



REGIONE CALABRIA
Dipartimento Agricoltura, Risorse Agroalimentari e Forestazione

AVVISO
DI PROSSIMA PUBBLICAZIONE
BANDO PNRR AMMODERNAMENTO FRANTOI OLEARI

Considerata l'imminente pubblicazione del Bando in oggetto specificato, rilevata la necessità di rispettare i tempi dettati dal crono programma Ministeriale di cui al DM del Masaf n° 53263 del 02/02/2023, al fine di velocizzare la fase di presentazione delle istanze, si pubblica l'elenco della documentazione da trasmettere unitamente alle domande di sostegno che potranno essere presentate su SIAN solo successivamente alla pubblicazione del bando.

ELENCO DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE

- 1) **Piano di Investimenti Aziendale** richiesto ai fini dell'ammissibilità della domanda di sostegno ed elaborato attraverso l'applicativo che sarà messo a disposizione dall'Amministrazione e riportante le seguenti informazioni:

- Dati anagrafici e identificativi;
- Descrizione e organizzazione dell'azienda;
- Estremi del titolo di possesso degli immobili;
- Estremi dell'autorizzazione ambientale;
- Piano finanziario dell'investimento;
- Cronoprogramma procedurale e di spesa dell'investimento;
- Indicazione del referente di progetto.

Nel Piano dovrà essere confermato che, per l'operazione proposta, nulla osta all'ottenimento ed al rilascio di tutti i permessi e le autorizzazioni necessarie, ovvero che per la stessa non sono necessari permessi o autorizzazione.

Il possesso dei permessi e delle autorizzazioni prescritte è condizione obbligatoria per la richiesta di anticipazione.

Il piano dovrà essere sottoscritto dal tecnico professionista, abilitato e iscritto all'ordine professionale di appartenenza, e dal soggetto richiedente.





- 2) **Preventivi.** Per l'acquisto di macchine e attrezzature ci sarà una procedura di selezione basata sul confronto di almeno tre preventivi di spesa in originale di ditte del settore. I preventivi devono essere resi da fornitori diversi ed indipendenti ed essere analitici e comparabili. Devono quindi indicare in dettaglio gli importi delle voci/macro voci di spesa presenti e devono riferirsi allo stesso tipo di bene per quantità e caratteristiche tecniche in modo tale da essere confrontabili.

Per le voci di costo relative a beni e servizi, per i quali non è possibile reperire tre differenti offerte comparabili tra loro, oltre alla dichiarazione del fornitore, dovrà essere presentata una relazione tecnico - economica redatta da un tecnico abilitato che illustri la scelta del bene ed i motivi di unicità del preventivo proposto.

I preventivi, redatti su carta intestata della ditta fornitrice e/o venditrice con l'indicazione della ragione sociale, il relativo numero di iscrizione alla CCIAA ed il C.F. e/o P.IVA, dovranno riportare:

- la data di emissione dello stesso;
- la dettagliata descrizione del bene o del servizio oggetto di fornitura;
- prezzo del bene e l'aliquota I.V.A. cui è sottoposto;
- timbro e firma della ditta fornitrice.

- 3) **Planimetria catastale.**
- 4) **Elaborati grafici** (piante dei locali utilizzati per l'installazione degli impianti).
- 5) **Layout dell'impianto oleario** con la rappresentazione ex ante.
- 6) **Computo metrico estimativo** dei lavori edili redatto sulla base del prezzario regionale vigente. Gli stessi saranno consentite nel limite massimo del 15% dell'intero investimento.
- 7) **Autorizzazione Unica Ambientale (A.U.A.)** o autorizzazioni ambientali pertinenti allo svolgimento delle attività aziendali.
- 8) **Dichiarazioni sostitutive** ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 nelle quali sono rese, tra l'altro, le dichiarazioni relative alle condizioni di ammissibilità ed ai criteri di valutazione (vedi allegati al DM Masaf n° 53263 del 02/02/2023).
- 9) **Copia documento di riconoscimento**, in corso di validità, del beneficiario (titolare o legale rappresentante della ditta).
- 10) **Elenco riepilogativo dei documenti.**

La domanda dovrà risultare corredata di tutta la documentazione prevista.

L'elenco della documentazione sopra specificata, sulla base delle interlocuzioni in corso con il Masaf, potrà subire lievi modifiche e/o integrazioni.

Il presente avviso riporta di seguito anche le seguenti schede:

SCHEDA A TABELLA 1 relativa all'indicazione dei macchinari ammessi al finanziamento;

SCHEDA A TABELLA 2 relativa alla documentazione necessaria (dichiarazioni e certificazioni) da acquisire e conservare a cura del richiedente il finanziamento.



[Handwritten signature]

SCHEDA A - TAB 1

Riepilogo dei macchinari ammessi al finanziamento			
Tipologie di macchinari ammessi al finanziamento		Spiegazione della richiesta in base al principio DNSH	Tipologia intervento
1	Sostituzione di frangitori a martelli, con frangitori a dischi e a coltelli, denocciolatori e frangitori che operano una frangitura "differenziata" sulle parti costitutive del frutto. Inoltre, viene inclusa la sostituzione di gramolatrici tradizionali e silos	Miglioramento della qualità dell'olio vergine ed extravergine di oliva dovuto all'aumento della concentrazione in composti fenolici ad azione antiossidante; Nota 1*.	Tipologia intervento A
2	Sostituzione/aggiornamento tecnologico di silos tradizionali con sistemi di stoccaggio degli oli in atmosfera controllata mediante gas inerti.	Riduzione dei processi di invecchiamento precoce del prodotto evitando l'ossidazione dovuta alla presenza di ossigeno in fase di stoccaggio. Nota 1*.	Tipologia intervento A
3	Sostituzione di decanter senza separatore verticale con decanter accoppiato al separatore verticale (incluso il separatore verticale).	Produzione di olio più pulito in termini di acqua di vegetazione, residui solidi e mucillaginosi. Riduzione dei tempi di filtrazione e della quantità di materiale filtrante da smaltire. Nota 1**.	Tipologia intervento A
4	Sostituzione di sistemi di filtrazione con sistemi di filtrazione più efficienti, ovvero con sistemi che a parità di condizioni di prodotto iniziale e finale, necessitano di minore quantità di materiale filtrante.	Riduzione della quantità di materiale filtrante da smaltire. Nota 1*.	Tipologia intervento A
5	Sostituzione di gramolatrici tradizionali con gramolatrici continue/confinate o gramolatrici operanti in alto vuoto.	Riduzione della quantità di ossigeno presente con corrispondente aumento del contenuto fenolico degli oli vergini ed extravergini di oliva senza modificare i composti volatili. Gramolazione della pasta di olive sotto vuoto spinto. Aumento significativo della resa all'estrazione e del contenuto fenolico dell'olio con lavorazione a temperature intorno ai 20°C. Nota 2**, Nota 1*.	Tipologia intervento A
6	Sostituzione di centrali termiche di frantoi alimentate con combustibili da fonti energetiche non rinnovabili con centrali termiche alimentate a nocciolino di sansa, destinate esclusivamente all'impianto oggetto di ammodernamento tecnologico.	In ottica di economia circolare, produzione di calore a partire da nocciolino come fonte di energia rinnovabile.	Tipologia intervento A



Gli interessati potranno sin da ora iniziare a preparare la documentazione sopra specificata evitando comunque di inoltrarla se non successivamente alla pubblicazione del bando ed all'apertura su SIAN dell'apposita sezione dedicata alla presentazione delle domande di sostegno.

IL DIRIGENTE

dr. agr. Francesco Chiellino

IL DIRIGENTE GENERALE

dr. agr. Giacomo Giovino



7	Sostituzione di impianti di estrazione a tre fasi con nuovi impianti a due fasi o in alternativa con impianti a tre fasi a bassa diluizione.	Riduzione della quantità di acqua di fonte utilizzata per la diluizione in fase di estrazione, che passa da 0,5 - 0,2 mc/ton a 0,2 - 0 mc/ton di olive lavorate. Riduzione della produzione di acque di vegetazione con potere inquinante. Produzione di oli con una concentrazione maggiore di composti fenolici ad azione antiossidante. Nota 1*.	Tipologia intervento A
8	Acquisto di tecnologie ad ultrasuoni per il trattamento delle paste di olive e di tecnologie P.E.F (Pulsed Electric Field) per il trattamento delle paste di olive.	Aumento dell'efficienza del processo, estrazione di maggiore quantità di olio a parità di materia prima in ingresso e minore quantità di sottoprodotti in uscita. Nota 2**, Nota 1*.	Tipologia intervento B
9	Acquisto di scambiatori di calore ad alta efficienza energetica per lo scambio termico per il termococondizionamento rapido della pasta di olive in post-frangitura.	Aumento dell'efficienza dello scambio termico positivo e negativo, riduzione del consumo di energia utilizzata per il condizionamento delle paste effettuato con altri metodi (es. gramolatrici). Aumento della qualità del prodotto in termini di stabilità ossidativa e concentrazione di composti fenolici. Incremento della concentrazione di composti volatili caratteristici delle singole varietà, che concorrono ad aumentare l'intensità del fruttato di tipo "verde". Nota 1*.	Tipologia intervento B
10	Acquisto di sistemi per la valorizzazione dei prodotti secondari mediante produzione di integratori alimentari (per l'alimentazione umana o zootecnica) da acque di vegetazione con tecnologie innovative, come la concentrazione su membrana, spray drying e liofilizzazione.	Produzione di concentrati fenolici liquidi per la produzione di estratti fenolici stabilizzati ad azione antiossidante ed antimicrobica per utilizzo come ingrediente nell'industria alimentare e zootecnica. Abbattimento del carico inquinante delle acque di vegetazione dovuto ai composti fenolici, depurazione delle acque di vegetazione con possibilità di riutilizzo all'interno del frantoio sia come acque di processo che come acque di lavaggio. Possibilità di re-immissione dei concentrati liquidi in fase di gramolatura per incrementare il contenuto fenolico dell'olio vergine ed extravergine di oliva. Nota 1*.	Tipologia intervento B
11	Acquisto di denocciolatori per sansa di olive.	Recupero del nocciolino come combustibile da fonte di energia rinnovabile, preparazione delle sansa per altri utilizzi con effetto positivo sull'ambiente: utilizzo in mangimistica e produzione di biogas.	Tipologia intervento B



12	Acquisto di sistemi di informatizzazione dell'impianto di estrazione per il controllo dei consumi energetici/Kg prodotto e per la tracciabilità degli oli.	Maggior controllo di processo, facilità nell'acquisizione di dati relativi al bilancio di massa per il conteggio di materia prima in ingresso, prodotto ottenuto e sottoprodotti in uscita. Aumento dell'efficienza dell'impianto dovuto ad una migliore logica gestionale. Minor consumo di energia dovuto alla diminuzione dei tempi morti e all'ottimizzazione del processo.	Tipologia intervento B
**Nota 1: L'aumento della stabilità ossidativa e dello shelf-life del prodotto allunga la vita dell'olio extravergine di oliva sia sfuso che confezionato diminuendo il volume di olio da destinare alla raffinazione a causa del declassamento della categoria merceologica da extravergine o vergine a lampante. Diminuzione notevole del fabbisogno di energia necessaria per condurre i processi di raffinazione per la produzione di oli raffinati di oliva.			
***Nota 2: L'aumento di efficienza del processo estrattivo permette una maggiore produzione di olio a parità di materie prime in ingresso. Inoltre, aumentando l'estrattibilità industriale si può evitare la doppia estrazione consistente nel ripasso delle sanse vergini con evidente riduzione dei consumi energetici. L'eliminazione della doppia estrazione (produzione di olio da ripasso) comporta un notevole risparmio in termini energetici sotto forma di energia elettrica e necessità di calore per il riscaldamento delle sanse umide in fase di "seconda" gramolatura e successiva separazione centrifuga. Inoltre si sostituisce l'olio di ripasso (di fatto olio di sansa) con un aumento di olio extravergine o vergine di oliva e quindi di categoria merceologica superiore.			

Legenda	Tipologia di intervento
a	Sostituzione di macchinari
b	Acquisto di nuovi macchinari per il miglioramento della produzione attraverso la riduzione di consumi e di sprechi
c	Interventi edili esclusivamente funzionali all'installazione dei nuovi macchinari



SCHEDA A - TAB 2

Tempo di svolgimento	n.	Elementi di controllo	Tipo di miglioramento	Applicabilità	Intervento di riferimento	Check di verifica (SI / No / Non applicabile)	Documentazione necessaria (dichiarazioni e certificazioni) da acquisire e conservare a cura del richiedente del finanziamento
Ex-ante	1	Viene garantito l'aumento della stabilità ossidativa e dello shelf-life del prodotto?	Miglioramento di tipo 1*	SI	a -b		Dichiarazione di conformità o Dichiarazione di incorporazione ai sensi della direttiva 2006/42/CE. Relazione tecnica a firma di un consulente abilitato che attesti: • gli effetti migliorativi conseguente all'acquisto proposto sull'aumento della stabilità ossidativa e dello shelf-life del prodotto; • il miglioramento dei consumi conseguente all'acquisto proposto, a parità di capacità produttiva; • la riduzione degli eventuali prodotti di scarto derivanti dal processo produttivo.
	2	Viene garantito l'aumento di efficienza del processo estrattivo?	Miglioramento di tipo 2**	SI	a -b		Dichiarazione di conformità CE o Dichiarazione di incorporazione ai sensi della direttiva 2006/42/CE. Relazione tecnica a firma di un consulente abilitato che attesti: • gli effetti migliorativi conseguente all'acquisto proposto sull'aumento della stabilità ossidativa e dello shelf-life del prodotto; • il miglioramento dei consumi conseguente all'acquisto proposto, a parità di capacità produttiva; • la riduzione degli eventuali prodotti di scarto derivanti dal processo produttivo.
	3	Viene garantito un minore impatto ambientale dovuto allo smaltimento delle salse ed all'utilizzo di una minore quantità di acqua. E' prevista, conseguentemente, una	Miglioramento di tipo 3***	SI	a -b		Dichiarazione di conformità CE o Dichiarazione di incorporazione ai sensi della direttiva 2006/42/CE. Relazione tecnica a firma di un consulente abilitato che attesti: • gli effetti migliorativi conseguente all'acquisto proposto sull'aumento della stabilità ossidativa e dello shelf-life del prodotto; • il miglioramento dei consumi conseguente all'acquisto proposto, a parità di capacità produttiva; • la riduzione degli eventuali prodotti di scarto derivanti dal processo produttivo.



**Tipo 2: L'aumento di efficienza del processo estrattivo permette una maggiore produzione di olio a parità di materie prime in ingresso. Inoltre, aumentando l'estraibilità industriale si può evitare la doppia estrazione consistente nel ripasso delle sanse vergini con evidente riduzione dei consumi energetici. L'eliminazione della doppia estrazione (produzione di olio da ripasso) comporta un notevole risparmio in termini energetici sotto forma di energia elettrica e necessità di calore per il riscaldamento delle sanse umide in fase di "seconda" gramolatura e successiva separazione centrifuga. Inoltre, si sostituisce l'olio di ripasso (di fatto olio di sansa) con un aumento di olio extravergine o vergine di oliva e quindi di categoria merceologica superiore.
**Tipo 3: Minor impatto ambientale dovuto allo smaltimento delle sanse ed all'utilizzo di una minore quantità di acqua e prodotti mangimistici provenienti da altre filiere agricole. Maggior controllo di processo, facilità nell'acquisizione di dati relativi al bilancio di massa per il conteggio di materia prima in ingresso, prodotto ottenuto e sottoprodotti in uscita. Minor consumo di energia dovuto alla diminuzione dei tempi morti e all'ottimizzazione del processo. Riduzione della produzione di acque di vegetazione il cui utilizzo è disciplinato dalla legge 574/96 "Nuove norme in materia di utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e di scarichi dei frantoi oleari". Recupero del nocciolino per vari usi (combustibile e mangimi).
**** Nota: Gli interventi edili saranno finanziabili se e solo se funzionali all'installazione dei macchinari. Dovrà essere dimostrato che l'intervento sia finalizzato al mero supporto all'installazione del macchinario in fase di presentazione del progetto e dovrà rimanere all'interno del limite di spesa concesso dal soggetto gestore del finanziamento.



Regione Calabria

Aoo REGCAL

Prot. N. 123219 del 16/03/2023