

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 21 febbraio 2019, n. 328

**FSC – APQ Sviluppo Locale 2007–2013 – Titolo II – Capo 1 “Aiuti ai programmi di investimento delle grandi imprese” – Delibera di Indirizzo relativa al progetto definitivo del Soggetto Proponente: Impresa proponente: F. DIVELLA S.p.A. - (Codice Progetto CF1RB15).**

L'Assessore allo Sviluppo Economico, sulla base dell'istruttoria espletata dal Responsabile di Sub-azioni 1.1.a, 1.2.a e 3.1.a e confermata dalla Dirigente del Servizio Incentivi alle PMI e Grandi Imprese e dalla Dirigente della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi 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.i., 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 “*interventi per il sostegno di R&S ed innovazione delle Grandi imprese, anche in associazione con le PMI*”;
- la determina dirigenziale n. 2073 del 19/12/2017 di rettifica della sub azione da 1.1.1, 1.2.1 e 3.1.1 “*interventi per il sostegno di R&S ed innovazione delle Grandi imprese, anche in associazione con le PMI*”, a1.1.a “*Interventi per il sostegno di R&S ed innovazione delle Grandi imprese, anche in associazione con le PMI*”. Ricerca, a 1.2.a “*Interventi per il sostegno di R&S ed innovazione delle Grandi imprese, anche in associazione con le PMI*”. Attivi Materiali, 3.1.a “*Aiuti per investimenti in macchinari, impianti e beni intangibili, e accompagnamento dei processi di riorganizzazione e ristrutturazione aziendale - Grandi Imprese*”;
- la Legge Regionale del 28 dicembre 2018, n.67” Disposizioni per la formazione del bilancio di previsione 2019 e bilancio pluriennale 2019-2021 della Regione Puglia (Legge di stabilità regionale 2019) ;
- la Legge Regionale del 28 dicembre 2018, n.68 “ Bilancio di previsione della Regione Puglia per l'esercizio finanziario 2019 e bilancio pluriennale 2019-2021”;
- la DGR n. 95 del 22.01.2019, è stato approvato il Bilancio Gestionale Finanziario e il Documento Tecnico di Accompagnamento 2019-2021;
- il Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico n. 115 del 31.05.2017 “Regolamento recante la disciplina per il funzionamento del Registro nazionale degli aiuti di Stato, ai sensi dell'articolo 52, comma 6, della legge 24 dicembre 2012, n. 234 e successive modifiche e integrazioni”, pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 28.07.2017, con entrata in vigore il 12.08.2017;
- il Provvedimento attuativo del Ministero dello Sviluppo Economico - Direttore generale per gli incentivi alle imprese - del 28.07.2017 relativamente agli articoli 7 e 8 del D.M. n. 115/2017;

- Il Regolamento UE n. 679/2016, “relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati)” e il successivo D. Lgs. n. 101/2018 recante Disposizioni per l’adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016”;

#### Visti altresì

- la Delibera CIPE 21 dicembre 2007, n. 166, recante “Attuazione del Quadro Strategico Nazionale (QSN) 2007-2013 - Programmazione del Fondo per le Aree Sottoutilizzate (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 di 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 RAS 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 delibere CIPE attraverso cui è stata predisposta la programmazione degli interventi del RSC 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 le 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 dello 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;
- 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;
- il Regolamento Regionale del 30 settembre 2014, n. 17 “per gli aiuti compatibili con il mercato interno ai sensi del TFUE (Regolamento regionale della Puglia per gli aiuti in esenzione)” (B.U.R.P. n. 139 del 06.10.2014), come modificato dal Regolamento Regionale del 16.10.2018, n. 14, in attuazione del Regolamento (UE) 651/2014 del 17.06.2014 (B.U.R.P. n. 135 del 19.10.2018);

#### 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 I 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 dei 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 1a "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 dei 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;

### **Considerato altresì 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 Titolo II "Aiuti a finalità regionale" del Regolamento Regionale n.17 del 30/09/2014 e ss.mm.ii., a norma dell'art. 6, comma 7, 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 delibera di Giunta regionale n. 574 del 26.03.2015 è stato istituito il nuovo capitolo n. 1147031 di spesa ai sensi dell'art.52 del D.lgs. n. 118/2011 e s.m.i.;
- 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 atto dirigenziale n. 973 del 29 maggio 2015 si è provveduto al differimento dei termini di presentazione delle istanze di accesso come stabilito nell'art. 2 comma 1 dell'Avviso, dal 03 giugno 2015 al 15 giugno 2015;
- con Determinazione del Dirigente del Servizio Competitività n. 1063 del 15/06/2015 si è provveduto a procedere alla prenotazione di spesa dell'importo di € 80.000.000,00 sul capitolo di spesa 1147031 "Fondo di Sviluppo e Coesione 2007/2013 - Delibera CIPE n. 62/2011, n. 92/2012 - Settore d'intervento - Contributi agli investimenti a imprese" a copertura dell'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" di cui alla determinazione dirigenziale n. 799 del 07.05.2015;
- 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 D.G.R. n. 757 del 15.05.2018 la Giunta Regionale:
  - ha apportato la variazione al Bilancio di previsione 2018 e pluriennale 2018-2020, Documento tecnico di accompagnamento, e al Bilancio gestionale approvato con DGR n. 38 del 18/01/2018, ai sensi dell'art. 51 comma 2 del D.lgs 118/2011 e ss.mm.ii, sui capitoli 2032415 e 1147031 FSC APQ Sviluppo Locale 2007/2013;
- con Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività dei Sistemi Produttivi n. 287 del 22 febbraio 2016 (BURP n. 21 del 3 marzo 2016), sono state approvate le "Procedure e criteri per l'istruttoria e la valutazione dei progetti di R&S e di Innovazione tecnologica, dei processi e dell'organizzazione";
- con D.G.R. n. 659 del 10.05.2016 (BURP n.63 del 31.05.2016) la Giunta regionale ha approvato lo schema di Contratto di programma da stipulare con le imprese;
- con A.D. n. 1255 del 23.06.2016 (BURP n.76 del 30/.06.1016), è stata approvata la modifica all'Avviso per l'erogazione di "Aiuti ai programmi di investimento promossi da Grandi Imprese da concedere attraverso Contratti di Programma Regionali" di cui alla Determinazione n. 799 del 07/05/2015 (B.U.R.P. n. 68 del 14/05/2015, - ampliamento Codice Ateco 38.22.00 "Trattamento e smaltimento di rifiuti pericolosi";
- con A.D. n. 116 del 26.01.2017 è stata approvata la modulistica per la richiesta di erogazione della prima quota di agevolazioni a titolo di anticipazione (B.U.R.P. n. 13 del 02.02.2017);
- con A.D. n. 1363 del 18.09.2017 è stata approvata la modulistica relativa alla rendicontazione delle spese sostenute per la richiesta di erogazione del I^ SAL e del SAL finale e per la dimostrazione del SAL propedeutico (B.U.R.P. n. 112 del 28.09.2017);
- con A.D. n. 1569 del 18.10.17 è stata riapprovata la modulistica relativa alla richiesta di erogazione della prima quota di agevolazioni a titolo di anticipazione in sostituzione di quella approvata con A.D. n. 116 del 26/01/2017 (BURP n. 122 del 26.10.2017);
- con A.D. n. 1573 del 18.10.17 è stata approvata la modulistica per la richiesta di erogazione della seconda quota di agevolazioni a titolo di anticipazione (B.U.R.P. n. 122 del 26.10.2017);
- con A.D. n. 116 del 26.01.2017 è stata approvata la modulistica per la richiesta di erogazione della prima quota di agevolazioni a titolo di anticipazione (B.U.R.P. n. 13 del 02.02.2017);
- con A.D. n. 1363 del 18.09.2017 è stata approvata la modulistica relativa alla rendicontazione delle spese sostenute per la richiesta di erogazione del I^ SAL e del SAL finale e per la dimostrazione del SAL propedeutico
- con A.D. n. 1569 del 18.10.17 è stata riapprovata la modulistica relativa alla richiesta di erogazione della prima quota di agevolazioni a titolo di anticipazione in sostituzione di quella approvata con A.D. n. 116 del 26/01/2017 (BURP n. 13 del 02/02/2017);

#### Rilevato che

- 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 [www.sistema.puglia.it](http://www.sistema.puglia.it). nei limiti temporali definiti dalla normativa di riferimento;
- con DGR n. 2093 del 05 dicembre 2017, l'impresa proponente F. Divella S.P.A. - (Codice Progetto CF1RB15), è stata ammessa alla fase di presentazione del progetto definitivo, riguardante investimenti in Attivi Materiali e in R&S, per complessivi er complessivi **€ 11.710.828,00**, con agevolazione massima concedibile pari ad **€ 2.977.707,00**;
- il Servizio Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi con nota PEC prot. n. AOO\_158/9608 del 14/12/2017, ricevuta dall'impresa in pari data, ha comunicato l'ammissibilità dell'istanza di accesso alla fase di presentazione del progetto definitivo;
- ai sensi di quanto disposto dall'art. 15 comma 1 dell'Avviso, il periodo di ammissibilità della spesa decorre dalla data 19/03/2018;

- Il progetto definitivo della società F. Divella S.P.A. - (Codice Progetto CF1RB15), è stato trasmesso telematicamente a mezzo PEC in data 12/02/2018, acquisito agli atti della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi con prot. n. AOO\_158/1098 del 13/02/2018 e da Puglia Sviluppo con prot. n. AOO PS CdP 1586/I del 14/02/2018, entro il limite temporale definito dall'art. 12 comma 12 dell'Avviso;
- In sede di presentazione del progetto definitivo, l'impresa ha aumentato a 4 il dato ULA a regime, rispetto a quanto indicato in sede di istanza di accesso (2 ULA) e ha ottemperato alle prescrizioni riportate nella comunicazione regionale di ammissione alla fase di presentazione del progetto definitivo;
- La Società Puglia Sviluppo S.p.A., con nota prot. n.760/U del 01.02.2019, acquisita agli atti della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi con PEC del 04.02.2019 prot. n. AOO\_158/995, ha trasmesso la Relazione istruttoria di ammissibilità del progetto definitivo presentato dall'impresa proponente F. Divella S.P.A. - (Codice Progetto CF1RB15), con le seguenti risultanze:

#### F. Divella S.P.A. - (Codice Progetto CF1RB15)

Asse prioritario e Obiettivo Specifico	Tipologia spesa	Investimenti ammessi Istanza di accesso	Agevolazioni Concedibili da istanza di accesso	Investimento proposto progetto definitivo	Investimenti ammessi progetto definitivo	Agevolazione Concedibili prog. definitivo
		Ammontare (€)				
Asse prioritario I obiettivo specifico 1a Azione 1.2 (Grande Impresa)	Interventi di sostegno alla valorizzazione economica dell'innovazione e dell'industrializzazione dei risultati R&S	11.600.878,00	2.877.707,00	11.600.878,00	11.338.378,00	2.819.657,40
Asse prioritario I obiettivo specifico 1a Azione 1.1	Ricerca Industriale	200.000,00	100.000,00	148.000,00	148.000,00	74.000,00
	Sviluppo Sperimentale	0,00	0,00	52.000,00	52.000,00	13.000,00
<b>TOTALE</b>		<b>11.800.878,00</b>	<b>2.977.707,00</b>	<b>11.800.878,00</b>	<b>11.538.378,00</b>	<b>2.906.657,40</b>

#### tempistica di realizzazione degli investimenti della società proponente

<i>Data inizio investimento Attivi Materiali</i>	<i>Data di ultimazione investimento Attivi Materiali</i>
01/03/2018	31/12/2020
<i>Data inizio investimento R&amp;S</i>	<i>Data di ultimazione investimento R&amp;S</i>
04/06/2018	31/05/2020

#### Rilevato altresì che

- la relazione istruttoria redatta da Puglia Sviluppo S.p.A., trasmessa con nota prot. n.760/U del 01.02.2019, acquisita agli atti della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi con PEC del 04.02.2019 prot. n. AOO\_158/995, allegata alla presente per farne parte integrante, si è conclusa con esito positivo in merito alle verifiche di ammissibilità del progetto definitivo così come previsto dall'art. 14 dell'Avviso pubblicato sul BURP n. 68 del 14.05.2015 e s.m.i. ;
- l'ammontare finanziario della agevolazione concedibile in Attivi Materiali e R&S per l'impresa F. Divella S.P.A. - (Codice Progetto CF1RB15), è pari a **€ 2.906.657,40** (di cui € 2.819.657,40 in Attivi Materiali ed € 87.000,00 in Ricerca e Sviluppo), per un investimento complessivamente ammesso pari ad **€ 11.538.378,00**, di cui € 11.338.378,00 in Attivi Materiali ed € 200.000,00 in Ricerca e Sviluppo;

Tutto ciò premesso, si propone di :

- esprimere l'indirizzo all'approvazione della proposta di progetto definitivo denominato "Investimenti F. DIVELLA S.p.A.", presentata dall'Impresa proponente F. Divella S.P.A. - (Codice Progetto CF1RB15), con sede legale in Rutigliano (BA) - Largo Domenico Divella n.1 (Cod. Fisc./P.IVA 00257660720), che troverà copertura sui Capitoli di spesa così come specificato nella "Sezione Copertura Finanziaria" - a seguito del provvedimento di assunzione della Obbligazione Giuridicamente Vincolante da parte della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi;
- dare mandato alla medesima Sezione di provvedere, con successivi provvedimenti dirigenziali, all'approvazione del progetto definitivo e contestuale Atto di accertamento delle entrate e assunzione di accertamento/obbligazione Giuridicamente Vincolante, alla concessione provvisoria delle agevolazioni, nonché alla sottoscrizione del Contratto di Programma e a tutti gli adempimenti necessari alla completa trattazione della pratica.

#### **Copertura Finanziaria ai sensi del D.Lgs 118/2011 e ss.mm.ii.**

La copertura finanziaria della spesa deliberata dal presente provvedimento pari a complessivi € **2.906.657,40** è assicurata ai sensi della DGR n.757 del 15/05/2018 di variazione al Bilancio di previsione 2018 e pluriennale 2018-2020, Documento tecnico di accompagnamento, e al Bilancio gestionale approvato con DGR n. 38 del 18/01/2018, ai sensi dell'art. 51 comma 2 del D.lgs 118/2011 e ss.mm.ii come segue, ai sensi dell'art.51 comma 2 del D.Lgs 118/2011 e ss.mm.ii come segue:

Disposizione di accertamento

Capitolo di entrata n. **2032415** "Fondo per lo sviluppo e Coesione 2007/2013 - Assegnazione deliberazioni Cipe"

CRA 62.06 Codice piano dei conti: 4.02.01.01.01

Titolo giuridico che supporta il credito: Delibera Cipe n. 92/2012. Fondo per lo Sviluppo e la Coesione Regione Puglia. Programmazione delle residue risorse 2000-2006 e 2007-2013 e modifica della delibera n. 62/2011

Debitore: (Ministero dello Sviluppo Economico)

Totale da accertare	<b>€ 2.906.657,40</b>
Esercizio finanziario 2019	<b>€ 1.453.328,70</b>
Esercizio finanziario 2020	<b>€ 1.453.328,70</b>

Disposizione di prenotazione di impegno

Capitolo di spesa n. **1147031** "Fondo di Sviluppo e Coesione 2007/2013 - Delibera CIPE n. 62/2011, n. 92/2012 - Settore d'intervento - Contributi agli investimenti a imprese"

CRA: 62.07 Missione 14 Programma 5 Codice piano dei conti: 2.3.3.3.999.

Totale impegno da prenotare	<b>€ 2.906.657,40</b>
Esercizio finanziario 2019	<b>€ 1.453.328,70</b>
Esercizio finanziario 2020	<b>€ 1.453.328,70</b>

<b>Importo Totale in Attivi Materiali (1.2)</b>	<b>€ 2.819.657,40</b>
<b>Importo Totale in R&amp;S (1.1)</b>	<b>€ 87.000,00</b>
<b>TOTALE</b>	<b>€ 2.906.657,40</b>

- con successivo provvedimento si procederà all'impegno delle somme da parte della competente Sezione;
- 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 dell'Assessore alla Sviluppo Economico;
- viste le dichiarazioni poste in calce al presente provvedimento da parte del Responsabile di Sub-azioni 1.1.a, 1.2.a e 3.1.a e confermata dalla Dirigente del Servizio Incentivi alle PMI e Grandi Imprese e dalla 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 S.p.A., trasmessa con nota prot. n.760/U del 01.02.2019, acquisita agli atti della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi con PEC del 04.02.2019 prot. n. AOO\_158/995, relativa all'analisi e valutazione del progetto definitivo presentato dall'impresa proponente F. Divella S.p.A. - (Codice Progetto CF1RB15), conclusasi con esito positivo ed allegata al presente provvedimento per farne parte integrante (Allegato A);
- di prendere atto che il progetto definitivo denominato "Investimenti F. DIVELLA S.p.A.", presentato dall'impresa proponente F. Divella S.p.A. - (Codice Progetto CF1RB15), sulla base delle risultanze della fase istruttoria svolta dalla società Puglia Sviluppo S.p.A. per la realizzazione del progetto industriale comporta un importo complessivo di **€ 11.538.378,00** (di cui € 11.338.378,00 in Attivi Materiali ed € 200.000,00 in Ricerca e Sviluppo), con un onere a carico della finanza pubblica di **€ 2.906.657,40** (di cui € 2.819.657,40 in Attivi Materiali ed € 87.000,00 in Ricerca e Sviluppo) e con la previsione di realizzare, nell'esercizio a regime, un incremento occupazionale non inferiore a **n. 4** unità lavorative (ULA) come di seguito specificato:

<b>Investimento ammissibile (€)</b>	Attivi Materiali	Ricerca e Sviluppo	Totale	
	11.338.378,00	200.000,00	11.538.378,00	
<b>Agevolazione Concedibile (€)</b>	Attivi Materiali	Ricerca e Sviluppo	Totale	
	2.819.657,40	87.000,00	2.906.657,40	
<b>Dati Occupazionali</b>	F. DIVELLA S.P.A. DATO ULA	MEDIA U.L.A. 12 MESI ANTECEDENTI PRESENTAZIONE ISTANZA DI ACCESSO	MEDIA U.L.A. ESERCIZIO A REGIME	INCREMENTO A REGIME
	<b>TOTALE</b>	<b>312,2</b>	<b>316,2</b>	<b>+4</b>
Il Programma di investimenti comporterà a regime un incremento di n. 4,00 ULA presso la sede oggetto di agevolazione.				

**tempistica di realizzazione degli investimenti della società proponente**

<i>Data inizio investimento Attivi Materiali</i>	<i>Data di ultimazione investimento Attivi Materiali</i>
01/03/2018	31/12/2020
<i>Data inizio investimento R&amp;S</i>	<i>Data di ultimazione investimento R&amp;S</i>
04/06/2018	31/05/2020

- di esprimere l'indirizzo all'approvazione della proposta di progetto definitivo denominato "Investimenti F. DIVELLA S.p.A.", presentata dall'impresa proponente F. Divella S.P.A. - (Codice Progetto CF1RB15), con sede legale in Rutigliano (BA) -Largo Domenico Divella n.1 (Cod. Fisc./P.IVA 00257660720), che troverà copertura sui Capitoli di spesa così come specificato nella "Sezione Copertura Finanziaria" - a seguito del provvedimento di accertamento e assunzione della Obbligazione Giuridicamente Vincolante da parte della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi;
- di dare mandato alla medesima Sezione di provvedere, con successivi provvedimenti dirigenziali, all'approvazione del progetto definitivo e contestuale Accertamento delle entrate e assunzione della Obbligazione Giuridicamente Vincolante, alla concessione provvisoria delle agevolazioni nonché alla sottoscrizione del Contratto ed a tutti gli adempimenti necessari alla completa trattazione della pratica;
- di stabilire in 30 giorni dalla notifica della concessione provvisoria delle agevolazioni la tempistica per la sottoscrizione del Contratto di Programma, ai sensi dell'art. 24 co.1 del Regolamento Regionale n. 17 del 30.09.2014 e s.m.i. recante la disciplina regionale per gli aiuti compatibili con il mercato interno ai sensi del TFUE e specificatamente il Titolo II Capo 1 che disciplina gli "Aiuti ai programmi di investimento delle Grandi Imprese" (B.U.R.P. n. 139 suppl. del 06.10.2014), come modificato dal Regolamento Regionale del 16.10.2018, n. 14, in attuazione del Regolamento (UE) 651/2014 del 17.06.2014 (B.U.R.P. n. 135 del 19.10.2018);
- di autorizzare la Dirigente della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi ad adeguare lo schema di contratto approvato con DGR n. 191 del 31/01/2012 e s.m.i. concedendo eventuali proroghe al termine di cui al punto precedente in caso di motivata richiesta da parte del Soggetto Proponente;
- di dare atto che il presente provvedimento non determina alcun diritto a favore delle imprese sopra riportate, né obbligo di spesa per l'Amministrazione Regionale;
- di dare atto che con successivi provvedimenti dirigenziali si provvederà all'adozione dell'atto di concessione provvisoria delle agevolazioni e alle eventuali liquidazioni;
- di notificare il presente provvedimento, ad avvenuta esecutività, all'impresa proponente F. Divella S.P.A.;
- di pubblicare il presente provvedimento nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia;

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA  
ROBERTO VENNERI

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA  
ANTONIO NUNZIANTE



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

Programma Operativo Puglia FESR 2014 – 2020 - Obiettivo Convergenza  
Regolamento regionale della Puglia per gli aiuti in esenzione n. 17 del 30 settembre 2014  
Titolo II – Capo 1 “Aiuti ai programmi di investimento delle Grandi Imprese”  
(articolo 17 del Regolamento Regionale n. 17 del 30/09/2014)

## RELAZIONE ISTRUTTORIA PROGETTO DEFINITIVO

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

Denominazione proposta:  
Investimenti F. DIVELLA S.p.A.

<i>DGR di ammissione dell'istanza di accesso</i>	<i>DGR n. 2093 del 05 dicembre 2017</i>
<i>Comunicazione regionale di ammissione alla presentazione del progetto definitivo</i>	<i>prot. n. AOO_158/9608 del 14/12/2017</i>
<i>Investimento proposto da Progetto Definitivo</i>	€ 11.800.878,00
<i>Investimento ammesso da Progetto Definitivo</i>	€ 11.538.378,00
<i>Agevolazione richiesta</i>	€ 2.977.707,00
<i>Agevolazione concedibile</i>	€ 2.906.657,40
<i>Incremento occupazionale</i>	4 ULA
<i>Localizzazione investimento: Rutigliano (BA) – Zona Industriale Via Adelfia</i>	

CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

Premessa .....	4
1. Verifica di decadenza .....	6
1.1 Tempistica e modalità di trasmissione della domanda.....	6
1.2 Completezza della documentazione inviata (art. 13 dell'Avviso CdP).....	6
1.2.1 Verifica del potere di firma .....	7
1.2.2 Definizione dei contenuti minimi del programma di investimento.....	7
1.2.3 Eventuale forma di associazione.....	7
1.2.4 Verifica di avvio del programma di investimento.....	7
1.2.5 Verifica rispetto requisiti art. 2 dell'Avviso e art. 17 del Regolamento e delle condizioni di concessione della premialità (rating di legalità e/o contratto di rete).....	8
1.3 Conclusioni .....	8
2. Presentazione dell'iniziativa.....	9
2.1 Soggetto proponente .....	9
2.2 Sintesi dell'iniziativa .....	12
2.3 Analisi della tecnologia e delle soluzioni innovative utilizzate nei processi, nei prodotti/servizi e nell'organizzazione e coerenza con le aree di innovazione della Smart Puglia 2020.....	14
2.4 Cantierabilità dell'iniziativa.....	17
2.4.1 Immediata realizzabilità dell'iniziativa.....	17
2.4.2 Sostenibilità ambientale dell'iniziativa .....	19
2.4.3 Valorizzazione e riqualificazione delle attività produttive e delle strutture esistenti.....	21
3. Verifica di ammissibilità delle spese di investimento in Attivi Materiali .....	22
3.1 Ammissibilità, pertinenza e congruità dell'investimento in attivi materiali e delle relative spese..	22
3.1.1 Congruità studi preliminari di fattibilità e progettazioni e direzione lavori .....	27
3.1.2 Congruità suolo aziendale.....	27
3.1.3 Congruità opere murarie e assimilabili.....	27
3.1.4 Congruità macchinari, impianti, attrezzature varie e programmi informatici .....	27
3.1.5 Congruità brevetti, licenze, know how e conoscenze tecniche non brevettate .....	27
3.1.6 Note conclusive.....	27



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

4. Verifica di ammissibilità del progetto di Ricerca e Sviluppo.....	29
4.1 Verifica preliminare.....	29
5. Valutazioni economico finanziarie dell’iniziativa.....	44
5.1 Dimensione del beneficiario ed esclusione dello stato di difficoltà .....	44
5.2 Capacità reddituale dell’iniziativa .....	45
5.3 Rapporto tra mezzi finanziari ed investimenti previsti .....	46
6. Creazione di nuova occupazione e qualificazione professionale .....	48
7. Rispetto delle prescrizioni effettuate in sede di ammissione alla fase istruttoria .....	52
8. Indicazioni/Prescrizioni per la fase successiva.....	65
9. Conclusioni .....	65
Allegato: Elenco della documentazione prodotta per il progetto definitivo.....	67



*Handwritten signature*

CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

## Premessa

L'impresa F. Divella S.p.A. ha presentato in data 04/07/2016 l'istanza di accesso ed è stata ammessa alla fase di presentazione del progetto definitivo con DGR n. 2093 del 05 dicembre 2017.

➤ **Sintesi iniziativa (ai sensi dell'art. 2, comma 2 e dell'art. 6, comma 1, dell'Avviso CdP)**

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 risultati aziendali attraverso lo sfruttamento di nuova tecnologia e soluzioni innovative nei processi produttivi con particolare riferimento alla fase dell'essiccamento (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).

Il programma di investimenti, ammesso e deliberato, ammonta complessivamente ad € 11.710.828,00 a fronte di un'agevolazione massima concedibile complessivamente pari ad € 2.977.707,00; in dettaglio:

## Sintesi degli investimenti da progetto di massima

Asse prioritario e Obiettivo Specifico	Investimento proposto in fase di accesso		Agevolazione richiesta	Investimenti ammissibili in fase di accesso	Agevolazione concedibile da fase di accesso
	Tipologia spesa	Ammontare (€)	Ammontare (€)	Ammontare (€)	Ammontare (€)
Asse prioritario I Obiettivo specifico 1a Azione 1.2 (Grande Impresa)	Interventi di sostegno alla valorizzazione economica dell'innovazione e dell'industrializzazione dei risultati di R&S	11.510.828,00	2.877.707,00	11.510.828,00	2.877.707,00
Asse prioritario I Obiettivo specifico 1a Azione 1.1	Ricerca Industriale	200.000,00	100.000,00	200.000,00	100.000,00
	Sviluppo Sperimentale	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>TOTALE</b>		<b>11.710.828,00</b>	<b>2.977.707,00</b>	<b>11.710.828,00</b>	<b>2.977.707,00</b>

Si riportano, di seguito, i dati salienti relativi all'istanza di accesso.

## Codice ATECO 2007 iniziativa:

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"

CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

## ➤ Sede iniziativa:

Rutigliano (BA) – Zona Industriale Via Adelfia.

## ➤ Incremento occupazionale:

Dati Occupazionali	MEDIA ULA			
	SEDI	MEDIA U.L.A. 12 MESI ANTECEDENTI PRESENTAZIONE ISTANZA DI ACCESSO	MEDIA U.L.A. ESERCIZIO A REGIME C.D.P.	INCREMENTO A REGIME
	Stabilimento di Rutigliano Via Z. I. per Via Adelfia (sede dell'investimento)	228,1	230,1	2
	Noicattaro (BA) in Via Imbriani, 1 (Molino)	21,0	21,0	0
	Rutigliano (BA) Largo Divella n. 1 (sede legale ed amministrativa)	63,1	63,1	0
	<b>TOTALE</b>	<b>312,2</b>	<b>314,2</b>	<b>2</b>
Il Programma di investimenti comporterà a regime un incremento di n. 2 ULA <sup>1</sup> .				

Con nota PEC della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi prot. n. AOO\_158/9608 del 14/12/2017, ricevuta dall'impresa in pari data, è stata comunicata l'ammissibilità dell'istanza di accesso alla fase di presentazione del progetto definitivo.

Pertanto, ai sensi di quanto disposto dall'art. 15 comma 1 dell'Avviso, il periodo di ammissibilità della spesa decorre dalla data del 14/12/2017.

<sup>1</sup> In sede di presentazione del progetto definitivo, l'impresa ha aumentato a 4 il dato ULA a regime, come approfondito nel paragrafo n. 6.



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

## 1. Verifica di decadenza

### 1.1 Tempistica e modalità di trasmissione della domanda

Il progetto definitivo è stato trasmesso entro il limite temporale definito dall'art. 12 comma 12 dell'Avviso, ovvero entro il termine di 60 giorni decorrenti dalla ricezione della nota PEC con cui la Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi ha comunicato l'ammissibilità dell'istanza di accesso alla fase di presentazione del progetto definitivo.

In particolare, si rileva che, a fronte della nota PEC della suddetta Sezione (prot. n. AOO\_158/9608 del 14/12/2017) ricevuta dall'impresa in pari data, il progetto definitivo è stato trasmesso in data 12/02/2018 e, pertanto, entro 60 gg. dalla data di ricevimento della medesima.

Circa le modalità di trasmissione della documentazione progettuale, si rileva che, nelle more dell'implementazione del sistema di trasmissione telematica attraverso il sito [www.sistema.puglia.it](http://www.sistema.puglia.it), è consentito l'invio del progetto definitivo a mezzo PEC all'indirizzo [competitivita.regione@pec.rupar.puglia.it](mailto:competitivita.regione@pec.rupar.puglia.it); ciò premesso, il progetto definitivo è pervenuto alla Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi, a mezzo PEC, acquisito con prot. n. AOO\_158/1098 del 13/02/2018 e da Puglia Sviluppo con prot n. AOO PS CdP 1586/I del 14/02/2018.

### 1.2 Completezza della documentazione inviata (art. 13 dell'Avviso CDP)

L'impresa Divella S.p.A. ha presentato la documentazione inerente al progetto definitivo coerentemente con quanto disposto dall'art. 13 dell'Avviso Pubblico. In particolare, il progetto definitivo è costituito dalla documentazione firmata digitalmente e di seguito riportata:

- Sezione 1 - Proposta di progetto definitivo;
- Sezione 2 - Scheda tecnica di sintesi e Relazione generale "Attivi Materiali";
- Sezione 3 - Formulario relativo al progetto di Ricerca Industriale e Sviluppo Sperimentale;
- Sezione 6 - D.S.A.N. su aiuti incompatibili;
- Sezione 7/8/10 - D.S.A.N. su conflitto di interessi, cumulabilità e premialità;
- Sezione 9 - D.S.A.N. su "impegno occupazionale", "interventi integrativi salariali" e "relazione di sintesi su impatto occupazionale" con allegato elenco ULA in formato Excel;
- Sezione 11 - Dichiarazione Sostitutiva di atto notorio su "acquisto di immobili e fabbricati"
- Planimetria generale, in adeguata scala, redatta dall'Ing. Leonardo Cosmai nel febbraio 2018;
- DSAN a firma dell'Ing. Leonardo Cosmai del 08/02/2018 attestante la conformità degli immobili a quanto espresso nell'agibilità;
- DSAN a firma dell'Ing. Leonardo Cosmai del 08/02/2018 attestante che è in corso lo screening per l'avvio dell'iter autorizzativo in materia ambientale;
- Certificato di Agibilità n. 8284 rilasciato dal Comune di Rutigliano in data 11/08/1989;
- Lay out del Pastificio sito in Rutigliano (Ba) – Via Adelfia ZI;
- Lay out del Biscottificio sito in Rutigliano (Ba) – Via Adelfia ZI;
- Lay out meteo-esecutivo redatto dal Geologo dr. Pasquale Pirulli;
- Documentazione relativa alla disponibilità della sede (atti di acquisto dei terreni su cui sono ubicati gli immobili societari);
- Preventivi redatti su carta intestata del fornitore;



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

- Bilanci di esercizio al 31/12/2014, 31/12/2015 e 31/12/2016;
- DSAN del certificato di iscrizione alla CCIAA con vigenza;
- DSAN di autocertificazione delle informazioni antimafia.

#### 1.2.1 Verifica del potere di firma

La proposta di progetto definitivo (Sezione 1) relativamente all'impresa F. Divella S.p.A. è sottoscritta digitalmente dal Sig. Matteo Solimando, in qualità di Presidente del Consiglio di Amministrazione, come da D.S.A.N. di iscrizione alla CCIAA di Bari.

#### 1.2.2 Definizione del contenuto minimo del programma di investimento

- Il progetto enuncia chiaramente i presupposti e gli obiettivi sotto il profilo economico, industriale, commerciale e finanziario, anche in considerazione delle integrazioni presentate in fase istruttoria.
- Le informazioni fornite in merito al soggetto proponente sono esaustive ed approfondite.
- Il programma d'investimenti, supportato da preventivi, planimetrie ed elaborati grafici risulta completo, organico e funzionale per lo svolgimento dell'iniziativa proposta.
- Il piano finanziario di copertura degli investimenti - con indicazione dell'ammontare delle agevolazioni richieste - e le previsioni economiche, patrimoniali e finanziarie sono adeguatamente rappresentate.
- Il progetto evidenzia le ricadute occupazionali derivanti dalla realizzazione degli investimenti proposti.

#### 1.2.3 Eventuale forma di associazione

La presente proposta contrattuale è stata avanzata dal soggetto F. Divella S.p.A., come impresa singola. Pertanto, la forma di associazione non è un'ipotesi ricorrente.

#### 1.2.4 Verifica di avvio del programma di investimenti

L'impresa F. Divella S.p.A. ha indicato le seguenti date (come risultanti da Scheda tecnica di sintesi e da Formulario R&S):

- ✓ **Attivi Materiali**
  - Data Avvio degli Investimenti: 01/03/2018;
  - Data di Ultimazione: 31/12/2020;
  - Data Entrata in Funzione: 01/01/2021;
  - Data Entrata a Regime: 31/12/2021<sup>2</sup>;
  - Esercizio a Regime: 2022.
- ✓ **R&S**
  - Data Avvio degli Investimenti: 04/06/2018;
  - Data di Ultimazione: 31/05/2020;

<sup>2</sup> L'azienda ha indicato nella sezione 2 del progetto definitivo: Scheda di sintesi, relazione generale e investimento in "attivi materiali", come data di entrata a regime il 01/01/2022 e come esercizio a regime il 2022. Tuttavia, si rammenta che la data di entrata a regime, qualora non intervenuta prima, si intende convenzionalmente raggiunta dodici mesi dopo la data di ultimazione di ciascun programma di investimento e che per "esercizio a regime" si intende il primo esercizio sociale intero immediatamente successivo alla data di entrata a regime (Art. 2.2.3. del Contratto di programma).

CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1R815

Progetto Definitivo n. 28

- Data Entrata in Funzione: 31/12/2020;
- Data Entrata a Regime: 01/01/2021;
- Esercizio a Regime: 2022<sup>3</sup>.

La rappresentazione temporale dell'investimento proposto da F. Divella S.p.A. evidenzia una durata di realizzo complessivamente pari a 34 mesi per gli Attivi Materiali e pari a 26 mesi per la Ricerca e Sviluppo, come di seguito schematizzata.

<b>Data inizio investimento Attivi Materiali</b>	<b>Data di ultimazione investimento Attivi Materiali</b>
01/03/2018	31/12/2020
<b>Data inizio investimento R&amp;S</b>	<b>Data di ultimazione investimento R&amp;S</b>
04/06/2018	31/05/2020

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 15 comma 1 dell'Avviso, tali date risultano essere successive alla data di comunicazione dell'esito positivo della valutazione dell'istanza di accesso (14/12/2017).

Si precisa che in fase di rendicontazione saranno verificate le date degli ordini di acquisto e ogni altro atto giuridicamente vincolante, per stabilire definitivamente la data di avvio degli investimenti.

1.2.3 Verifica rispetto requisiti art. 2 dell'Avviso e art. 17 del Regolamento e delle condizioni di concessione della premialità (rating di legalità e/o contratto di rete)

Il Contratto di Programma in oggetto si inquadra nell'ambito della previsione di cui all'art. 2 comma 3 lettera a) dell'Avviso, trattandosi di un progetto di Ricerca e Sviluppo integrato con un progetto industriale a sostegno alla valorizzazione economica dell'innovazione e dell'industrializzazione dei risultati della ricerca.

Il progetto definitivo rispetta quanto previsto dall'art. 2 dell'Avviso e dall'art. 17 del Regolamento, in particolare:

- ✓ Investimento totale proposto pari ad € 11.800.878,00 e, quindi, compreso tra 5 milioni e 100 milioni di euro;
- ✓ Permanenza del requisito dimensionale di Grande Impresa in capo al soggetto proponente (cfr. paragrafo 7.1);
- ✓ Permanenza del requisito di assenza dello stato di difficoltà in capo alla Grande Impresa proponente (cfr. paragrafo 7.1);
- ✓ Nel progetto definitivo in esame le ipotesi di premialità riconducibili al rating ed al contratto di rete non sono ricorrenti.

### 1.3 Conclusioni

Sulla base delle verifiche effettuate è possibile procedere al successivo esame di merito.

<sup>3</sup> L'azienda ha indicato nella sezione 3 del progetto definitivo: Formulario R&S, come esercizio a regime il 2021. Tuttavia, per "esercizio a regime" si intende il primo esercizio sociale intero immediatamente successivo alla data di entrata a regime (Art. 2.2.3. del Contratto di programma). Pertanto l'esercizio a regime sarà raggiunto nell'anno 2022.



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

## 2. Presentazione dell'iniziativa

### 2.1 Soggetto proponente

#### ✓ Forma e composizione societaria

La Grande Impresa proponente, F. Divella S.p.A. (Partita IVA/Codice Fiscale 00257660720), è stata costituita il 24/08/1932 ed iscritta presso il Registro delle Imprese di Bari a partire dal 29/07/2010 (numero REA BA-35658).

Il capitale sociale, interamente versato di F. Divella S.p.A., ammonta ad € 2.120.000,00 ed è ripartito come di seguito riportato:

SOCI E TITOLARI DI DIRITTI SU AZIONI E QUOTE	% CAPITALE SOCIALE
EFFEDI S.R.L. (usufrutto: Francesco Divella)	18,28%
Cirillo Divella	15,71%
VIDI S.R.L. (usufrutto: Vincenzo Divella)	12,27%
ADI S.R.L. (usufrutto: Agostino Divella)	11,66%
PADI S.R.L. (usufrutto: Pasquale Divella)	11,64%
N. 51 piccoli azionisti	30,44%
<b>TOTALE</b>	<b>100,00%</b>

Il legale rappresentante di F. Divella S.p.A. è il Sig. Solimando Matteo, nominato Presidente del Consiglio di Amministrazione con atto del 23/06/2018 ed in carica fino 31/12/2020 (come si evince dalla visura ordinaria della CCIAA di Bari del 25/09/2018).

#### ✓ Oggetto sociale

La società F. Divella S.p.A. opera:

- ✓ nel settore dell'industria molitoria e della pastificazione, dell'industria dolciaria, conserviera ed alimentare in genere, comprese le bevande anche alcoliche e dell'industria mangimistica.
- ✓ nel commercio di qualsiasi prodotto alimentare secco, fresco, conservato e comunque preparato e confezionato, comprese le bevande anche alcoliche ed il commercio dei prodotti destinati alla zootecnica.

#### ✓ Struttura organizzativa

Responsabili della gestione

La società è gestita da un Consiglio di Amministrazione formato da sette componenti:

- Sig. Matteo Solimando: Presidente,
- Sig. Vincenzo Divella: Consigliere Delegato,
- Sig. Francesco Divella: Consigliere Delegato,
- Sig. Pasquale Divella: Consigliere Procuratore,
- Sig. Cirillo Divella: Consigliere Procuratore,
- Sig. Agostino Divella: Consigliere,
- Sig. Cirillo Divella: Consigliere,
- Sig. Domenico Divella: Consigliere.

Gli esponenti della famiglia Divella che attualmente sono al vertice, rappresentano la terza generazione



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

mentre la quarta già lavora in azienda. La gestione dei diversi settori aziendali è svolta principalmente dal sig. Vincenzo e Francesco Divella, che operano in sinergia. Il sig. Vincenzo Divella sovrintende agli acquisti di: materie prime (grano tenero e duro), prodotti commercializzati, trasporti e coordina la gestione finanziaria della Società. Al sig. Francesco Divella, invece, sono affidate le politiche ed il coordinamento commerciale, il marketing, la produzione, l'acquisto di materie ausiliarie e la gestione del personale. La commercializzazione è rivolta alle grandi reti di distribuzione dell'Italia centro settentrionale ed ai piccoli distributori del Meridione, dove il fenomeno delle grandi strutture commerciali è ancora in fase di crescita.

✓ **Campo di attività e sedi**

F. Divella S.p.A., oltre all'attività molitoria di grano duro e grano tenero, produce, oltre a semole e farine, circa n. 140 formati di pasta, oltre 30 formati di pasta fresca, e circa 32 formati di biscotti, e commercializza, con il proprio marchio, altri prodotti:

- ✓ Linea rossa (pomodori pelati, passata, pomodorini, ecc.);
- ✓ Legumi in scatola e zuppe di legumi;
- ✓ Couscous;
- ✓ Olio extra vergine, confezionato in bottiglia ed aceto;
- ✓ Pasta fresca ripiena e gnocchi con patate;
- ✓ Riso nei suoi diversi formati;
- ✓ Croissant, merendine, pancrostini;
- ✓ Polenta, piadine e farina di mais tostato;

pertanto, il settore economico principale di riferimento, è identificato dal Codice ATECO 2007 **Codice: 10.73 - produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili.**

L'azienda svolge la sua attività nelle seguenti sedi:

1. **sede legale**, un complesso (già sede del primo pastificio) sito a Rutigliano, Largo Domenico Divella n. 1, su un suolo ampio circa mq 10.000 dove è ubicata la sede legale e gli uffici amministrativi;
2. **unità locale BA/1**, un insediamento industriale, ubicato in Comune di Noicattaro (BA), via Imbriani n. 1, su un suolo ampio circa mq 20.000 ove sorge un mulino a grano duro; *codice ATECO 10.61.1 – Molitura del frumento;*
3. **unità locale BA/2**, un insediamento industriale, ubicato in Comune di Rutigliano - Zona Industriale di via Adelfia, situato:
  - su un suolo ampio circa mq 131.000 ove sorgono un pastificio e due molini (uno a grano duro ed uno a grano tenero);
  - su un suolo ampio circa mq 59.000 ove sorgono un pastificio per la produzione di pasta fresca e speciale ed un biscottificio con annessi capannoni ad uso deposito.

*Codice ATECO 10.73.00 – Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili, e come attività secondarie codice ATECO 10.72.00 - Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati; codice ATECO 10.61.1 – Molitura del frumento.*

L'insediamento oggetto del presente programma è relativo al punto 3, finalizzato all'ampliamento del pastificio di pasta secca e, pertanto, riguardo il codice Ateco ammissibile 10.73.00.

CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.

Progetto Definitivo n. 28

Codice Progetto: CF1RB15

## ✓ Risultati conseguiti e prospettive di sviluppo

Le prospettive di sviluppo si basano su una oculata gestione da parte della Società delle risorse, sia umane che economico-finanziarie e sulla possibilità di sfruttare la crescente domanda di paste proveniente, soprattutto, dai mercati esteri che presentano le principali potenzialità di crescita come la Cina, l'India, il Messico, e gli Stati Uniti.

Tenuto conto che l'Italia mantiene il primato tra i Paesi produttori di pasta, e la sua quota di produzione nel 2016 si attesta a 3.3 milioni di tonnellate con una variazione in rialzo dell'1,6% sull'anno 2015, cifre che consolidano lo storico primato del nostro Paese come primo produttore mondiale, la Società ha registrato nel 2016 vendite di pasta secca in ulteriore progresso (+2,5%) ottenendo importanti ritorni economici e di redditività.

La società nel 2016 ha venduto sul mercato nazionale circa 154 mila tonnellate di pasta secca registrando, rispetto al 2015, incrementi in volume del 2%, come anche le esportazioni di pasta secca hanno confermato il trend positivo che le sta caratterizzando in questi ultimi anni, crescendo del 5% in quantità e permettendo al complesso delle esportazioni di raggiungere la quota del 23% sul fatturato complessivo. L'incremento di produzione prevista con i nuovi investimenti è, pertanto, necessaria a soddisfare la sempre crescente domanda dei mercati soprattutto esteri e ad ottenere maggiori efficienze.

A tal riguardo, si riportano, di seguito, le tabelle proposte dal soggetto proponente nella Sezione 2 del progetto definitivo ed indicanti la capacità produttiva relativa all'esercizio antecedente la presentazione dell'istanza di accesso e le tabelle indicanti la capacità produttiva aziendale a regime, per l'unità locale di Rutigliano (Ba) oggetto dell'investimento.

DETERMINAZIONE DELLA CAPACITÀ PRODUTTIVA F. Divella S.p.A. (dati in €)

esercizio precedente l'anno di presentazione dell'istanza di accesso	Prodotti / Servizi SEDE DI RUTIGLIANO	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 (€)
	1	Pasta secca	Qli/giorno	9.462	250	2.365.500	1.923.759	79,904
2	Semole e sottoprodotti m. duro	Qli/giorno	11.671	250	2.917.750	2.602.396	25,729	66.957.730
3	farine e sottoprodotti m. tenero	Qli/giorno	4.300	250	1.075.000	800.437	30,131	24.117.975
4	Biscotti	Pezzi/giorno	154.426	250	38.606.500	37.497.469	0,7005	26.265.307
5	Pasta fresca	Qli/giorno	287	250	71.750	52.616	150,89	7.939.272
Totale								278.997.203

esercizio a regime	Prodotti / Servizi SEDE DI RUTIGLIANO	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 (€)
	1	Pasta secca	Qli/giorno	11.690	250	2.922.500	2.630.250	75,140
2	Semole e sottoprodotti m. duro	Qli/giorno	11.671	250	2.917.802	2.472.714	22,235	54.980.022
3	farine e sottoprodotti m. tenero	Qli/giorno	4.300	250	1.075.000	740.402	31,847	23.579.316
4	Biscotti	Pezzi/giorno	154.426	250	38.606.500	33.281.510	0,7228	24.055.260
5	Pasta fresca	Qli/giorno	287	250	71.750	62.957	151,38	9.530.248
Totale								309.783.015



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

In relazione alla determinazione dell'incremento della capacità produttiva è stata posta in fase di accesso una specifica prescrizione: "elaborare, in riferimento ai 2 CdP sottoscritti da F. 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". L'azienda in risposta a tale richiesta ha prodotto, oltre alle suddette tabelle, DSAN a firma del rappresentante legale attestante che per la capacità produttiva a regime del suddetto piano di investimenti si è tenuto conto dell'incremento derivante dall'investimento in oggetto. La produzione effettiva annua nell'esercizio a regime è stata, pertanto, considerata pari alla produzione consuntivata nel 2017, ad eccezione della produzione della pasta secca per la quale si è considerato l'incremento di capacità produttiva dovuta all'investimento in oggetto. Per quel che riguarda il fatturato previsto a regime si sono considerati i prezzi medi unitari di vendita consuntivati nell'anno 2017 incrementati di un ragionevole 1,5% anche se gli stessi dipendono molto sia dal costo delle materie prime (grano duro, tenero e semole) che dall'andamento dei prezzi di mercato dei prodotti finiti (prezzi praticati dagli altri competitors).

Si evidenzia, infatti, che la società ha stipulato con la Regione Puglia due precedenti Contratti di Programma (**Programmazione 2007-2013**):

- Il primo, firmato in data 02/12/2010 avente ad oggetto investimenti in **Attivi Materiali**, ammessi per complessivi € **17.005.161,00** a fronte di un'agevolazione definitiva erogata per € **4.500.000,00** (come da AD di concessione definitiva n. 1909 del 16/10/2012). Gli investimenti agevolati prevedono un incremento occupazionale non inferiore a n. 15 ULA nell'esercizio a regime 2015:
- Il secondo, firmato in data 13/12/2012 avente ad oggetto investimenti in **Attivi Materiali**, ammessi per complessivi € **24.795.054,83** a fronte di un'agevolazione definitiva erogata per € **7.436.566,45** (come da AD di concessione definitiva n. 1689 del 26/09/2016). Gli investimenti agevolati prevedono un incremento occupazionale non inferiore a n. 8 ULA nell'esercizio a regime 2017:

F. DIVELLA S.P.A.	OCCUPAZIONE PREESISTENTE DICHIARATA	OCCUPAZIONE PREVISTA A REGIME	INCREMENTO OCCUPAZIONALE (U.L.A.)	ESERCIZIO A REGIME
CONTRATTO DI PROGRAMMA DEL 02/12/2010	277	292	15	2015
CONTRATTO DI PROGRAMMA DEL 13/12/2012	292	300	8	2017
<b>TOTALE</b>			<b>23</b>	

## 2.2 Sintesi dell'iniziativa

In linea con l'istanza di accesso presentata, il programma di investimenti proposto da F. Divella S.p.A. si inquadra (ai sensi dell'art. 6, comma 1, dell'Avviso CdP) nella seguente fattispecie:

b. *Ampliamento di unità produttive esistenti.*

L'iniziativa proposta prevede investimenti in Attivi Materiali, finalizzati al potenziamento della capacità produttiva e all'ottimizzazione dei dati aziendali attraverso lo sfruttamento di nuova tecnologia e soluzioni innovative nei processi produttivi con particolare riferimento alla fase dell'essiccamento (capace di



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

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.

In particolare,

- **Attivi Materiali.** È prevista la realizzazione dell'ampliamento orizzontale produttivo attraverso l'acquisto di nuovi macchinari da integrare nel ciclo produttivo della pasta secca e dell'area logistica. L'investimento complessivo presentato è pari a € 11.600.878,00 per il solo acquisto di macchinari ed attrezzature informatiche, programmi informatici/software.

In dettaglio l'investimento prevede:

- € 11.416.158,00 in **Macchinari, Impianti e Attrezzature** relativi all'acquisto di una nuova Linea automatica di produzione di pasta secca lunga con una capacità produttiva di circa 4.500 kg/h;
- € 149.371,00 in **Programmi informatici relativi a software** "Progetto Ordini a clienti e costi Promozionali".
- **Ricerca e Sviluppo.** Sono previsti investimenti pari ad € 200.000,00 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).

Gli investimenti in Attivi Materiali consentiranno l'industrializzazione dei risultati delle attività di R&S per portare sul mercato prodotti/servizi che saranno migliorati dal punto di vista qualitativo mediante le attività di R&S.



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

### 2.3 Analisi della tecnologia e delle soluzioni innovative utilizzate nei processi, nei prodotti/servizi e nell'organizzazione e coerenza con le aree di innovazione della Smart Puglia 2020

#### Portata innovativa del progetto – valutazione delle tecnologie e delle soluzioni innovative utilizzate

In merito all'esame della portata innovativa del progetto ci si è avvalsi della consulenza di un esperto (docente universitario) il quale ha espresso una valutazione del progetto definitivo, così come previsto dall'art. 14, comma 6, dell'Avviso CdP.

Si riportano, di seguito, le risultanze della valutazione dell'esperto.

#### Descrizione sintetica del "Progetto Industriale" definitivo

Il progetto si pone l'obiettivo di contenere la reazione di Maillard nella pasta essiccata ad alta temperatura ( $\leq 85$  °C) in maniera da non superare valori di furosina di 200 mg / 100 g di proteine, utilizzando grani idonei e tecnologie di macinazione appropriate e modulando il diagramma di essiccamento della pasta in maniera che il picco di temperatura venga somministrato al prodotto ad un livello di umidità meno suscettibile alla reazione stessa.

#### Rilevanza e potenziale innovativo del "Progetto Industriale" definitivo

Come riportato, il progetto mira a: *"Adeguamenti significativi nei diagrammi di macinazione (sia ai fini di migliorare le rese di semola ma soprattutto la sicurezza d'uso e la suscettibilità della semola al danno termico/nutrizionale); Modifiche/adequamenti significativi del diagramma di essiccamento ad alta temperatura per applicare il picco di temperatura alle condizioni di umidità/attività dell'acqua meno favorevoli allo sviluppo della RM; Inserimento di sonde/sensori dedicati al controllo e monitoraggio dell'indice di rosso nella pasta durante l'essiccamento."*

Si valuta nel complesso in maniera positiva la parte del progetto che prevede il controllo della reazione di Maillard al fine di ottenere un prodotto con perdite inferiori in proteine e contenuti ridotti in furosina, in quanto ciò rientra perfettamente nell'Area Tematica "Salute dell'uomo e dell'ambiente", includendo in questo anche gli eventuali benefici in termini di risparmio energetico dovuti agli adeguamenti del diagramma di essiccamento. Il progetto appare di media rilevanza dal punto di vista dell'innovazione.

Le prescrizioni richieste sono state in gran parte completate e chiarite, principalmente sulla base di ulteriori richieste di informazioni e precisazioni da parte del valutatore. In particolare, in relazione alle prescrizioni inerenti al Potenziale Innovativo della proposta si osserva che:

- Prescrizione a – Il rapporto 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 è stato specificato nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 3 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B).
- Prescrizione 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

CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

rispetto a quello convenzionale è stato specificato nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 4 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B).

- Punto 1 – Area funzionale della produzione:
  - Prescrizione a – Il rapporto quantitativo tra nuovo tipo di pasta secca con qualità migliorata rispetto alla pasta prodotta con protocollo tecnologico convenzionale è stato specificato nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 5 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B).
  - Prescrizione 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 è stato specificato nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 6 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B).
- Punto 1 – Area funzionale logistica:
  - Prescrizione a – Il risparmio in termini di spazio, di tempo o di personale previsto rispetto alla movimentazione attuale è stato specificato nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 7 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B).
  - Prescrizione 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 è stato specificato nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 8 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B).
- Punto 3. Descrizioni puntuali 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 sono state specificate nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 9 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B).
- Punto 4. 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 è stato specificato nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 10 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B).

#### Riconducibilità della proposta alle aree di innovazione previste dall'Art. 4 dell'Avviso

Il progetto si inquadra nell'ambito dell'Area Tematica "Salute dell'uomo e dell'ambiente" e nel settore/dominio tecnologico C10 (Alimentare) della "strategia regionale per la specializzazione intelligente" (Smart Puglia 2020), che prevede di "sostenere la competitività e creare posti di lavoro affrontando le principali problematiche della società, promuovendo un concetto più ampio di innovazione e sfruttando i punti di forza regionali sia attuali che nascenti con l'ottenimento del rafforzamento delle capacità competitive del sistema produttivo, coniugando il saper fare e la creatività del nostro territorio con l'uso sapiente delle tecnologie."

Per quel che riguarda le KET (Key Enabling Technologies), il soggetto istante dichiara nel programma che: "Questo contesto si innesta nel quadro complessivo delle azioni Key Enabling Technologies sul tema agroalimentare individuate nel documento dell'Arti del 2014. In particolare, il documento Smart Specialisation Strategy della Regione Puglia (Smart Puglia 2020) indica nell'area di innovazione Salute



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

dell’Uomo e dell’Ambiente la possibilità di individuare all’interno della KET 3, dei protocolli tecnologici per l’ottenimento di prodotti di nuova concezione.”

Si deve notare che la KET 3 riguarda le biotecnologie (nel caso particolare, le Biotecnologie per l’agricoltura e per la qualità e sicurezza degli alimenti). Il sottosettore, così come individuato dal soggetto istante, sarebbe: Protocolli biotecnologici per l’ottenimento di prodotti di nuova concezione, dotati di specifici attributi, migliorati dal punto di vista organolettico e nutrizionale.

Tuttavia, nessun procedimento biotecnologico è stato riportato nel programma; per definizione, infatti, “la biotecnologia è l’applicazione tecnologica che si serve dei sistemi biologici, degli organismi viventi o di derivati di questi per produrre o modificare prodotti o processi per un fine specifico.”

Il valutatore ha quindi proceduto alla richiesta di ulteriori informazioni alla ditta Divella, la quale ha specificato che “gli aspetti biotecnologici riguardano l’uso di tecnologie e biotecnologie (per l’eventuale ausilio di coadiuvanti enzimatici) mirate a contenere / ridurre / indirizzare / modulare la presenza / azione degli enzimi durante le varie fasi di macinazione (decorticazione, premacinazione), impastamento / estrusione, e prime fasi di essiccazione per ridurre la formazione di zuccheri riducenti favorevoli la reazione di Maillard”.

Nel complesso, quindi, si valuta che il progetto rientri effettivamente in ciò che è previsto nel documento “La Puglia delle Key Enabling Technologies”.

Per i programmi di investimento delle grandi imprese specificare:

Art. 2 – Operatività ed oggetto dell’intervento (comma 3 lett. a e lett. b) - I programmi di investimento sono inquadrabili in:

a. progetti di Ricerca e Sviluppo che possono essere integrati con progetti industriali a sostegno della valorizzazione economica dell’innovazione e dell’industrializzazione dei risultati della ricerca.

Il programma prevede l’ottenimento di un prodotto con caratteristiche qualitative superiori e quindi con un valore economico maggiore rispetto al prodotto standard.

b. progetti industriali per lo sfruttamento di tecnologie o soluzioni innovative nei processi, nei prodotti/servizi e nell’organizzazione.

Il programma prevede di innovare un processo di produzione già preesistente allo scopo di ottenere un prodotto finale con caratteristiche migliori, ovvero con valori contenuti di prodotti della reazione di Maillard.

Eventuali indicazioni, per il soggetto proponente, utili alla realizzazione dell’investimento

Giudizio finale complessivo

Nel complesso, si valuta il progetto congruente con le Tecnologie chiave abilitanti e sufficientemente rilevante dal punto di vista dell’innovazione, per cui esso risulta valido.





CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

**2.4 Cantierabilità dell'iniziativa****2.4.1 Immediata realizzabilità dell'iniziativa****a) Ubicazione**

Il complesso industriale presso il quale l'azienda intende effettuare gli investimenti è ubicato nel Comune di Rutigliano (Ba), in un'area destinata ad attività produttive, accessibile attraverso la SP84 che collega Rutigliano ed Adelfia; gli immobili che ospiteranno i beni oggetto di investimento sono indicati in Catasto con il Foglio di Mappa 18, particelle 166, 232 e 317.

**b) Disponibilità dell'area/immobile e compatibilità con la durata del vincolo di mantenimento dei beni oggetto di investimento (per i 5 anni successivi alla data di completamento degli investimenti)**

La società ha la piena disponibilità di tutti i suoli (in proprietà) su cui insistono gli insediamenti produttivi. Le suddette particelle catastali, derivanti da diversi frazionamenti e fusioni risultano ad oggi, in seguito a ricerche catastali, nella piena disponibilità dell'azienda; di seguito si indicano i titoli di proprietà delle particelle catastali interessate:

L'attuale particella 166 del foglio di mappa 18 comune di Rutigliano (catasto terreni) comprende:

- p.la 126, deriva da atto per notar Francesco Denora del 25/08/1988, repertorio n. 13492/5322.
- p.la 164, deriva da atto per notar Francesco Denora del 25/08/1988, repertorio n. 13492/5322.
- p.la 197, deriva da atto per notar Francesco Denora del 02/03/1988, repertorio n. 12870/5139.
- p.la 257 (ex p.la 165 di are 20.20) deriva da atto per notar Francesco Denora del 02/03/1988, repertorio n. 12870/5139.
- p.la 258 (ex p.la 34 di are 16.90), deriva da atto per notar Francesco Denora del 02/03/1988, repertorio n. 12870/5139.
- p.la 259 (ex p.la 194 di are 36.01) deriva da atto per notar Francesco Denora del 02/03/1988, repertorio n. 12870/5139.
- p.la 260 (ex p.la 195 di are 21.90) deriva da atto per notar Francesco Denora del 02/03/1988, repertorio n. 12870/5139.
- p.la 293 (ex p.la 272 di are 75.85), deriva da atto per notar Francesco Denora del 18/12/1992, repertorio n. 20646/7683.
- p.la 289 (ex p.la 261 ex p.la 171 di are 68.01) deriva da atto per notar Francesco Denora del 20/08/1985, repertorio n. 9931.
- p.la 291 (ex p.la 270, ex p.la 195 di are 21.90) deriva da atto per notar Francesco Denora del 02/03/1988, repertorio n. 12870/5139.
- p.la 292 (ex p.la 270 ex p.la 195 di are 8.42), deriva da atto per notar Francesco Denora del 02/03/1988, repertorio n. 12870/5139.
- p.la 295 (ex p.la 243 ex p.la 196 di ettari 1.08.00) deriva da atto per notar Francesco Denora del 07/10/1987, repertorio n. 12188/4922.
- p.la 347 (ex p.la 166 di ettari 2.32.51) deriva da atto per notar Francesco Denora del 20/08/1985, repertorio n. 9931/4390.



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

c) Compatibilità dell'investimento proposto (con particolare attenzione su incrementi volumetrici e/o realizzazioni di nuove volumetrie) con le strumentazioni urbanistiche ed edilizie dell'immobile interessato, disponibilità delle eventuali autorizzazioni amministrative necessarie per la realizzazione dell'investimento (ai sensi dell'art. 14 comma 3 dell'Avviso CdP)

L'iniziativa è immediatamente cantierabile non essendo necessario titolo abilitativo.

L'azienda ha presentato Perizia stragiudiziale redatta dall'Ing. Leonardo Cosmai in data 18/05/2018, asseverata presso il Tribunale di Trani il 18/05/2018 (cron. 2449/18), con la quale si assevera che:

- Il suolo e gli immobili che ospitano gli impianti e le macchine ed attrezzature oggetto del piano di investimenti presentato alla regione con codice "CF1RB15", sono rispondenti, in relazione alle attività da svolgere, ai Vigenti Specifici Vincoli Edilizi, Urbanistici e di Corretta Destinazione D'Uso;
- La Società ha piena disponibilità dell'area oggetto di intervento.

Inoltre, l'impresa ha previsto la realizzazione di un "Impianto acque prima pioggia" di importo di € 149.371,00 (offerta n. 0904P1R1 del 20/12/2017 del fornitore CTA S.r.l.). Con riferimento alla relativa autorizzazione, l'impresa F. Divella S.p.A. ha fornito Determina Dirigenziale n. 3827 del 10/07/2018, protocollo n. 86152/2018 della Città Metropolitana di Bari avente ad oggetto "D. Lgs. N. 152/2006 aggiornamento per modifica non sostanziale dell'Autorizzazione Integrata Ambientale DD Regione Puglia n. 1 del 13.01.2010 per l'impianto cod. IPPC 6.4. b.2) della Società F. Divella SpA".

Pertanto, si conferma che l'iniziativa è immediatamente cantierabile.

Recepimento delle indicazioni/prescrizioni formulate in sede di ammissione dell'istanza di accesso

Le prescrizioni formulate in fase di accesso in merito alla cantierabilità si ritengono ottemperate, nelle modalità illustrate nella seguente tabella

Prescrizioni in materia di "cantierabilità":	
Prescrizioni	Modalità di risoluzione
Fornire il Lay Out delle attrezzature, contestualizzate all'interno degli immobili che fanno parte del complesso industriale.	L'azienda ha fornito lay out del pastificio e del biscottificio (prot n. AOO PS CdP 1586 del 14/02/2018).
Presentare variante dei CPI dei VV.FF eventualmente connessa a variazioni dei carichi di incendio.	L'azienda ha presentato Certificato di Prevenzione incendi rilasciato dal Comando provinciale dei Vigili del Fuoco di Bari in data 06/11/2018 prot. 28587, acquisito dal Comune di Rutigliano in data 08/11/2018, prot. 0017828 .
Presentare dichiarazione sostitutiva di notorietà di un tecnico abilitato che dichiari la conformità degli immobili esistenti alle agibilità/abitabilità già in possesso.	L'azienda ha fornito perizia stragiudiziale redatta dall'Ing. Leonardo Cosmai in data 18/05/2018, asseverata presso il Tribunale di Trani il 18/05/2018 (cron. 2449/18).

e) Avvio degli investimenti

L'azienda ha previsto l'inizio degli investimenti in data 01/03/2018.



CDP TIT. II - Capo I – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.

Progetto Definitivo n. 28

Codice Progetto: CF1RB15

Giudizio circa l'immediata realizzabilità dell'iniziativa ed eventuali indicazioni e/o prescrizioni per le fasi successive

L'iniziativa è immediatamente cantierabile non essendo necessario al titolo abilitativo. Nulla osta alla realizzazione dell'investimento di cui sopra presentato dall'impresa.

## 2.4.2 Sostenibilità ambientale dell'iniziativa

Prescrizioni "Autorità Ambientale della Regione Puglia"

Prescrizioni della fase di accesso	Modalità di risoluzione del progetto definitivo
<p><u>VIA/AIA</u></p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>prima della realizzazione dell'investimento proposto, presentare istanza di pronunciazione</b> 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, <b>acquisendo il relativo provvedimento/pronunciazione</b>, necessario alla realizzazione dell'investimento;</li> <li>- <b>prima della messa in esercizio dell'investimento proposto</b>, 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).</li> </ul> <p><u>P.A.I.</u></p> <p>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</p>	<p>Relativamente alle prescrizioni in tema di <b>VIA/AIA</b> Il Dipartimento Mobilità, Qualità Urbana, Opere Pubbliche Ecologia e Paesaggio - Sezione Autorizzazioni Ambientali si è espresso mediante atto dirigenziale n. 221 del 18/12/2018, mediante il quale si determina di qualificare non sostanziali, ai sensi del D.Lgs. 152/06 e smi e DGR 648/2011, le seguenti modifiche:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Sostituzione della linea obsoleta con la linea Fava e conseguente introduzione di 7 nuovi punti di emissione autorizzati E76 E77 E78 E79 E80 E81 ed E82;</li> <li>b. Ampliamento del corpo di fabbrica denominato Corpo M;</li> </ol> <p>e di stabilire che:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le modifiche autorizzate e le relative condizioni di esercizio sono riportate nell'allegato A e nell'Allegato B al provvedimento;</li> <li>2. Il PMC vigente è sostituito con il nuovo PMC che rappresenta l'allegato B del presente provvedimento;</li> <li>3. Per tutte le parti non modificate con l'autorizzazione dovranno essere rispettate le condizioni riportate nell'allegato A all'AIA rilasciata con DD n. 01 del 13.01.2010 e smi;</li> <li>4. L'Atto non esonera la Ditta dal conseguimento di altre autorizzazioni o provvedimenti previsti dalla normativa vigente per la realizzazione e l'esercizio delle modifiche in oggetto;</li> <li>5. Il provvedimento integra l'Autorizzazione Integrata Ambientale già rilasciata con Determinazione Dirigenziale della Regione Puglia – Servizio Ecologia n. 01 del 13 gennaio 2010 e smi;</li> </ol>



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

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](http://www.cet.arpa.puglia.it), come da Deliberazione della Giunta Regionale 28 dicembre 2009, n. 26131 (BURP e, 15 del 25/01/2010).

6. Sono fatte salve tutte le prescrizioni, in capo al Gestore, derivanti dalla Determina Dirigenziale Servizio Ecologia n. 01 del 13 gennaio 2010 e smi non in contrasto con il provvedimento.

7. per ogni eventuale ulteriore modifica impiantistica, il Gestore dovrà trasmettere all'Autorità Competente la comunicazione/richiesta di autorizzazione secondo le modalità disciplinate dalla DGR 648 del 05/04/2011 e smi "Linee guida per l'individuazione delle modifiche sostanziali ai sensi della parte seconda del D. 152/06 e per l'indicazione dei relativi percorsi procedurali".

Relativamente alle restanti prescrizioni ambientali l'azienda, nella sez. 2 del progetto definitivo, ha argomentato quanto segue:

- **P.A.I.:** Si fa presente che l'opificio è stato costruito prima del 2006 entrata in vigore del PAI. Ad ogni buon conto le opere previste dal piano sono legate a forniture e posa in opere di macchine ed attrezzature all'interno di opifici già esistenti. Si fa presente, infine, che la distanza minima del perimetro dello stabilimento dal corso d'acqua obliterato come da cartografia idrogeomorfologica della Puglia è di circa 163 mt.
- **Progetto PI-GROUP:** Per mutate strategie aziendali l'investimento non sarà più portato a termine;
- **Progetto MILUMA:** è previsto il posizionamento di contatori con appositi trasduttori per il monitoraggio dei consumi termici;
- **Progetto ZENITH:** Tutti i generatori di calore sono dotati di supercatalyzer;
- **Progetto GENERA POWERTECH:** Per mutate strategie aziendali l'investimento non sarà più portato a termine;
- **Obbligo alla compilazione del Catasto informatizzato delle emissioni territoriali (CET):** l'azienda scrivente ottempera già a tale obbligo e si impegna a proseguire lo stesso in futuro.



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

Giudizio circa la rispondenza del progetto presentato agli accorgimenti/prescrizioni ambientali formulate in sede di istanza di accesso

Le prescrizioni formulate in fase di accesso in merito agli aspetti ambientali si ritengono ottemperate, come illustrato nella precedente tabella.

#### 2.4.3 Valorizzazione e riqualificazione delle attività produttive e delle strutture esistenti

Il sistema agroalimentare è il secondo settore manifatturiero in Italia e in Europa, in termini di creazione di Valore Aggiunto dopo il metalmeccanico, referenziandosi come un fattore di traino dell'economia. L'Italia è il quarto Paese dell'UE per addetti e fatturato del settore.

Nonostante stia diminuendo la parte di potere d'acquisto destinata dai consumatori ai prodotti di genere alimentare (il cui trend di vendite è ormai assestato su livelli di stabilità e non di crescita), l'industria alimentare può contare su una forte ricettività dei mercati, soprattutto esteri.

Questi mercati indicano la portata di rilevante bacino di utenza che, se "educato" all'acquisto di prodotti garantiti e di buona qualità, può rappresentare un volano ulteriore di sviluppo per il nostro sistema Regionale agroalimentare, e dunque, per l'economia del Paese.

Attraverso il presente programma di investimenti, l'azienda intende migliorare la qualità dei prodotti di pasta secca, mantenendo e migliorando proprio il binomio qualità/prezzo, che ha sempre contraddistinto l'azienda sul mercato.

Inoltre il programma di investimenti permetterà di ampliare l'offerta di pasta secca con nuovi formati speciali, attualmente non prodotti e ciò permetterà di consolidare la quota di mercato, contrastando la sempre più agguerrita concorrenza, valorizzando ancora di più il brand sul mercato.



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

### 3. Verifica di ammissibilità delle spese di investimento in Attivi Materiali

#### 3.1 Ammissibilità, pertinenza e congruità dell'investimento in attivi materiali e delle relative spese

Il progetto definitivo, coerentemente con quanto previsto in fase di accesso, prevede investimenti in attivi materiali pari complessivamente ad € 11.600.878,00 che saranno interamente realizzati per la sede operativa di Rutigliano.

I principali investimenti che l'azienda intende realizzare sono:

- Impianto acque prima pioggia;
- Linea automatica di produzione di pasta secca lunga con una capacità produttiva di circa 4.500 kg/h;
- Linea di confezionamento pasta lunga ed impianto di pallettizzazione Pasta;
- Confezionatrice - Incartonatrice;
- Confezionatrice Pasta Lunga Formati Speciali;
- Controllatrici di Peso - Linea Pasta Lunga;
- Confezionatrici Linee pasta corta;
- Elevatori e Controllo Peso Linea Pasta Corta;
- Linea incartonamento, Controllo Pesi Linea Pasta Corta;
- Linea confezionamento semole - sistema dosatura semola;
- Controllatrici di peso pasta secca;
- n.05 carrelli elevatori linde E16 – elettrici;
- Sistema di alimentazione semola a servizio della nuova Linea Pasta;
- Catalizzatori Caldaie pasta secca;
- 17 Sistema Analisi Fumi (pastificio pasta secca) [Prev. All. 17]
- Sistema di movimentazione bancali a guida automatica;
- Monitoraggio Energetico;
- Sistema DRIVE IN;
- Sistema controllo qualità bar code logistica.

Si riporta, di seguito, l'articolazione del programma di investimenti proposto da F. Divella S.p.A. che sarà interamente realizzato presso lo stabilimento di Rutigliano:



CDP TIT. II - Capo 1 - art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

## Investimenti in Attivi Materiali - F. Divella S.p.A. (sede di Rutigliano)

	Spesa prevista	Importo in preventivo. Prev. allegato	Rif preventivo allegato	Fornitori che hanno rapporti di collegamento con la società richiedente (SI/NO)	Spesa ammessa	Note di inammissibilità
<b>TOTALE STUDI PRELIMINARI DI FATTIBILITA'</b>	0,00	0,00			0,00	
<b>TOTALE PROGETTAZIONI E DIREZIONE LAVORI</b>	0,00	0,00			0,00	
<b>TOTALE SUOLO AZIENDALE E SUE SISTEMAZIONI</b>	0,00	0,00			0,00	
<b>OPERE MURARIE E ASSIMILABILI</b>						
Impianto acque prima pioggia	0,00	0,00	All. 1	no	149.371,00	Voce riclassificata da "impianti" in "opere murarie"
<b>TOTALE OPERE MURARIE</b>	0,00	0,00			149.371,00	
<b>MACCHINARI, IMPIANTI, ATTREZZATURE VARIE, ARREDI E PROGRAMMI INFORMATICI</b>						
a) linea automatica pasta lunga kg/h 4.500	3.636.500,00	5.195.000,00	All. 2	no	3.636.500,00	
b1) allacciamenti elettrici linea	171.500,00	245.000,00	All. 2	no	171.500,00	
b2) allacciamenti termo idraulici	161.000,00	230.000,00	All. 2	no	161.000,00	
b3) montaggio collaudo	332.500,00	455.000,00	All. 2	no	332.500,00	



pugliasviluppo

CDP TIT. II - Capo 1 - art. 22      Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.      Progetto Definitivo n. 28  
 Codice Progetto: CF1RB15

confezionamento pasta lunga 4.17 e impianto di pallettizzazione pasta lunga	1.738.490,00	2.574.300,00	All. 3	no	1.738.490,00
confezionatrice - incartonatrice 4.19	263.100,00	421.800,00	All. 4	no	263.100,00
confezionamento pasta lunga formati speciali	336.810,00	527.600,00	All. 5	no	336.810,00
controllatrici di peso: linea pasta lunga 4.14	63.420,00	100.800,00	All. 6	no	63.420,00
linee pasta corta: impianto di confezionamento	1.924.500,00	3.107.100,00	All. 7	no	1.924.500,00
linea pasta corta a: elevatori e controllo peso	62.580,00	101.600,00	All. 8	no	62.580,00
linea pasta corta f: incartonamento, controllo pesi	803.640,00	1.303.700,00	All. 9	no	803.640,00
linea pasta corta e: incartonamento, controllo pesi trash cartoni	307.800,00	496.500,00	All. 10	no	307.800,00
linea confezionamento semole: sistema dosatura semola	125.400,00	197.500,00	All. 11	no	125.400,00
linea nidi: controllatrici di peso	63.420,00	100.800,00	All. 12	no	63.420,00
n.05 carrelli elevatori Linde e16- elettrici	124.950,00	147.000,00	All. 13	no	124.950,00
sistema di alimentazione semola x nuova linea pasta lunga	203.600,00	254.500,00	All. 14	no	203.600,00
catalizzatrici calde	102.000,00	102.000,00	All. 15	no	102.000,00
sistema analisi fumi (pastificio pasta secca)	10.126,00	10.660,00	All.17	no	10.126,00
sistema di movimentazione bancali a guida automatica	315.900,00	351.000,00	All. 18	no	315.900,00
monitoraggio energetico	262.500,00	350.000,00	All. 19	no	0,00
sistema drive in - blocco c	75.000,00	100.000,00	All. 20	no	75.000,00
drive in blocco a-b- - impianto imballi cartoni 1-2 -	47.501,00	63.335,00	All. 21	no	47.501,00
n. 2 elevatori ad 8 ripiani	36.000,00	40.000,00	All. 22	no	36.000,00
sistemi controllo qualità bar code logistica: fine linea 2 - 3 e stazione lettura	98.550,00	123.200,00	All. 23	no	98.550,00
<b>TOTALE MACCHINARI</b>	<b>11.266.787,00</b>	<b>16.598.395,00</b>			<b>11.004.287,00</b>

pugliasviluppo





CDP TIT. II - Capo 1 - art. 22      Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.      Progetto Definitivo n. 28  
 Codice Progetto: CF1RB15

IMPIANTI				All. 1	no	Voce riclassificata da "impianti" in "opere murarie"
Impianto acque prima pioggia	149.371,00	175.730,00	All. 1	no	0,00	
<b>TOTALE IMPIANTI</b>	<b>149.371,00</b>	<b>175.730,00</b>			<b>0,00</b>	
ATTREZZATURE	0,00	0,00			0,00	
<b>TOTALE ATTREZZATURE</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>			<b>0,00</b>	
ARREDI	0,00	0,00			0,00	
<b>TOTALE ARREDI</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>			<b>0,00</b>	
PROGRAMMI INFORMATICI						
KENTAL RETAIL TRADE _ SOFTWARE_ TRADE OPTIMISATION XTEL V7	184.720,00	230.000,00	All. 16	no	184.720,00	
<b>TOTALE PROGRAMMI INFORMATICI</b>	<b>184.720,00</b>	<b>230.000,00</b>			<b>184.720,00</b>	
TOTALE MACCHINARI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI E PROGRAMMI INFORMATICI	11.600.878,00	17.004.125,00			11.189.007,00	
ACQUISTO DI BREVETTI, LICENZE, KNOW HOW E CONOSCENZE TECNICHE NON BREVETTATE						
TOTALE ACQUISTO DI BREVETTI, LICENZE, KNOW HOW E CONOSCENZE TECNICHE NON BREVETTATE						
<b>TOTALE INVESTIMENTO ATTIVI MATERIALI</b>	<b>11.600.878,00</b>	<b>17.004.125,00</b>			<b>11.338.378,00</b>	



pugliasviluppo

CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

In relazione alla differenza di importo tra la spesa proposta dall'azienda e gli importi riportati in preventivo, F. Divella S.p.A. ha presentato, in data 06/11/2018, una DSAN a firma del legale rappresentante attestante che *le offerte/preventivi ricevuti dai fornitori sono espresse a prezzo di listino e non tengono conto di sconti che si ottengono in fase di trattativa e chiusura definitiva dei contratti. Pertanto, così come avvenuto nel precedente contratto di programma sottoscritto il 13/12/2012, dove il piano di investimenti presentava valori scontati rispetto ai preventivi ottenuti da fornitori, rilevando, quindi, differenze di importi tra le offerte ricevute dai fornitori ed i valori inseriti nel piano di investimenti, anche nel piano relativo al presente Contratto di Programma si sono ipotizzati dei ragionevoli sconti, che generalmente si ottengono dai fornitori abituali rispetto alle "offerte/preventivi a listino" ricevute.*

Pertanto, con riferimento all'ammissibilità delle spese proposte, si evidenzia che sono stati ammessi i minori importi richiesti ove non riscontrata coincidenza tra i preventivi e la sezione 2 del progetto definitivo.

In data 08/11/2018 l'azienda ha presentato DSAN a firma del rappresentante legale attestante quanto segue:

- Il progetto denominato "Addolcitore centrale termica" dell'azienda PI-GROUP, non è stato inserito nel progetto definitivo;
- Il progetto denominato "Recupero acque prima pioggia" è realizzato attraverso impianti comprendenti una struttura in acciaio inox, tubazioni e valvolame a corredo dell'impianto, sistema di desoleazione a pacchi lamellari costituiti da una serie di fogli termoformati in PVC assemblati a sagoma invertita, sistema di filtrazione superficiale a tela, pompa di alimentazione dell'impianto, tubazione di mandata e scarico, quadro elettrico di comando pompa. Tale impianto è da annoverarsi come impianto tecnologico nell'ambito delle macchine attrezzature ed impianti.
- il progetto denominato "Catalizzatori per caldaie" è costituito da un catalizzatore in acciaio completo di flange, controflange, bulloneria. Tale impianto tecnologico è al servizio della linea di produzione di pasta.
- Il progetto denominato "impianti di recupero fumi" è costituito da un impianto atto a misurare le emissioni delle caldaie al servizio degli impianti tecnologici installati nel pastificio. Le caldaie in questione infatti sono quelle che servono le linee di produzione della pasta.

Inoltre, in data 08/11/2018 l'azienda ha presentato DSAN a firma del rappresentante legale attestante che la presente istanza, oltre a risultare organica e funzionale, si contraddistingue per elementi di autonomia e indipendenza dagli investimenti agevolati dai precedenti Contratti di Programma (cfr. paragrafo 2.1), in quanto il presente programma di investimento prevede al suo interno una parte di investimento in R&S (effettuata attraverso la collaborazione con l'Università degli Studi del Molise) focalizzato sull'influenza sulla qualità del prodotto finito delle materie prime utilizzate (semole) e dei trattamenti termici effettuati (essiccazione). Tale attività di R&S determinerà un'innovazione nel protocollo tecnologico per la produzione e l'ottenimento di pasta di nuova concezione dotata di specifici attributi e migliorata dal punto di vista organolettico, qualitativo e sensoriale. Inoltre, questo programma di investimento permetterà alla Divella di aumentare la capacità produttiva e di differenziare l'offerta, dato che la nuova linea di produzione permetterà la realizzazione di nuovi formati speciali di pasta che attualmente non vengono prodotti. L'obiettivo perseguito è il conseguimento di un buon posizionamento sui mercati, una produzione "tipica di qualità" e la possibilità di garantire nel tempo le caratteristiche di pregio del prodotto finale, mantenendo inalterato il rapporto qualità/prezzo e ponendo la massima



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

attenzione nell'assicurare garanzie sulla qualità e sull'origine dei prodotti e sui contenuti nutrizionali e salutistici.

Tali argomentazioni sono state oggetto di valutazione da parte dell'esperto scientifico che ha espresso parere favorevole in merito all'autonomia ed indipendenza degli investimenti previsti dal presente Contratto di programma rispetto a quanto realizzato per mezzo dei precedenti (Prot. AOO PS GEN 11503/I del 13/12/2018).

#### 3.1.1 Congruità studi preliminari di fattibilità e progettazioni e direzione lavori

Non sono state richieste spese nell'ambito delle macro-voce "Studi preliminari di fattibilità", non ammissibili per le Grandi Imprese.

#### 3.1.2 Congruità suolo aziendale

Non sono state richieste spese nell'ambito della macro-voce "suolo aziendale".

#### 3.1.3 Congruità opere murarie e assimilabili

Non sono state richieste spese nell'ambito della macro-voce "opere murarie e assimilabili". Tuttavia, poiché nel programma d'investimento è prevista la realizzazione dell'impianto acque di prima pioggia (CTA S.r.l. offerta n. 0904P1R1 del 20/12/2017 per € 149.371,00), richiesta nell'ambito della categoria "macchinari, impianti e attrezzature", tale voce di spesa è stata riclassificata all'interno della categoria "opere murarie e assimilabili". Le opere dell'impianto acque di prima pioggia saranno realizzate su suoli già facenti parte del plesso industriale e quindi già nella disponibilità dell'azienda.

#### 3.1.4 Congruità macchinari, impianti, attrezzature varie e programmi informatici

I macchinari e le attrezzature previste nel programma d'investimento saranno utili ad implementare ed ottimizzare il processo produttivo della pasta secca e dell'area logistica. Le spese relative a tale macro-voce risultano congrue e supportate da idonea documentazione, ad eccezione dell'importo di € 262.500,00 relativo all'offerta n. OF 20171104 del fornitore Miluma S.r.l. avente come oggetto "Completamento monitoraggio energetico Divella" ritenuto non ammissibile, in quanto riferito ad attività di consulenza in ambito energetico.

#### 3.1.5 Congruità brevetti, licenze, know how e conoscenze tecniche non brevettate

Non sono state richieste spese nell'ambito della macro voce "brevetti, licenze, know how e conoscenze tecniche non brevettate".

#### 3.1.6 Note conclusive

Pertanto, a fronte di un investimento proposto in Attivi materiali pari ad €11.600.878,00, l'importo ritenuto ammissibile è pari ad € **11.338.378,00**.

Di seguito, si riporta una tabella riepilogativa degli investimenti relativi agli Attivi Materiali del progetto definitivo presentato ed ammesso:



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

VOCE	INVESTIMENTO PROPOSTO DA PROGETTO DEFINITIVO (€)	INVESTIMENTO AMMESSO DA PROGETTO DEFINITIVO (€)
Studi preliminari di fattibilità	0,00	0,00
Spese di progettazione	0,00	0,00
Suolo aziendale e sue sistemazioni	0,00	0,00
Opere murarie ed assimilate, impiantistica connessa e infrastrutture specifiche aziendali	0,00	149.371,00
Macchinari, impianti e attrezzature varie, programmi informatici	11.600.878,00	11.189.007,00
Acquisto di brevetti, licenze, know how e conoscenze tecniche non brevettate	0,00	0,00
<b>TOTALE</b>	<b>11.600.878,00</b>	<b>11.338.378,00</b>

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 "opere murarie e assimilabili", di cui all'art. 19, comma 2, lettera b), sono previste nel limite del 15%.
- 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%.

Tipologia Spesa	SINTESI INVESTIMENTI ATTIVI MATERIALI				AGEVOLAZIONI	
	DGR N. 2093 DEL 05/12/2017		PROGETTO DEFINITIVO		Agevolazioni concedibili (€)	Intensità agevolazione (%)
	Investimento ammesso (€)	Agevolazioni concedibili (€)	Investimento proposto (€)	Investimento ammesso (€)		
Opere murarie e assimilabili	0,00	0,00	0,00	149.371,00	22.405,65	15%
Macchinari, Impianti e Attrezzature	11.510.828,00	2.877.707,00	11.600.878,00	11.189.007,00	2.797.251,75	25%
<b>TOTALE</b>	<b>11.600.878,00</b>	<b>2.877.707,00</b>	<b>11.600.878,00</b>	<b>11.338.378,00</b>	<b>2.819.657,40</b>	

Le agevolazioni in Attivi Materiali concedibili ammontano complessivamente ad € 2.819.657,40. Pertanto, il contributo concesso risulta inferiore di € 58.049,60, rispetto a quello determinato in fase di accesso a causa delle riclassificazioni e decurtazioni effettuate (cfr. par. 3.1).

CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

#### 4. Verifica di ammissibilità del progetto di Ricerca e Sviluppo

##### 4.1 Verifica preliminare

Il soggetto proponente, in sede di presentazione del progetto definitivo, ha reso la dichiarazione sostitutiva di atto notorio a firma del legale rappresentante, (Sezione 7/8/10 del progetto definitivo - Dichiarazione Sostitutiva di atto notorio su "conflitto d'interessi", "cumulabilità" e "premiabilità"), con la quale attesta:

- di avere ottenuto il provvedimento di ammissione dell'istanza di accesso del Contratto di Programma alla fase successiva di presentazione del progetto definitivo, DGR n. 2093 del 05/12/2017;
- di avere previsto, nell'ambito del Contratto di Programma spese per acquisizione di spese di consulenza in R&S pari ad € 200.000,00;
- che non sono stati richiesti "aiuti senza costi ammissibili" ai sensi dell'art. 13 (Cumulo delle agevolazioni) del Regolamento Regionale n. 17/2014.

L'obiettivo del progetto è quello di adottare tutte gli accorgimenti necessari per ottenere semole a bassa suscettibilità alla Reazione di Maillard (utilizzando grani idonei e tecnologie di macinazione appropriate), soprattutto modulando il diagramma di essiccamento della pasta HT in maniera che il picco di temperatura venga somministrato al prodotto ad un livello di umidità tale da ridurre il danno termico/nutrizionale e l'imbrunimento del prodotto finito.

L'attività di ricerca sarà pertanto volta ad individuare, innovare e standardizzare le caratteristiche della materia prima e le condizioni di processo (macinazione, pastificazione) utili a limitare lo sviluppo della reazione di Maillard durante le fasi di essiccamento della pasta. In modo particolare, lo studio sarà focalizzato sull'individuazione delle caratteristiche della granella, delle semole e delle paste e degli effetti delle operazioni di stoccaggio, macinazione e pastificazione sullo sviluppo della Reazione di Maillard.

Il progetto di R&S è articolato in 6 obiettivi realizzativi di seguito riportati ed illustrati:

OBIETTIVI REALIZZATIVI (OR), TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ, RESPONSABILE DELL'ATTIVITÀ,		
Obiettivo realizzativo	Attività - Tipologia (RI/SS)	Responsabile attività (R) Partecipante (P)
OR1 Gestione della materia prima (granella, semola) con riduzione della suscettibilità alla reazione di Maillard durante il processo di pastificazione.	O.R.1a-(RI)	DiAAA-UniMOL (R) DIVELLA (P)
	O.R.1b -(RI)	DIVELLA (R) DiAAA-UniMOL (R)
	O.R.1c -(RI)	DiAAA-UniMOL (R) CNR (R)
	O.R.1d-(RI)	DIVELLA (R) DiAAA-UniMOL (P)



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

OR2 Ottimizzazione e standardizzazione del processo di pastificazione per la riduzione dello sviluppo della Reazione di Maillard (utilizzando diagrammi di essiccamento ad alta temperatura).	O.R.2a-(RI)	DiAAA-UniMOL (R) DIVELLA (P)
	O.R.2b-(RI)	DiAAA-UniMOL (R) DIVELLA (P)
	O.R.2c-(RI)	DiAAA-UniMOL (R) DIVELLA (P)
	O.R.2d-(RI)	DIVELLA (R) DiAAA-UniMOL (P)
	O.R.2e-(RI)	DiAAA-UniMOL (R)
OR3 Valutazione della qualità strutturale, nutrizionale e della sicurezza d'uso della pasta secca sviluppata in O.R. 2.	O.R.3a-(RI)	DiAAA-UniMOL (R) DIVELLA (P)
	O.R.3b-(RI)	DiAAA-UniMOL (R) DIVELLA (P)
	O.R.3c-(RI)	DIVELLA (R) DiAAA-UniMOL (P)
	O.R.3d-(RI)	CNR (R)
OR4 Valutazione della qualità di cottura della pasta secca sviluppata in OR2.	O.R.4a-(RI)	DiAAA-UniMOL (R) DIVELLA (P)
	O.R.4b-(RI)	DiAAA-UniMOL (R) DIVELLA (P)
	O.R.4c-(RI)	DiAAA-UniMOL (R) DIVELLA (P)
OR5 Correlazione fra indici di qualità della materia prima, trattamento di essiccamento applicato e qualità di cottura delle paste.	O.R.5a-(RI)	DiAAA-UniMOL (R) DIVELLA (P)
	O.R.5b-(RI)	DiAAA-UniMOL (R) DIVELLA (P)
OR6 Transformant/Application delle condizioni selezionate su impianto industriale	O.R.6a- (SS)	DIVELLA (R)
	O.R.6b- (SS)	DIVELLA (R)
	O.R.6c- (SS)	DiAAA-UniMOL (R) DIVELLA (P)

CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

**O.R. 1 – Gestione della materia prima (granella, semola) con riduzione della suscettibilità alla reazione di Maillard durante il processo di pastificazione.**

Le caratteristiche chimico-fisiche della semola sono direttamente connesse alla qualità della pasta da essa ottenuta. La reazione di Maillard è 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 - i fenomeni chimico-fisici ed enzimatici a carico dei componenti della semola, che si verificano durante la macinazione (amido danneggiato, enzimi amilolitici, granulometria etc.). (RI)
- O.R. 1b - i 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. (RI)
- O.R. 1c - l'effetto del processo di decorticazione premacinazione (su impianto pilota) sul contenuto di enzimi amilolitici e dell'amido danneggiato e sul contenuto di contaminanti (micotossine e metalli pesanti). (RI)
- O.R.1d - monitoraggio dei fattori implicati nella suscettibilità alla RM sia nella materia prima sia nelle fasi di processo di macinazione attualmente utilizzati dall'azienda (RI)

**O.R. 2 – Ottimizzazione e standardizzazione del processo di pastificazione per la riduzione dello sviluppo della Reazione di Maillard (utilizzando diagrammi di essiccamento ad alta temperatura).**

Per essiccazione della pasta si intende il processo di progressiva disidratazione del prodotto umido, ottenuto per estrusione, laminazione o altro sistema misto. Il contenuto d'acqua della pasta viene espresso in termini di umidità definita dal rapporto tra la quantità d'acqua contenuta nella pasta ed il peso della sostanza umida, espresso in percentuale. Il processo di essiccazione permette di abbassare il grado di umidità fino a valori (12.5%) che assicurano la stabilità nel tempo del prodotto in condizioni di conservazione e stoccaggio.

L'essiccamento richiede fondamentalmente le seguenti fasi:

- la diffusione dell'acqua allo stato liquido dall'interno della pasta fino alla superficie della stessa;
- l'evaporazione dell'acqua, che avviene all'interfaccia impasto/aria;
- il trasporto dell'acqua evaporata che è rimossa per moto convettivo nel seno della fase fluida del vettore di scambio.

Rispetto all'essiccazione condotta a bassa temperatura, quella effettuata con diagrammi ad alta temperatura porta ad un miglioramento del prodotto finale in termini di resistenza alla cottura per la denaturazione delle proteine e strutturazione del reticolo proteico già durante la fase di essiccamento con riduzione della perdita di amido durante la cottura e della collosità. In tale obiettivo realizzativo si procederà a:

- O.R. 2a - valutare l'influenza delle condizioni di impastamento e estrusione sulla azione degli enzimi amilolitici e formazione di zuccheri riducenti (pasta corta e pasta lunga, trafilazione al teflon e al bronzo) (RI).
- O.R. 2b- studiare l'influenza delle diverse condizioni di applicazione delle HT durante il processo di essiccamento della pasta (umidità, attività dell'acqua, tempo) sullo sviluppo della RM. (RI)

CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

- O.R. 2c - eseguire prove di pastificazione su impianto pilota per confrontare il grado di avanzamento della reazione di Maillard con semole normali e a bassa suscettibilità alla RM e con diagrammi di essiccamento ad HT (tradizionali e modulati per contenere la RM). (RI)
- O.R. 2d - monitoraggio dei fattori implicati nella suscettibilità alla RM e nello sviluppo della reazione stessa durante le fasi del processo di pastificazione HT attualmente utilizzati dall'azienda (RI).
- O.R. 2e - valutazione del valore di fufosina in diversi campioni di pasta commerciale (formato lungo e corto) (RI).

### O.R. 3 – Valutazione della qualità strutturale, nutrizionale e della sicurezza d'uso della pasta secca sviluppata in O.R. 2.

Diversi 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 delle paste ottenute in O.R.2 (RI).
- O.R. 3b - valutazione del danno termico/nutrizionale subito dalle paste, in funzione dei diversi parametri di processo per l'essiccamento utilizzati nonché rispetto alle diverse materie prime utilizzate (determinazione della fufosina, determinazione della lisina disponibile, determinazione del colore mediante colorimetro, determinazione dei prodotti avanzati della RM: AGEs) (RI).
- O.R. 3c - valutazione delle caratteristiche fisiche e strutturali della pasta secca (flessibilità, fragilità, fessurazioni, bottature etc) (RI).
- O.R. 3d - valutazione del contenuto delle micotossine e dei metalli pesanti (RI).

### O.R. 4 – Valutazione della qualità di cottura della pasta secca sviluppata in OR2.

Sulla pasta prodotta, verranno effettuate valutazioni chimico fisiche atte a valutare la qualità di cottura e di sovracottura con metodo:

- O.R.4a- sensoriale (nervatura, ammassamento e collosità), (Cubadda 1988); (RI).
- O.R. 4b- analisi strumentale (Texture Analyzer); (RI).
- O.R. 4c- metodo chimico: sostanza organica rilasciata nell'acqua di lavaggio (SOT). (RI)

### O.R. 5 – Correlazione fra indici di qualità della materia prima, trattamento di essiccamento applicato e qualità di cottura delle paste.

Verrà testata l'influenza delle diverse variabili di prodotto e di processo sulla qualità delle paste ottenute al OR2.

- O.R. 5a - I risultati ottenuti verranno correlati agli indici di qualità della materia prima (% proteine, qualità glutine, amido danneggiato, attività amilolitica); (RI).
- 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. (RI)



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

**O.R. 6 – Trasferimento/ Applicazione delle condizioni selezionate su impianto industriale.**

- O.R. 6a- Sulla base dei risultati ottenuti, sugli impianti sperimentali verranno eseguite prove di macinazione (incluso il trattamento di decorticazione premacinazione) a livello industriale con tutti i requisiti/parametri ottimizzati al fine di validare la produzione di una tipologia di semola caratterizzata da ridotta suscettibilità alla RM e alta sicurezza d'uso (micotossine e metalli pesanti). (SS)
- O.R. 6b- Sulla base dei risultati ottenuti sugli impianti sperimentali verranno eseguite prove di pastificazione a livello industriale con tutti i requisiti/parametri ottimizzati al fine di validare la produzione di una pasta lunga e corta caratterizzata da alta efficienza produttiva e sostenibilità economica (diagrammi di essiccazione ad alta temperatura) e ridotto danno termico, nutrizionale e sensoriale (colore) (determinazione della fufosina, determinazione del colore mediante colorimetro e applicazione di sensori on line. (SS)
- O.R. 6c- Messa a punto di un protocollo completo (dalla granella alla pasta secca) per il contenimento della Reazione di Maillard nella pasta secca formato lungo e corto essiccata ad alta temperatura (diagrammi già attualmente utilizzati dall'azienda Tmax= 80-85°C). (SS)

Ciò premesso, per l'esame del progetto di ricerca, data la particolarità e complessità, ci si è avvalsi della consulenza di un esperto (docente universitario) il quale ha espresso una valutazione tecnico-economica del medesimo, così come previsto dal comma 5 dell'art. 12 dell'Avviso. Si riportano, di seguito, le risultanze della valutazione dell'esperto.

**Verifica Preliminare:****Coerenza del progetto definitivo con la proposta presentata in fase di accesso e osservanza delle prescrizioni disposte al termine dell'istruttoria condotta in tale fase**

Il progetto definitivo risulta coerente con la proposta presentata in fase di accesso.

In relazione alle prescrizioni inerenti alla R&S si osserva che:

- 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, sono state specificate nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 11 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B).
- 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, sono state specificate nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 12 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B).
- Chiarimenti e indicazioni in merito alla sostenibilità tecnologica delle attività R&D espressa in termini di capacità di generare ulteriori innovazioni, sono stati specificati nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 13 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B).



CUI

CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

- 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, sono stati specificati nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 14 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B).
- Approfondimenti in merito all'ampliamento all'intera filiera di produzione della pasta secca delle indagini rivolte alla valutazione del contributo delle singole fasi di lavorazione al potenziale danno termico, sono stati specificati nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 15 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B).
- Approfondimenti in merito all'ampliamento e approfondimento delle 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), sono stati specificati nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 16 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B).
- Approfondimenti in merito alla mancanza di indicatori di danno termico addizionali alla fufosina per fornire informazioni inequivocabili sulla reale qualità nutrizionale della pasta secca, come ad esempio gli aggregati proteici e di polimerizzazione che si formano per via dell'alta temperatura sono stati specificati nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 1 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B).

L'esperto evidenzia, inoltre, che:

- Le informazioni che riguardano gli obiettivi tecnologici di ogni singolo Attivo Materiale rispetto 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 non sono specificate, sebbene la maggiore efficienza di produzione e di riduzione degli sprechi siano riportate in termini complessivi nell'Allegato: *"Al fine di produrre un grano adatto alla lavorazione qualificata sarà utilizzata la decorticazione di premacinazione che oltre a ridurre lo sviluppo della reazione di Maillard durante l'essiccazione della pasta consente di aumentare le rese in semola (maggiore efficienza) e di ridurre scarti/sottoprodotti per ottenimento di prodotti secondari ad alta valenza economica e nutrizionale (farina di aleurone, germe)."* (Punto 4 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B) *"I nuovi diagrammi di essiccamento HT, non incrementando la media delle temperature durante il processo di lavorazione e nel contempo non aumentando il tempo di permanenza della pasta nel tunnel di essiccamento, produrranno un decremento dell'energia necessaria alla fase di essiccamento; tale diminuzione è strettamente collegata all'esito della fase sperimentale. Un buon obiettivo auspicabile sarebbe raggiunto se si riuscisse ad ottenere una diminuzione energetica per quella linea di produzione intorno al 10%."* (Punto 6 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B);
- Non è stato specificato come e in che misura gli Attivi Materiali previsti per il biscottificio si integrino all'innovazione di processo e di prodotto principale. Tuttavia, si evidenzia che nel presente programma di investimenti non sono previsti attivi materiali per il reparto inerente al biscottificio;



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

- L'eventuale sovrapposizione delle singole attività realizzative e delle risorse competenti coinvolte è stata illustrata in una tabella contenuta nell'Allegato (Punto 9 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B), ma non sono stati individuati e rapportati 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, le informazioni sulla scala di realizzazione delle attività sperimentali (scala di laboratorio, scala pilota, scala industriale) sono state chiarite anche se in maniera sommaria nell'Allegato: *"Unimol standardizzerà i protocolli sperimentali (per pasta lunga e corta) sugli impianti pilota (macinazione e pastificazione) in dotazione al dipartimento AAA ed al centro di eccellenza sulla pasta CERERE al fine di trasferirli/applicarli sugli impianti industriali (con il coinvolgimento del personale e delle professionalità della Divella)"* (Punto 9 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B);
- Per quel che riguarda le indagini rivolte alla valutazione dell'ampliamento all'intera filiera di produzione della pasta secca, viene riportata nell'Allegato soltanto una previsione del possibile risultato finale: *"Nella fase sperimentale il rapporto quantitativo tra la pasta prodotta con la lavorazione qualificata e quella prodotta convenzionalmente si stima essere tra l'8 ed il 9%. È evidente che tale valore tenderà nel tempo all'unità in seguito al buon esito della fase sperimentale, visto l'obiettivo che l'azienda si prefigge per il raggiungimento di una migliore qualità del prodotto finito."* (Punto 5 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B).  
Tale previsione sarà verificata nella fase di realizzazione del progetto.

L'impresa ha fornito un documento allegato alla Sez. 3, ove, in riscontro alla perizia, ha dichiarato quanto segue:

*Il programma di ricerca così come presentato è a un livello di dettaglio appropriato alla prima fase di valutazione (progetto preliminare con una suddivisione per OR e attività con relativo cronoprogramma). Nel progetto è sempre stato indicato che la Divella utilizza e continuerà ad utilizzare le alte temperature (HT= High Temperature) e non l'adozione delle altissime/ultra-alte temperature (VHT= Very High Temperature) paventate nella nota. B);*

*Non è e non è mai stata intenzione dell'azienda cercare di ottenere paste con essiccamento VHT provando a limitare i prodotti della reazione di Maillard entro quelli di un prodotto HT. Si intende ottenere, infatti, paste trattate ad alte temperature con sviluppo di prodotti della reazione di Maillard caratteristici delle paste trattate a medie temperature come ben sintetizzato nella sezione Criteri e indicatori di efficacia del progetto di ricerca:*

#### Criteri e indicatori di efficacia del progetto di ricerca

Il valore di fufosina in paste prodotte con diagrammi di essiccamento ad alta temperatura raggiunge valori superiori a 300mg/100 g di proteine (20% di lisina bloccata/distrutta). L'obiettivo del progetto è ottenere paste essiccate ad alta temperatura con valori di fufosina simili a quelli riscontrabili nelle paste essiccate a medie temperature (<200 mg/100g di proteine; 12% di lisina bloccata), quindi con un più alto valore nutrizionale.

CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.

Progetto Definitivo n. 28

Codice Progetto: CF1RB15

*La Divella non si prefigge di modificare il diagramma di essiccamento incrementando la temperatura di essiccazione ma l'unica finalità è quella di ottenere paste che a parità di trattamento termico (HT) possano conseguire valori sensoriali equivalenti o migliori (qualità di cottura, colore) e soprattutto un danno termico inferiore, paragonabile alle paste prodotte con medie/basse temperature (furosina 200 mg/100 g proteine). Il miglioramento della tenuta di cottura con utilizzo delle alte temperature di essiccazione richiede semole caratterizzate da un alto contenuto proteico (reticolo glutinico diffuso) come ben spiegato nella seguente pubblicazione che si allega (Cubadda et al 2007), dove si può vedere che la variabile più importante legata all'utilizzo delle alte temperature diventa il contenuto delle proteine/glutine e non le caratteristiche del glutine. Per questo motivo le paste Divella sono caratterizzate sempre da contenuti proteici superiori al 13-13,5 %. Pertanto la materia prima/granella che verrà utilizzata non solo dovrà continuare ad avere un elevato tenore proteico ma dovrà essere caratterizzata da perfette condizioni sanitarie di raccolta e conservazione (umidità) per non promuovere l'attivazione di enzimi (fra cui le amilasi) che favoriscono la degradazione dell'amido a zuccheri riducenti implicati nella reazione di Maillard.*

*L'elevato tenore di proteine/glutine nell'essiccamento della pasta ad alta temperatura (HT) è fondamentale per ottenere eccellenti qualità di cottura e resistenza alla sovracottura (ristorazione collettiva) come anche la necessità di una granella raccolta e conservata in condizioni ottimali per evitare l'attivazione di enzimi amilolitici propedeutici alla formazione di zuccheri riducenti favorenti la RM.*

*Il consumatore ottiene numerosi vantaggi quali un prezzo assai contenuto del prodotto (la pasta è il prodotto trasformato che costa meno a parità numero di persone da alimentare/nutrienti assunti), una elevata qualità di cottura e resistenza alla sovracottura (ristorazione collettiva): a fronte di questi indubbi vantaggi ci sono alcuni svantaggi quali la perdita superiore di lisina disponibile (danno nutrizionale) ed un imbrunimento del prodotto:*

*svantaggi che il progetto si prefigge di superare e riportare ai valori delle paste trattate a basse/medie temperature.*

*Per quanto riguarda la formazione di composti indesiderati, come gli AGEs, che possono avere effetti "patogeni?" sull'organismo la letteratura riporta che tali composti si sviluppano in quantità trascurabili e limitate adottando condizioni di essiccamento HT (valori apprezzabili si riscontrano in condizioni di VHT non proposte/applicate dal progetto in questione). Si ricorda peraltro che questi composti (AGEs) sono presenti in quantità significativamente superiori in gran parte dei prodotti da forno quotidianamente consumati (pane, biscotti, crackers, grissini, cereali da colazione, fette biscottate/tostate, cornetti etc). L'obiettivo del progetto è finalizzato a contenere lo sviluppo della prima fase della reazione di Maillard (composto di Amadori) e a maggior ragione impedirà la formazione di eventuali composti della seconda fase (AGEs). In letteratura (Pagani et al) è riportato infatti che i prodotti secondari (AGEs) si cominciano a formare nella pasta allorquando i valori di furosina superano i 300 mg/100 g di proteine: dal momento che il progetto si pone come obiettivo di non superare i 200 mg/100 g di proteine il problema non sussiste sia da un punto di vista della salute del consumatore sia dal punto di vista analitico.*

*Per quanto riguarda la diminuzione della digeribilità dell'amido e della digeribilità proteica con conseguente incremento alla sensibilizzazione delle proteine del grano non riguardano in alcun modo il nostro progetto in quanto: i) il progetto non si prefigge di modificare/incrementare le temperature del diagramma di essiccamento della pasta: ii) la letteratura ha messo in evidenza*

CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

*una eventuale diminuzione della digeribilità proteica ed ipotetica accresciuta sensibilizzazione (ancora tuttavia da confermare) nel caso di essiccamento della pasta a VHT (condizioni non menzionate e applicate dal progetto); iii) la pasta è risaputa (e per questo è apprezzata) per avere un basso indice glicemico significativamente inferiore a quello dei prodotti da forno tanto che può essere somministrata a persone affette da diabete di tipo non insulino dipendente. Si stanno studiando, sviluppando, applicando numerose formulazioni e tecnologie (amido resistente, sfarinati integrali, retrogradazione dell'amido) per ottenere paste caratterizzate da una ulteriore riduzione della digeribilità dell'amido.*

*Il progetto prevede obiettivi completamente divergenti con quelli paventati in perizia in cui è proprio l'attenzione verso il consumatore la missione/scopo del progetto; a tal fine si riporta uno stralcio del progetto che dovrebbe risultare dirimente:*

*"Per quanto riguarda la pasta secca, la fufosina può essere utilizzata esclusivamente per fornire indicazioni sull'intensità del trattamento di essiccazione applicato nel processo di produzione della pasta (tipo di diagramma di essiccamento) ma non può essere messa in relazione alla sicurezza d'uso del prodotto. E' un parametro importante per verificare/monitorare esclusivamente l'intensità del trattamento termico (diagrammi di essiccazione) e adottare tutte quelle pratiche/accorgimenti che a parità di trattamento termico possano contenere lo sviluppo della RM (semole a basso tasso di amido danneggiato ed attività enzimatica, modulazione del diagramma di essiccamento con le temperature elevate nelle fasi in cui il prodotto è meno suscettibile alla RM (umidità, attività dell'acqua), e di conseguenza ridurre l'ammontare di lisina bloccata non più biodisponibile (danno nutrizionale) e soprattutto l'imbrunimento/arrossamento del prodotto pasta (danno cromatico/sensoriale) in quanto il consumatore predilige un prodotto giallo ambra. L'obiettivo del progetto è pertanto quello di adottare tutte gli accorgimenti necessari per ottenere semole a bassa suscettibilità alla RM (utilizzando grani idonei e tecnologie di macinazione appropriate) e soprattutto modulando il diagramma di essiccamento della pasta in maniera che le temperature più elevate vengano somministrate al prodotto ad un livello di umidità meno suscettibile alla Reazione stessa".*

Risultati attesi
------------------

<p>Messa a punto di un protocollo completo (dalla granella alla pasta secca) per il contenimento della Reazione di Maillard nella pasta secca formato lungo e corto essiccata ad alta temperatura</p> <p>Riduzione del danno termico/nutrizionale e sensoriale (colore) nella pasta secca essiccata ad alta temperatura</p> <p>Ottenimento di un prodotto pasta caratterizzato da eccellente qualità di cottura, alta valenza nutrizionale e sensoriale e sicurezza d'uso (basso contenuto micotossine/metalli pesanti)</p> <p>Individuazione di un indice di qualità complessiva della semola di grano duro appropriata per l'utilizzo in pastificazione con diagrammi di essiccamento ad alta temperatura</p> <p>Sviluppo di sensori/sonde per la determinazione del colore (indice di rosso a*) durante il processo di essiccamento della pasta</p>
--

CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

**Elementi innovativi rispetto allo stato dell'arte**

Monitoraggio dello sviluppo della RM durante la fase di essiccamento della pasta utilizzando sonde specifiche per apprezzare le variazioni dell'indice di rosso (a\*) (indicatore dello sviluppo della Reazione di Maillard)  
 Individuazione/ottenimento di una materia prima semola destinata/dedicata alla pastificazione con diagrammi di essiccazione ad alta temperatura  
 Sviluppo di un sistema win win (alta qualità nutrizionale e sensoriale/cottura del

prodotto finito, alta efficienza produttiva, alta sostenibilità ambientale e sicurezza d'uso (basso contenuto di micotossine e metalli pesanti)

*Da quanto sopra esposto si mette in evidenza che le "prescrizioni" indicate nella nota regionale sono insite nel progetto: miglioramento della qualità nutrizionale della pasta, miglioramento della materia prima, riduzione del danno termico, sicurezza d'uso del prodotto, miglioramento delle proprietà sensoriali.*

*Si ricorda infine che il progetto di R&S è coordinato dal Prof. Emanuele Marconi dell'Università degli Studi del Molise che è uno dei massimi esperti a livello internazionale sulla pasta alimentare oltre ad essere il Presidente dell'Associazione Italiana di Scienze e Tecnologie dei Cereali e Direttore del Centro Interateneo di Eccellenza per la Ricerca e l'Innovazione su Pasta e Cereali Trasformati (CERERE) - Università degli Studi del Molise – Campobasso dotato di impianti pilota per la prima e seconda trasformazione dei cereali.*

Previsione di ricerche acquisite da terzi, quali "Università, Centri e Laboratori di ricerca pubblici, Organismi di ricerca privati" e/o "Aziende private di consulenza/liberi professionisti fornitori di attività di ricerca e Sviluppo specialistiche e scientifiche", acquisite tramite una transazione effettuata alle normali condizioni di mercato e che non comporti elementi di collusione

Non ci sono evidenze di possibili transazioni effettuate al di fuori delle normali condizioni di mercato né di collusioni.

I costi per ricerche acquisite ed i costi relativi a brevetti o diritti di proprietà intellettuale siano supportati da valutazioni di congruenza economica e di mercato oggettive e da indicatori di calcolo riscontrabili in fase di valutazione del progetto definitivo:

Le valutazioni di congruenza economica e di mercato oggettive e gli indicatori di calcolo relativi a costi per ricerche acquisite sono stati singolarmente specificati.

La congruità dei costi delle attrezzature e dei macchinari destinati alle attività di R&S sia supportata da preventivi e da previsioni di ammortamento dei beni suddetti:

I preventivi sono stati forniti sulla base di ulteriori richieste di informazioni e precisazioni da parte del valutatore (Punto 20 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B).

CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

**Descrizione sintetica del progetto di "Ricerca Industriale e Sviluppo Sperimentale" presentato in fase di progetto definitivo**

L'attività di ricerca sarà volta ad individuare e innovare e standardizzare le caratteristiche della materia prima e le condizioni di processo (macinazione, pastificazione) utili a limitare lo sviluppo della reazione di Maillard durante le fasi di essiccamento della pasta. In modo particolare, lo studio sarà focalizzato sull'individuazione delle caratteristiche della granella, delle semole e delle paste e degli effetti delle operazioni di stoccaggio, macinazione e pastificazione sullo sviluppo della Reazione di Maillard).

Pertanto, l'obiettivo del progetto è quello di adottare tutte gli accorgimenti necessari per ottenere semole a bassa suscettibilità alla Reazione di Maillard (utilizzando grani idonei e tecnologie di macinazione appropriate) e soprattutto modulando il diagramma di essiccamento della pasta HT in maniera che il picco di temperatura venga somministrato al prodotto ad un livello di umidità meno suscettibile alla Reazione stessa al fine di ridurre il danno termico/nutrizionale e l'imbrunimento sul prodotto finito.

**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**

L'impatto del progetto è stato fornito sulla base di ulteriori richieste di informazioni e precisazioni da parte del valutatore, evidenziando una migliore gestione delle risorse ed un minore consumo energetico.

**4.2 Valutazione tecnico-economica**

- **realizzazione di prototipi e/o dimostratori idonei a valutare la trasferibilità industriale delle tecnologie e sistemi messi a punto:**

Esiste evidenza della realizzazione di prototipi. La realizzazione di prototipi è stata dedotta sulla base di ulteriori richieste di informazioni e precisazioni da parte del valutatore (**Punto 9** dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B), e cioè: *"Unimol standardizzerà i protocolli sperimentali sugli impianti pilota in dotazione al fine di trasferirli/applicarli sugli impianti industriali"*.

- **valutazione delle prestazioni ottenibili attraverso casi applicativi rappresentativi delle specifiche condizioni di utilizzo:**

Si possono valutare positivamente le prestazioni ottenibili con il progetto. Le prestazioni sono state dedotte sulla base di ulteriori richieste di informazioni e precisazioni da parte del valutatore (**Punto 4** dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B): *"Al fine di produrre un grano adatto alla lavorazione qualificata sarà utilizzata la decorticazione di premacinazione che oltre a ridurre lo sviluppo della reazione di Maillard durante l'essiccazione della pasta consente di aumentare le rese in semola (maggiore efficienza) e di ridurre scarti/sottoprodotti per ottenimento di prodotti secondari ad alta valenza economica e nutrizionale (farina di aleurone, germe).*

- **verifica di rispondenza alle più severe normative nazionali ed internazionali:**

Nessun dato è stato fornito a supporto dell'ipotesi.

- **valutazione qualitativa e quantitativa dei vantaggi ottenibili in termini di affidabilità, riproducibilità, sicurezza e bilancio energetico:**



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

Esiste evidenza di vantaggi ottenibili con il progetto. I vantaggi sono stati dedotti sulla base di ulteriori richieste di informazioni e precisazioni da parte del valutatore: *“I nuovi diagrammi di essiccamento HT non incrementando la media delle temperature durante il processo di lavorazione e nel contempo non aumentando il tempo di permanenza della pasta nel tunnel di essiccamento, produrranno un decremento dell’energia necessaria alla fase di essiccamento; tale diminuzione è strettamente collegata all’esito della fase sperimentale. Un buon obiettivo auspicabile sarebbe raggiunto se si riuscisse ad ottenere una diminuzione energetica per quella linea di produzione intorno 10%.”* (Punto 6 dell’Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B); *“L’introduzione di nuovi carrelli robotizzati permetterà la tecnica del “biberonaggio” per la ricarica veloce durante i tempi morti, con maggiore efficienza; i nuovi carrelli sono dotati di batterie al litio, di elevate prestazioni, al contrario delle attuali, contenenti agenti inquinanti.”* (Punto 8 dell’Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B).

Esiste evidenza di vantaggi in termini di costi-prestazione e costi-benefici ottenibili con il progetto. I vantaggi sono stati dedotti sulla base di ulteriori richieste di informazioni e precisazioni da parte del valutatore: *“Le attività di R&D consentono di generare importanti innovazioni di processo (modulazione del diagramma di essiccamento) e di prodotto (materia prima, e prodotti finiti: pasta secca di semola) come ampiamente indicato nel progetto (massimizzare i vantaggi dell’utilizzo delle alte temperature imitando/annullando gli effetti negativi). Tali innovazioni potranno essere applicate con successo, dopo i necessari approfondimenti, anche alla produzione di paste integrali, di pasta all’uovo, di pasta fresca e di altre paste speciali con significativi ulteriori vantaggi competitivi per l’azienda. Inoltre i protocolli individuati consentiranno di ottimizzare/rendere maggiormente rigorosi i capitolati con i fornitori di granella per migliorare ulteriormente la qualità e sicurezza d’uso del prodotto finito già eccellente.”* (Punto 13 dell’Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B); *“Negli ultimi anni si sta assistendo ad un aumento della domanda di prodotti a più elevata qualità. Assicurare un buon rapporto qualità/prezzo ai clienti è un fattore decisivo per una collaborazione a lungo termine con gli stessi e per ottenere un aumento annuale delle vendite e riuscire così ad assicurarsi una quota di mercato maggiore.”* (Punto 14 dell’Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica – All. B).

Il punteggio totale assegnato<sup>4</sup> al progetto in R&S presentato da F. Divella S.p.A. è di 62,5 come si evince dalla seguente tabella:

F. Divella S.p.A. - VALUTAZIONE		
PARAGRAFI	PUNTEGGIO MASSIMO	PUNTEGGIO ASSEGNATO
<b>Rilevanza e potenziale innovativo della proposta:</b> Il potenziale innovativo della proposta risulta di media rilevanza.	20	10
<b>Chiarezza e verificabilità degli obiettivi:</b> Il programma risulta nel complesso chiaro e gli obiettivi da raggiungere possono essere verificati facilmente.	10	7,5
<b>La completezza (copertura degli argomenti) e il corretto bilanciamento delle funzioni e attività previste nella proposta rispetto agli obiettivi fissati dal progetto:</b>	20	15

<sup>4</sup> Il punteggio minimo di ammissibilità al finanziamento è di 50 punti.





CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

Rispetto agli obiettivi fissati dal progetto, la completezza ed il bilanciamento delle funzioni e attività previste nella proposta sono sufficientemente delineati.		
<b><u>Esemplarità e trasferibilità della proposta ovvero possibilità di effettiva realizzazione e valorizzazione industriale dei risultati e loro diffusione:</u></b> Sembra evidente una effettiva realizzazione e valorizzazione industriale dei risultati ottenuti, con la possibilità di una successiva ampia diffusione della proposta.	10	7,5
<b><u>Coerenza tra l'ambito tecnologico di specializzazione della proposta e produzione scientifica del gruppo di ricerca:</u></b> La coerenza, rispetto alla produzione scientifica del gruppo di ricerca, si può valutare come buona.	10	7,5
<b><u>Adeguatezza e complementarietà del gruppo di ricerca previsto per la realizzazione delle attività (modello organizzativo, quantità e qualità delle risorse impiegate, infrastrutture di ricerca utilizzate, etc.):</u></b> Il gruppo di ricerca è adeguato alle attività proposte.	10	7,5
<b><u>Esperienza maturata dal soggetto istante in materia di ricerca industriale e sviluppo precompetitivo, svolta in collaborazione con Università e Centri di ricerca negli ultimi 5 anni:</u></b> Le informazioni utili per valutare l'esperienza maturata dal soggetto istante in materia di R. I. e S. S. attraverso eventuali collaborazioni con Università e Centri di Ricerca negli ultimi 5 anni sono state fornite in una integrazione richiesta dall'esperto (Punto 11 Allegato); l'esperienza risulta di buon livello.	10	7,5
<b>Giudizio finale complessivo</b>		<b>62,5</b>

Rispetto ai requisiti che accreditano la richiesta di maggiorazione del 15% dell'agevolazione concedibile per gli investimenti in R&S (come dichiarati dal soggetto proponente nella Sezione 7/8/10 del progetto definitivo - Dichiarazione Sostitutiva di atto notorio su "conflitto d'interessi", "cumulabilità" e "premiabilità"), l'esperto ha espresso le seguenti valutazioni:

Non è stata richiesta alcuna premialità.
--

**Dettaglio delle spese proposte:**

SPESE PER RICERCA INDUSTRIALE E SVILUPPO SPERIMENTALE				
RICERCA INDUSTRIALE				
Tipologia	Descrizione	Spese dichiarate dal proponente (€)	Spese riconosciute dal valutatore (€)	NOTE DEL VALUTATORE (motivazioni di variazione)
Personale (a condizione che sia operante nelle unità locali ubicate nella Regione Puglia)	Personale interno operante nei settori R&S, qualità, gestione delle linee (macinazione, pastificazione) e nei laboratori di analisi a	34.000,00	34.000,00	



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

	supporto dei ricercatori di UniMol e CNR (n° unità 01)			
Strumentazione ed attrezzature utilizzate per il progetto di ricerca e per la durata di questo		---		
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	DiAAA Università degli Studi del Molise (€ 95.000), CNR (€ 15.000)	110.000,00	110.000,00	
Spese generali direttamente imputabili al progetto di ricerca		---		
Altri costi d'esercizio, inclusi costi dei materiali, delle forniture e di prodotti analoghi, direttamente imputabili all'attività di ricerca	---	4.000,00	4.000,00	
<b>Totale spese per ricerca industriale</b>		<b>148.000,00</b>	<b>148.000,00</b>	
<b>SVILUPPO SPERIMENTALE</b>				
<b>Tipologia</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Spese dichiarate dal proponente (€)</b>	<b>Spese riconosciute dal valutatore (€)</b>	<b>NOTE DEL VALUTATORE (motivazioni di variazione)</b>
Personale (a condizione che sia operante nelle unità locali ubicate nella Regione Puglia)	Personale operante nelle linee di produzione per il trasferimento/applicazione su scala industriale (N. 01)	20.000,00	20.000,00	
Strumentazione ed attrezzature utilizzate per il progetto di ricerca e per la durata di questo	SONDE	19.000,00	19.000,00	
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	DiAAA Università degli studi del Molise (collaborazione al trasferimento/applicazione dei risultati raggiunti su impianti industriali)	5.000,00	5.000,00	
Spese generali direttamente imputabili al progetto di ricerca		---		
Altri costi d'esercizio, inclusi costi dei materiali, delle forniture e di prodotti analoghi, direttamente imputabili all'attività di ricerca	---	8.000,00	8.000,00	
<b>Totale spese per sviluppo sperimentale</b>		<b>52.000,00</b>	<b>52.000,00</b>	
<b>TOTALE SPESE PER RICERCA INDUSTRIALE E SVILUPPO SPERIMENTALE</b>		<b>200.000,00</b>	<b>200.000,00</b>	

pugliasviluppo



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

Non sono state effettuate riclassificazioni né decurtazioni.

Infine, si rammenta che le spese generali e gli altri costi di esercizio, pari ad € 12.000,00, non eccedono complessivamente il limite del 18% delle spese ammissibili previsto dall'art. 8 comma 7 dell'Avviso.

Relativamente agli investimenti in **Ricerca e Sviluppo** ammissibili, per la determinazione delle agevolazioni concedibili, sono stati rispettati i parametri previsti dall'art. 11, comma 5-6, dell'Avviso CdP:

- le agevolazioni relative alle spese per "Ricerca Industriale" di cui all'art. 8, comma 2, lettera a) dell'Avviso, sono previste nel limite del 50%;
- le agevolazioni relative alle spese per "Sviluppo Sperimentale", di cui all'art. 8, comma 2, lettera b) dell'Avviso, sono previste nel limite del 25%.

Tipologia Spesa	SINTESI INVESTIMENTI ATTIVI MATERIALI				AGEVOLAZIONI	
	DGR N. 2093 DEL 05/12/2017		PROGETTO DEFINITIVO		Agevolazioni concedibili (€)	Intensità agevolazione (%)
	Investimento ammesso (€)	Agevolazioni concedibili (€)	Investimento proposto (€)	Investimento ammesso (€)		
Ricerca Industriale	200.000,00	100.000,00	148.000,00	148.000,00	74.000,00	50%
Sviluppo Sperimentale	0,00	0,00	52.000,00	52.000,00	13.000,00	25%
<b>TOTALE</b>	<b>200.000,00</b>	<b>100.000,00</b>	<b>200.000,00</b>	<b>200.000,00</b>	<b>87.000,00</b>	

Le agevolazioni Ricerca e Sviluppo concedibili ammontano complessivamente ad € 87.000,00 di cui: € 74.000,00 in Ricerca Industriale ed € 13.000,00 in Sviluppo Sperimentale. Pertanto, il contributo concesso risulta inferiore per € 13.000,00 rispetto a quello determinato in fase di accesso, a causa della differente ripartizione delle spese tra le categorie Ricerca Industriale e Sviluppo Sperimentale intervenuta tra le due fasi.



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

## 5. Valutazioni economico finanziarie dell'iniziativa

### 5.1 Dimensione del beneficiario ed esclusione dello stato di difficoltà

Come già accertato in sede di istruttoria dell'istanza di accesso, la società F. Divella S.p.A. risulta:

1. essere in regime di contabilità ordinaria;
2. aver approvato due bilanci alla data di presentazione dell'istanza di accesso.

Le analisi effettuate nel corso dell'istruttoria del progetto definitivo sui dati del bilancio di esercizio 2016 e 2017 confermano:

- ✓ il giudizio positivo espresso in fase di accesso rispetto ai principali margini di struttura, di solidità, di equilibrio finanziario e di redditività dell'impresa;
- ✓ il possesso del requisito dimensionale di Grande Impresa riscontrato in fase di accesso e risultante dalla tabella di seguito riportata:

F. DIVELLA S.p.A.	Esercizio 2015	Esercizio 2016	Esercizio 2017
- Personale (n. di risorse interne) <sup>5</sup>	313,5	314,5	316,5
- Fatturato	€ 309.561.651	€ 290.081.558	€ 278.350.369
- Totale Bilancio	€ 214.312.816	€ 214.648.369	€ 203.565.698

### Esclusione delle condizioni a), c), d), ed e) punto 18) dell'art. 2 del Reg. (UE) n. 651/2014 relative alle imprese in difficoltà

Ciò premesso, le analisi effettuate nel corso dell'istruttoria del progetto definitivo sui dati del bilancio di esercizio 2017, confermano l'assenza dello stato di difficoltà appurata in fase di accesso, in base alle sotto riportate tabelle (finalizzate ad escludere la ricorrenza anche rispetto all'esercizio 2017 delle condizioni a), c) e d) di cui al punto 18) dell'art. 2 del Reg. (UE) n. 651/2014.

In particolare si evidenzia rispetto:

- ✓ al punto a) che i bilanci di F. Divella S.p.A. non evidenziano erosioni per oltre la metà del capitale sociale sottoscritto a causa di perdite cumulate.
- ✓ ai punti c) e d), si evidenzia quanto segue:

Impresa F. Divella S.p.A.	Verifica
<i>c) qualora l'impresa sia oggetto di procedura concorsuale per insolvenza o soddisfi le condizioni previste dal diritto nazionale per l'apertura nei suoi confronti di una tale procedura su richiesta dei suoi creditori</i>	l'impresa risulta attiva come confermato da prospetto di Vigenza dell'Impresa della CCAA di Bari del 18/12/2018.
<i>d) qualora l'impresa abbia ricevuto un aiuto per il salvataggio e non abbia ancora rimborsato il prestito o revocato la garanzia, o abbia ricevuto un aiuto per la ristrutturazione e sia ancora soggetta a un piano di ristrutturazione</i>	l'impresa non ricade in nessuna delle ipotesi delineate come si evince dai bilanci.

- ✓ al punto e) l'assenza dello stato di difficoltà appurata in fase di accesso, in base alle sotto riportate tabelle:

<sup>5</sup> Trattasi del numero medio di dipendenti al 31/12/2015, al 31/12/2016 e al 31/12/2017 come desumibile da nota Integrativa allegata ai Bilanci 2016 e 2017.



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

Impresa F. Divella S.p.A. (importi in euro)	2016	2017
Patrimonio Netto (A)	€ 135.757.270,00	€ 142.231.053,00
Entità Debiti (B)	€ 66.567.099,00	€ 50.222.265,00
Rapporto (B)/(A)	0,49	0,35
EBITDA (C) <sup>6</sup>	€ 28.784.149,00	€ 23.556.887,00
Interessi (D)	€ 1.779,00	€ 106.591,00
Rapporto (C)/(D)	16.179,96	221,00

Pertanto, negli ultimi due anni:

- Il rapporto Debiti/Patrimonio netto contabile, non è superiore a 7,5 e
- Il quoziente di copertura degli interessi dell'impresa non è inferiore a 1,0.

Quindi, F. Divella S.p.A. non si trova in condizioni tali da risultare un'impresa in difficoltà.

In ottemperanza agli adempimenti previsti dal D.Lgs. 115/2017, è stato consultato il portale del Registro Nazionale degli Aiuti di Stato ed effettuata la Visura Aiuti e la Visura Deggendorf da cui è emerso quanto segue:

- Visura Deggendorf: dalla visura n. 2137951 del 28/01/2019 emerge che il soggetto beneficiario, identificabile tramite il codice fiscale 00257660720, non risulta presente nell'elenco dei soggetti tenuti alla restituzione degli aiuti oggetto di decisione di recupero della Commissione Europea.
- Visura Aiuti: dalla visura n. 2137950 del 28/01/2019 emerge che risultano registrati o in fase di registrazione in capo al soggetto beneficiario, identificabile tramite il codice fiscale 00257660720 i seguenti aiuti individuali con data di concessione compresa nel periodo di riferimento:

Titolo della Misura	Soggetto concedente	Titolo progetto	Importo agevolazione
Agevolazioni a favore delle imprese a forte consumo di energia elettrica	Cassa per i servizi energetici e ambientali (CSEA)	Energivori 2016	€ 552.787,33

Non si ravvisa ipotesi di cumulo trattandosi di diversa tipologia di investimento.

#### 3.2 Capacità reddituale dell'iniziativa

Il soggetto proponente F. Divella S.p.A. ha fornito i Conti Economici e gli Stati Patrimoniali previsionali sino all'esercizio a regime.

Confrontando i dati di bilancio relativi agli esercizi chiusi al 2016 ed al 2017 con quelli previsionali a regime, emerge quanto di seguito riportato:

<sup>6</sup> Fonte: Bilancio al 31/12/2016.

CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

(€)	Consuntivo 2016	Consuntivo 2017	Previsionale Regime
Fatturato	290.081.558	278.350.369	358.138.456
Valore della produzione	294.773.047	283.700.388	349.079.311
Margine Operativo Lordo	23.557.887	28.784.149	30.550.013
Reddito Operativo della Gestione caratteristica	19.128.915	14.972.543	21.832.573
Utile d'esercizio	13.782.244	9.993.256	16.365.338

L'andamento previsionale economico, patrimoniale e finanziario di F. Divella S.p.A. denota un incremento della capacità produttiva ed un trend di crescita del fatturato progressivo, sino all'esercizio a regime.

### 5.3 Rapporto tra mezzi finanziari ed investimenti investiti

Si riporta il piano finanziario per la copertura degli interventi in Attivi Materiali ed in Ricerca e Sviluppo presentato dall'impresa in sede di progetto definitivo.

Tale piano si articola su un orizzonte temporale triennale (2018-2020) e si presenta in linea con le ipotesi contenute nel progetto definitivo e coerente in termini temporali.

Denominazione Impresa F. Divella S.p.A.	Investimenti ammissibili			
	2018	2019	2020	Totale (€)
Fabbisogno				
Opere murarie e assimilabili	149.371,00	0,00	0,00	149.371,00
Macchinari, Impianti, attrezzature varie e programmi informatici	2.801.000,00	3.000.000,00	5.388.007,00	11.189.007,00
R&S	50.000,00	100.000,00	50.000,00	200.000,00
<b>Totale investimento complessivo (AM+RS)</b>	<b>3.002.389,00</b>	<b>4.002.019,00</b>	<b>5.440.027,00</b>	<b>11.538.378,00</b>
Fonti di copertura	Anno avvio	Anno 2°	Anno 3°	Totale (€)
Apporto di mezzi propri	9.000.000,00	0,00	0,00	9.000.000,00
<b>Totale escluso agevolazioni</b>	<b>9.000.000,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0</b>	<b>9.000.000,00</b>
Ammontare agevolazioni Attivi Materiali	1.409.828,70	0,00	1.409.828,70	2.819.657,40
Ammontare agevolazioni R&S	43.500,00	0,00	43.500,00	87.000,00
<b>Totale fonti</b>	<b>10.453.328,70</b>	<b>0,00</b>	<b>1.453.328,70</b>	<b>11.906.657,40</b>

Il piano di copertura finanziaria prevede, a fronte di investimenti ammissibili per € 11.538.378,00, l'apporto di mezzi propri (cash flow) per un importo pari ad € 9.000.000,00.

A tale proposito, l'azienda ha presentato Verbale di Assemblea n. 115 del 07/04/2018 mediante il quale si delibera:

1. di istituire un'apposita riserva - denominata "Riserva Contratti di Programma Regionali - Programma Operativo Regione Puglia FESR 2014-2020 - Regolamento Regionale n.17/2014 -Titolo II Capo 1 - progetto presentato nel febbraio 2018 da utilizzare per la copertura dei "mezzi propri"

CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

del piano finanziario relativo al programma di investimenti. definitivo presentato alla Regione Puglia in data 12/02/2018;

2. di accantonare nella suddetta riserva l'importo di € 9.000.000,00, utilizzando la "Riserva straordinaria" in essere.

Si riporta nelle seguenti tabelle, ai fini di completezza dell'analisi finanziaria e patrimoniale, la composizione del patrimonio netto e

Patrimonio Netto	2017	2016
Capitale	2.120.000,00	2.120.000,00
Riserva legale	491.194,00	491.194,00
Riserva di rivalutazione	11.528.943,00	11.528.943,00
Riserva straordinaria o facoltativa	86.784.100,00	61.893.856,00
Altre riserve	31.313.560,00	45.941.033,00
Utile (perdita) dell'esercizio	9.993.256,00	13.782.270,00
<b>Totale Patrimonio Netto</b>	<b>142.231.053,00</b>	<b>135.757.296,00</b>

F. Divella S.p.A.	2017	2016
<b>CAPITALE PERMANENTE</b>		
P.N.	142.231.053,00	135.757.296,00
Fondo per rischi e oneri	2.059.553,00	1.500.543,00
TFR	2.317.130,00	2.501.285,00
Debiti m/l termine	882.564,00	100.238,00
Risconti passivi (limitatamente a contributi pubblici)	6.475.000,00	8.057.000,00
<b>Totale</b>	<b>153.965.300</b>	<b>147.916.362</b>
<b>ATTIVITÀ IMMOBILIZZATE</b>		
Crediti v/soci per versamenti ancora dovuti	0,00	0,00
Immobilizzazioni	50.471.027,00	56.920.915,00
di cui Crediti m/l termine	87.875,00	87.875,00
<b>Totale</b>	<b>50.471.027,00</b>	<b>56.920.915,00</b>
<b>Capitale Permanente – Attività Immobilizzate</b>	<b>103.494.273,00</b>	<b>90.995.447,00</b>

Pertanto, l'impresa dispone di un equilibrio finanziario tale da consentire l'utilizzo, nella misura indicata, di riserve disponibili in bilancio.



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

Di seguito, si riporta una tabella riepilogativa dell'ipotesi di copertura finanziaria:

IPOTESI di COPERTURA FINANZIARIA	
<b>INVESTIMENTO AMMISSIBILE</b>	<b>11.538.378,00</b>
Agevolazione	2.906.657,40
Finanziamento a m/l termine	0,00
Mezzi propri	9.000.000,00
<b>TOTALE FONTI</b>	<b>11.906.657,40</b>
Rapporto mezzi finanziari esenti da sostegno pubblico /costi ammissibili	78,00%

Si rileva che le fonti previste assicurano la copertura degli investimenti ammissibili e il soggetto proponente apporta un contributo finanziario pari almeno al 25% del valore dell'investimento, esente da qualsiasi contributo pubblico in armonia con quanto disposto dall'art. 15 comma 10 del regolamento.

#### 6. Creazione di nuova occupazione e qualificazione professionale

L'iniziativa, secondo quanto evidenziato dall'impresa nel progetto definitivo, creerà nuova occupazione diretta per 4 unità, in aumento rispetto a quanto indicato in sede di istanza di accesso (2 ULA).

A tal proposito la società, in allegato al progetto definitivo, ha presentato:

- dichiarazione sostitutiva di atto notorio, a firma del legale rappresentante, su "impegno occupazionale" e "interventi integrativi salariali" in cui dichiara:
  - di avere previsto, nell'ambito del programma di investimenti, un incremento occupazionale a regime di n. 4 ULA;
  - di non aver mai fatto ricorso, interventi integrativi salariali;
  - che il numero di dipendenti (in termini di ULA) presso l'unità locale oggetto del presente programma di investimenti, nei dodici mesi precedenti la presentazione dell'istanza di accesso, è pari a n. 228,14 unità, come riscontrabile da Excel allegato (SEZIONE 9 B) che costituisce parte integrante della presente dichiarazione;
  - che il numero di dipendenti (in termini di ULA) in tutte le unità locali presenti in Puglia, nei dodici mesi precedenti la presentazione dell'istanza di accesso", è pari a n. 312,2 Unità, come riscontrabile da Excel allegato (SEZIONE 9 B) che costituisce parte integrante della presente dichiarazione;
  - che il numero di dipendenti (in termini di ULA) complessivi dell'impresa, nei dodici mesi precedenti la presentazione dell'istanza di accesso è pari a n. 312,2 Unità;
  - che i dati occupazionali sopra indicati, come risultanti dalla citata SEZIONE 9 B, sono veri e corrispondono a quanto riscontrabile dal Libro Unico del Lavoro, disponibile e verificabile presso la sede aziendale.
- elenco analitico (in formato Excel) dei dipendenti (in termini di ULA) presenti, nei dodici mesi antecedenti la data di presentazione dell'istanza di accesso, nelle unità locali pugliesi.

La suddetta Dichiarazione riporta le seguenti informazioni in merito all'impatto occupazionale degli investimenti previsti:

#### 1. Descrizione situazione occupazionale ante investimento e post investimento agevolato.

L'azienda opera su tre unità locali,

- Rutigliano opifici in Zona Industriale per Via Adelfia,
- Molino di Noicattaro,





CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

- sede legale e amministrativa in Largo D. Divella- (Rutigliano).

Il personale aziendale ammonta a totali 312,2 ULA delle quali n. 228,10 presso gli opifici in Zona Industriale di Via Adelfia n. 21 presso il Molino di Noicattaro e 63,10 presso la sede legale ed Amministrativa di Largo D. Divella in Rutigliano. La Società storicamente dimostra un alto livello di fidelizzazione della Forza Lavoro.

La F. Divella S.p.A., attraverso l'iniziativa proposta, intende consolidare la struttura aziendale già esistente, non solo garantendo l'attuale livello occupazionale ma prevedendo un incremento occupazionale di n. 4 unità lavorative.

L'incremento occupazionale del presente Programma di Investimenti tiene conto di un precedente Contratto di Programma PO FESR 2013-2017 i cui investimenti si sono conclusi l'11/12/2015 e l'anno a regime è stato il 2017.

Infatti, va ricordato che, nell'ambito dell'Avviso Pubblico relativo all'attuazione del titolo VI del Regolamento Regionale del 26 giugno 2008, n. 9 (Aiuti ai programmi di investimento promossi da Grandi Imprese da concedere attraverso Contratti di Programma Regionali), la Divella, il 13 dicembre 2012, ha sottoscritto con la Regione Puglia un Contratto di Programma- PO FESR 2007-2013 - per un investimento complessivo di circa 24,8 milioni che prevedeva l'erogazione di un'agevolazione di circa 7,4 milioni di euro, con un impegno occupazionale a regime (esercizio 2017) pari a 300 ULA.

Poiché, nell'ambito del predetto Contratto di Programma, il dato ULA a regime riscontrato con DSAN ex art. 7.2 del Contratto di Programma è pari a 311,56, il dato di partenza del presente CdP rimane quello relativo ai dodici mesi precedenti la presentazione dell'istanza di accesso pari a 312,2<sup>7</sup> ULA.

A seguito dell'investimento da realizzarsi con il contratto di programma, l'azienda potrà dotarsi di macchinari moderni ad alta efficienza ed incrementare il proprio livello occupazionale, migliorando nel contempo la qualità del lavoro grazie a macchinari moderni ed efficienti che rendono l'ambiente di lavoro migliore caratterizzato anche da emissioni acustiche di minor impatto globale.

Pertanto, l'impatto occupazionale post investimento agevolato comporterà un incremento occupazionale, nell'esercizio a regime, pari a 4 ULA.

## 2. Esplicitazione degli effetti occupazionali complessivi che l'investimento stesso genera.

L'iniziativa imprenditoriale dell'azienda ha ricadute anche sulle attività indotte. Basti pensare che un maggiore produzione ha come conseguenza immediata l'aumento, oltre che del personale interno come già descritto, anche di quello legato ai settori della logistica e dei trasporti che sono strettamente connessi alle attività di vendita sui mercati nazionali ed esteri del prodotto finito. A beneficiare di questa situazione favorevole sono anche le imprese fornitrici sia di materie prime come il grano e le semole, che di altro materiale di imballaggio come cellophane, cartoni e pedane e più in generale tutto il materiale per l'imballaggio del prodotto finito.

## 3. Descrizione articolata delle strategie imprenditoriali delle legate alla salvaguardia occupazionale e variazione occupazionale:

<sup>7</sup> Premesso che 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 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, se superiore.

CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.

Progetto Definitivo n. 28

Codice Progetto: CF1RB15

La fase di rinnovamento industriale che si sta vivendo con la necessaria spinta verso maggiori produttività ed un contenimento dei costi di produzione necessari per competere sui mercati global, conduce nella direzione di una forte meccanizzazione ed automazione. Verranno automatizzati, infatti, alcuni processi logistici che attualmente sono svolti da personale interno e che, successivamente all'investimento, saranno interamente svolti da robot automatici. Il progetto, infatti, prevede l'utilizzo di due carrelli LGV "robotizzati", carrelli laser guidati, senza ausilio di uomo a bordo, che svolgono attività di prelievo dalla rulliera, stoccaggio in drive in, prelievo in drive in e posizionamento in area di spedizione. I carrelli lavoreranno su tre turni da 8 ore e quindi per 24 ore ogni giorno.

L'attività svolta nella situazione attuale e quindi con carrelli tradizionali e con uomo a bordo prevede l'utilizzo di 6 (sei) uomini e di due carrelli elevatori frontali. Successivamente all'investimento queste sei unità lavorative, in esubero rispetto alle nuove necessità aziendali, saranno riassorbite e riallocate nello svolgimento di altre mansioni anche attraverso l'utilizzo di corsi di formazione.

Nonostante questa riallocazione delle sei unità lavorative in esubero, la Società prevede, comunque, un incremento occupazionale, nell'esercizio a regime, pari a 4 ULA.

#### 4. Esplicitazione delle motivazioni che giustificano il numero di unità incrementali previste.

Le motivazioni che giustificano il numero di unità incrementali programmate sono legate a:

- forza lavoro aggiuntiva per l'utilizzo di macchinari specifici programmati nell'investimento;
- acquisizione di competenze specifiche per la valorizzazione e mantenimento in azienda del processo di innovazione legato all'investimento.

I nuovi dipendenti saranno destinati prevalentemente all'unità produttiva sita nella Zona Industriale di Via Adelfia e la loro assunzione sarà graduale, secondo l'evoluzione temporale dell'entrata in funzione dei nuovi impianti e macchinari.

Vista la crescente domanda di paste del mercato, ci sono tutti i presupposti perché la Società possa avere la crescita occupazionale prevista e possa mantenerla nel tempo.

I volumi di vendite di pasta secca, infatti, hanno fatto registrare nel 2016 ulteriori progressi (+2,5%) ottenendo importanti ritorni economici e di redditività.

La società nel 2016 ha venduto sul mercato nazionale circa 154 mila tonnellate di pasta secca registrando, rispetto al 2015, incrementi in volume del 2%, come anche le esportazioni di pasta secca hanno confermato il trend positivo che le sta caratterizzando in questi ultimi anni, crescendo del 5% in quantità permettendo al complesso delle esportazioni di raggiungere la quota del 23% sul fatturato complessivo.

L'incremento di produzione previsto con i nuovi investimenti è, pertanto, necessario, a soddisfare la sempre crescente domanda dei mercati soprattutto esteri e ad ottenere maggiori efficienze e giustifica l'incremento occupazionale programmato.

#### 5. Illustrazione dettagliata delle mansioni riservate ai nuovi occupati.

L'incremento delle risorse umane andrà in parallelo con l'entrata in funzione dei nuovi macchinari acquistati. I nuovi occupati dovranno preferibilmente avere una formazione di scuola secondaria con la qualifica di "perito industriale" in quanto agli stessi è richiesta la conoscenza di macchine automatiche che adoperano il "Programmable Logic Controller" (PLC) cioè macchine con dei sistemi complessi in cui vengono eseguite operazioni discrete in sequenza (Sistema ad Eventi Discreti), che hanno un funzionamento ciclico, e sulle quali questi sistemi ad eventi discreti vengono controllati attraverso sequenze di controllo logico. Il controllo logico viene generalmente implementato su controllori a logica programmabile particolarmente semplici (PLC).



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

Inoltre si prevede che almeno una nuova risorsa sia dedicata alla gestione e manutenzione dei carrelli elevatori "robotizzati" senza conducente in quanto le macchine autonome devono muoversi senza il rischio di incidenti nell'ambiente dove opera anche l'uomo, oltre a comunicare in tempo reale con altri sistemi o infrastrutture per garantire uno svolgimento efficace dei processi di lavoro.

**6. Descrizione del legame diretto del programma agevolato con il contributo agli obiettivi di innovazione e di miglioramento delle performance definiti nel progetto di investimento:**

In relazione alle previsioni di sviluppo del Valore della Produzione aziendale, le figure professionali coinvolte sono direttamente afferenti agli obiettivi di:

- Miglioramento delle performance aziendali mediante l'aumento di efficienza e produttività sia della BU "logistica" che della BU "produzione pasta" della Società;
- Obiettivi di innovazione mediante la messa in funzione dei risultati del processo di automazione della società e quindi con un maggiore e più diretto controllo dei processi aziendali.

In merito, pertanto, si rammenta che 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.	OCCUPAZIONE ANNO A REGIME PRECEDENTE CDP MIS. 4.18 (2010)	OCCUPAZIONE A REGIME CDP TITOLO VI (Anno a regime 2015)	Variazione
Sedi			
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
<b>TOTALE</b>	<b>277</b>	<b>292</b>	<b>15</b>

- **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.	Occupazione anno a regime precedente Cdp Titolo VI del 2010 (2013)	Occupazione anno a regime CDP Titolo VI (Anno a regime 2017)	Variazione
Sedi			



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

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	76	76	0
• Rutigliano (BA) Largo Divella n. 1 (sede legale ed amministrativa)			
<b>TOTALE</b>	<b>292</b>	<b>300</b>	<b>8</b>

In data 15/12/2016, l'azienda ha prodotto una DSAN<sup>8</sup> 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, aumentato, poi, con il progetto definitivo a n. 4 ULA.

Pertanto, ai fini del calcolo dell'incremento occupazionale rispetto alla sede interessata dal presente investimento agevolato, è stato considerato, quale 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.	ULA nei dodici mesi antecedenti la presentazione dell'Istanza di Accesso (LUGLIO 2015 - GIUGNO 2016)	ULA nell'Esercizio a Regime	Incremento
<b>Sedi</b>			
Stabilimento di Rutigliano Via Z. I. per Via Adelfia (sede dell'investimento)	228,1	232,1	4
• Di cui: Dirigenti	0	0	0
• Di cui: Quadri e impiegati	24,4	24,4	0
• Di cui: Operai	203,7	209,7	4
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
<b>TOTALE</b>	<b>312,2</b>	<b>316,2</b>	<b>4</b>

## 7. Rispetto delle prescrizioni effettuate in sede di ammissione alla fase istruttoria

Dalle verifiche istruttorie sopra riportate, l'impresa ha ottemperato alle prescrizioni riportate nella comunicazione regionale di ammissione alla fase di presentazione del progetto definitivo.

Si riporta, nella seguente tabella, uno schema di sintesi delle prescrizioni e delle relative modalità con cui l'azienda ha provveduto a rispondere alle stesse.

<sup>8</sup> 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 all'istanza di accesso 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).

CDP TIT. II - Capo 1 - art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

Prescrizioni fase di accesso

Assoluta

Note/Documentazione di riferimento

Prescrizioni Progetto di Ricerca

1. 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;
2. 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;
3. Fornire chiarimenti e indicazioni in merito alla sostenibilità tecnologica delle attività R&D espressa in termini di capacità di generare ulteriori innovazioni;
4. 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.

5. 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;
6. 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;
7. Individuare e riportare gli indicatori di risultato agli indicatori di output per ciascuna fase di studio e sperimentale prevista negli OR1, OR2, OR4, e OR5;

In relazione alle prescrizioni inerenti al progetto di R&S della proposta l'esperto osserva che le prescrizioni richieste sono state in gran parte completate e chiarite, principalmente sulla base di ulteriori richieste di informazioni e precisazioni. In particolare:

1. 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 sono state specificate nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 11 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica - All. B).
2. 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 sono state specificate nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 12 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica - All. B).
3. Chiarimenti e indicazioni in merito alla sostenibilità tecnologica delle attività R&D espressa in termini di capacità di generare ulteriori innovazioni sono stati specificati nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 13 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica - All. B).
4. e 7. L'eventuale sovrapposizione delle singole attività realizzative e delle risorse competenti coinvolte è stata illustrata in una tabella contenuta nell'Allegato (Punto 9 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica - All. B), ma non sono stati individuati e riportati gli indicatori di risultato agli indicatori di output per ciascuna fase di studio e sperimentale prevista negli OR1, OR2, OR4 e OR5;
5. Informazioni riportate nella Sez. 3 relativa alla R&S;
6. 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 sono stati specificati nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 14 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica - All. B).
8. Ai fini della riclassificazione definitiva delle attività di ricerca industriale e di sviluppo sperimentale, le informazioni sulla scala di realizzazione delle attività sperimentali (scala di laboratorio, scala pilota, scala industriale) sono state chiarite anche se in maniera un po' generica nell'Allegato: "Unimol standardizzerà i protocolli sperimentali (per pasta lunga e corta) sugli impianti pilota (macinazione e pastificazione) in dotazione al dipartimento AAA

pugliasviluppo



CDP TIT. II - Capo 1 - art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

8. 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);

9. 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 fufosina per fornire informazioni inequivocabili sulla reale qualità nutrizionale della pasta secca. È ferma la convinzione che la fufosina potrebbe non essere un indicatore adeguato di danno termico. Il limite risiede nel fatto che la fufosina, composto ottenuto per idrolisi acida dei campioni di pasta, deriva dalla decomposizione del 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 amminocidi 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 fufosina non indicano in maniera inequivocabile il ridotto danno termico giacché il composto di Amadori che essa rappresenta è destinato a degradare in altri

ed al centro di eccellenza sulla pasta CERERE al fine di trasferirli/applicarli sugli impianti industriali (con il coinvolgimento del personale e delle professionalità della Divella)" (Punto 9 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica - All. B);

9. a) Approfondimenti in merito all'ampliamento all'intera filiera di produzione della pasta secca delle indagini rivolte alla valutazione del contributo delle singole fasi di lavorazione al potenziale danno termico sono stati specificati nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 15 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica - All. B). Per quel che riguarda le indagini rivolte alla valutazione dell'ampliamento all'intera filiera di produzione della pasta secca, viene riportata nell'Allegato una previsione, ovvero un auspicio del possibile risultato finale: "Nella fase sperimentale il rapporto quantitativo tra la pasta prodotta con la lavorazione qualificata e quella prodotta convenzionalmente si stima essere tra l'8 ed il 9%. È evidente che tale valore tenderà nel tempo all'unità in seguito al buon esito della fase sperimentale, visto l'obiettivo che l'azienda si prefigge per il raggiungimento di una migliore qualità del prodotto finito." (Punto 5 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica - All. B).
9. b) Approfondimenti in merito all'ampliamento e approfondimento delle 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) sono stati specificati nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 16 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica - All. B).
9. c) Approfondimenti in merito alla mancanza di indicatori di danno termico addizionali alla fufosina per fornire informazioni inequivocabili sulla reale qualità nutrizionale della pasta secca, come ad esempio gli aggregati proteici e di polimerizzazione che si formano per via dell'alta temperatura sono stati specificati nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 1 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica - All. B).



pugliasviluppo

CDP TIT. II - Capo 1 - art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

derivati chimici stabili tra cui il CML (N-carbossimetil-lisina) e il glucosilomaltilolo (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.

Per un maggior approfondimento, in merito al progetto presentato, è stata acquisita da Puglia Sviluppo, con prot. n.9095/BA del 25/09/2017, Perizia giurata, datata 20/09/2017, asseverata presso la cancelleria del tribunale di Messina, in cui si attesta che:

*Il programma di ricerca proposto dalla società F. Divella S.p.A., così come pervenuto e trascritto, nella fase di accesso, non è ancora sufficientemente dettagliato. Nel progetto definitivo l'impresa dovrà dettagliare e dichiarare se intende impiegare temperature di essiccamento VHT e se attualmente utilizza 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:*

L'impresa ha fornito un documento allegato alla Sez. 3, ove, in riscontro alla perizia, ha dichiarato quanto segue:

*Il programma di ricerca così come presentato è a un livello di dettaglio appropriato alla prima fase di valutazione (progetto preliminare con una suddivisione per OR e attività con relativo cronoprogramma). Nel progetto è sempre stato indicato che la Divella utilizza e continuerà ad utilizzare le alte temperature (HT= High Temperature) e non l'adozione delle altissime/ultra-alte temperature (VHT= Very High Temperature) paventate nella nota. B);*

*Non è mai stata intenzione dell'azienda cercare di ottenere paste con essiccamento VHT provando a limitare i prodotti della reazione di Maillard entro quelli di un prodotto HT. Si intende ottenere, infatti, paste trattate ad alte temperature con sviluppo di prodotti della reazione di Maillard caratteristici delle paste trattate a medie temperature come ben sintetizzato nella sezione Criteri e indicatori di efficacia del progetto di ricerca:*

#### Criteri e indicatori di efficacia del progetto di ricerca

Il valore di fufosina in paste prodotte con diagrammi di essiccamento ad alta temperatura raggiunge valori superiori a 300mg/100 g di proteine (20% di lisina bloccata/distrutta). L'obiettivo del progetto è ottenere paste essiccate ad alta temperatura con valori di fufosina simili a quelli riscontrabili nelle paste essiccate a medie temperature (<200 mg/100g di proteine; 12% di lisina bloccata), quindi con un più alto valore nutrizionale.

*La Divella non si prefigge di modificare il diagramma di essiccamento incrementando la temperatura di essiccazione ma l'unica finalità è quella di ottenere paste che a parità di trattamento termico (HT) possano conseguire valori sensoriali equivalenti o migliori (qualità di cottura, colore) e soprattutto un danno termico inferiore, paragonabile alle*



pugliasviluppo





CDP TIT. II - Capo 1 - art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

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.

*sviluppo della prima fase della reazione di Maillard (composto di Amadori) e a maggior ragione impedirà la formazione di eventuali composti della seconda fase (AGEs). In letteratura (Pagani et al) è riportato infatti che i prodotti secondari (AGEs) si cominciano a formare nella pasta allorquando i valori di furosina superano i 300 mg/100 g di proteine: dal momento che il progetto si pone come obiettivo di non superare i 200 mg/100 g di proteine il problema non sussiste sia da un punto di vista della salute del consumatore sia dal punto di vista analitico.*

*Per quanto riguarda la diminuzione della digeribilità dell'amido e della digeribilità proteica con conseguente incremento alla sensibilizzazione delle proteine del grano non riguardano in alcun modo il nostro progetto in quanto: i) il progetto non si prefigge di modificare/incrementare le temperature del diagramma di essiccamento della pasta; ii) la letteratura ha messo in evidenza una eventuale diminuzione della digeribilità proteica ed ipotetica accresciuta sensibilizzazione (ancora tuttavia da confermare) nel caso di essiccamento della pasta a VHT (condizioni non menzionate e applicate dal progetto); iii) la pasta è risaputo (e per questo è apprezzata) per avere un basso indice glicemico significativamente inferiore a quello dei prodotti da forno tanto che può essere somministrata a persone affette da diabete di tipo non insulino dipendente. Si stanno studiando, sviluppando, applicando numerose formulazioni e tecnologie (amido resistente, sfarinati integrali, retrogradazione dell'amido) per ottenere paste caratterizzate da una ulteriore riduzione della digeribilità dell'amido.*

*Il progetto prevede obiettivi completamente divergenti con quelli paventati in perizia in cui è proprio l'attenzione verso il consumatore la missione/scopo del progetto; a tal fine si riporta uno stralcio del progetto che dovrebbe risultare dirimente:*

*"Per quanto riguarda la pasta secca, la furosina può essere utilizzata esclusivamente per fornire indicazioni sull'intensità del trattamento di essiccazione applicato nel processo di produzione della pasta (tipo di diagramma di essiccamento) ma non può essere messa in relazione alla sicurezza d'uso del prodotto. E' un parametro importante per verificare/monitorare esclusivamente l'intensità del trattamento termico (diagrammi di essiccazione) e adottare tutte quelle pratiche/accorgimenti che a parità di trattamento termico possano contenere lo sviluppo della RM (semale a basso tasso di amido danneggiato ed attività enzimatica, modulazione del diagramma di essiccamento con le temperature elevate nelle fasi in cui il prodotto è meno suscettibile alla RM (umidità, attività dell'acqua), e di conseguenza ridurre l'ammontare di lisina*



pugliasviluppo

CDP TIT. II - Capo 1 - art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

*bloccata non più biodisponibile (danno nutrizionale) e soprattutto l'imbrunimento/arrassamento del prodotto pasta (danno cromatico/sensoriale) in quanto il consumatore predilige un prodotto giallo ambrato.  
L'obiettivo del progetto è pertanto quello di adottare tutte gli accorgimenti necessari per ottenere semole a bassa suscettibilità alla RM (utilizzando grani idonei e tecnologie di macinazione appropriate) e soprattutto modulando il diagramma di essiccamento della pasta in maniera che le temperature più elevate vengano somministrate al prodotto ad un livello di umidità meno suscettibile alla Reazione stessa".*

**Risultati attesi**

Messa a punto di un protocollo completo (dalla granella alla pasta secca) per il contenimento della Reazione di Maillard nella pasta secca formato lungo e corto essiccata ad alta temperatura  
Riduzione del danno termico/nutrizionale e sensoriale (colore) nella pasta secca essiccata ad alta temperatura  
Ottenerimento di un prodotto pasta caratterizzato da eccellente qualità di cottura, alta valenza nutrizionale e sensoriale e sicurezza d'uso (basso contenuto micotossine/metalli pesanti)  
Individuazione di un indice di qualità complessiva della semola di grano duro appropriata per l'utilizzo in pastificazione con diagrammi di essiccamento ad alta temperatura  
Sviluppo di sensori/sonde per la determinazione del colore (indice di rosso a')



pugliasviluppo

CDP TIT. II - Capo 1 - art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

**Elementi innovativi rispetto allo stato dell'arte**  
Monitoraggio dello sviluppo della RM durante la fase di essiccamento della pasta utilizzando sonde specifiche per apprezzare le variazioni dell'indice di rosso (a\*) (indicatore dello sviluppo della Reazione di Maillard  
Individuazione/ottenimento di una materia prima semola destinata/dedicata alla pastificazione con diagrammi di essiccazione ad alta temperatura  
Sviluppo di un sistema win win (alta qualità nutrizionale e sensoriale/cottura del

prodotto finito, alta efficienza produttiva, alta sostenibilità ambientale e sicurezza d'uso (basso contenuto di micotossine e metalli pesanti)

*Da quanto sopra esposto si mette in evidenza che le "prescrizioni" indicate nella nota regionale sono insite nel progetto: miglioramento della qualità nutrizionale della pasta, miglioramento della materia prima, riduzione del danno termico, sicurezza d'uso del prodotto, miglioramento delle proprietà sensoriali.*

**Prescrizioni relative al Potenziale Innovativo della proposta**

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 indicano:
    - 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;

La relazione dell'esperto scientifico evidenzia che le prescrizioni richieste sono state in gran parte completate e chiarite, principalmente sulla base di ulteriori richieste di informazioni e precisazioni da parte del valutatore. In particolare, in relazione alle prescrizioni inerenti al potenziale innovativo della proposta si osserva che:

- Prescrizione a - Il rapporto 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 è stato specificato nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 3 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica - All. B).
- Prescrizione 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 è stato specificato nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 4 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica - All. B).

pugliasviluppo



CDP TIT. II - Capo 1 - art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

- per l'area funzionale della produzione, si indicano:
    - ✓ il rapporto quantitativo tra nuovo tipo di pasta secca con qualità migliorata rispetto alla pasta prodotta con protocollo tecnologico convenzionale;
    - ✓ 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 indicano:
    - ✓ il risparmio in termini di spazio, di tempo o di personale previsto rispetto alla movimentazione attuale;
    - ✓ 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.

- Punto 1 - Area funzionale della produzione:
  - o Prescrizione a - Il rapporto quantitativo tra nuovo tipo di pasta secca con qualità migliorata rispetto alla pasta prodotta con protocollo tecnologico convenzionale è stato specificato nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 5 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica - All. B).
  - o Prescrizione 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 è stato specificato nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 6 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica - All. B).
- Punto 1 - Area funzionale logistica:
  - o Prescrizione a - Il risparmio in termini di spazio, di tempo o di personale previsto rispetto alla movimentazione attuale è stato specificato nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 7 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica - All. B).
  - o Prescrizione 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 è stato specificato nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 8 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica - All. B).
- Punto 2. Le informazioni che riguardano gli obiettivi tecnologici di ogni singolo Attivo Materiale 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 non sono specificate, sebbene la maggiore efficienza di produzione e di riduzione degli sprechi siano riportate in termini complessivi nell'Allegato: "Al fine di produrre un grano adatto alla lavorazione qualificata sarà utilizzata la decorticazione della pasta consente di ridurre lo sviluppo della reazione di Maillard durante l'essiccazione della pasta consente di aumentare le rese in semola (maggiore efficienza) e di ridurre scarti/sottoprodotti per ottenimento di prodotti secondari ad alta valenza economica e nutrizionale (farina di aleurone, germe)." (Punto 4 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica - All. B) "I nuovi diagrammi di essiccamento HT, non incrementando la media delle temperature durante il processo di lavorazione e nel contempo non aumentando il tempo di permanenza della pasta nel tunnel di essiccamento, produrranno un decremento dell'energia necessaria alla fase di essiccamento; tale diminuzione è strettamente collegata all'esito della fase sperimentale. Un

pugliasviluppo



CDP TIT. II - Capo 1 - art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

<p>5. Spiegare come e in che misura gli Attivi Materiali previsti per il biscottificio si integrano all'innovazione di processo e di prodotto principale.</p>	<p>buon obiettivo auspicabile sarebbe raggiunto se si riuscisse ad ottenere una diminuzione energetica per quella linea di produzione intorno al 10%." (Punto 6 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica - All. B);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Punto 3. Descrizioni puntuali 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&amp;S così come nelle attività di trasferimento tecnologico su scala pilota e industriale delle innovazioni proposte sono state specificate nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 9 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica - All. B).</li> <li>• Punto 4. 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 è stato specificato nelle integrazioni fornite dall'azienda (Punto 10 dell'Allegato alla relazione di Valutazione tecnico-economica - All. B).</li> <li>• Punto 5. Non è stato specificato come e in che misura gli Attivi Materiali previsti per il biscottificio si integrino all'innovazione di processo e di prodotto principale. Tuttavia, si evidenzia che nel presente programma di investimenti non sono previsti attivi materiali per il reparto inerente il biscottificio.</li> </ul>
<p>➤ Fornire il Lay Out delle attrezzature, contestualizzate all'interno degli immobili che fanno parte del complesso industriale.</p> <p>➤ variante dei CPI dei VV. FF eventualmente connessa a variazioni dei carichi di incendio.</p> <p>➤ dichiarazione sostitutiva di notorietà di un tecnico abilitato che dichiara la conformità degli immobili esistenti alle agibilità/abitabilità già in possesso.</p>	<p>Prescrizioni in materia di "cantierabilità":</p> <p>Si</p> <p>L'azienda ha fornito lay out del pastificio e del biscottificio (prot n. AOO PS Cdp 1586 del 14/02/2018).</p> <p>L'azienda ha presentato Certificato di Prevenzione incendi rilasciato dal Comando provinciale dei Vigili del Fuoco di Bari in data prot. 28587 acquisito dal Comune di Rutigliano in data 08/11/2018, prot. 001</p> <p>Perizia stragiudiziale redatta dall'Ing. Leonardo Cosmai in data 18/05/2018, asseverata presso il Tribunale di Trani il 18/05/2018 (cron. 2449/18).</p>
<p>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:</p>	<p>Prescrizioni "Autorità Ambientale della Regione Puglia"</p> <p>Relativamente alle prescrizioni in tema di VIA/AIA Il Dipartimento Mobilità, Qualità Urbana, Opere Pubbliche Ecologia e Paesaggio - Sezione Autorizzazioni Ambientali si è espresso mediante atto dirigenziale n. 221 del 18/12/2018, mediante il quale si determina di qualificare non sostanziali, ai sensi del D.Lgs. 152/06 e smi e DGR 648/2011, le seguenti modifiche:</p>



pugliasviluppo

CDP TIT. II - Capo 1 - art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.

Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

- **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).

- Sostituzione della linea obsoleta con fa linea Fava e conseguente introduzione di 7 nuovi punti di emissione autorizzati E76 [77 E78 E79 E80 E81 ed E82;
  - Ampliamento del corpo di fabbrica denominato Corpo M; e di stabilire che:
- Le modifiche autorizzate e le relative condizioni di esercizio sono riportate nell'allegato A e nell'Allegato B al presente provvedimento;
  - Il PMC vigente è sostituito con il nuovo PMC che rappresenta l'allegato B del presente provvedimento;
  - Per tutte le parti non modificate con la presente autorizzazione dovranno essere rispettate le condizioni riportate nell'allegato A all'AIA rilasciata con DD n. 01 del 13.01.2010 e smi;
  - Il presente Atto non esonera la Ditta dal conseguimento di altre autorizzazioni o provvedimenti previsti dalla normativa vigente per la realizzazione e l'esercizio delle modifiche in oggetto;
  - il presente provvedimento integra l'Autorizzazione Integrata Ambientale già rilasciata con Determinazione Dirigenziale della Regione Puglia - Servizio Ecologia n. 01 del 13 gennaio 2010 e smi;
  - Sono fatte salve tutte le prescrizioni, in capo al Gestore, derivanti dalla Determina Dirigenziale Servizio Ecologia n. 01 del 13 gennaio 2010 e smi non in contrasto con il presente provvedimento.
  - per ogni eventuale ulteriore modifica impiantistica, il Gestore dovrà trasmettere all'Autorità Competente la comunicazione/riciesta di autorizzazione secondo le modalità disciplinate dalla DGRP 648 del 05/04/2011 e smi "Linee guida per l'individuazione delle modifiche sostanziali ai sensi della parte seconda del D. 152/06 e per l'individuazione dei relativi percorsi procedurali".

Relativamente alle restanti prescrizioni ambientali l'azienda, nella sez. 2 del progetto definitivo, ha argomentato quanto segue:

- P.A.I.: Si fa presente che l'edificio è stato costruito prima del 2006 entrata in vigore del PAI. Ad ogni buon conto le opere previste dal piano sono legate a forniture e posa in opere di macchine ed attrezzature all'interno di edifici già esistenti. Si fa presente, infine, che la distanza minima del perimetro dello stabilimento dal corso d'acqua obliterato come da cartografia idrogeomorfologica della Puglia è di circa 163 mt.

pugliasviluppo



CDP TIT. II - Capo 1 - art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

- 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](http://www.cet.arpa.puglia.it), come da DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 28 dicembre 2009, n. 26131( BURP e, 15 del 25/01/2010).

- Progetto PI-GROUP: Per mutate strategie aziendali l'investimento non sarà più portato a termine;
- Progetto MILUMA: è previsto il posizionamento di contatori con appositi trasduttori per il monitoraggio dei consumi termici;
- Progetto ZENIT: Tutti i generatori di calore sono dotati di supercatalyzer;
- Progetto GENERA POWERTECH: Per mutate strategie aziendali l'investimento non sarà più portato a termine;
- Obbligo alla compilazione del Catasto informatizzato delle emissioni territoriali (CET): l'azienda scrivente ottempera già a tale obbligo e si impegna a proseguire lo stesso in futuro.

Prescrizioni in tema di copertura degli investimenti da agevolare

Il piano di copertura finanziaria prevede, a fronte di investimenti ammissibili per €, l'apporto di mezzi propri (cash flow) per un importo pari ad € 9.000.000,00.

A tale proposito, l'azienda ha prodotto Verbale di Assemblea n. 115 del 07/04/2018 mediante il quale si delibera:

- ✓ di istituire un'apposita riserva - denominata "Riserva Contratti di Programma Regionali - Programma Operativo. Regione Puglia FESR 2014-2020 - Regolamento. Regionale n.17/2014 - Titolo II Capo 1 - progetto presentato nel febbraio 2018" da utilizzare per la copertura dei "mezzi propri" del piano finanziario relativo al programma di investimenti, definitivo presentato alla Regione Puglia in data 12/02/2018 nell'ambito del programma Operativo Regione Puglia FESR 2014-2020 - Regolamento Regionale n.17/2014 --- Titolo II Capo 1 (Aiuti ai Programmi di investimento delle Grandi imprese) e s.m.i.;
- ✓ di accantonare nella suddetta riserva l'importo di € 9.000.000,00 (euro novemilioni00), utilizzando la "Riserva straordinaria" in essere.

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).

Si

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

- 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

In data 08/11/2018 l'azienda ha fornito le relative integrazioni (prot. AOO PS GEN n. 10559/I del 13/11/2018). Queste sono state esaminate dall'esperto scientifico che ha espresso parere positivo in merito autonomia e indipendenza degli investimenti del presente Contratto di Programma rispetto a quelli agevolati con i precedenti Contratti di Programma (prot. AOO PS GEN n. 11503/I del 13/12/2018)



pugliasviluppo

*[Handwritten signature]*

CDP TIT. II - Capo 1 - art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

precedenti Contratti di Programma, finanziati con il POR 2007-2013, ed inerenti alla medesima sede", evidenziandone le differenze;

- elaborare, in riferimento ai 2 CqP sottoscritti da F. 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.

In relazione alla determinazione dell'incremento della capacità produttiva, l'azienda ha prodotto DSAN a firma del rappresentante legale attestante che per la capacità produttiva a regime del suddetto piano di investimenti si è tenuto conto dell'incremento derivante dall'investimento in oggetto. La produzione effettiva annua nell'esercizio a regime è stata, pertanto, considerata pari alla produzione consuntivata nel 2017, ad eccezione della produzione della pasta secca per la quale si è considerato l'incremento di capacità produttiva dovuta all'investimento in oggetto. Per quel che riguarda il fatturato previsto a regime si sono considerati i prezzi medi unitari di vendita consuntivati nell'anno 2017 incrementati di un ragionevole 1,5% anche se gli stessi dipendono molto sia dal costo delle materie prime (grano duro, tenero e semole) che dall'andamento dei prezzi di mercato dei prodotti finiti (prezzi praticati dagli altri competitors).

Va inoltre rilevato che i dati relativi all'esercizio precedente l'anno di avvio del programma di investimento sono inferiori alle previsioni relative all'esercizio a regime fatte per i due precedenti Contratti di programma, a causa di problematiche relative al mercato (flessione delle vendite, riduzione dei consumi medi pro capite nazionali ecc.).

In data 08/11/2018 l'azienda ha fornito le relative integrazioni (prot. AOO PS GEN n. 10559/I del 13/11/2018).

Dall'analisi dei preventivi fornito risulta che tale tipologia di spesa non rientra tra quelle presentate in fase di progetto definitivo.



pugliasviluppo



CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

8. Indicazioni/Prescrizioni per la fase successiva

- 1) 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).
- 2) Si prescrive l'obbligo alla compilazione del Catasto informatizzato delle emissioni territoriali (CET) della Regione Puglia, residente presso il sito Internet [www.cet.arpa.puglia.it](http://www.cet.arpa.puglia.it), come da Deliberazione della Giunta Regionale 28 dicembre 2009, n. 26131( BURP e, 15 del 25/01/2010).

9. Conclusioni

Sulla base delle verifiche effettuate e delle considerazioni esplicitate, la valutazione relativa alla ammissibilità del progetto definitivo è positiva.

Si riporta, di seguito una sintesi dell'investimento.

Soggetto realizzatore	Localizzazione	Settore di attività del progetto Industriale (codice ATECO 2007)	Dimensione impresa	LUA	Investimenti ammissibili con il CdP euro)		Totale Investimenti ammissibili	Totale agevolazioni concedibili	Periodo di realizzazione
					Attivi Materiali	R&S			
F. Divella S.P.A.	Rutigliano (BA) – Zona Industriale Via Adelfia	10.73.00 "Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili"	Grande Impresa	+4	11.338.378,00	200.000,00	11.538.378,00	2.906.657,40	01/03/2018 - 31/12/2020

Si riporta di seguito la tempistica di realizzazione dell'investimento di F. Divella S.p.A. (GANTT):

Diagramma di Gantt	Anno 2018				Anno 2019				Anno 2020		
	I trim	II trim	III trim	IV trim	I trim	II trim	III trim	IV trim	I trim	II trim	III trim
F. Divella S.p.A.											
Investimenti industriali											
Ricerca e Sviluppo											

Si riporta di seguito il cronoprogramma relativo alle richieste di agevolazione di F. Divella S.p.A.:

	I ANTICIPAZIONE 50%	II ANTICIPAZIONE 40%	EROGAZIONE 10% FINALE	I SAL 50%	II SAL 50%
2019	X				
2020		X			
2021			X		



*Handwritten signature*

CDP TIT. II - Capo 1 - art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 23

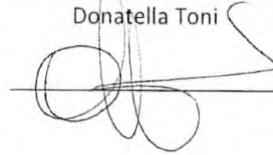
Di seguito, si riepilogano le voci di spesa ritenute ammissibili e le relative agevolazioni concedibili:

Asse prioritario e Obiettivo Specifico	Tipologia spesa	Investimenti ammessi Istanza di accesso	Agevolazioni Concedibili da Istanza di accesso	Investimento proposto progetto definitivo	Investimenti ammessi progetto definitivo	Agevolazione Concedibili prog. definitivo
		Ammontare (€)				
Asse prioritario I obiettivo specifico 1a Azione 1.2 (Grande Impresa)	Interventi di sostegno alla valorizzazione economica dell'innovazione e dell'industrializzazione dei risultati R&S	11.600.878,00	2.877.707,00	11.600.878,00	11.338.378,00	2.819.657,40
Asse prioritario I obiettivo specifico 1a Azione 1.1	Ricerca Industriale	200.000,00	100.000,00	148.000,00	148.000,00	74.000,00
	Sviluppo Sperimentale	0,00	0,00	52.000,00	52.000,00	13.000,00
<b>TOTALE</b>		<b>11.800.878,00</b>	<b>2.977.707,00</b>	<b>11.800.878,00</b>	<b>11.538.378,00</b>	<b>2.906.657,40</b>

Modugno, 01/02/2019

Il Responsabile di Commessa  
Davide Alessandro De Lella


Visto:  
Il Program Manager  
Sviluppo del Sistema Regionale e dei Settori Strategici  
Donatella Toni




CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22

Impresa Proponente: F. Divella S.p.A.  
Codice Progetto: CF1RB15

Progetto Definitivo n. 28

Allegato: Elenco della documentazione prodotta per il progetto definitivo

L'impresa, in aggiunta alla documentazione obbligatoria presentata in allegato al progetto definitivo ed acquisita da Puglia Sviluppo con prot. n. AOO PS CDP 4292/I del 20/04/2018; prot. AOO PS CDP 9090/I del 21/09/2018, prot. AOO PS CDP 10539/I del 13/11/2018, prot. AOO PS CDP 11715/I del 20/12/2018, prot. AOO PS CDP 613/I del 29/01/2019 ha presentato:

- Verbale di Assemblea dei soci del 07/04/2018 relativo all'apporto di mezzi propri;
- Documentazione integrativa relativa alle attività di R&S (Curriculum vitae dei consulenti; preventivi delle attrezzature di R&S e lettera di risposta alle richieste dell'esperto scientifico);
- Perizia giurata attestante il rispetto dei vigenti vincoli edilizi, urbanistici e di corretta destinazione d'uso dell'immobile sede dell'investimento;
- DSAN di iscrizione alla CCIAA con dicitura di vigenza e redatta su standard conforme;
- Relazione del rappresentate legale relativa alla natura e alla funzionalità delle spese relative alla realizzazione dei suddetti impianti;
- DSAN atta a certificare che la presente istanza, oltre a risultare organica e funzionale, si contraddistingue per elementi di autonomia e indipendenza dagli investimenti agevolati dai precedenti Contratto di Programma
- Delucidazioni idonea a chiarire le differenze di importo riscontrate tra le offerte/preventivi ed i valori inseriti nel piano investimenti in attivi Materiali rispetto alle singole voci di spesa;
- DSAN di modifica della capacità produttiva inserita nel piano investimenti;
- Cronoprogramma agevolazioni;
- DSAN pantouflage;
- Determina Dirigenziale n. 3827 del 10/07/2018, protocollo n. 86152/2018 della Città Metropolitana di Bari avente ad oggetto "D. Lgs. N. 152/2006 aggiornamento per modifica non sostanziale dell'Autorizzazione Integrata Ambientale DD Regione Puglia n. 1 del 13.01.2010 per l'impianto cod. IPPC 6.4. b.2) della Società F. Divella SpA".

IL PRESENTE ALLEGATO  
E' COMPOSTO DA 64..... FOGLI

LA DIRIGENTE  
(avv. Gianna Elisa Brindisi)