patrimoniale, Finanziario ed Economico 19
3.5. Criterio di Valutazione 5: Copertura degli Investimenti 20
3.6. Criterio di Valutazione 6 – Compatibilità dell'intervento con le strumentazioni urbanistiche e con le tempistiche occorrenti per l'ottenimento delle Autorizzazioni 23
3.7. Criterio di Valutazione 7: Analisi e Prospettive di Mercato 27
3.8. Criterio di Valutazione 8: Analisi delle Ricadute Occupazionali 28
4. Conclusioni 31
• *Dati riepilogativi:* 35

1. VERIFICA DI AMMISSIBILITÀ FORMALE DELL'ISTANZA DI ACCESSO

1.1. Trasmissione della Domanda

L'istanza di accesso è stata trasmessa in data 04 luglio 2016, alle ore 09:28, in via telematica attraverso la procedura on line "Contratti di Programma" messa a disposizione sul portale www.sistema.puglia.it, nei limiti temporali definiti dalla normativa di riferimento.

Il soggetto proponente, denominato F. DIVELLA S.p.A., ha trasmesso correttamente la domanda (codice pratica CF1RB15) con indicazione della marca da bollo n. 01150887820783 del 15/12/2015.

L'istanza di accesso è stata firmata digitalmente dai sig.ri Matteo Solimando, Francesco Divella e Vincenzo Divella, in qualità di Legali Rappresentanti della F. DIVELLA S.p.A., in carica alla data di presentazione della domanda.

La domanda è corredata degli allegati obbligatori previsti dall'art. 12 dell'Avviso, trasmessi telematicamente con l'upload previsto dalla procedura on line "Contratti di Programma" sul portale www.sistema.puglia.it.

1.2. Completezza della Documentazione

F. DIVELLA S.p.A. (impresa proponente) ha presentato l'istanza di accesso (Sezione 1 – Modulo di domanda di accesso ai Contratti di Programma Regionali "Aiuti ai programmi di investimento delle Grandi Imprese) allegando quanto di seguito indicato:

1. **Sezione 2** – DSAN del certificato di iscrizione alla CCIAA di Bari con attestazione di vigenza, resa ai sensi del D.P.R. 445/00 dai Sig.ri Matteo Solimando, Francesco Divella e Vincenzo Divella in qualità di Legali rappresentanti dell'impresa F. Divella S.p.A., mediante compilazione telematica dell'apposito modulo ed apposizione di firma digitale;
2. **Sezione 3** - N° 20 D.S.A.N. di autocertificazione delle informazioni antimafia relative a titolari di cariche e qualifiche, redatte mediante compilazione telematica dell'apposito modulo ed apposizione di firma digitale
3. **Sezione 4** – Business Plan;
4. **Sezione 5** - Autocertificazione in campo ambientale resa dal professionista incaricato Ing. Leonardo Cosmai circa il regime giuridico dell'area oggetto di intervento e l'assoggettabilità del progetto alle principali normative ambientali;
5. **Sezione 5a** - Scheda di Sostenibilità Ambientale dell'investimento resa dal professionista incaricato Ing. Leonardo Cosmai;
6. Documentazione fotografica: inquadramento generale su ortofoto con evidenza del perimetro dell'azienda con idonea campitura;
7. **Sezione 6** - D.S.A.N. del dato ULA nei 12 mesi antecedenti la presentazione dell'istanza di accesso con firma digitale dal dr. Francesco Divella, legale rappresentante e successive integrazioni;
8. Relazione sottoscritta digitalmente dal tecnico abilitato Ing. Leonardo Cosmai circa la cantierabilità (autorizzazioni, pareri, permessi necessari e relativa tempistica per l'ottenimento) e compatibilità con gli strumenti urbanistici della sede individuata, in relazione all'attività svolta e all'intervento oggetto di agevolazione;

9. Atto costitutivo[1] e Statuto (Verbale di assemblea del 20/11/2004, Repertorio n. 45378 – Raccolta n. 12.150 che approva il nuovo Statuto Atto costitutivo, Statuto e s.m.i.;
10. Copie dei bilanci approvati di F. Divella S.p.A. al 31/12/2013 ed al 31/12/2014 e 2015[2]; correlati di Nota Integrativa, relazione sulla Gestione e relazione della società di revisione KPMG S.p.A.;
11. Documentazione equipollente del libro soci rappresentata da "elenco soci" aggiornato all'11/03/2016;
12. Documentazione relativa alla disponibilità della sede;
13. Visura ordinaria estratta in data 10/03/2016 dal Registro delle Imprese della CCIAA di Bari contenente informazioni circa i soci e i titolari di diritti su quote o azioni dell'impresa F. DIVELLA S.p.A.;

L'esito della valutazione circa la verifica di ammissibilità formale dell'istanza di accesso è **positivo**.

2. VERIFICA DI AMMISSIBILITA' SOSTANZIALE DELL'ISTANZA DI ACCESSO

2.1. Soggetto Proponente

La grande impresa proponente è la F. Divella S.p.A., costituita con atto del 09 giugno 1936, opera nel settore dell'industria molitoria e della pastificazione, dell'industria dolciaria, conserviera e alimentare in genere.

Il capitale sociale, interamente sottoscritto e versato, è pari ad € 2.120.000,00 come risulta da bilancio 2015 e da certificato camerale del 10/03/2016.

La compagine societaria, come da business plan, risulta così costituita:

SOCI	% CAPITALE SOCIALE
Francesco Divella	20,74%
Cirillo Divella	15,71%
Vincenzo Divella	12,27%
Agostino Divella	11,66%
Pasquale Divella	11,64%
N. 46 piccoli azionisti	27,98%
TOTALE	100,00%

L'azienda ha sede legale a Rutigliano (BA) - Largo Domenico Divella n. 1, ed è presente in Puglia con due unità locali:

- ❖ BA/1 sito in via Imbriani n. 1 a Noicattaro (BA), da aprile 1980 dove viene esercitata l'attività di "molitura", codice ATECO *10.61.1 – Molitura del frumento*;
- ➢ BA/2 sito in Via Z.I. di Via Adelfia a Rutigliano (BA), da novembre 1996, dove viene esercitata l'attività primaria di produzione di paste alimentari, codice ATECO 10.73.00 – *Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili*, e come

[1] La società precisa che negli archivi aziendali non vi è traccia dell'atto costitutivo in quanto risalente al 09/06/1936; essa ritiene che lo statuto possa sostituire l'Atto Costitutivo in quanto l'atto normativo fondamentale che disciplina l'organizzazione e il funzionamento della Società.

[2] Documentazione acquisita a mezzo PEC da Puglia Sviluppo S.p.A. con prot. AOO PS GEN n. 7442/I del 16/12/2016.

attività secondarie codice ATECO 10.72.00 - *Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati*; codice ATECO 10.61.1 – *Molitura del frumento.*

F. Divella S.p.A. è amministrata dal sig. Matteo Solimando (in carica come Presidente del CdA fino all'approvazione del bilancio al 31/12/2017).

2.1.1 Requisito dimensionale

In merito al requisito dimensionale della F. DIVELLA S.p.A., si conferma la classificazione di Grande Impresa dichiarata nella Sezione 4 – Business Plan.

F. DIVELLA S.p.A presenta il requisito dimensionale di Grande Impresa (art. 3 Avviso CdP), risulta in regime di contabilità ordinaria e, alla data di presentazione della domanda, ha due bilanci approvati.

In particolare, dagli ultimi Bilanci approvati al 31/12/2013, 31/12/2014 (considerati dall'impresa in sede di presentazione istanza di accesso) e 31/12/2015 (acquisito, in integrazione nel corso dell'istruttoria), si evidenzia il rispetto dei requisiti dimensionali di Grande Impresa:

F. DIVELLA S.p.A.	Esercizio 2013	Esercizio 2014	Esercizio 2015
– Personale *(n. di risorse interne)*[3]	304,5	311,5	313,5
– Fatturato	€ 295.599.832	€ 297.620.078	€ 309.561.651
– Totale Bilancio	€ 183.171.996	€ 196.118.310	€214.312.816

❖ *Esclusione delle condizioni relative alle imprese in difficoltà*

Si evidenzia che dall'analisi dei bilanci approvati, l'impresa non si trova in condizioni tali da risultare un'impresa in difficoltà, come definito dall'art. 2 del Regolamento di esenzione UE 651/2014.

In sintesi, di seguito, si riportano i dati di bilancio più significativi registrati negli ultimi tre anni:

F. Divella S.p.A. (importi in euro)	2013	2014	2015
Patrimonio Netto	**114.171.981**	**121.191.308**	**125.367.026**
Capitale sociale	2.120.000	2.120.000	2.120.000
Riserve	97.805.428	107.811.979	115.679.310
Utile di esercizio	14.246.553	11.259.329	7.567.716
Indebitamento	**57.491.172**	**60.986.478**	**74.377.922**
Passivo consolidato	0	0	647.213
Passivo corrente	57.491.172	60.986.478	73.730.709
EBITDA (MOL)	**27.358.373**	**22.972.989**	**16.072.435**
Proventi e oneri finanziari	730.771	2.131.193	2.680.199

[3] Trattasi del numero medio di dipendenti al 31/12/2013, al 31/12/2014 e al 31/12/2015 come desumibile da nota Integrativa allegate ai Bilanci 2014 e 2015.

4
5

2.1.2 Oggetto dell'iniziativa

- *Codice ATECO*

L'investimento in Attivi Materiali e in "R&S" proposto da F. Divella S.p.A. rientra nel settore degli investimenti di cui alla sezione "C" della "Classificazione delle Attività economiche ATECO 2007" e, quindi, in uno dei settori ammissibili ai sensi dell' art.4 dell'Avviso:

F. DIVELLA S.P.A.	Codice ATECO indicato dal proponente: ✓ *10.73.00 "Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili"* Codice ATECO assegnato in sede di valutazione: ✓ *10.73.00 "Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili"* ✓ *72.19.09 "Ricerca e sviluppo sperimentale nel campo delle altre scienze naturali e dell'ingegneria*

- *Area di innovazione e specializzazione riconducibile al documento "Smart Puglia 2020" e al documento "La Puglia delle Key Enabling Technologies" (art. 4 Avviso CdP)*

Si evidenzia che, per l'esame della portata innovativa dell'iniziativa, ci si è avvalsi della consulenza di un esperto (docente universitario) che ha espresso la seguente valutazione di merito.

Sulla base delle informazioni fornite nel business plan ed in conformità con quanto disciplinato dall'art. 4 dell'Avviso, l'impresa dichiara che il programma di investimenti proposto è riconducibile a:

Area di innovazione: "*Salute dell'uomo e dell'Ambiente*"

Settore applicativo: "*Agroalimentare/Agroindustria*"

KET : Biotecnologie (impiego di sensori che rilevano i parametri cromatici durante il processo di essiccamento della pasta).

Il programma di investimenti presentato in Attivi Materiali, ha l'obiettivo di potenziare la capacità produttiva aziendale e ottimizzare i risultati aziendali attraverso lo sfruttamento di nuova tecnologia e soluzioni innovative nei processi di produzione; mentre attraverso lo svolgimento del Progetto di Ricerca e Sviluppo, le conoscenze acquisite si potranno tradurre in un'innovazione sostanziale del processo di produzione di pasta lunga essiccata ad elevata temperatura interessando alcune operazioni unitarie critiche ai fini della qualità finale (decorticazione e macinazione delle semole e essiccamento dell'impasto). Altro elemento innovativo ad elevato contenuto tecnologico è rappresentato dall'unità logistica a guida automatica in grado di soddisfare programmi di movimentazione in continuo (anche fuori orari di produzione) e con capacità di gestire eventuali ostacoli o personale presenti sul percorso di lavoro.

Ciò premesso, l'esperto interpellato, fermo restando la traiettoria di innovazione e l'area di specializzazione, ha evidenziato la necessità di ricollocare il suddetto programma di investimento all'interno del gruppo delle Tecnologie abilitanti "*Tecnologie di produzione avanzata* Kets 6"; pertanto il programma degli investimenti proposto è riconducibile a:

Area di innovazione: "*Salute dell'uomo e dell'Ambiente*"

Settore applicativo: "*Agroalimentare/Agroindustria*"

KETS 6: ***Tecnologie di produzione avanzata***

La visione più recente delle KETS6 si riferisce alle tecnologie di produzione avanzate in modo più ampio, che unisce le altre cinque KETS, diversi settori oltre a tecnologie, i processi e i

sistemi di gestione lungo tutto il ciclo di vita. Le KETS6 sono un ambito orizzontale che contribuisce al "miglioramento dei prodotti sviluppati e abilitati dalle altre cinque KETS, lungo tutta la catena del valore ed il ciclo di vita di un prodotto". Inoltre, l'agenzia ARTI ha classificato le tecnologie di essiccazione innovative tra le principali Tecnologie di produzione avanzata del gruppo delle KETS6 afferenti all'area d'innovazione "Agroalimentare/Agroindustria" e per le quali è giustificata l'aspettativa di un loro sfruttamento su scala industriale dalle aziende operanti sul territorio pugliese:

d. nuovi impianti di essiccamento e stabilizzazione microbiologica mediante microonde e/o essiccazione solare.

Rilevanza e potenziale innovativo della proposta

Il programma di investimento prevede diversi obiettivi di innovazione tecnologica:

- acquisizione di conoscenze scientifiche da utilizzare nella messa a punto di un protocollo tecnologico innovativo in grado di ottenere semole con elevata qualità tecnologica, basso contenuto di amilasi e di zuccheri riducenti (semole idonee) e un protocollo tecnologico in grado di trasformare le semole idonee in una pasta essiccata ad alte temperature con qualità migliorata in modo sostanziale e in termini di valore nutrizionale (contenuto di lisina), sensoriale (colore), sicurezza al consumo (con ridotto contenuto di metalli pesanti e micotossine) e con elevate prestazioni in cottura (elevata resistenza meccanica, bassa collosità);
- introduzione di una nuova linea di produzione di pasta lunga comprensiva di relativi impianti di servizio per ampliare l'unità produttiva esistente e incrementare la produzione di pasta secca con qualità migliorata e con maggiore efficienza di produzione in termini di minore impatto ambientale e riduzione degli sprechi;
- migliorare la gestione e l'automazione del biscottificio;
- innovare la logistica di movimentazione in magazzino con maggiore efficienza e sicurezza per i lavoratori.

Eventuali indicazioni ai soggetti proponenti utili al fine di predisporre correttamente il progetto definitivo

Si suggerisce all'impresa proponente di presentare un progetto industriale definitivo che sia in grado di rendere inequivocabili i seguenti aspetti chiave dell'iniziativa:

1. Fornire informazioni utili a ricostruire in termini quantitativi l'impatto atteso per effetto dell'introduzione delle innovazioni all'interno delle aree funzionali principali (produzione di semole e essiccamento degli impasti). In particolare:
   - per l'area funzionale della produzione di semole si indichino:
     a) il rapporto quantitativo tra numero di varietà - quantità di grani che saranno destinati alla lavorazione qualificata (produzione di semole idonee alla produzione di pasta essiccata ad elevate temperature con ridotto danno termico) rispetto a quelli destinati alla lavorazione convenzionale;
     b) il contributo in termini di maggiore efficienza produttiva del protocollo tecnologico finalizzato alla gestione razionale delle operazioni di decorticazione e macinazione innovative in termini di minori consumi energetici e/o materiale e/o di riduzione degli sprechi rispetto a quello convenzionale;
   - per l'area funzionale della produzione, si indichino:
     a) il rapporto quantitativo tra nuovo tipo di pasta secca con qualità migliorata rispetto alla pasta prodotta con protocollo tecnologico convenzionale;

b) il contributo in termini di efficienza del protocollo tecnologico finalizzato alla gestione razionale dell'operazione di essiccamento in termini di minori consumi energetici e/o materiale e/o di riduzione degli sprechi rispetto a quello convenzionale.

- per l'area funzionale logistica si indichino:
  a) il risparmio in termini di spazio, di tempo o di personale previsto rispetto alla movimentazione attuale;
  b) il risparmio in termini di costi di produzione, maggiore efficienza di organizzazione dei lavori di magazzino in termini di minori consumi energetici e/o materiale e/o di riduzione degli sprechi rispetto alla logistica attuale.

2. Fornire informazioni che riguardino gli **obiettivi tecnologici** di ogni singolo Attivo Materiale in modo da chiarire in termini quantitativi lo specifico contributo all'innovazione, alla crescita economica e alla sostenibilità del processo tecnologico finalizzato alla produzione di pasta secca di qualità migliorata anche in termini di maggiore o minore impatto ambientale e consumi energetici rispetto al protocollo di produzione convenzionale; in dettaglio sarà necessario evidenziare, il grado di sostenibilità dell'innovazione inteso come "*maggiore efficienza di produzione*" o di "*riduzione degli sprechi*" derivanti dagli investimenti in attivi materiali;
3. Fornire una descrizione puntuale dei ruoli e delle interazioni tra le **risorse esterne** e **interne** alla ditta F. Divella S.p.A. coinvolte nelle attività di sperimentazione della ricerca industriale e dello sviluppo sperimentale così come nelle attività di trasferimento tecnologico su scala pilota e industriale delle innovazioni proposte;
4. Indicare in quale modo il programma di investimento intende contribuire **all'occupazione qualificata**, intesa come introduzione di unità lavorative con qualifiche direttamente collegate alla gestione delle innovazioni proposte e con mansioni direttamente connesse alle specifiche Tecnologie Abilitanti introdotte;
5. Spiegare come e in che misura gli Attivi Materiali previsti per il biscottificio si integrano all'innovazione di processo e di prodotto principale.

Giudizio finale complessivo

La proposta di investimento nel suo complesso è sostanzialmente **meritevole** di essere sottomessa come progetto definitivo a patto che l'impresa F. Divella S.p.A. fornisca le necessarie integrazioni e i chiarimenti richiesti.

Il giudizio complessivo relativo alla presente proposta progettuale è positivo.

2.1.3 Sede dell'iniziativa

L'investimento proposto è previsto nei capannoni industriali già esistenti ubicati nel comune di Rutigliano (BA), Zona Industriale di Adelfia.
È stata rispettata, quindi, la disposizione dell'art. 5 del Regolamento che sancisce l'obbligo di riferire le iniziative agevolabili a unità locali ubicate nel territorio della regione Puglia.

2.1.4 Investimento

Il programma di investimenti in Attivi Materiali ed in Ricerca e Sviluppo presentato dal soggetto proponente F. Divella S.p.A. coerentemente con le disposizioni dell'art. 2, comma 2 dell'Avviso, genera una dimensione del Contratto di Programma di importo compreso tra i 5

milioni e 100 milioni di euro, precisamente pari ad € 11.710.828,00 (di cui € 11.510.828,00 in Attivi Materiali ed € 200.000,00 in R&S).

Si rammenta che l'impresa proponente F. Divella S.p.A. risulta beneficiaria di agevolazioni di altri due Contratti di Programma - Titolo VI POR FESR 2007/2013:

- **I° Contratto di Programma, sottoscritto in data 02/12/2010** avente ad oggetto esclusivamente investimenti in Attivi Materiali, ultimati in data 04/11/2011, ammessi per € 17.005.161,00 ed agevolati in via definitiva per complessivi € 4.500.000,00 (come da AD di concessione definitiva n. 1709 del 16/10/2012), con dato occupazione da raggiungere nell'esercizio a regime pari a n. 292 ULA di cui 216 ULA riferite unicamente alla sede operativa di Rutigliano;
- **II° Contratto di Programma, sottoscritto in data 13/12/2012** avente ad oggetto esclusivamente investimenti in Attivi Materiali, ultimati in data 11/12/2015, ammissibili per € 24.795054,93 ed agevolati in via definitiva per complessivi € 7.436.566,45 (come da AD di concessione definitiva n. 1689 del 26/09/2016), con dato occupazione da raggiungere nell'esercizio a regime pari a n. 300 ULA di cui 224 ULA riferite unicamente alla sede operativa di Rutigliano.

Si evidenzia che i succitati contratti erano finalizzati alla realizzazione di produzioni differenti rispetto alla presente istanza. Quindi, la presente proposta di contratto di programma, oltre a risultare organica e funzionale, si contraddistingue per elementi di autonomia e indipendenza dagli investimenti agevolati dai precedente Contratti di Programma.
Tuttavia, in sede di presentazione del Progetto Definitivo, l'impresa dovrà evidenziare più analiticamente le differenze fra i progetti già finanziati con il POR 2007-2013 e la presente istanza di contratto di programma; in dettaglio dovrà produrre una DSAN atta a certificare che "la presente proposta di contratto di programma, oltre a risultare organica e funzionale, si contraddistingue per elementi di autonomia e indipendenza dagli investimenti agevolati dai precedenti Contratto di Programma".

L'iniziativa proposta è qualificata come "*ampliamento di unità produttive esistenti*".
Infatti, come illustrato in precedenza, il programma di investimento in Attivi Materiali ha l'obiettivo di potenziare la capacità produttiva aziendale e ottimizzare i risultati aziendali attraverso lo sfruttamento di nuova tecnologia e soluzioni innovative nei processi di produzione; mentre per quanto attiene al progetto di ricerca, esso va inquadrato unicamente nell'ambito della ricerca industriale. In particolare è stata individuata la fase dell'essiccamento, come la parte del processo tecnologico che se ottimizzata, influenza in modo significativo la qualità del prodotto finito.

Descrizione investimenti in Attivi Materiali

Si riporta di seguito la descrizione dell'investimento in Attivi Materiali finalizzato all'acquisizione di "*macchinari e impianti*" funzionali sia al miglioramento dell'efficienza di produzione e sia alla riduzione degli sprechi.

Macchinari, attrezzature e impianti

- ***Macchinari*** **per € 344.000,00,** trattasi di sistema di movimentazione bancali a guida automatica;
- ***Attrezzature*** **per € 584.800,00,** trattasi di strumenti di misurazione per pastificio, nuova scaffalatura per migliorare la capacità di stoccaggio delle merci e di n. 5 muletti;
- ***Impianti*** **per € 10.377.028,00;** finalizzati:

- al miglioramento dell'efficienza di produzione: elevatore, impianto di automazione magazzino, impianto adeguamento centrale pasta secca, impianto linea pasta lunga completo di impianti elettrici a supporto, linea di confezionamento, impianto di palettizzazione e confezionatrice, elevatori pasta corta, stamparti uscita incartonatrici, impianto trasporto pedane, sistema di visione PL, linea confezionamento 2.14, impianto controllo peso, sistema di alimentazione silos pasta corta, impianto integrativo sistemi di espansione, ampliamento serbatoi impianti termico, ampliamento cabina elettrica;
- alla riduzione degli sprechi: impianto recupero fumi; catalizzatori per caldaie, impianto recupero acqua prima pioggia, addolcitore centrale termica;

➢ ***Software per € 205.000,00,*** trattasi di 1 software SM1, sistema controllo qualità Bar Code logistica, software per analisi automazione biscottificio.

Si riporta di seguito prospetto riepilogativo delle spese programmate in Attivi Materiali:

Investimenti Proposti per Attivi Materiali F. Divella S.p.A.		
Tipologia spesa	Spese proposte (€)	Spese ammissibili (€)
Macchinari, Impianti Attrezzature varie e Programmi Informatici	11.510.828,00	11.510.828,00
Macchinari	*344.000,00*	*344.000,00*
Sistema di movimentazione bancali a guida automatica	344.000,00	344.000,00
Impianti	*10.377.028,00*	*10.377.028,00*
Impianto integrazione sistemi di espansione	16.654,00	16.654,00
Impianto addolcitore centrale termica	12.801,00	12.801,00
Ampliamento serbatoi impianto termico	23.450,00	23.450,00
Ampliamento cabina elettrica	299.100,00	299.100,00
Impianto recupero fumi	730.000,00	730.000,00
Impianto elevatore	40.000,00	40.000,00
Impianto automazione magazzino	50.000,00	50.000,00
Impianto catalizzatori caldaie	128.000,00	128.000,00
impianto recupero prima pioggia	175.730,00	175.730,00
Impianto adeguamento centrale elettrica pasta secca	237.293,00	237.293,00
Impianto pasta lunga	3.850.000,00	3.850.000,00
Impianti elettrici a supporto nuova linea pasta	125.000,00	125.000,00
Linea Confezionamento pasta lunga 4.17	1.319.095,00	1.319.095,00
Impianto di pallettizzazione pasta lunga	729.200,00	729.200,00
Linea confezionatrice - incartonatrice 4.19	305.580,00	305.580,00
Stampanti uscita incartonatrici	200.000,00	200.000,00
Elevatori pasta corta	126.670,00	126.670,00
Impianto trasporto pedane corpo L	270.000,00	270.000,00
Sistemi di visione PL	355.000,00	355.000,00

9
10

Linea confezionamento 2.14	119.727,00	119.727,00
Impianto controllo peso	263.728,00	263.728,00
Impianto di alimentazione silos paste corte	1.000.000,00	1.000.000,00
Attrezzature	***584.800,00***	***584.800,00***
Strumenti di misurazione per pastificio	89.000,00	89.000,00
Scaffalatura per logistica sistema DRIVE IN	345.800,00	345.800,00
N. 05 muletti E16	150.000,00	150.000,00
Software	***205.000,00***	***205.000,00***
Software SM1	122.000,00	122.000,00
Sistema controllo qualità Bar Code logistica	78.500,00	78.500,00
Software per analisi automazione biscottificio	4.500,00	4.500,00
TOTALE	**11.510.828,00**	**11.510.828,00**

In sede di presentazione del progetto definitivo l'impresa dovrà argomentare in merito alla natura/funzionalità delle spese relative alla realizzazione degli impianti *di recupero fumi; catalizzatori per caldaie, recupero acqua prima pioggia, addolcitore centrale termica*, onde fornire elementi idonei ad una esatta classificazione delle suddette voci di spesa.

Descrizione investimenti in Ricerca e Sviluppo

Si evidenzia che, per l'esame del progetto di ricerca, data la particolarità e complessità dell'iniziativa proposta, ci si è avvalsi della consulenza di un esperto (docente universitario) che ha espresso una valutazione del progetto di R&S in fase di accesso.

Descrizione sintetica del progetto di R&S

L'obiettivo generale del progetto di R&S consiste nella standardizzazione dei requisiti di prodotto (semola e pasta secca) e di processo (decorticazione, macinazione, essiccamento) ai fini della riduzione del danno termico derivante dall'avanzamento delle reazioni chimiche di Maillard durante l'essiccamento a temperature elevate.

Il Progetto R&D presenta diversi Obiettivi Realizzativi specifici di natura scientifica e tecnologica:

- OR 1. Studio dei fenomeni chimico-fisici ed enzimatici a carico dei componenti della semola e che si verificano alle diverse condizioni di decorticazione e macinazione;
- OR 2. Ottimizzazione e standardizzazione della fase di essiccamento dell'impasto di semola e acqua;
- OR 3. Studio dell'influenza dei diversi parametri del processo di essiccamento sul danno termico (qualità nutrizionale/sensoriale) della pasta secca;
- OR 4. Valutazione della qualità in cottura della pasta secca prodotta;
- OR 5. Correlazione statistica delle proprietà della semola, dei parametri di essiccamento e delle proprietà in cottura della pasta secca allo scopo di individuare un indice di qualità complessiva.

Nello specifico tali metodi mirano a determinare:

- la qualità delle semole attraverso la determinazione del contenuto di proteine, la qualità del glutine, il contenuto di amido danneggiato, l'attività enzimatica delle amilasi;
- il danno termico conseguito nella pasta secca attraverso la determinazione colorimetrica dei parametri cromatici e la determinazione cromatografica della

furosina come misura indiretta della perdita di lisina (amminoacido essenziale indice di qualità nutrizionale della pasta);

- la qualità della pasta in cottura attraverso la determinazione dei parametri di consistenza strumentale.

Si riporta nella seguente tabella una descrizione dettagliata dei singoli OR:

OR1. 1. Studio dei fenomeni chimico-fisici ed enzimatici a carico dei componenti della semola e che si verificano alle diverse condizioni di decorticazione e macinazione;

Le caratteristiche chimico-fisiche della semola sono direttamente connesse alla qualità della pasta da essa ottenuta. La reazione di Maillard a una reazione di imbrunimento non enzimatico che coinvolge, in una prima fase, il gruppo carbonilico degli zuccheri riducenti e il gruppo amminico di peptidi e proteine.

In tale obiettivo realizzativo, volendo gestire la qualità della materia prima, si studieranno:

- O.R. 1a - Fenomeni chimico-fisici ed enzimatici a carico dei componenti della semola che si verificano durante la macinazione.
- O.R. 1b - Controllo degli zuccheri riducenti presenti nella semola attraverso la riduzione della a-amilasi nella semola.
- O.R. 1c - Controllo sulla granulometria della semola.
- O.R. 1d - Diagrammi di macinazione per definire i parametri migliori per ottenere semole con bassa percentuale di amido danneggiato, con contenuta attività amilolitica e con la granulometria adatta per ottenere una pasta di qualità.
- O.R. 1e - Effetto del processo di decorticazione premacinazione sul contenuto di enzimi amilolitici e dell'amido danneggiato e sul contenuto di contaminanti (micotossine e metalli pesanti)

OR2. Ottimizzazione e standardizzazione della fase di essiccamento dell'impasto di semola e acqua

Gli impianti di essiccamento di ultima generazione, possono prevedere l'utilizzo di alte temperature e questa fase è quella più critica e difficile da controllare nell'intero processo produttivo. Poiché la superficie esterna della pasta asciuga più rapidamente di quella interna, si sviluppano gradienti di umidita dalla superficie verso l'interno del prodotto. Se viene disidratata troppo velocemente, la pasta si crepa, dando al prodotto un aspetto povero e una resistenza meccanica molto bassa. Al contrario, se il processo avviene troppo lentamente, la pasta tende a danneggiarsi o a rompersi durante tale fase. Invece, quando il ciclo di asciugatura ha avuto successo, la pasta sarà consistente e stabile, ma anche sufficientemente flessibile in modo da sopportare un buon livello di tensioni meccaniche prima di rompersi. In tale obiettivo realizzativo si procederà a:

- O.R. 2a - Monitoraggio dei parametri fisici più significativi nella tecnologia di essiccamento della pasta: umidita e temperatura sia dell'aria che del prodotto.
- O.R. 2b - Modulazione e controllo dell'andamento dell'evaporazione dell'acqua dalla matrice, utilizzando principalmente calore e ventilazione.
- O.R. 2c – Studio delle diverse condizioni di processo utili a ridurre la reazione di Maillard nella pasta testando i diagrammi di essiccamento mediante l'applicazione di diversi gradienti di temperatura e umidita relativa.
- O.R. 2d - Studio dei dati per arrivare alla standardizzazione del processo di essiccamento per una pasta di qualità in cui venga contenuta al massimo la reazione di Maillard.
- O.R. 2e - Verifica delle interazioni/modificazioni del prodotto finito dovute all'utilizzo di semole diverse mediante l'impiego delle semole selezionate dall'attività 1 che

verranno utilizzate per la produzione di pasta lunga e corta su un impianto pilota di pastificazione.

- O.R. 2f - Sulle paste prodotte si andranno ad utilizzare diversi parametri di processo durante l'essiccamento per valutarne l'impatto sul prodotto finale.

OR 3. Studio dell'influenza dei diversi parametri del processo di essiccamento sul danno termico (qualità nutrizionale/sensoriale) della pasta secca.

Molteplici sono gli studi effettuati sul valore nutrizionale della pasta ottenuta con processi produttivi che hanno utilizzato parametri diversi, in particolare durante l'essiccamento. I risultati non sono univoci, in quanto le alte temperature comportano una maggiore stabilità, una miglior tenuta in cottura, un minor tempo di esposizione al calore, ma anche una maggior riduzione di contenuto di lisina. L'attività prevista in questo obiettivo realizzativo sarà la seguente:

- O.R. 3a - Valutazione delle caratteristiche chimico-nutrizionali in funzione delle diverse condizioni adottate nel processo di essiccamento.
- O.R. 3b — Studio delle analisi di composizione centesimale.
- O.R. 3c - Valutazione del danno termico subito dalla pasta, in funzione dei diversi parametri di processo per l'essiccamento utilizzati nonché rispetto alle diverse materie prime utilizzate (determinazione della furosina, determinazione del colore mediante colorimetro e sensori on line).

OR 4. Valutazione della qualità in cottura della pasta secca prodotta.

Sulla pasta lunga e corta prodotta, verranno effettuate valutazioni chimico fisiche atte a valutare la qualità di cottura mediante l'utilizzo dei seguenti metodi:

- O.R.4a - Sensoriale (nervatura, ammassamento e collosita);
- O.R. 4b - Analisi strumentale (Texture Analyzer);
- O.R. 4c - Metodo chimico: sostanza organica rilasciata nell'acqua di lavaggio (SOT).

OR 5. Correlazione statistica delle proprietà della semola, dei parametri di essiccamento e delle proprietà in cottura della pasta secca allo scopo di individuare un indice di qualità complessiva.

Verra testata l'influenza delle temperature di essiccazione (basse, medie e alte), sulla qualità di pasta cruda e cotta ottenuta dalle miscele di semole selezionate.

- O.R. 5a - I risultati ottenuti verranno correlati agli indici di qualità della materia prima (% proteine, quantità glutine, amido danneggiato, attività amilolitica);
- O.R. 5b - L'Analisi della Componente Principale (PCA) verrà effettuata per combinare i parametri osservati con lo scopo di proporre un indice di qualità complessiva.
- O.R. 5c - Sulla base dei risultati ottenuti verranno eseguite prove di pastificazione con tutti i requisiti/parametri ottimizzati al fine di ottenere una pasta lunga e corta caratterizzata da alta efficienza produttiva e sostenibilità economica (diagrammi di essiccazione ad alta temperature) e ridotto danno termico, nutrizionale e sensoriale (determinazione della furosina, determinazione del colore mediante colorimetro e sensori on line).

Esperienza maturata dal Soggetto Proponente in materia di ricerca industriale e sviluppo precompetitivo, svolta in collaborazione con Università e Centri di ricerca negli ultimi 5 anni

In sede di progetto definitivo, l'azienda dovrà fornire informazioni utili per valutare l'esperienza maturata in materia di Ricerca Industriale e Sviluppo Sperimentale attraverso eventuali collaborazioni con Università e Centri di Ricerca negli ultimi 5 anni.

Eventuale impatto del progetto sulla gestione dell'inquinamento durante il processo produttivo, sull'uso efficiente delle risorse ed energie e sulla previsione e riduzione delle emissioni in acqua, aria e suolo

In sede di progetto definitivo, l'azienda dovrà fornire informazioni utili per valutare l'impatto del Progetto R&D sulla gestione dell'inquinamento del processo produttivo, sull'uso efficiente delle risorse ed energie e sulla previsione delle emissioni in acqua, aria, e suolo.

Eventuali indicazioni per il Soggetto Proponente utili al fine di predisporre correttamente l'eventuale progetto definitivo

In fase di redazione del progetto definitivo l'azienda dovrà:

- fornire informazioni utili per valutare l'esperienza maturata in materia di Ricerca Industriale e Sviluppo Sperimentale attraverso eventuali collaborazioni con Università e Centri di Ricerca negli ultimi 5 anni.
- fornire informazioni utili per valutare l'impatto del Progetto R&D sulla gestione dell'inquinamento del processo produttivo, sull'uso efficiente delle risorse ed energie e sulla previsione delle emissioni in acqua, aria, e suolo.
- fornire chiarimenti e indicazioni in merito alla sostenibilità tecnologica delle attività R&D espressa in termini di capacità di generare ulteriori innovazioni;
- fornire chiarimenti in merito all'eventuale sovrapposizione delle singole attività realizzative e delle risorse competenti coinvolte. In particolare occorre chiarire la differenza o l'interdipendenza tra le seguenti attività, evidenziando:
    - OR1b, OR1c, OR1d, OR1e;
    - OR2c, OR2e, OR2f;
    - OR3a, OR3c;
    - OR5a, OR5b;
    - OR5c, OR2c.
- riportare informazioni chiare che descrivano il ruolo e le interazioni tra le diverse risorse esterne e interne coinvolte in ciascuna delle attività sperimentali. In particolare sono richiesti specifici approfondimenti in relazione alla condivisione delle attività codificate come OR2c e OR2f con l'Università San Raffaele e dell'attività OR5c con il CNR di Bari.
- fornire dati previsionali o eventualmente concreti sul potenziale incremento delle vendite a mercati interessati al consumo di pasta essiccata a temperatura elevata e con qualità migliorata;
- individuare e rapportare gli indicatori di risultato agli indicatori di output per ciascuna fase di studio e sperimentale prevista negli OR1, OR2, OR4, e OR5;
- ai fini della riclassificazione definitiva delle attività di ricerca industriale e di sviluppo sperimentale è necessario fornire informazioni più dettagliate e più chiare sulla scala di realizzazione delle attività sperimentali (scala di laboratorio, scala pilota, scala industriale);
- fornire i seguenti approfondimenti in merito alle tre seguenti criticità:
    - ampliare all'intera filiera di produzione della pasta secca, le indagini rivolte alla valutazione del contributo delle singole fasi di lavorazione al potenziale danno termico;
    - ampliare e approfondire le attività di studio e/o sperimentali finalizzate alla valutazione sistematica e quantitativa del rischio di frattura nella pasta essiccata, dovuta alla formazione di gradienti di umidità, di densità e di sforzo meccanico all'interno dell'impasto durante l'essiccamento e dei criteri da adottare nel caso le condizioni ottimali eventualmente individuate per ridurre

tale rischio vincolino l'entità del danno termico a valori superiori a quelli previsti come obiettivo tecnologico (o viceversa);

- sopperire alla mancanza di indicatori di danno termico addizionali alla furosina per fornire informazioni inequivocabili sulla reale qualità nutrizionale della pasta secca. E' ferma la convinzione che la furosina potrebbe non essere un indicatore adeguato di danno termico. Il limite risiede nel fatto che la furosina, composto ottenuto per idrolisi acida dei campioni di pasta, deriva dalla decomposizione dal composto di Amadori che a sua volta si forma solo come prodotto intermedio nella fase iniziale delle reazioni di Maillard, per effetto della formazione di legami covalenti tra donatori di gruppi amminici quali la lisina e altri amminoacidi prodotti da reazioni di idrolisi proteica endogena e donatori di gruppi carbonilici (zuccheri riducenti). Come ampiamente noto dalla letteratura scientifica di settore, valori bassi di furosina non indicano in maniera inequivocabile il ridotto danno termico giacché il composto di Amadori che essa rappresenta è destinato a degradare in altri derivati chimici stabili tra cui il CML (N-carbossimetil-lisina) e il glucosilisomaltitolo (2-acetil-3-D-glucopiranosil-furano). Pertanto, altri composti che solitamente si formano nelle fasi intermedie e avanzate della reazione di Maillard dovrebbero essere presi in considerazione al fine di ottenere informazioni attendibili sul reale danno termico.

Giudizio finale complessivo

Il giudizio sul progetto di ricerca e sviluppo presentato in fase di accesso è molto **positivo** e meritevole di essere ripresentato nella forma definitiva.

La portata innovativa del Progetto R&D è direttamente valutabile in termini quantitativi di riduzione del danno termico legato alla perdita di lisina nella pasta essiccata a temperature elevate.

Si riporta di seguito prospetto riepilogativo delle spese programmate in R&S:

SPESE PER RICERCA INDUSTRIALE E SVILUPPO SPERIMENTALE F. Divella S.p.A.			
RICERCA INDUSTRIALE			
Tipologia	**Descrizione**	**Spese proposte (€)**	**Spese ammissibili (€)**
Personale	Personale interno che sarà utilizzato nel progetto di ricerca	57.200,00	57.200,00
Strumentazione ed attrezzature (Attrezzature e strumentazioni specifiche di ricerca ad uso esclusivo del progetto e per la durata dello stesso)	Attrezzature e materie prime da impiegare nel progetto	71.000,00	71.000,00
Costi della ricerca contrattuale, delle competenze tecniche e dei brevetti acquisiti o ottenuti in licenza da fonti esterne, nonché i costi dei servizi di consulenza e di servizi equivalenti utilizzati esclusivamente ai fini dell'attività di ricerca	Contratto con Università del Molise, Università San Raffaele e CNR per attività di ricerca e coordinamento attività	71.800,00	71.800,00
Spese generali direttamente imputabili al progetto di ricerca	Non richieste	0,00	0,00
Altri costi d'esercizio, inclusi costi dei materiali, delle forniture e di prodotti analoghi, direttamente imputabili all'attività di ricerca	Non richiesti	0,00	0,00
Totale spese per Ricerca Industriale		200.000,00	200.000,00
TOTALE SPESE PER RICERCA INDUSTRIALE		200.000,00	200.000,00

14
15

In sede di presentazione del progetto definitivo l'impresa dovrà argomentare natura e valore delle materie prime inserite nell'ambito della macro voce "strumentazione" onde consentire eventuali decurtazioni/riclassificazioni in macro voci di spesa diverse.

L'esito della valutazione circa la verifica di ammissibilità sostanziale dell'istanza di accesso di **F. Divella S.p.A.** *(impresa proponente)* è **positivo**.

3. VALUTAZIONE TECNICO ECONOMICA DELL'ISTANZA DI ACCESSO

3.1. Criterio di Valutazione 1: Definizione degli Obiettivi ed Effetto di Incentivazione dell'Iniziativa della grande impresa proponente

3.1.1 Definizione degli obiettivi

Il programma di investimenti presentato dall'impresa, prevede investimenti in Attivi Materiali ed in Ricerca e Sviluppo. L'investimento in Attivi Materiali ha l'obiettivo di potenziare la capacità produttiva aziendale e ottimizzare i risultati aziendali attraverso lo sfruttamento di nuova tecnologia e soluzioni innovative nei processi di produzione.
L'attività di ricerca verrà focalizzata su semole e paste al fine di standardizzare condizioni di processo (macinazione e pastificazione) e di prodotto utili a limitare lo sviluppo della reazione di Maillard, una serie complessa di fenomeni che avviene durante le fasi di essiccamento della pasta in seguito all'interazione di zuccheri e proteine e che influisce negativamente sulla qualità del prodotto.
Secondo quanto riportato dall'impresa proponente nel Business Plan, l'investimento industriale proposto comporterà un aumento della capacità produttiva, determinando presso lo stabilimento di Rutigliano, un valore della produzione a regime pari a € 590.000.000.

3.1.2 Effetto di Incentivazione dell'Iniziativa per la grande impresa proponente

- Attivi Materiali

Per quel che concerne l'effetto d'incentivazione, la società proponente afferma che l'aiuto fornisce un incentivo a prendere una decisione positiva in merito all'investimento, in quanto questo non sarebbe sufficientemente redditizio per essere realizzato in Puglia.
A supporto della suddetta affermazione, l'azienda fornisce i seguenti dati numerici:

	SCENARIO IN ASSENZA DELL'AIUTO Dati numerici a supporto delle ipotesi individuate	SCENARIO IN PRESENZA DELL'AIUTO Dati numerici a supporto delle ipotesi individuate
Importo investimento pari ad €	5.000.000,00	11.510.827,60
Livello fatturato pari ad €	321.000.000,00	350.000.000,00
Capacità produttiva in termini unità/volumi prodotti	540.000.000	590.000.000
Impatto occupazionale	0	2[4]

- Ricerca e Sviluppo

In merito agli investimenti proposti in R&S, l'impresa afferma che l'aiuto pubblico permetterà un aumento significativo dell'importo totale speso per il progetto di R&S e dei risultati attesi in termini di Obiettivi Realizzativi, oltre che una riduzione dei tempi di realizzazione delle attività. In particolare l'azienda afferma che la presenza dell'incentivo ha favorito l'iniziativa di R&S ampliandone la portata in termini di volume degli investimenti e di coinvolgimento di molteplici soggetti, con la conseguente riduzione dei tempi di realizzazione.

[4] Si riporta il dato dichiarato dall'azienda nella DSAN riguardante l'incremento occupazionale, in quanto quello dichiarato nel business plan (sezione 11 a relativa all'effetto di incentivazione) è pari a 3.

	SCENARIO IN ASSENZA DELL'AIUTO (in termini numerici e di tempistica)	SCENARIO IN PRESENZA DELL'AIUTO (in termini numerici e di tempistica)
a) Risultati attesi in termini di obiettivi realizzativi, personale impegnato	1	4
b) Importo investimento	70.000,00	200.000,00
c) Tempi di realizzazione in mesi	24	12

L'esito delle verifiche effettuate rispetto al criterio di valutazione 1 è **positivo**.

3.2. Criterio di Valutazione 2: Elementi di Innovatività e Trasferibilità della Proposta

- Attivi Materiali

In tema di Innovatività e Trasferibilità della proposta contrattuale (avente ad oggetto investimenti in Attivi Materiali, R&S) il *business plan* prodotto dall'impresa F. Divella S.p.A. evidenzia come tali requisiti sono da individuarsi nella possibilità di potenziare la capacità produttiva aziendale e ottimizzare i risultati aziendali attraverso lo sfruttamento di nuova tecnologia e soluzioni innovative nei processi di produzione. L'innovazione sostanziale riguarderà la produzione e la caratterizzazione di pasta secca con qualità sensoriale e nutrizionale migliorata.

Il programma di investimento in Attivi Materiali prevede diversi obiettivi di innovazione tecnologica:

- ✓ acquisizione di conoscenze scientifiche da utilizzare nella messa a punto di un protocollo tecnologico innovativo in grado di ottenere semole con elevata qualità tecnologica, basso contenuto di amilasi e di zuccheri riducenti (semole idonee) e un protocollo tecnologico in grado di trasformare le semole idonee in una pasta essiccata ad alte temperature con qualità migliorata in modo sostanziale e in termini di valore nutrizionale (contenuto di lisina), sensoriale (colore), sicurezza al consumo (con ridotto contenuto di metalli pesanti e micotossine) e con elevate prestazioni in cottura (elevata resistenza meccanica, bassa collosità);
- ✓ introduzione una nuova linea di produzione di pasta lunga comprensiva di relativi impianti di servizio per ampliare l'unità produttiva esistente e incrementare la produzione di pasta secca con qualità migliorata e con maggiore efficienza di produzione in termini di minore impatto ambientale e riduzione degli sprechi;
- ✓ miglioramento la gestione e l'automazione del biscottificio;
- ✓ innovazione della logistica di movimentazione in magazzino con maggiore efficienza e sicurezza per i lavoratori.

Altro elemento innovativo ad elevato contenuto tecnologico è rappresentato dall'unità logistica a guida automatica in grado di soddisfare programmi di movimentazione in continuo (anche fuori orari di produzione) e con capacità di gestire eventuali ostacoli o personale presenti sul percorso di lavoro.

- Ricerca e Sviluppo

L'azienda precisa che il progetto di ricerca va inquadrato nell'ambito della Ricerca Industriale; la qualità della pasta dipende dalle caratteristiche delle materie prime e dall'intero processo di produzione e negli ultimi anni sono stati condotti diversi studi che hanno portato molti progressi nell'individuazione dei fenomeni che avvengono durante la lavorazione. In particolare è stata individuata la fase dell'essiccamento, come la parte del processo tecnologico che se ottimizzata, influenza in modo significativo la qualità del prodotto finito.

17/18

In particolare dal parere dell'esperto si evince che la valutazione in merito alla *rilevanza innovativa* è stata basata sugli elementi descrittivi che permettono di evidenziare:

1) il grado di estensione delle attività di studio lungo la filiera della produzione di pasta secca;
2) la tipologia e livello tecnologico introdotto per il raggiungimento degli obiettivi specifici.

A tale proposito si ritiene che le attività di studio e sperimentazione proposte nel Progetto R&D abbiano una rilevanza moderata in termini di estensione lungo la filiera di produzione di pasta secca, risultando limitate nella capacità di valutare e quantificare i diversi e possibili contributi al successivo sviluppo delle reazioni di Maillard (danno termico) durante l'essiccamento.

Per quanto riguarda la tipologia e livello tecnologico introdotto per il raggiungimento degli obiettivi specifici, si ritiene che l'impiego di sensori colorimetrici on-board sull'impianto di essiccamento così come i dispositivi di monitoraggio della temperatura, umidità e velocità dell'aria applicate durante la fase di essiccamento siano decisivi ai fini della sua gestione razionale.

La valutazione della *portata innovativa* del Progetto R&D è stata basata sugli elementi quantitativi che permettono di evidenziare:

1) il grado di riduzione del danno termico nella pasta secca rispetto ai protocolli di essiccamento convenzionali;
2) sostenibilità tecnologica delle attività R&D (capacità di generare ulteriori innovazioni).

La portata innovativa del Progetto R&D è direttamente valutabile in termini quantitativi di riduzione del danno termico legato alla perdita di lisina nella pasta essiccata a temperature elevate. L'obiettivo tecnologico consiste, infatti, nell'assicurare la formazione di furosina a livelli simili a quelli che usualmente si ottengono nelle paste essiccate a medie temperature e cioè sotto 200mg/ 100g di proteine.

In conclusione, le conoscenze e le capacità che saranno acquisite attraverso lo svolgimento del progetto di R&S si potranno tradurre in un'innovazione sostanziale del processo di produzione di pasta lunga essiccata ad elevata temperatura interessando alcune operazioni unitarie critiche ai fini della qualità finale (decorticazione e macinazione delle semole e essiccamento dell'impasto). In particolare, i risultati sperimentali saranno utilizzati:

a) per caratterizzare in modo oggettivo i materiali oggetto di interesse (grani, semole e pasta);
b) per codificare un protocollo innovativo in grado di razionalizzare la decorticazione e la macinazione dei grani per l'ottenimento di semole idonee (adeguata granulometria, contenuto ridotto di enzimi amilolitici e con ridotto contenuto di zuccheri riducenti);
c) per codificare un protocollo innovativo per la gestione razionale del processo di essiccamento basato sull'utilizzo di sensoristica ad elevato contenuto tecnologico in grado di monitorare e registrare in tempo reale la variazione simultanea dei parametri di processo (temperatura, umidità relativa e velocità dell'aria) e dei parametri di qualità sensoriale della pasta in termini di colore all'interno di un impianto di essiccamento assemblato ad hoc con una serie di batterie di ventilatori riposte soprattutto nella zona di raffreddamento della pasta allo scopo di ridurre il rischio di spaccature nella microstruttura e di perdita di qualità commerciale.

L'esito delle verifiche effettuate rispetto al criterio di valutazione 2, tenuto conto delle considerazioni esposte nel paragrafo Area di innovazione e specializzazione riconducibile al documento "Smart Puglia 2020" e al documento "La Puglia delle Key Enabling Technologies" (art. 4 Avviso CdP), è positivo.

L'esito delle verifiche effettuate rispetto al criterio di valutazione 2 è **positivo**.

3.3. Criterio di Valutazione 3: Coerenza tra Dimensione dei Soggetti Proponenti e gli Investimenti Previsti

Come previsto dall'allegato A dell'Avviso "*Procedure e criteri per l'istruttoria e la valutazione delle istanze di accesso presentate nell'ambito del Titolo II Capo I del Regolamento generale dei regimi di aiuto in esenzione*", è stata verificata la coerenza tra dimensione del beneficiario e dimensione del progetto, attraverso l'utilizzo dei seguenti parametri:

INDICI	Anno 2015[5]	Punteggio
Investimento/Fatturato	0,037	3
Investimento/Patrimonio Netto	0,093	3
Totale		6

L'esito delle verifiche effettuate rispetto al criterio di selezione 3 è **positivo**.

3.4. Criterio di Valutazione 4 – Qualità Economico-Finanziaria, in Termini di Sostenibilità ed Affidabilità del Soggetto Proponente sotto il Profilo Patrimoniale, Finanziario ed Economico

- Aspetti qualitativi

Dalle informazioni rese dall'impresa proponente nel Business Plan, si evince che le La F. Divella S.p.A. attraverso l'iniziativa proposta, intende ampliare la struttura aziendale già esistente. In dettaglio, il miglioramento tecnologico dei processi produttivi legato all'acquisizione di macchine con un migliore livello tecnologico che permetteranno da un lato una maggiore produzione ed una migliore qualità del prodotto finito e dall'altro il contenimento dei costi di produzione attraverso economie di scale. A livello nazionale, infatti, la F. Divella S.p.A. è seconda, per volumi di pasta venduti, solo al leader di mercato Barilla, mentre nel Mezzogiorno è leader di mercato con una quota del 16% in volume (che corrisponde a circa il 50% dei consumi nazionali di pasta) e del 14% in valore. L'efficacia del modello di business posto in essere dalla F. Divella S.p.A. trova riscontro nella continua crescita dell'attività, incrementatasi in modo significativo negli ultimi anni. Infatti il fatturato si è incrementato negli anni scorsi e l'impresa prevede un aumento del fatturato che passerà da € 201.260.000,00 del 2014 a € 225.900.000,00 nell'anno a regime. In conclusione, sulla base di quanto esposto nel Business Plan, attraverso il programma di investimenti proposto, l'impresa proponente prevede che nell'anno a regime saranno incrementate le capacità produttive massime teoriche di specifiche tipologie di prodotti e, conseguentemente, sarà massimizzata la produttività degli impianti sulla quasi totalità dei principi attivi lavorati.

L'esito delle verifiche effettuate rispetto al criterio di selezione 4 è **positivo**.

[5] Ai sensi dell'art. 12 comma 2 dell'Avviso, si è tenuto conto del bilancio al 31/12/2015, in quanto la data di approvazione (25/06/2016) è anteriore a quelle di presentazione dell'istanza di accesso (04/07/2016).

- Aspetti patrimoniali e finanziari

Come previsto dall'allegato A dell'Avviso *"Procedure e criteri per l'istruttoria e la valutazione delle istanze di accesso presentate nell'ambito del Titolo II Capo I del Regolamento generale dei regimi di aiuto in esenzione"* è stata effettuata una valutazione negli aspetti patrimoniali e finanziari del beneficiario.

Sulla base dei dati contabili riferiti ai bilanci degli esercizi 2013, 2014 e 2015 sono stati calcolati i seguenti indici:

F. DIVELLA S.p.A.	Anno 2013	Anno 2014	Anno 2015
Indice di indipendenza finanziaria: Patrimonio Netto/Totale Passivo	62,33%	61,79%	58,50%
Indice di copertura delle immobilizzazioni: Patrimonio netto + Debiti m/l termine/Immobilizzazioni[6]	3,19	2,71	2,45
Indice di liquidità: Attività Correnti – Rimanenze +Ratei e risconti/Passività Correnti	1,53	1,39	1,21
Punteggio	9	9	9
Classe di Merito	1	1	1

pervenendo, in base ai valori riscontrati, all'attribuzione dei punteggi indicati e delle conseguenti classi di merito.

- Aspetti economici

La valutazione dell'aspetto economico è stata effettuata calcolando gli indici economici ROE e ROI, come previsto dal Documento suddetto. I dati contabili sono riferiti ai bilanci degli esercizi 2013 e 2014 e 2015. Dalla valutazione degli indici si sono ottenute le seguenti risultanze:

F. DIVELLA S.p.A.	Anno 2013	Anno 2014	Anno 2015
ROE: risultato netto/patrimonio netto	0,125	0,093	0,060
ROI: risultato operativo/capitale investito	0,110	0,074	0,029
Classe di merito	1		

Dalla comparazione delle classi attribuite agli aspetti patrimoniali, finanziari ed economici consegue una valutazione **positiva** della società proponente rispetto al criterio di selezione 4.

3.5. Criterio di Valutazione 5: Copertura degli Investimenti

Il piano di copertura finanziaria proposto prevede quanto riportato nella Sezione 6 del business plan.

A tal riguardo si precisa che le previsioni di copertura si sviluppano in un arco temporale triennale, coerentemente con la tempistica prevista per la realizzazione degli investimenti. In particolare, l'azienda ha indicato quale data di completamento, il 31/12/2017, stimando invece la data di realizzazione del 50% degli investimenti al 10/04/2017.

Si evidenzia che l'avvio dei suddetti investimenti potrà avvenire a partire dalla data di ricezione, da parte dell'impresa proponente, della comunicazione regionale di ammissibilità del progetto alla fase successiva di presentazione del progetto definitivo.

[6] I contributi pubblici per F. Divella S.p.A. sono stati desunti dalla nota integrativa al bilancio (voce: "risconti passivi) e sono pari per l'esercizio 2013 a €7.101.000,00, per il 2014 a € 9.559.099 e per il 2015 a € 10.397.835.

20
21

- Calcolo Agevolazioni e Premialità

L'investimento proposto si ritiene ammissibile per € 11.710.828,00 (di cui € 11.510.828,00 in Attivi Materiali ed € 200.000,00 in R&S).

Relativamente agli investimenti in Attivi Materiali, per la determinazione delle agevolazioni concedibili sono stati rispettati i parametri previsti dall'art. 18 comma 2 del Regolamento regionale n. 17/2014 per le Grandi imprese:

- le agevolazioni relative alle spese per "macchinari, impianti e attrezzature varie", di cui all'art. 19, comma 2, lettera *c)*, sono previste nel limite del 25%.

Investimenti Ammessi Attivi Materiali		Agevolazioni		
F. Divella S.p.A.				
Tipologia Spesa	Investimento Proposto e Ammesso (€)	Agevolazioni Richieste (€)	Agevolazioni Concedibili (€)	Intensità agevolazioni (%)
Macchinari, Impianti Attrezzature varie e Programmi Informatici	11.510.828,00	2.877.707,00	2.877.707,00	25,00%
TOTALE	11.510.828,00	2.877.707,00	2.877.707,00	25,00%

Relativamente al progetto proposto in R&S, per la determinazione delle agevolazioni concedibili sono stati rispettati i parametri previsti dall'art. 73 comma 3 del Regolamento regionale n. 17/2014 per le Grandi imprese:

- le agevolazioni relative alle spese per "ricerca industriale" di cui all'art. 72, comma 1, lettera *a)*, sono previste nel limite del 50%.

Investimenti Ammessi R&S		Agevolazioni		
F. Divella S.p.A.				
Tipologia Spesa	Investimento Proposto e Ammesso (€)	Agevolazioni Richieste (€)	Agevolazioni Concedibili (€)	Intensità agevolazioni (%)
Ricerca Industriale	200.000,00	100.000,00	100.000,00	50%
TOTALE	200.000,00	100.000,00	100.000,00	50%

Le agevolazioni in Attivi Materiali e in Ricerca e Sviluppo richieste e concedibili, in assenza di premialità, ammontano complessivamente ad **€ 2.977.707,00.**

- Copertura finanziaria

Si riporta di seguito il piano finanziario a copertura degli investimenti proposto da F. Divella S.p.A.:

Fabbisogni (€)	Anno avvio	2° Anno	3° Anno	Totale
Macchinari, Impianti Attrezzature varie e Programmi Informatici	922.935,00	10.587.893,00	0,00	11.510.828,00
Totale Investimenti Attivi Materiali	922.935,00	10.587.893,00	0,00	11.510.828,00
Ricerca Industriale	0,00	200.000,00	0,00	200.000,00

21
22

Totale investimenti in R&S	0,00	200.000,00	0,00	200.000,00
Totale complessivo fabbisogni	922.935,00	10.787.893,00	0,00	11.710.828,00
Fonti di copertura (€)	Anno avvio	2° Anno	3° Anno	Totale
Cash flow	0,00	11.610.000,00	0,00	11.610.000,00
Ammontare agevolazioni	1.488.853,50	1.191.082,80	297.770,70	2.977.707,00
Totale fonti (€)	1.488.853,50	12.801.082,80	297.770,70	14.587.707,00

Il piano di copertura finanziaria proposto prevede, a fronte di investimenti ammissibili per € **11.710.828,00**, l'utilizzo di mezzi propri rappresentati da Cash Flow per € 11.610.000,00.

Ciò premesso, in ottemperanza di quanto disposto dalla lettura congiunta del Regolamento 17 e dell'Avviso Titolo II Capo I (ivi compreso l'Allegato B al medesimo **Criterio di valutazione 5 – copertura degli investimenti**) si osserva come:

- i tre bilanci F. Divella S.p.A. chiusi al 31/12/2013, 31/12/2014 e 31/12/2015 siano completi di relazione della società di revisione KPMG S.p.A. (società di revisione legale iscritta nel registro dei revisori legali presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze);
- i rendiconti finanziari dei su scritti bilanci F. Divella S.p.A. evidenziano la situazione di seguito riportata (a fronte di mezzi finanziari extra agevolazione da destinare alla copertura degli investimenti pari ad € 11.610.000,00):

F. DIVELLA S.p.A. (importi in migliaia di euro)	2013	2014	2015
Flusso finanziario della gestione reddituale	19.195	8.045	11.439
Disponibilità liquide al 1 gennaio	14.537	23.208	11.576
Disponibilità liquide al 31 dicembre	23.208	11.576	780[7]

Per completezza informativa le tabelle seguenti riportano:

- composizione del patrimonio netto negli ultimi 3 esercizi:

F. DIVELLA S.p.A. (importi in euro)	2013	2014	2015
Patrimonio Netto	**114.171.981**	**121.191.308**	**125.367.026**
Capitale sociale	2.120.000	2.120.000	2.120.000
Riserve	97.805.428	107.811.979	115.679.310
Utile di esercizio	14.246.553	11.259.329	7.567.716

[7] Dalla lettura del bilancio e del rendiconto finanziario del 2015, approvato con verbale di Assemblea Ordinaria in data 25/06/2015 e acquisito da Puglia Sviluppo a mezzo PEC con prot. AOO PS GEN n. 7442/I del 16/12/2016 emerge un decremento delle disponibilità liquide di euro 10.796 mila: da euro 11.576 mila al 01/01/2015 ad euro 780 mila al 31/12/2015. Il commento al rendiconto finanziario indiretto della nota integrativa recita testualmente: *"la disponibilità finanziaria netta a breve in essere al 31/12/2015, positiva per Euro 780 mila, presenta un decremento di euro 10.796 rispetto alla disponibilità finanziaria netta a breve dell'esercizio precedente pari a Euro 11.576 mila. Il tutto in quanto il flusso finanziario generato dalla gestione reddituale, seppur positivo per euro 11.439 mila, non è stato sufficiente a coprire la liquidità assorbita dagli importanti investimenti effettuati dalla Società pari ad euro 19.468 e la liquidità utilizzato per il rimborso delle quote di finanziamento e per la distribuzione degli utili e delle riserve straordinarie pari ad euro 2.767 mila"*.

22
23

- entità dei margini di struttura negli ultimi 3 esercizi:

	2013	2014	2015
Margine di struttura primario	€ 69.923.917,00	€ 65.383.677,00	€ 61.822.218,00
Margine di struttura secondario	€ 74.330.687,00	€ 69.765.102,00	€ 66.639.464,00

Stante la situazione su esposta, in sede di presentazione del progetto definitivo, l'impresa dovrà:

- identificare modalità di copertura del fabbisogno finanziario alternative, in linea con quanto disposto dalla lettura congiunta del Regolamento 17 e dell'Avviso Titolo II Capo I (ivi compreso l'Allegato B al medesimo Criterio di valutazione 5 – copertura degli investimenti).

L'esito delle verifiche effettuate rispetto al criterio di selezione 5 è positivo.

3.6. Criterio di Valutazione 6 – Compatibilità dell'intervento con le strumentazioni urbanistiche e con le tempistiche occorrenti per l'ottenimento delle Autorizzazioni

Dall'analisi delle informazioni rese nel business plan e della documentazione di progetto trasmessa, risulta che l'iniziativa proposta sarà localizzata presso il sito produttivo di Rutigliano (BA) - Zona Industriale di Adelfia.
Si rammenta che la F. Divella S.p.A. ha la disponibilità dei seguenti insediamenti:

1. complesso sito in Rutigliano, Largo Domenico Divella n. 1, su un suolo ampio circa mq 10.000 dove è ubicata la sede legale della società; comprende uffici amministrativi e locali destinati alla commercializzazione dei prodotti;
2. insediamento industriale ubicato nel Comune di Noicattaro, via Imbriani n. 1, su un suolo ampio circa mq 20.000 ove sorge un molino a grano duro;
3. insediamento industriale ubicato nel Comune di Rutigliano – Zona Industriale di via Adelfia, dove sorgono:
   - un pastificio e due molini (uno a grano duro ed uno a grano tenero) su un suolo ampio circa mq 130.000;
   - un pastificio per la produzione di pasta fresca e speciale ed un biscottificio con annessi capannoni ad uso deposito, su un suolo ampio circa mq 59.500.

L'impresa dichiara che l'iniziativa proposta in "Attivi Materiali" e in "Ricerca e Sviluppo" sarà localizzata nell'insediamento industriale di cui al precedente punto 3). Secondo quanto riportato dall'azienda, il complesso in ampliamento, oggetto del presente progetto di massima, sarà ubicato nel comune di Rutigliano (BA), foglio 18 particella 166, 232, 317. Si specifica che i beni oggetto di investimento saranno ubicati, presso i capannoni industriali già esistenti, in un'area destinata ad attività produttive accessibile attraverso la SP84 che collega Rutigliano ad Adelfia.
La disponibilità del complesso immobiliare oggetto dell'investimento si evince dagli atti di compravendita dei suoli su cui sorgono i complessi industriali sopra descritti, che la società ha trasmesso. In particolare, sono state acquisite copie delle note di trascrizione indicate nell'Allegato A.
Gli immobili che ospitano le linee produttive oggetto di ampliamento, attraverso l'investimento in essere, risultano compatibili con l'attività visti i certificati di agibilità indicati nell'Allegato A, fatti salvi ampliamenti e/o nuovi interventi successivi alle date dei certificati.

Sulla base della documentazione prodotta, si ritiene l'investimento cantierabile fermo restando l'esigenza di acquisire, in sede di presentazione del progetto definitivo, quanto di seguito riportato:

- lay out delle attrezzature, contestualizzate all'interno degli immobili che fanno parte del complesso industriale;
- eventuale modifica dell'AIA (IPPC) ai sensi del D.Lgs 152/2006 e successive modifiche (come conseguenza della modifica dell'impianto);
- variante dei CPI dei VV. FF eventualmente connessa a variazioni dei carichi di incendio;
- dichiarazione sostitutiva di notorietà di un tecnico abilitato che dichiari la conformità degli immobili esistenti alle agibilità/abitabilità già in possesso.

- Autorità ambientale

L'Autorità Ambientale, Dipartimento mobilità, qualità urbana, opere pubbliche ecologia e paesaggio, Sezione autorizzazioni ambientali, con nota del 28/09/2016, prot. n. AOO_089 - 10946, ha trasmesso a Puglia Sviluppo S.p.A. le risultanze della valutazione effettuata sulla sostenibilità ambientale relativamente alla proposta di intervento presentata da Divella S.p.A. Gli esiti di tale valutazione, conseguenti all'esame dell'Autocertificazione attestante il regime giuridico dell'area oggetto d'intervento (Allegato 5) e della Relazione di Sostenibilità Ambientale (Allegato 5a) presentate dall'impresa, vengono di seguito riportati:

- **Prima della realizzazione dell'investimento oggetto di finanziamento**

Valutazione di Impatto Ambientale

L'azienda non dichiara nell'allegato 5 di essere soggetto all'ambito di applicazione della LR 11/2001. Tuttavia, l'Autorità Ambientale rileva che le lavorazioni previste nell'impianto in oggetto rientrano negli allegati:

1) B.2.r) *impianti per il trattamento e la trasformazione di materie prime vegetali con una produzione di prodotti finiti di oltre 300 t/giorno su base trimestrale*;
2) B. 2.x) B.2.x) *molitura dei cereali, industria dei prodotti amidacei, industria dei prodotti alimentari per zootecnia che superino 8.000 mq di superficie impegnata o 50.000 m3 di volume*;

superando le soglie ivi indicate.

L'Autorità Ambientale evidenzia che:

- dovrà esser cura del proponente nelle successive fasi istruttorie argomentare in merito alle modalità di applicazione della normativa in materia di VIA e, qualora l'oggetto del presente investimento non sia già stato valutato del procedimento di cui all'attuale provvedimento già in possesso dell'azienda[8], acquisire provvedimento in merito alla compatibilità ambientale dell'iniziativa presso il competente Servizio Via/Vinca regionale ovvero pronunciazione del medesimo Servizio comprovante la mancanza di notevoli ripercussioni negative sull'ambiente, degli interventi proposti.
- le procedure di cui alla Valutazione di Impatto Ambientale dovranno essere espletate prima della realizzazione dell'investimento proposto.

[8] A tal proposito si riporta l'elenco dei provvedimenti AIA/VIA:
1) DD n. 1 del 13/01/2010 relativa all'AIA;
2) DD n. 23 del 02/05/2012 relativa all'aggiornamento della DD di cui al punto 1).
3) DD n. 210 del 05/08/2013 relativa al procedura di VIA per modifica sostanziale dell'AIA;
4) DD n. 56 del 26/09/2013 relativa all'aggiornamento della DD di cui al punto 1).
5) DD n. 6 del 10/02/2014 relativa all'aggiornamento della DD di cui al punto 1).

Relativamente agli aspetti autorizzativi in campo ambientale, l'azienda ha presentato[9] una relazione esplicativa redatta in data 14/12/2016, a firma dei due tecnici incaricati, geologo Corrado de Cesare e perito industriale Giuseppe de Cesare e dell'Amministratore Delegato e rappresentante legale Dr. Francesco Divella, con la quale si impegna ad *"attivare ai sensi della DGR 5/04/2011 n. 648, in tempi brevi, presso l'Autorità competente AIA e VIA l'iter procedimentale per la comunicazione della modifica non sostanziale AIA"*.

Ciò premesso, al fine di dar corso a quanto rilevato dall'Autorità Ambientale, qualora l'investimento oggetto della presente istanza non sia già stato valutato dai provvedimenti menzionati (cfr. nota n. 8) occorrerà **prima della realizzazione dell'investimento proposto, presentare istanza di pronunciazione** al competente Servizio Via/Vinca regionale in riferimento alla valutazione della *"compatibilità ambientale"* dell'iniziativa ovvero delle *"notevoli ripercussioni sull'ambiente"* degli interventi proposti, ai sensi della L.R. n.4/2014, **acquisendo il relativo provvedimento/pronunciazione**, necessario alla realizzazione dell'investimento.

- **In fase di presentazione del progetto definitivo**

P.A.I.

Dalle verifiche effettuate sulla base della documentazione fornita, l'Autorità Ambientale ha rilevato che l'area in oggetto è situata nei pressi di un corso d'acqua obliterato, come da carta idrogeomorfologica della Puglia (agg. del 15-03-2016). L'effettiva distanza del perimetro dello stabilimento dallo stesso, dalla documentazione fornita, non risulta univocamente definibile.

Pertanto dovrà esser cura del proponente, nelle successive fasi istruttorie argomentare in merito.

- **Prima della messa in esercizio dell'investimento proposto**

Autorizzazione Integrata ambientale

Nell'allegato 5, l'azienda non dichiara di essere soggetto ad Autorizzazione Integrata Ambientale. Tuttavia, l'Autorità Ambientale rileva che le lavorazioni previste nell'impianto in oggetto rientrano tipologicamente nell'allegato VIII alla parte seconda, punto 6.4 lettera *b) Escluso il caso in cui la materia prima sia esclusivamente il latte, trattamento e trasformazione, diversi dal semplice imballo, delle seguenti materie prime, sia trasformate in precedenza sia non trasformate destinate alla fabbricazione di prodotti alimentari o mangimi da: [...] solo materie prime vegetali con una capacità di produzione di prodotti finiti di oltre 300 Mg al giorno o 600 Mg al giorno se l'installazione è in funzione per un periodo non superiore a 90 giorni consecutivi all'anno*, superando le soglie ivi indicate.

Dovrà esser cura del proponente, prima della messa in esercizio dell'investimento proposto, comunicare al Servizio AIA regionale le eventuali modificazioni individuate dalla proposta di investimento in oggetto, rispetto all'autorizzazione attualmente in essere secondo quanto disposto dalla Deliberazione della Giunta Regionale n.648 del 5/04/2011.

Pertanto L'Autorità Ambientale **ritiene l'investimento nel suo complesso sostenibile** grazie anche agli accorgimenti progettuali proposti, di taglio ambientale.

L'Autorità ritiene necessario che, nella realizzazione della proposta di investimento, vengano posti in essere tutti gli accorgimenti progettuali proposti e di seguito riportati:

[9] Documentazione acquisita a mezzo PEC da Puglia Sviluppo S.p.A. con prot. AOO PS GEN n. 7442/I del 16/12/2016 e trasmessa all'Autorità ambientale in data 15/02/2017/(Prot. AOO PS GEN n. 2239/U).

25
26

1) progetto PI-GROUP: ottimizzazione dell'impianto idrico al servizio della centrale termica del pastificio consentendo il recupero dell'acqua di riempimento della centrale termica (rif. AC02).
2) progetto MILUMA: posizionamento di contatori con appositi trasduttori per il monitoraggio dei consumi termici. (rif. AC23).
3) progetto ZENITH: dotare tutti i generatori di calore di Supercatalyzer (ovvero dispositivi dotati di un forte campo magnetico capaci di orientare in maniera ottimale, ai fini della combustione, le molecole di Metano sortendo l'effetto di una combustione completa con bassi tenori di CO e CO2 emessi) (rif. A02).
4) progetto GENERA POWERTECH: recuperi termici dai fumi caldi delle camere di combustione dei forni per la produzione di acqua calda da destinarsi all'alimentazione di altri usi tecnologici (rif. E02).

Inoltre l'Autorità richiama l'obbligo dell'istante alla compilazione del Catasto Informatizzato delle Emissioni Territoriali (CET) della Regione Puglia, residente presso il sito Internet www.cet.arpa.puglia.it, come da DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 28 dicembre 2009, n. 26131(BURP e, 15 del 25/01/2010).

Inoltre, al fine di incrementare la sostenibilità ambientale dell'intervento l'Autorità si ritiene auspicabile la messa in campo di ulteriori accorgimenti che vadano nella direzione dello sviluppo di prodotti più sostenibili ambientalmente; a titolo di esempio:

- riduzione dell'imballaggio per unità di prodotto o imballo più sostenibile (materiali più sostenibili, materiali facilmente differenziabili);
- adozione di sistemi di gestione ambientale (EMAS, ISO 14001 ecc.);
- adozione di sistemi di certificazione di prodotto (ECOLABEL ecc.);
- definizione di una analisi del ciclo di vita del processo produttivo;
- produzione almeno di quota parte dell'energia elettrica/termica necessaria per il funzionamento della struttura da fonti rinnovabili.

Al fine di procedere con le successive fasi istruttorie, l'Autorità richiede che sia data evidenza del recepimento delle prescrizioni contenute nella presente Scheda di Valutazione della Sostenibilità Ambientale all'interno di tutti gli elaborati progettuali che verranno presentati nelle successive fasi.

Si evidenzia che la valutazione dell'Autorità Ambientale, sebbene richiami le principali procedure amministrative a cui è sottoposto l'intervento, non sostituisce in alcun modo le autorizzazioni necessarie ed obbligatorie per la realizzazione e la messa in esercizio di quanto previsto nella proposta di investimento, che restano di competenza degli organismi preposti. Si sottolinea che la totale responsabilità dell'avvio di tali procedure resta unicamente in capo all'istante.

L'esame delle sezioni 5 e 5a ha di fatto lo scopo di valutare, preliminarmente ed al livello di dettaglio consentito da tali documenti, la compatibilità ambientale dell'intervento proposto e la messa in atto di accorgimenti atti a renderlo maggiormente sostenibile.

Qualora le prescrizioni non siano attuabili si richiede di sostanziare con adeguate valutazioni tecniche le cause ostative al loro recepimento.

L'esito delle verifiche effettuate rispetto al criterio di selezione 6 è **positivo**.

26
27

3.7. Criterio di Valutazione 7: Analisi e Prospettive di Mercato

F. Divella S.p.A. è attiva nella produzione di pasta secca, semole e farine e nella commercializzazione di altri prodotti alimentari. Il settore ha mostrato negli ultimi anni capacità di risposta ad una congiuntura sfavorevole caratterizzata, oltre che da una debolezza dei consumi alimentari nazionali, da un rilevante incremento dei prezzi della materia prima grano duro. E' evidente, quindi che il mantenimento delle quote nei mercati tradizionali e soprattutto la ricerca di nuovi mercati esteri è la principale chiave di sviluppo per le imprese del settore e rappresenta ormai un obiettivo primario da continuare a perseguire per essere presenti e competitivi sul mercato.

Sul mercato italiano della pasta la Divella è seconda per volumi solo al leader di mercato Barilla ed è, invece, leader assoluto nel Sud Italia con una quota di mercato pari al 16% in volume. In valore, invece, la F. Divella è terza dopo la stessa Barilla e la De Cecco che sul mercato ha un elevato prezzo di vendita.

La gamma di prodotti costituente l'offerta proposta al mercato, oltre alle pasta secca, alle semole ed alle farine, è costituita dalla "linea Rossa", ossia conserve a base di pomodoro (pomodori e pomodorini pelati, passate e filetti di pomodoro), dalla "Linea Forno", ossia prodotti da forno per la prima colazione (biscotti, frollini e ottimini, plumcake ed altre merendine), dai "Legumi inscatolati" (fagioli, lenticchie, piselli), dall'olio, dall'aceto, dal couscous, dal riso e dalla pasta fresca.

Dal punto di vista distributivo, la crescente espansione delle superfici di vendita, ha provocato una concentrazione del venduto in mano alla Grande Distribuzione Organizzata che raccoglie l'80% del venduto a volume, lasciando il 20% in mano ai piccoli negozi e discount. In particolare il 62,6% del venduto è concentrato negli ipermercati e supermercati, sempre più presenti anche nella realtà regionale pugliese. Essere referenziati nella GD e nella GDO è importante per qualsiasi produttore. Tali canali distributivi, controllati da pochi grandi Gruppi, anche se onerosi assicurano vantaggi in quanto permettono di garantire ai consumatori la possibilità di avere sempre a disposizione i prodotti della F. Divella S.p.A. e nel contempo permettono di raggiungere volumi cui non è possibile rinunciare poiché indispensabili per ammortizzare i costi fissi. Ma è fuori dai confini nazionali che le problematiche con la GD nazionale aumentano: essa rimane di modeste dimensioni a livello internazionale e manca di proiezione estera. Tale carenza costituisce un gap aggiuntivo per i prodotti italiani che non dispongono, diversamente dai nostri partner comunitari, del sostegno delle catene distributive nazionali per affrontare in modo organico e robusto la competizione sui mercati esteri. L'investimento in oggetto mira a migliorare l'efficienza del ciclo produttivo e quindi a ridurre i costi di produzione in modo da rendere il prodotto maggiormente appetibile al mercato estero.

Inoltre, la F. Divella S.p.A., attraverso l'iniziativa d'investimento proposta, intende sviluppare in modo consistente la penetrazione sul mercato nazionale e internazionale soprattutto per i prodotti da forno per la prima colazione. Il motivo essenziale che induce la F. Divella S.p.A. al potenziamento della produzione della pasta secca è quello che non sempre si è in grado di soddisfare la domanda di mercato, frenando così quell'espansione commerciale che sarebbe possibile grazie alla qualità dei prodotti ed alla organizzazione di vendita.

Minacce e opportunità

Occorre, per il futuro, tenere conto di alcuni fenomeni che non vanno sottovalutati, quali: inasprimento della concorrenza internazionale, il crescente potere contrattuale delle grandi centrali di acquisto, il preoccupante fenomeno delle contraffazioni, l'aumento dei noli marittimi, le politiche protezionistiche USA e le fluttuazioni dei prezzi del grano duro e delle semole. Un sicuro fattore di crescita è individuabile nel miglioramento tecnologico dei

processi produttivi legato all'acquisizione di macchine con un migliore livello tecnologico che permettono una maggiore produzione ed una migliore qualità del prodotto finito, contenendo nel contempo i costi di produzione attraverso le economie di scale che si vengono a realizzare.

In conclusione, sulla base di quanto esposto nel Business Plan, attraverso il programma di investimenti proposto, l'impresa proponente prevede che nell'anno a regime saranno incrementate le capacità produttive massime teoriche di specifiche tipologie di prodotti e, conseguentemente, sarà massimizzata la produttività degli impianti sulla quasi totalità dei principi attivi lavorati. Questo incremento di produttività potrà essere inteso come un effetto diretto dei risultati del progetto proposto, consentendo la formulazione delle seguente ipotesi in merito al valore della produzione dell'esercizio a regime (rispetto a quello dell'esercizio precedente l'anno di presentazione dell'istanza di accesso).

Determinazione della capacità produttiva

Esercizio precedente l'anno di presentazione dell'istanza di accesso							
Prodotti/Servizi	Unità di misura per unità di tempo	Produzione max per unità di tempo	N° unità di tempo per anno	Produzione Max teorica annua	Produzione effettiva annua	Prezzo Unitario Medio	Valore della produzione effettiva (in €)
Pasta	kg/anno	205.000.000,00	1,00	205.000.000,00	187.000.000,00	0,81	151.470.000,00
Linea Rossa	kg/anno	36.000.000,00	1,00	36.000.000,00	34.000.000,00	0,58	19.720.000,00
Linea Forno	kg/anno	36.000.000,00	1,00	36.000.000,00	31.000.000,00	0,72	22.320.000,00
Farine	kg/anno	44.000.000,00	1,00	44.000.000,00	31.000.000,00	0,25	7.750.000,00
Totale							201.260.000,00

Esercizio a regime							
Prodotti/Servizi	Unità di misura per unità di tempo	Produzione max per unità di tempo	N° unità di tempo per anno	Produzione Max teorica anno	Produzione effettiva annua	Prezzo Unitario Medio	Valore della produzione effettiva (in €)
Linea Rossa	kg/anno	36.000.000,00	1,00	36.000.000,00	36.000.000,00	0,58	20.880.000,00
Linea Forno	kg/anno	36.000.000,00	1,00	36.000.000,00	36.000.000,00	0,72	25.920.000,00
Farine	kg/anno	44.000.000,00	1,00	44.000.000,00	44.000.000,00	0,25	11.000.000,00
Pasta	kg/anno	205.000.000,00	1,00	205.000.000,00	205.000.000,00	0,82	168.100.000,00
Totale							225.900.000,00

In sede di presentazione del progetto definitivo, l'impresa dovrà elaborare, in riferimento ai 2 CdP sottoscritti a valere sul PO FESR 2007-2013 (del 02/12/2010 e del 13/12/2012), la tabella rappresentativa del valore della produzione a regime riconducibile alla presente istanza in modo che i valori della produzione riferibili ai 3 investimenti risultino essere confrontabili.

L'esito delle verifiche effettuate rispetto al criterio di selezione 7 è **positivo**.

3.8. Criterio di Valutazione 8: Analisi delle Ricadute Occupazionali

Grazie all'implementazione del programma di investimenti in Attivi Materiali e in R&S proposto, F. Divella S.p.A. quantifica l'incremento conseguibile nel proprio organico, a "regime", presso lo stabilimento di Rutigliano in Z. I. di via Adelfia di n. 2 ULA.

Premesso come il numero di occupati attivati da un programma agevolato è rilevato, con riferimento alle sole ed intere unità produttive interessate dal programma medesimo, come differenza tra il dato dell'esercizio "a regime" e quello riferito ai dodici mesi precedenti la

28
29

presentazione della domanda di accesso si rileva come, qualora i dodici mesi "precedenti" siano antecedenti, in tutto o in parte, all'esercizio "a regime" di un eventuale programma precedente, quale dato "precedente" si deve assumere quello "a regime" previsto per detto precedente programma.

In merito, pertanto, si rammenta come lo stabilimento della F. Divella S.p.A. di Rutigliano in Z. I. di via Adelfia è stato interessato dall'implementazione di investimenti agevolati attraverso la sottoscrizione di due precedenti Contratti di Programma – Titolo VI – PO Puglia 2007/2013:

- **I° Contratto di Programma, sottoscritto in data 02/12/2010** avente ad oggetto esclusivamente investimenti in Attivi Materiali, ultimati in data 04/11/2011, ammessi per € 17.005.161,00 ed agevolati in via definitiva per complessivi € 4.500.000,00 (come da AD di concessione definitiva n. 1709 del 16/10/2012), con dato occupazione da raggiungere nell'esercizio a regime pari a 292 ULA di cui 216 ULA riferite unicamente alla sede operativa di Rutigliano.

F. Divella S.p.A. Sedi	OCCUPAZIONE ANNO A REGIME PRECEDENTE CDP MIS. 4.18 (2010)	OCCUPAZIONE A REGIME CDP TITOLO VI (2013)	Variazione
Stabilimento di Rutigliano Via Z. I. per Via Adelfia (sede dell'investimento)	201	216	15
Altre sedi pugliesi: • Molino Noicattaro (BA) in Via Imbriani, 1 • Rutigliano (BA) Largo Divella n. 1 (sede legale ed amministrativa)	76	76	0
TOTALE	277	292	15

- **II° Contratto di Programma, sottoscritto in data 13/12/2012** avente ad oggetto esclusivamente investimenti in Attivi Materiali, ultimati in data 11/12/2015, ammissibili per € 24.795054,93 ed agevolati in via definitiva per complessivi € 7.436.566,45 (come da AD di concessione definitiva n. 1689 del 26/09/2016), con dato occupazione da raggiungere nell'esercizio a regime pari a n. 300 ULA di cui 224 ULA riferite unicamente alla sede operativa di Rutigliano.

F. Divella S.p.A. Sedi	Occupazione anno a regime precedente CdP Titolo VI del 2010 (2013)	Occupazione anno a regime CDP Titolo VI (2015)	Variazione
Stabilimento di Rutigliano Via Z. I. per Via Adelfia (sede dell'investimento)	216	224	8
Altre sedi pugliesi: • Molino Noicattaro (BA) in Via Imbriani, 1 • Rutigliano (BA) Largo Divella n. 1 (sede legale ed amministrativa)	76	76	0
TOTALE	292	300	8

In data 15/12/2016 l'azienda ha prodotto una DSAN[10] a firma del Dr. Francesco Divella, consigliere e Legale Rappresentante, attestante che nei dodici mesi antecedenti la presentazione dell'istanza di accesso (01/07/2015 - 30/06/2016) le ULA sono pari a 312,2 di cui 228,1 riferite unicamente alla sede operativa di Rutigliano e che si prevede, presso la sede di realizzazione dell'investimento (Stabilimento di Rutigliano Via Z. I. per Via Adelfia), un incremento, nell'anno a regime, di n. 2 ULA.

Pertanto, ai fini del calcolo dell'incremento occupazionale rispetto alla sede interessata dal presente investimento agevolato, è stato considerato, qual dato occupazionale di partenza, quello di 228,1 ULA, superiore al dato occupazionale previsto nell'esercizio a regime relativo al secondo Contratto di Programma (n. 224 ULA - sede di Rutigliano).

Si riportano nella seguente tabella i dati riepilogativi relativi al presente contratto di programma.

F. Divella S.p.A. Sedi	ULA nei dodici mesi antecedenti la presentazione dell'Istanza di Accesso (LUGLIO 2015 - GIUGNO 2016)	ULA nell'Esercizio a Regime	Incremento
Stabilimento di Rutigliano Via Z. I. per Via Adelfia (sede dell'investimento)	228,1	230,1	2
• *Di cui: Dirigenti*	*0*	*0*	*0*
• *Di cui: Quadri e impiegati*	*24,4*	*24,4*	*0*
• *Di cui: Operai*	*203,7*	*205,7*	*2*
Molino Noicattaro (BA) in Via Imbriani, 1	21,0	21,0	0
Rutigliano (BA) Largo Divella n. 1 (sede legale ed amministrativa)	63,1	63,1	0
TOTALE	312,2	314,2	2

L'esito delle verifiche effettuate rispetto al criterio di selezione 8 è positivo.

[10] Documentazione acquisita a mezzo PEC da Puglia Sviluppo S.p.A. con prot. AOO PS GEN n. 7442/I del 16/12/2016; la nuova dichiarazione rettifica la DSAN allegata al progetto di massima in quanto riporta i dati della ULA riferite alle singole unità produttive ed identifica i 12 mesi antecedenti all'invio della domanda (01/07/2015 – 30/06/2016).

4. Conclusioni

In base all'applicazione delle *"Procedure e criteri per l'istruttoria e la valutazione delle istanze di accesso presentate nell'ambito del Titolo II Capo I del Regolamento regionale n. 17/2014"*, la valutazione circa i criteri di selezione 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 8 è **positiva**.

Pertanto, la domanda risulta ammissibile.

Si rileva la necessità di segnalare alla società proponente, con la comunicazione di esito positivo ed ammissione alla fase successiva che, **in sede di presentazione del progetto definitivo** dovrà necessariamente attenersi a quanto di seguito riportato:

Prescrizioni in tema di "Rilevanza e potenziale innovativo"

In sede di presentazione del progetto definitivo, l'impresa dovrà:

1. Fornire informazioni utili a ricostruire in **termini quantitativi** l'impatto atteso per effetto dell'introduzione delle innovazioni all'interno delle aree funzionali principali (produzione di semole e essiccamento degli impasti). In particolare:
   - per l'area funzionale della produzione di semole si indichino:
     a) il rapporto quantitativo tra numero di varietà - quantità di grani che saranno destinati alla lavorazione qualificata (produzione di semole idonee alla produzione di pasta essiccata ad elevate temperature con ridotto danno termico) rispetto a quelli destinati alla lavorazione convenzionale;
     b) il contributo in termini di maggiore efficienza produttiva del protocollo tecnologico finalizzato alla gestione razionale delle operazioni di decorticazione e macinazione innovative in termini di minori consumi energetici e/o materiale e/o di riduzione degli sprechi rispetto a quello convenzionale;
   - per l'area funzionale della produzione, si indichino:
     a) il rapporto quantitativo tra nuovo tipo di pasta secca con qualità migliorata rispetto alla pasta prodotta con protocollo tecnologico convenzionale;
     b) il contributo in termini di efficienza del protocollo tecnologico finalizzato alla gestione razionale dell'operazione di essiccamento in termini di minori consumi energetici e/o materiale e/o di riduzione degli sprechi rispetto a quello convenzionale).
   - per l'area funzionale logistica si indichino:
     a) il risparmio in termini di spazio, di tempo o di personale previsto rispetto alla movimentazione attuale;
     b) il risparmio in termini di costi di produzione, maggiore efficienza di organizzazione dei lavori di magazzino in termini di minori consumi energetici e/o materiale e/o di riduzione degli sprechi rispetto alla logistica attuale.
2. Fornire informazioni che riguardino gli **obiettivi tecnologici** di ogni singolo Attivo Materiale in modo da chiarire in termini quantitativi lo specifico contributo all'innovazione, alla crescita economica e alla sostenibilità del processo tecnologico finalizzato alla produzione di pasta secca di qualità migliorata anche in termini di maggiore o minore impatto ambientale e consumi energetici rispetto al protocollo di produzione convenzionale; in dettaglio sarà necessario evidenziare, il grado di sostenibilità dell'innovazione inteso come

"*maggiore efficienza di produzione*" o di "*riduzione degli sprechi*" derivanti dagli investimenti in attivi materiali;

3. Fornire una descrizione puntuale dei ruoli e delle interazioni tra le risorse esterne e interne alla ditta F. Divella S.p.A. coinvolte nelle attività di sperimentazione della R&S così come nelle attività di trasferimento tecnologico su scala pilota e industriale delle innovazioni proposte;
4. Indicare in quale modo il programma di investimento intende contribuire all'occupazione qualificata, intesa come introduzione di unità lavorative con qualifiche direttamente collegate alla gestione delle innovazioni proposte e con mansioni direttamente connesse alle specifiche Tecnologie Abilitanti introdotte;
5. Spiegare come e in che misura gli Attivi Materiali previsti per il biscottificio si integrano all'innovazione di processo e di prodotto principale.

<u>Prescrizioni in tema di progetto di Ricerca Industriale e Sviluppo Sperimentale</u>

In sede di presentazione del progetto definitivo, l'impresa dovrà:

- Fornire informazioni utili per valutare l'esperienza maturata in materia di Ricerca Industriale e Sviluppo Sperimentale attraverso eventuali collaborazioni con Università e Centri di Ricerca negli ultimi 5 anni.
- Fornire informazioni utili per valutare l'impatto del Progetto R&D sulla gestione dell'inquinamento del processo produttivo, sull'uso efficiente delle risorse ed energie e sulla previsione delle emissioni in acqua, aria, e suolo.
- Fornire chiarimenti e indicazioni in merito alla sostenibilità tecnologica delle attività R&D espressa in termini di capacità di generare ulteriori innovazioni;
- fornire chiarimenti in merito all'eventuale sovrapposizione delle singole attività realizzative e delle risorse competenti coinvolte. In particolare, occorre chiarire la differenza o l'interdipendenza tra le seguenti attività, evidenziando:
  - OR1b, OR1c, OR1d, OR1e;
  - OR2c, OR2e, OR2f;
  - OR3a, OR3c;
  - OR5a, OR5b;
  - OR5c, OR2c.
- Riportare informazioni chiare che descrivano il ruolo e le interazioni tra le diverse risorse esterne e interne coinvolte in ciascuna delle attività sperimentali. In particolare sono richiesti specifici approfondimenti in relazione alla condivisione delle attività codificate come OR2c e OR2f con l'Università San Raffaele e dell'attività OR5c con il CNR di Bari.
- Fornire dati previsionali o eventualmente concreti sul potenziale incremento delle vendite a mercati interessati al consumo di pasta essiccata a temperatura elevata e con qualità migliorata;
- Individuare e rapportare gli indicatori di risultato agli indicatori di output per ciascuna fase di studio e sperimentale prevista negli OR1, OR2, OR4, e OR5;
- Ai fini della riclassificazione definitiva delle attività di ricerca industriale e di sviluppo sperimentale è necessario fornire informazioni più dettagliate e più chiare sulla scala di realizzazione delle attività sperimentali (scala di laboratorio, scala pilota, scala industriale);
- Fornire i seguenti approfondimenti in merito alle tre seguenti criticità:

- ampliare all'intera filiera di produzione della pasta secca, le indagini rivolte alla valutazione del contributo delle singole fasi di lavorazione al potenziale danno termico;
- ampliare e approfondire le attività di studio e/o sperimentali finalizzate alla valutazione sistematica e quantitativa del rischio di frattura nella pasta essiccata, dovuta alla formazione di gradienti di umidità, di densità e di sforzo meccanico all'interno dell'impasto durante l'essiccamento e dei criteri da adottare nel caso le condizioni ottimali eventualmente individuate per ridurre tale rischio vincolino l'entità del danno termico a valori superiori a quelli previsti come obiettivo tecnologico (o viceversa);
- sopperire alla mancanza di indicatori di danno termico addizionali alla furosina per fornire informazioni inequivocabili sulla reale qualità nutrizionale della pasta secca. E' ferma la convinzione che la furosina potrebbe non essere un indicatore adeguato di danno termico. Il limite risiede nel fatto che la furosina, composto ottenuto per idrolisi acida dei campioni di pasta, deriva dalla decomposizione dal composto di Amadori che a sua volta si forma solo come prodotto intermedio nella fase iniziale delle reazioni di Maillard, per effetto della formazione di legami covalenti tra donatori di gruppi amminici quali la lisina e altri amminoacidi prodotti da reazioni di idrolisi proteica endogena e donatori di gruppi carbonilici (zuccheri riducenti). Come ampiamente noto dalla letteratura scientifica di settore, valori bassi di furosina non indicano in maniera inequivocabile il ridotto danno termico giacché il composto di Amadori che essa rappresenta è destinato a degradare in altri derivati chimici stabili tra cui il CML (N-carbossimetil-lisina) e il glucosilisomaltitolo (2-acetil-3-D-glucopiranosil-furano). Pertanto, altri composti che solitamente si formano nelle fasi intermedie e avanzate della reazione di Maillard dovrebbero essere presi in considerazione al fine di ottenere informazioni attendibili sul reale danno termico.

Prescrizioni in tema di "cantierabilità" dell'iniziativa

In sede di presentazione del progetto definitivo, l'impresa dovrà:

- fornire il Lay Out delle attrezzature, contestualizzate all'interno degli immobili che fanno parte del complesso industriale;
- eventuale modifica dell'AIA (IPPC) ai sensi del D.Lgs 152/2006 e successive modifiche (come conseguenza della modifica dell'impianto);
- variante dei CPI dei VV. FF eventualmente connessa a variazioni dei carichi di incendio;
- dichiarazione sostitutiva di notorietà di un tecnico abilitato che dichiari la conformità degli immobili esistenti alle agibilità/abitabilità già in possesso.

Prescrizioni in tema di "Sostenibilità ambientale dell'intervento"

VIA/AIA

Qualora l'investimento oggetto della presente istanza non sia già stato valutato dai provvedimenti AIA e VIA (DD n. 1 del 13/01/2010; DD n. 210 del 05/08/2013 e relative DD di aggiornamento), l'impresa dovrà:

- prima della realizzazione dell'investimento proposto, presentare istanza di pronunciazione al competente Servizio Via/Vinca regionale in riferimento alla valutazione della "compatibilità ambientale" dell'iniziativa ovvero delle "notevoli ripercussioni sull'ambiente" degli interventi proposti, ai sensi della L.R. n.4/2014,

acquisendo il relativo provvedimento/pronunciazione, necessario alla realizzazione dell'investimento;

- prima della messa in esercizio dell'investimento proposto, comunicare al Servizio AIA regionale le eventuali modificazioni indotte rispetto al provvedimento autorizzativo in essere (secondo quanto disposto dalla Deliberazione della Giunta Regionale n. 648 del 05/04/2011).

P.A.I.

Dalle verifiche effettuate sulla base della documentazione fornita, l'Autorità Ambientale ha rilevato che l'area in oggetto è situata nei pressi di un corso d'acqua obliterato, come da carta idrogeomorfologica della Puglia (agg. del 15-03-2016). L'effettiva distanza del perimetro dello stabilimento dallo stesso, dalla documentazione fornita, non risulta univocamente definibile.

Pertanto dovrà esser cura del proponente, nelle successive in fase di presentazione del progetto definitivo argomentare in merito.

L'Autorità Ambientale ritiene necessario che vengano posti in essere tutti gli accorgimenti progettuali di seguito riportati:

- progetto PI-GROUP: ottimizzazione dell'impianto idrico al servizio della centrale termica del pastificio consentendo il recupero dell'acqua di riempimento della centrale termica (rif. AC02).
- progetto MILUMA: posizionamento di contatori con appositi trasduttori per il monitoraggio dei consumi termici. (rif. AC23).
- progetto ZENITH: dotare tutti i generatori di calore di Supercatalyzer (ovvero dispositivi dotati di un forte campo magnetico capaci di orientare in maniera ottimale, ai fini della combustione, le molecole di Metano sortendo l'effetto di una combustione completa con bassi tenori di CO e CO2 emessi) (rif. A02).
- progetto GENERA POWERTECH: recuperi termici dai fumi caldi delle camere di combustione dei forni per la produzione di acqua calda da destinarsi all'alimentazione di altri usi tecnologici (rif. E02).

Infine, l'Autorità Ambientale richiama l'obbligo dell'istante alla compilazione del Catasto Informatizzato delle Emissioni Territoriali (CET) della Regione Puglia, residente presso il sito Internet www.cet.arpa.puglia.it, come da DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 28 dicembre 2009, n. 26131(BURP e, 15 del 25/01/2010).

Prescrizioni in tema di copertura degli investimenti da agevolare

In sede di presentazione del progetto definitivo, l'impresa dovrà:

- identificare modalità di copertura del fabbisogno finanziario alternative, in linea con quanto disposto dalla lettura congiunta del Regolamento 17 e dell'Avviso Titolo II Capo I (ivi compreso l'Allegato B al medesimo Criterio di valutazione 5 – copertura degli investimenti).

Prescrizioni in tema di investimenti proposti in Attivi Materiali e in R&S

In sede di presentazione del progetto definitivo, l'impresa dovrà:

- produrre una DSAN, a firma del legale rappresentante, atta a certificare che "la presente proposta di investimento da implementare presso la sede di Rutigliano, oltre a risultare organica e funzionale, si contraddistingue per elementi di autonomia e indipendenza dagli investimenti agevolati dei precedenti Contratti di Programma, finanziati con il POR 2007-2013, ed inerenti la medesima sede", evidenziandone le differenze;

- elaborare, in riferimento ai 2 CdP sottoscritti da Divella S.p.A. a valere sul PO FESR 2007-2013 (del 02/12/2010 e del 13/12/2012), la tabella rappresentativa del valore della produzione a regime riconducibile alla presente istanza in modo che i valori della produzione riferibili ai 3 investimenti risultino essere confrontabili;
- argomentare in merito alla natura/funzionalità delle spese, previste nell'ambito degli Attivi Materiali, relative alla realizzazione degli impianti *di recupero fumi; catalizzatori per caldaie, recupero acqua prima pioggia, addolcitore centrale termica*, onde fornire elementi idonei ad una esatta classificazione delle suddette voci di spesa;
- argomentare in merito alla natura/funzionalità/valore della spesa per "materie prime" indicata, nell'ambito della macro voce "Strumentazione", all'interno del progetto di R&S, onde consentire eventuali decurtazioni/riclassificazioni.

- *Dati riepilogativi:*

➢ **Legali Rappresentanti:**

Matteo Solimando
Francesco Divella
Vincenzo Divella

➢ **Codice ATECO 2007:**

F. Divella S.p.A.	Codice ATECO indicato dall'impresa aderente: ✓ *10.73.00* - "Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili"; Codice ATECO assegnato in sede di valutazione: ✓ *10.73.00* - "Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili"; ✓ *72.19.09* "Ricerca e sviluppo sperimentale nel campo delle altre scienze naturali e dell'ingegneria"

➢ **Sede iniziativa:**

sede pugliese dell'impresa, esistente, sita in Rutigliano (BA) – Z. I. - Via per Adelfia

➢ **Sintesi iniziativa:**

l'iniziativa proposta, qualificata come "**ampliamento di unità produttive esistenti**", prevede investimenti in **Attivi Materiali**, finalizzati al potenziamento della capacità produttiva e all'ottimizzazione dei aziendali attraverso lo sfruttamento di nuova tecnologia e soluzioni innovative nei processi produttivi con particolare riferimento alla fase dell'essicamento (capace di influenzare in modo significativo la qualità del prodotto finito), e in **Ricerca e Sviluppo**, miranti alla standardizzazione delle condizioni di processo (fasi di macinazione e pastificazione) e di prodotto utili a limitare lo sviluppo della reazione di Maillard (serie complessa di fenomeni che influisce negativamente sulla qualità del prodotto).

- **Investimento e agevolazioni:**

Sintesi Investimenti F. Divella S.p.A.		Agevolazioni
ATTIVI MATERIALI	Investimento Proposto e Ammissibile (€)	Agevolazioni Concedibili (€)
Macchinari, Impianti Attrezzature varie e Programmi Informatici	11.510.828,00	2.877.707,00
Totale Attivi Materiali	11.510.828,00	2.877.707,00
RICERCA E SVILUPPO	Investimento Proposto e Ammesso (€)	Agevolazioni Concedibili (€)
Ricerca Industriale	200.000,00	100.000,00
Totale R&S	200.000,00	100.000,00
TOTALE INVESTIMENTO E AGEVOLAZIONI	11.710.828,00	2.977.707,00

- **Incremento occupazionale:**

F. Divella S.p.A. Sedi regione Puglia	ULA dodici mesi antecedenti presentazione Istanza di Accesso	ULA Esercizio a Regime	Incremento
Stabilimento di Rutigliano Via Z. I. per Via Adelfia (sede dell'investimento)	228,1	230,1	2
Molino Noicattaro (BA) in Via Imbriani, 1	21,0	21,0	0
Rutigliano (BA) Largo Divella n. 1 (sede legale ed amministrativa)	63,1	63,1	0
TOTALE	312,2	314,2	2

Modugno, 09/03/2017

Il Valutatore — Firma

Lucrezia Tota

Il Vice Direttore Generale — Firma

Andrea Antonio Vernaleone

ALLEGATO A

Dettaglio documentazione relativa alla **disponibilità della sede**:

F. Divella S.p.A. *(impresa proponente)*

- compravendita del 20/08/1985 – Repertorio n. 9931/4390 – avente ad oggetto l'acquisto di porzione del suolo sito in Rutigliano e ricadente nel lotto Q della zona industriale (riportato in Catasto al foglio 18, particelle 166 (già 126d), 168 (già 34b), 171 (già 36b));
- compravendita del 19/12/1986 – Repertorio n. 11148/4675 – avente ad oggetto l'acquisto del suolo sito in Rutigliano e compreso nel Piano per Insediamenti Produttivi ricadente nel lotto Q (riportato in Catasto al foglio 18, particelle 167 (già 126e), 169 (già 34c), 172 (già 36c), 126 parte, 164 parte e 196 parte);
- compravendita del 07/10/1987 – Repertorio n. 12188/4922 – avente ad oggetto l'acquisto del suolo sito in Rutigliano e compreso nel Piano per Insediamenti Produttivi ricadente nel lotto "n" (riportato in Catasto al foglio 18, particella di ultimo frazionamento 243 già 196/c) e del suolo costituente il lotto "o" (riportato in Catasto al foglio 18, particella di ultimo frazionamento 244 già 196/a);
- compravendita del 25/08/1988 – Repertorio n. 13492/5322 – avente ad oggetto l'acquisto del residuo suolo sito in Rutigliano e compreso nel Piano per Insediamenti Produttivi ricadente nel lotto P (riportato in Catasto al foglio 18, particelle 126 e 164 parte);
- compravendita del 02/03/1988 – Repertorio n. 12870/5139 – avente ad oggetto l'acquisto di lotto di suolo sito nel Comune di Rutigliano e ricadente in una zona definita Produttiva D/2 Industriale (riportato in Catasto al foglio 18, particelle di ultimo frazionamento 36 (già 36a), 195 (già 36/b), 34 (già 34/a), 194 (già 34/b), 165 (già 165/a), 197 (già 165/b));
- copia dell'atto di compravendita del 25/01/2002 – Repertorio n. 32605 e Raccolta n. 8519 – stipulato tra il sig. Degennaro Giuseppe in qualità di Amministratore unico della società Eurologistica s.r.l. ed il sig. Amodio Giuseppe Maria Patrizio in qualità di procuratore speciale della società F. Divella S.p.A., avente ad oggetto l'acquisto di terreno ad uso edificatorio costituente il lotto "m1a" del Piano per Insediamenti Produttivi (P.I.P.) del Comune di Rutigliano (riportato in Catasto al foglio 18, particelle da ultimo frazionamento 301 (ex 242/b), 304 (ex 37/b)).

In riferimento all'immobile nel quale sarà realizzato l'investimento in Attivi Materiali e in Ricerca e Sviluppo siti in Rutigliano – Zona Industriale di via Adelfia, l'azienda ha prodotto la seguente documentazione:

- certificato di agibilità dell'11/08/1989 prot. n. 8284 relativo all'immobile foglio 18 mapp. 166 (pasta secca 1°);
- certificato di agibilità del 03/04/1990 prot. n. 3353 relativo all'immobile foglio 18 mapp. 166 (pasta secca 2°);
- certificato di agibilità del 29/09/1993 prot. n. 11001 relativo all'immobile foglio 18 mapp. 232 (silos e torre di pulitura);
- certificato di agibilità del 27/12/1994 n. 144/91 relativo all'immobile foglio 18 mapp. 232 e 238 (complesso industriale composto da n. 8 piano fuori terra e n. 1 piano seminterrato, silos e torre di pulitura);

32
38

- certificato di agibilità del 20/12/2000 n. 12732 relativo all'immobile foglio 18 mapp. 232 (molino grano duro);
- certificato di agibilità n. 12500-13659/05 del 01/09/05 rilasciato dal Comune di Rutigliano; relativo all'immobile particella 317 sub 1 e 2 (deposito prodotti alimentari);
- certificato di agibilità del 30/07/2007 relativo all'immobile foglio 18 particella 317 sub 9 (pasta fresca biscottificio); prot. S.U.E. n. 10305-11409-11719 del 30/06/08, del 12/07/08 e del 24/07/08.

IL PRESENTE ALLEGATO
E' COMPOSTO DA ...39..... FOGLI

LA DIRIGENTE
(avv. Gianna Elisa Berlingerio)

PERIZIA GIURATA

PERITO: Prof. Giacomo Dugo

Oggetto: "Aiuti a finalità regionale – Capo 1 – Aiuti ai programmi di investimento delle Grandi Imprese"
Conferimento incarico per la redazione di una Perizia giurata ex art. 2, 8 e 9 dell'Avviso per l'erogazione di "Aiuti ai programmi di investimento delle grandi imprese" - Codice progetto CF1RB15

Denominazione proposta: F. DIVELLA S.P.A,
Soggetto Proponente: F. Divella S.p.a.
Numero d'ordine: PS 229 – 2017
CUP: B31E15000450001

RICHIESTE DELL'INCARICO:

In data 03.08.2017 al sottoscritto Prof. Giacomo Dugo veniva affidato dalla Puglia Sviluppo S.p.a., in qualità di Soggetto intermedio di attuazione della Deliberazione della Giunta Regionale n. 1445 del 21/11/2014, l'incarico di "redigere una perizia giurata che evidenzi e dettagli il collegamento ed il nesso di integrazione tra il progetto di ricerca e gli investimenti proposti in attivi materiali, anche sotto il profilo tecnico e finanziario ed il rispetto degli art. 2, 8 dell'Avviso per l'erogazione di "Aiuti ai programmi di investimento delle grandi imprese" - Codice progetto CF1RB15.

In particolare, nel documento asseverato si dovrà precisare se il programma di investimento riguarda progetti di ricerca e sviluppo di cui all'art. 2 comma 3 lett. A e lett. B, come sotto specificato:

a. Progetti di Ricerca e Sviluppo di cui al successivo articolo 8 che possono essere integrati con progetti industriali a sostegno della valorizzazione economica dell'innovazione e dell'industrializzazione dei risultati della ricerca;
b. Progetti industriali per lo sfruttamento di tecnologie o soluzioni innovative nei processi, nei prodotti/servizi e nell'organizzazione".

Per la conclusione dell'incarico si dà come termine ultimo il 30.09.2017.

PROGETTO DI RICERCA DIVELLA:

"Il progetto di ricerca va inquadrato nell'ambito della ricerca industriale. La qualità della pasta dipende dalle caratteristiche delle materie prime e dall'intero processo di produzione e negli ultimi anni sono stati condotti diversi studi che hanno portato molti progressi nell'individuazione dei fenomeni che avvengono durante la lavorazione. In particolare è stata individuata la fase dell'essiccamento, come la parte del processo tecnologico che, se ottimizzata, influenza in modo significativo la qualità del prodotto finito. La fase di essiccamento ha l'obiettivo di abbassare il contenuto di umidità della pasta all'incirca dal 30% al 12-13%, in modo che il prodotto finito abbia una consistenza dura e compatta, la capacità di mantenere la sua forma e di essere conservato senza pericolo di deterioramento. Brevemente, essiccare la pasta significa modulare e controllare correttamente l'evaporazione dell'acqua dalla matrice, utilizzando principalmente calore e ventilazione, in modo corretto. Rispetto all'essiccazione condotta a bassa temperatura, quella effettuata a una temperatura elevata, porta ad un miglioramento del prodotto finale in termini di colore e di consistenza, a una perdita inferiore in cottura, con maggiore peso del prodotto cotto che risulta anche meno appiccicoso e, infine, a una riduzione del volume e dell'adesività della pasta. Inoltre, la percentuale di amido danneggiato risulta essere inferiore nella tecnologia di essiccamento ad alta temperatura, probabilmente a causa della minore attività degli enzimi amilolitici: è ragionevole supporre che una maggiore termostabilità dell'amido comporti un effetto positivo sulle proprietà della pasta in cottura. L'attività di ricerca verrà focalizzata su semole e paste al fine di standardizzare condizioni di processo (macinazione e pastificazione) e di prodotto, utili a limitare lo sviluppo della reazione di Maillard durante le fasi di essiccamento della pasta. Il progetto si articolerà in 5 fasi (ATTIVITA'): 1) riduzione dello sviluppo della reazione di Maillard attraverso il controllo della materia prima; 2) ottimizzazione e standardizzazione di diagrammi di essiccamento, utili a contenere lo sviluppo della reazione di Maillard; 3) valutazione dell'influenza dei diversi parametri del processo di essiccamento sulla qualità nutrizionale della pasta secca; 4) valutazione della qualità di cottura della pasta secca prodotta; correlazione fra indici di qualità della materia prima, trattamento di essiccamento applicato e qualità di cottura delle paste. L'attività di ricerca verrà focalizzata su semole e paste al fine di standardizzare condizioni di processo (macinazione e pastificazione) e di prodotto utili a limitare lo sviluppo della reazione di Maillard durante le fasi di essiccamento della pasta; 5) correlazione fra indici di qualità della materia prima, trattamento di essiccamento applicato e qualità di cottura delle paste."

2

STATO DELL'ARTE – LETTERATURA SULL'ARGOMENTO:

"L'operazione cruciale per la qualità del prodotto finito è l'essiccamento. I metodi tradizionali di essiccamento usano temperature basse (29-40°C) e tempi di trattamento lunghi (24-60 ore) (LT-LT), ma per produzioni su larga scala sono stati ampiamente adottati processi d'essiccamento ad alta temperatura per brevi periodi. Questi processi sono condotti con temperature che vanno da 60-80°C (HT-ST) a 80-100°C (VHT-ST) riducendo i tempi di essiccamento fino a 2-3 ore. I processi ad alta temperatura portano benefici in termini di produttività, costi, affidabilità, riduzione della contaminazione microbica e miglioramento della consistenza della pasta durante la cottura. D'altra parte, il processo di essiccamento può portare avanti la formazione dei prodotti della reazione di Maillard (MRPs) determinando cambiamenti nella composizione della pasta. La reazione di Maillard (MR) è in realtà una serie complessa di reazioni che coinvolgono i gruppi carbonilici degli zuccheri ed i gruppi amminici liberi di amminoacidi o proteine, che prendono luogo durante i trattamenti termici degli alimenti. Durante il processo di essiccamento della pasta, la reazione di Maillard genera cambiamenti nel sapore, nel colore, nelle proprietà funzionali e nel valore nutrizionale (bloccaggio o distruzione della lisina). Nella pasta, i processi della reazione di Maillard sono limitati agli stadi iniziali ed intermedi, mentre temperature più alte sono necessarie prima di arrivare allo stadio finale con la formazione di melanoidine. Durante gli stadi iniziali della reazione di Maillard, gli alimenti sottoposti a riscaldamento subiscono la perdita di lisina disponibile che reagisce con zuccheri (glucosio, lattosio e maltosio) producendo composti di Amadori stabili (fruttosil-lisina, lattulosil-lisina e maltulosil-lisina). Per cercare di valutare la quantità di lisina che reagisce, alcuni autori hanno usato come indicatore la furosina (ε-N-furoilmetil-L-lisina), un amminoacido generato dopo idrolisi acida dei composti di Amadori." [1]

"La determinazione della furosina non si può considerare un indicatore sufficiente dei processi di essiccamento della pasta poiché il drastico trattamento termico potrebbe promuovere un drammatico incremento della reazione di Maillard, conducendo al consumo della furosina fino a quel punto formatasi ed alla conseguente produzione di altri composti, giungendo così a sottostimare questi processi." [2]

"Di conseguenza, il danneggiamento termico della pasta essiccata coinvolge la glicosilazione delle proteine e la formazione dei prodotti finali di glicazione avanzata (AGEs), che possono influenzare la digeribilità delle proteine. A questo proposito, sarebbe necessario considerare l'effetto dei trattamenti di essiccamento nel modificare la decomposizione delle proteine nella digestione a causa della formazione degli AGEs. È dimostrato che l'essiccamento ad alta temperatura diminuisce la digeribilità *in vitro* delle proteine. Inoltre, è stato anche dimostrato che la resistenza delle proteine della pasta alla digestione avvia verso la sensibilizzazione alle proteine del grano negli esseri umani." [3]

"La quantificazione dei prodotti di Amadori può essere usata per valutare la qualità nutrizionale degli alimenti. La successiva ossidazione dei prodotti di Amadori genera i prodotti avanzati della reazione di Maillard (AMRPs) o prodotti di glicazione avanzata (AGEs), inclusa la N-carbossimetil-L-lisina (CML) che è usata come marker per gli AGEs nei sistemi biologici. Poiché è stato dimostrato che gli AGEs causano cambiamenti patologici negli animali di laboratorio ed anche negli esseri umani che consumano una grande quantità di cibi che contengono AGEs, gli aspetti della sicurezza alimentare degli AGEs hanno ricevuto negli ultimi anni una attenzione considerevole. La reazione di Maillard coinvolge tre aspetti importanti: la disponibilità ridotta della lisina verso gli scopi metabolici; la ridotta digeribilità delle proteine attraverso un accesso compromesso da parte degli enzimi proteolitici; i possibili effetti patogeni dei prodotti avanzati di Maillard o AGEs." [4]

"La cottura riduce le differenze nelle strutture proteiche create da differenti profili di essiccamento e conduce ad un'apparente somiglianza tra le paste cotte. Però l'analisi della distribuzione per dimensione delle proteine rivela che la pasta cotta VHT_LM (essiccata a 90°C alla fine del processo di essiccamento, quando il livello di umidità è basso, vicino al 12%) possiede una quantità maggiore di polimeri proteici di grandi dimensioni. In fase digestiva, nella pasta cotta VHT_LM, l'idrolisi di proteine e amido veniva ridotta del 10% e del 3% rispettivamente, dopo 3 ore di fase intestinale, rispetto alla pasta LT e HT. La pasta cotta

VHT_LM è anche caratterizzata da un'alta proporzione di aggregati proteici negli estratti di proteine e da peptidi di maggiori dimensioni nei succhi digestivi. Questi risultati sono in accordo con due studi precedenti sulla pasta, in cui i trattamenti termici drastici hanno mostrato il diminuire la digeribilità *in vitro* dell'amido e il ridurre la digeribilità *in vitro* delle proteine del grano senza compromettere la loro potenziale allergenicità." [5]

"È stata condotta un'indagine su vari formati di pasta prodotta secondo determinati programmi di essiccazione innovativi, basati sull'esposizione delle paste a temperature più elevate per tempi più brevi rispetto ai trattamenti tradizionali. L'attenzione è stata focalizzata in particolare sugli zuccheri riducenti glucosio, fruttosio e maltosio e sul maltulosio, quale parametro del trattamento termico. Confrontando i campioni di pasta con le relative semole, non sono state riscontrate differenze significative sulla concentrazione di glucosio e fruttosio, mentre varia il contenuto di maltosio e maltulosio. Il contenuto di maltosio è minore per tutti i campioni di pasta rispetto alle semole, probabilmente in quanto partecipa alla reazione di Maillard o a processi di isomerizzazione formando maltulosio. La concentrazione di maltulosio infatti è maggiore nei campioni di pasta." [6]

Comparazione dei livelli di furosina riscontrati in letteratura.

In linea di massima, i livelli di furosina, espressi in mg/100 g di proteine contenute, aumentano progressivamente passando da un formato di pasta piccolo ad uno medio, sino a raggiungere i valori più alti nella pasta lunga. Questo viene spiegato fondamentalmente in termini di tempi/temperature raggiunti durante l'essiccamento: per una pasta di dimensioni/lunghezza maggiori, sono necessari tempi più lunghi e temperature leggermente superiori.
I livelli inoltre aumentano, per lo stesso tipo di pasta, con l'aumentare della temperatura di essiccamento.
Così, ad esempio, i livelli di furosina in campioni di vari formati di pasta LT sono dell'ordine di 107-187 mg, in campioni di pasta HT variano da 207 a 304 mg ed in campioni VHT da 345 a 482 mg. [1]
Usando semole differenti e producendo paste VHT di vario formato, con diagrammi di riscaldamento differenziati, si possono riscontrare livelli di furosina che variano da 208 mg (piccolo formato) a 881 mg (pasta lunga). [2]
Dalla comparazione tra paste di formato medio e lungo con essiccamento VHT prodotte con semole diverse e campioni VHT commerciali si sono ottenuti livelli, nel primo caso di 299-618 mg e, nel secondo, di 570-879 mg. [6]

Bibliografia di riferimento

[1]. Giannetti V. et al. 2013. Furosine as a Pasta Quality Marker: Evaluation by an Innovative and Fast Chromatographic Approach. Journal of Food Science 78, 994-999.

[2]. Cavazza A. et al. 2013. Evaluation of Pasta Thermal Treatment By Determination of Carbohydrates, Furosine, and Color Indices. Food Bioprocess Technol 6, 2721–2731.

[3]. Stuknyte M. et al. 2014. Spaghetti from durum wheat: Effect of drying conditions on heat damage, ultrastructure and in vitro digestibility. Food Chemistry 149, 40–46.

[4]. Mehta B. M. and Deeth H. C. 2016. Blocked Lysine in Dairy Products: Formation,Occurrence, Analysis, and Nutritional Implications. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety 15, 206-218.

[5]. Petitot M et al. 2009. Modification of pasta structure induced by high drying temperatures. Effects on the in vitro digestibility of protein and starch fractions and the potential allergenicity of protein hydrolysates. Food Chemistry 116, 401–412.

[6]. Salvadeo P. et al. 2008. Valutazione di alcuni parametri analitici nell'ottimizzazione qualitativa di pasta alimentare in relazione al processo di essiccamento adottato. 7° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Perugia, Italy.

Altra bibliografia consultata

[7]. Acquistucci Rita et al. 2013. La furosina: un indicatore di processo per la pasta? Accademia dei Georgofili, Firenze, Italy.

[8]. Padovan G. 2011. Verifica sperimentale di modelli di trasporto di acqua nell'essiccazione di pasta lunga. Tesi di laurea in ingegneria chimica, Università degli studi di Padova, Italy.

[9]. Zardetto S. et al. 2003. Effects of different heat treatments on the furosine content in fresh filled pasta. Food Research International 36, 877–883.

[10]. Marti A. et al. 2013. Indagine sul danno termico della pasta secca e sue relazioni con le caratteristiche della materia prima e delle condizioni di processo. Tecnica molitoria 64, 286-295.

[11]. Bergamin F. 2012. Modifica di un impianto semicontinuo per l'essiccazione di pasta lunga. Tesi di laurea in ingegneria dei processi industriali e dei materiali , Università degli studi di Padova.

[12]. Quaglia G. 2001 - Aspetti tecnologici e nutrizionali della semola rimacinata di grano duro per la panificazione. In: Autori Vari. Ottimizzazione delle materie prime, del processo di lievitazione e del confezionamento nella produzione industriale di pane e prodotti da forno convenzionali e dietetici. Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore.

[13]. Zardetto S. 2015. L'aiuto della chimica nell'ottimizzazione di qualità della pasta fresca. Accademia delle scienze dell'istituto di Bologna. In http://www.chimicibologna.it/medias/chimica-e-cibo-s-zardetto.pdf

[14]. Giannetti V. et al. 2013. La furosina come marker di qualità della pasta di semola di grano duro (Furosine as a pasta quality marker). Tecnica molitoria 64, 1077-1087

[15]. Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente. 2016. Indici tecnologici: il frumento. http://www.dispaa.unifi.it/upload/sub/didattica/mat-did/casinip/parte-03-2016-qual-tecnologia.pdf

CONSIDERAZIONI SUL PROGRAMMA DI RICERCA:

Il programma di ricerca proposto dalla società Divella S.p.A., così come pervenuto e trascritto, nella fase di accesso non è ancora sufficientemente dettagliato. Nella fase successiva del progetto definitivo l'impresa dovrà dettagliare e dichiarare se intende impiegare temperature di essiccamento VHT e se attualmente utilizzi metodi HT o VHT per l'ottenimento dei suoi prodotti.

Il programma sembra imperniato su processi che cerchino di contenere lo sviluppo della reazione di Maillard, ma questo ovviamente contrasta con l'apparente intenzione di utilizzare metodi VHT: si può supporre quindi, che si voglia cercare di ottenere paste con essiccamento VHT provando a limitare i prodotti della reazione di Maillard entro quelli di un prodotto HT. Ciò però può implicare che venga usata come materia prima una semola di non grande qualità, ma che permetta di ottenere il risultato voluto. Questa purtroppo è una possibilità da non sottovalutare, poiché anche semole qualitativamente inferiori consentono di produrre paste alimentari HT e VHT con ottime caratteristiche, ad esempio, di tenuta alla cottura.

Quindi, se si parla di grandi produzioni industriali, ci sono degli indubbi vantaggi nell'essiccamento con metodi HT o VHT: maggiore produttività, costi inferiori, affidabilità, riduzione della contaminazione microbica e miglioramento della consistenza della pasta durante la cottura. Inoltre, i prodotti ottenuti sono abbastanza uniformi tra loro anche se si impiegano semole di minore qualità.

Gli svantaggi dei metodi di essiccamento HT e VHT, attualmente, riguardano esclusivamente i consumatori: infatti la legge italiana non prevede al momento controlli che riguardino il controllo della reazione di Maillard sulle paste alimentari. Questi svantaggi si possono riassumere in:

1) Perdita di lisina (amminoacido essenziale), perché bloccata o coinvolta nella reazione di Maillard;

A 5

2) Formazione di composti indesiderati, come gli AGEs, che possono avere possibili effetti patogeni sull'organismo;
3) Diminuzione di digeribilità dell'amido e diminuzione di digeribilità delle proteine a causa della formazione di aggregati proteici e di polimerizzazione, con conseguente possibile sensibilizzazione alle proteine del grano.

In definitiva, per rispondere ai quesiti richiesti, se si intende valutare esclusivamente il piano industriale come tale, senza tener conto dei problemi indicati (che non riguardano squisitamente l'industria), il progetto risulta valido per potenziare la capacità produttiva dell'azienda, congruo sotto il profilo tecnico e finanziario, poiché gli investimenti riguardano un cambiamento consistente del processo di produzione e inoltre riguarda progetti di ricerca e sviluppo di cui all'art. 2 comma 3 lett. A e lett. B.
Ciò non toglie che questo tipo di progetto sia quantomeno discutibile per quel che riguarda gli svantaggi a carico dei consumatori, se la formazione dei prodotti della reazione di Maillard non venisse adeguatamente controllata. Il solo controllo della furosina, infatti, non è garanzia del prodotto finale. Il controllo, oltre che della furosina, anche degli AGEs e degli aggregati proteici e di polimerizzazione che si formano per via dell'elevata temperatura, è indispensabile per garantire un prodotto salubre e di qualità. Si invita l'impresa ad integrare in tal senso il progetto per una maggiore attenzione alla salute dei consumatori.

CONCLUSIONI:

Alla domanda di:

"redigere una perizia giurata che evidenzi e dettagli il collegamento ed il nesso di integrazione tra il progetto di ricerca e gli investimenti proposti in attivi materiali, anche sotto il profilo tecnico e finanziario ed il rispetto degli art.2, 8 dell'Avviso per l'erogazione di "Aiuti ai programmi di investimento delle grandi imprese" - Codice progetto CF1RB15.

In particolare, nel documento asseverato si dovrà precisare se il programma di investimento riguarda progetti di ricerca e sviluppo di cui all'art. 2 comma 3 lett. A e lett. B, come sotto specificato:

a. *Progetti di Ricerca e Sviluppo di cui al successivo articolo 8 che possono essere integrati con progetti industriali a sostegno della valorizzazione economica dell'innovazione e dell'industrializzazione dei risultati della ricerca;*
b. *Progetti industriali per lo sfruttamento di tecnologie o soluzioni innovative nei processi, nei prodotti/servizi e nell'organizzazione"*

si può rispondere che il progetto, visto il piano industriale, risulta valido per potenziare la capacità produttiva dell'azienda, congruo sotto il profilo tecnico e finanziario, poiché gli investimenti riguardano un cambiamento consistente del processo di produzione ed è coerente con i progetti di ricerca e sviluppo di cui all'art. 2 comma 3 lett. A e lett. B.
Ciò non toglie che questo progetto possa essere quantomeno integrato per quel che riguarda una maggiore attenzione per la salute del consumatore. Infatti, se la formazione dei prodotti della reazione di Maillard non venisse adeguatamente controllata, utilizzando non solo come marcatore la furosina, che da solo non è garanzia della qualità del prodotto finale, ma anche attraverso il controllo dei prodotti finali di glicazione avanzata (AGEs) e degli aggregati proteici e di polimerizzazione che si formano per via dell'elevata temperatura, non verrebbe attenzionato in maniera completa il rapporto tra innovazione tecnologica e salubrità e qualità del prodotto finale. Questo, secondo noi, sarebbe indispensabile per collegare meglio l'innovazione del progetto con il miglioramento del prodotto. Si invita, pertanto, l'impresa ad integrare in tal senso il progetto per una maggiore attenzione alla salute dei consumatori.

5 6

Si allegano i seguenti allegati:

[1]. Giannetti V. et al. 2013. Furosine as a Pasta Quality Marker: Evaluation by an Innovative and Fast Chromatographic Approach. Journal of Food Science 78, 994-999.

[2]. Cavazza A. et al. 2013. Evaluation of Pasta Thermal Treatment By Determination of Carbohydrates, Furosine, and Color Indices. Food Bioprocess Technol 6, 2721–2731.

[3]. Stuknyte M. et al. 2014. Spaghetti from durum wheat: Effect of drying conditions on heat damage, ultrastructure and in vitro digestibility. Food Chemistry 149, 40–46.

[4]. Mehta B. M. and Deeth H. C. 2016. Blocked Lysine in Dairy Products: Formation,Occurrence, Analysis, and Nutritional Implications. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety 15, 206-218.

[5]. Petitot M et al. 2009. Modification of pasta structure induced by high drying temperatures. Effects on the in vitro digestibility of protein and starch fractions and the potential allergenicity of protein hydrolysates. Food Chemistry 116, 401–412.

[6]. Salvadeo P. et al. 2008. Valutazione di alcuni parametri analitici nell'ottimizzazione qualitativa di pasta alimentare in relazione al processo di essiccamento adottato. 7° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Perugia, Italy.

[7]. Acquistucci Rita et al. 2013. La furosina: un indicatore di processo per la pasta? Accademia dei Georgofili, Firenze, Italy.

[8]. Padovan G. 2011. Verifica sperimentale di modelli di trasporto di acqua nell'essiccazione di pasta lunga. Tesi di laurea in ingegneria chimica, Università degli studi di Padova, Italy.

[9]. Zardetto S. et al. 2003. Effects of different heat treatments on the furosine content in fresh filled pasta. Food Research International 36, 877–883.

[10]. Marti A. et al. 2013. Indagine sul danno termico della pasta secca e sue relazioni con le caratteristiche della materia prima e delle condizioni di processo. Tecnica molitoria 64, 286-295.

[11]. Bergamin F. 2012. Modifica di un impianto semicontinuo per l'essiccazione di pasta lunga. Tesi di laurea in ingegneria dei processi industriali e dei materiali , Università degli studi di Padova.

[12]. Quaglia G. 2001 - Aspetti tecnologici e nutrizionali della semola rimacinata di grano duro per la panificazione. In: Autori Vari. Ottimizzazione delle materie prime, del processo di lievitazione e del confezionamento nella produzione industriale di pane e prodotti da forno convenzionali e dietetici. Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore.

[13]. Zardetto S. 2015. L'aiuto della chimica nell'ottimizzazione di qualità della pasta fresca. Accademia delle scienze dell'istituto di Bologna. In http://www.chimicibologna.it/medias/chimica-e-cibo-s-zardetto.pdf

[14]. Giannetti V. et al. 2013. La furosina come marker di qualità della pasta di semola di grano duro (Furosine as a pasta quality marker). Tecnica molitoria 64, 1077-1087

[15]. Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente. 2016. Indici tecnologici: il frumento. http://www.dispaa.unifi.it/upload/sub/didattica/mat-did/casinip/parte-03-2016-qual-tecnologia.pdf

Messina, 20.09.2017

In fede

Giacomo Dugo

TRIBUNALE DI MESSINA

Verbale di asseverazione di perizia

Cron 922

In data 20 SET 2017, nella Cancelleria del Tribunale di Messina, avanti al sottoscritto Cancelliere, è personalmente comparso il/la signor

DULO GIACOMO

identificato con documento CARTA IDENTITÀ n° AV5336443 rilasciato da COMUNE MARSALA il quale dichiara di SI essere iscritto all'Albo dei CTU e/o all'Albo dei Periti del Tribunale di MESSINA al n° _____

Esibisce la perizia dal lui/lei effettuata in data 20 SET 2017 e chiede di poterla giurare ai sensi di legge.

Ammonito ai sensi dell'art. 193 c.p.c. e dell'art. 483 c.p. Il comparente presta il giuramento ripetendo le parole: **"giuro di aver bene e fedelmente proceduto alle operazioni e di non aver avuto altro scopo che quello di far conoscere la verità".**
Si raccoglie il presente giuramento di perizia stragiudiziale per gli usi consentiti dalla legge.

Letto, confermato e sottoscritto

IL PERITO

IL CANCELLIERE

Nota Bene:
L'Ufficio non assume alcuna responsabilità per quanto riguarda il contenuto della perizia asseverata con il giuramento di cui sopra.

IL PRESENTE ALLEGATO
E' COMPOSTO DA .....8..... FOGLI

LA CANCELLIERE
(avv. Gianna Elisa Bellingerio)