

AZIENDA CORRÀ ANDREA

Titolare: Andrea Corrà, nato a S. Vito al Tagliamento (PN) il 28 aprile 1972
Sede Azienda: Via Zamper, 71 - 30020 Cinto Caomaggiore (VE) - Tel. 0421 209743
Codice attività: 01131 – Colture viticole e aziende viti-vinicole
Natura giuridica: 01 – Ditta individuale

1. RIEPILOGO UTILIZZO SUPERFICI AZIENDALI NELL'ANNO CUI FA RIFERIMENTO IL BILANCIO AZIENDALE PRESENTATO

7 ha 89 are Codice 411 Coltura Vite

2. DESCRIZIONE SINTETICA DELL'IMPRESA

L'azienda, acquistata nel 1966 dal padre Giovanni, aveva inizialmente una superficie di 5,5 ha e consisteva di una stalla e di un'abitazione della quale una parte era adibita a cantina. Le attività principali dell'azienda erano fino al 1999 l'allevamento di bestiame per la produzione di latte, la coltivazione di mais ed erba medica e, su 2,13 ha, la produzione di vino. L'odierno orientamento dell'azienda è cominciato nel 1997 con l'acquisto di ulteriori 2,3 ha ed è terminato nel 1999 con la parziale riconversione dell'azienda e la conseguente trasformazione della stalla in cantina e dell'impianto di viti al posto del seminativo.

L'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti è sita nel comune di Cinto Caomaggiore in provincia di Venezia in Via Zamper, n. 71 e ricade interamente in zona svantaggiata di cui all'obiettivo 2 (per il periodo 2000-2006). L'azienda, che ha una superficie complessiva di 7,89,60 ettari suddivisa in 6 fogli mappali, insiste infatti nel territorio del Comune di Cinto Caomaggiore.

Per quanto riguarda le strutture aziendali esse comprendono un fabbricato adibito a cantina (ex stalla), un'abitazione rurale di n. 4 vani ed un'ulteriore abitazione, in cui risiede il conduttore con la propria famiglia.

All'interno dell'edificio cantina, che si estende su circa 300 mq, sono localizzati i reparti lavorazione uve, le cisterne, la sala imbottigliamento, il magazzino e l'area ricovero attrezzi aziendali. L'azienda è anche dotata di una saletta di degustazione ad uso dei clienti che acquistano direttamente in cantina il prodotto.

L'azienda ha una dotazione informatica, possiede un sito internet (www.corra-giovanni.com) e indirizzo di posta elettronica (info@italiancities.it).

Per quanto riguarda la produzione, l'azienda produce un'ampia gamma di vini IGT. DOC e da tavola, di cui si riportano di seguito i dati relativi alla natura, alla qualità e alla quantità dei vini prodotti dall'azienda.

Natura vitigno	Età delle viti (anni)	Quantità tot(hl.)	I.G.T. (hl)	D.O.C. (hl/ql)	Sfuso (hl)	Bottigli e (n.)
Cabernet Franc	33	49	49	0	41,5	1.000
Merlot	31	79,5	31,5	48	40,5	1.000
Pinot Grigio	27	11,2	11,2	0	11,2	0
Refosco P. Rosso	17	24,5	24,5	0	17	1.000
Tocai	29	40	0	40	32,5	1.000
Verduzzo	27	21,3	21,3	0	0	0
Franconia	17	9,40	9,40	0	1,9	1.000
Traminer	17	9,20	9,20	0	1,7	1.000
Malvasia	17	11,20	11,20	0	3,7	1.000
Rosso da tavola	27	46	0	0	46	0
Bianco da tavola	27	52	0	0	52	0
Novello	31	16	16	0	8,5	1.000
Spumante	27	22,5	0	0	0	3.000

In particolare il vino da tavola prodotto dall'azienda è di uve tocai e merlot, mentre lo spumante (prodotto in 3.000 bottiglie) viene prodotto con un uvaggio di uve bianche. Non vengono attualmente prodotte grappe, vini passiti e vini barricati. La produzione del vino novello, circa 16 hl/anno, è invece partita dalla vendemmia 2000.

Per quanto riguarda il bacino di approvvigionamento dell'uva, l'azienda, dal 1998, ricorre esclusivamente alla propria produzione.

Nel mercato il costo medio della bottiglia prodotta dall'azienda si colloca nella fascia di prezzo di 3000 – 3.500 più IVA.

Per quanto riguarda l'aspetto dell'organizzazione produttiva all'interno dell'azienda il lavoro di cantina viene svolto interamente dal padre Giovanni e dal figlio Andrea con il contributo della madre; l'attività di ufficio è svolta interamente dal giovane Andrea.

L'occupazione media relativa all'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti comprende un titolare (giovane), due coadiuvanti adulti a tempo pieno (adulti). Nell'esercizio delle attività aziendali non viene richiesta alcuna prestazione lavorativa esterna al nucleo familiare.

L'azienda ha partecipato al progetto riguardante la filiera vitivinicola coordinato dal Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore, finanziato dal Reg. CEE 2052, obiettivo 5/b. In

particolare il programma aziendale è stato volto alla costruzione di un annesso rustico da adibire ad uso cantina e di strumenti necessari alla lavorazione del vino (centrifuga, serbatoi in vetroresina e in acciaio inox, pompa volumetrica, autoclavi ed un impianto frigo).

L'azienda attualmente opera interamente nel rispetto del Regolamento CEE 2078/92, relativo a metodi di produzione agricola con l'ambiente e la cura dello spazio rurale.

Tra i programmi futuri dell'azienda vi sono:

- Il miglioramento della commercializzazione del prodotto;
- Il reimpianto di vigneti nel 2002 aggiornando l'attuale sesto d'impianto (attualmente in parte con sesto Casarsa);
- Eventuale introduzione dei metodi dell'agricoltura biologica ai sensi del Reg. CEE 2092/91.

Per quanto attiene alla commercializzazione del prodotto aziendale questa avviene mediante la vendita diretta al pubblico in azienda e attraverso la consegna a domicilio verso strutture ricettive (in particolare bar). La vendita è incentivata anche da un servizio di comodato di impianti per la distribuzione alla spina del vino e di espositori per bottiglie.

Quindi l'azienda non si avvale di rappresentanti o agenti di vendita, ma si affida ad una clientela abituale.

Tra le forme di pubblicizzazione del prodotto adottate da parte dell'azienda si indicano depliant, biglietti da visita e inserzioni saltuarie su giornali locali (es. Il Popolo). Recentemente l'azienda si è dotata anche di una pagina web al sito: www.corrà-giovanni.com.

Al fine di promuovere il proprio prodotto nell'anno 2000, l'azienda ha partecipato ad una serata di degustazione del vino novello organizzata a Portogruaro a novembre e nell'estate a 2 manifestazioni promozionali organizzate a Bibione dal Consorzio Vini D.O.C. Lison Pramaggiore. L'azienda nell'estate 2000 ha anche iniziato a ricevere visite organizzate di turisti, in particolare tedeschi, ed ha partecipato alla manifestazione "Cantine aperte".

La partecipazione dell'azienda alle fiere di settore si è svolta nel passato attraverso il Consorzio Vini.

Lo slogan dell'azienda è: "Accoglienza " che sottolinea il rapporto di conoscenza e fiducia tra produttore e consumatore per un prodotto di qualità al giusto prezzo.

La distribuzione del prodotto avviene mediante vendita diretta in azienda e presso bar e strutture agrituristiche. La collocazione indicativa rispetto al mercato vede interessate le province di Venezia, Pordenone e Trieste, la regione Lombardia e come sbocchi nel mercato estero la Svizzera.

3. DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO PROPOSTO A FINANZIAMENTO

Le tipologie di interventi previste nel progetto riguardano l'acquisto di nuove macchine destinate al miglioramento della produzione aziendale.

Di seguito si riporta l'elenco delle tipologie di spesa previste nel progetto:

- Vendemmiatrice trainata Braud TB 15
- Pressa pneumatica Mod. PMA30 (Thank aperto)
- Serbatoi in acciaio inox da 100 hl
- Carro per la raccolta uva da 3,2 mc
- Spollonatrice per vigneto ad asse orientabile Sacaia L800 I
- Cimatrice idraulica per potatura a barra laterale Sacaia 185 singola tipo STR
- Legacci in acciaio per tralcio
- Spese per attività di consulenza, supporto e spese generali

4. MOTIVAZIONI CHE HANNO INDOTTO L'INTERVENTO

Nell'ottica dell'**obiettivo generale** del miglioramento dei redditi e delle condizioni di lavoro nelle aziende primarie i motivi che hanno indotto l'intervento sono:

- Modernizzare l'azienda agricola;
- Resistere al confronto con un mercato internazionale in un momento di globalizzazione e mondializzazione dell'economia;
- Valorizzare, in modo autonomo e originale, le specificità e le risorse del territorio;
- Operare uno sviluppo ed un rafforzamento aziendale per migliorare la competitività;
- Ricerca della qualità delle produzioni.

5. SCOPO DELL'INTERVENTO E COERENZA CON GLI OBIETTIVI DELLA MISURA

- Gli **obiettivi specifici** del progetto sono:
- Accrescere la competitività dell'impresa favorendo la coesione e l'integrazione del sistema socioeconomico territoriale del comparto vitivinicolo dell'area D.O.C. Lison-Pramaggiore;
- Promuovere uno sviluppo sostenibile capace di assicurare la tutela dell'ambiente;
- Favorire l'evoluzione differenziata dell'azienda vitivinicola, rafforzando i caratteri di originalità;

Il progetto è nato dall'esigenza di perseguire i seguenti **obiettivi operativi** :

- Ridurre i costi di produzione;
- Migliorare la qualità;
- Garantire la sicurezza igienico-sanitaria delle produzioni e le condizioni di igiene e benessere;

- Avviare le riconversioni produttive suggerite dal mercato;
- Migliorare le condizioni di vita e di lavoro;
- Tutelare e migliorare l'ambiente;
- Adeguare i sistemi produttivi ad ulteriori normative che introducano nuovi standard minimi ambientali, di sicurezza e benessere;
- Promuovere l'integrazione tra attività agricola e territorio rurale;
- Informatizzare la gestione delle imprese primarie;
- Promuovere la diversificazione delle attività.

6. DESCRIZIONE DI COME L'INTERVENTO RAGGIUNGA GLI SCOPI PREFISSATI

Nell'ambito del progetto l'azienda ha previsto l'acquisto di una serie di attrezzature di campagna e di cantina. Si precisa di seguito, per ciascuna tipologia d'intervento, il riferimento agli scopi prefissati nel progetto.

Vendemmiatrice trainata

La vendemmiatrice consente all'azienda di introdurre l'innovazione di una vendemmia meccanizzata (attualmente l'azienda opera manualmente), consentendo tuttavia un rispetto integrale della vegetazione e la salvaguardia della qualità del prodotto in conformità alle più rigorose norme di qualità dell'industria agroalimentare.

L'attrezzatura assicura al contempo una flessibilità e un'adattabilità ottimali della macchina e dei suoi componenti per il massimo confort e controllo del mezzo da parte dell'operatore e per un'elevata produttività in condizioni di lavoro diverse e mutevoli.

Il modello individuato, la vendemmiatrice trainata Braud TB 15, è particolarmente adatto per aziende vitivinicole piccole e medie, e presenta un tunnel di raccolta con altezza massima di 3 m; l'altezza della placca porta-scuotitori è di 1,50 m. Complessivamente i due serbatoi di raccolta hanno una capacità di 2.800 litri.

Pressa pneumatica

La meccanizzazione della raccolta mediante vendemmiatrice rende necessario l'acquisto di una pressa; la pressa individuata è in particolare adatta ad operare su uve intere, pigiate diraspati e non, vinacce fermentante e non, per la produzione di vini e basi spumanti. La pressa, infatti, ha una capacità di carico di Kg 4.800 – 9.600 fresco, di Kg 9.600 – 16.000 di pigiato fermentato e di Kg 2.800 – 3.100. La pressa consente inoltre uno sgrondo rapido, una facile pulizia e un'automazione della procedura, migliorando la resa della pressatura.

Serbatoi in acciaio inox

L'acquisto di n. 4 serbatoi in acciaio inox, di capacità 100 hl cadauno, è volto a migliorare le condizioni di stoccaggio aziendale, il controllo della temperatura e la movimentazione del prodotto. I serbatoi, costruiti in acciaio inox AISI 304/316 fiorettati, sono infatti corredati di intercapedine coibentata a circolazione forzata di glicole, per consentire un'ottimale controllo della temperatura di fermentazione, senza un grosso dispendio energetico.

Carro per la raccolta uva

Il carro trasporto uva individuato, inserito anch'esso nella dinamica del processo di vendemmia meccanizzata, rende possibile il trasporto di maggiori quantitativi di uva prodotti dalla vendemmiatrice. Esso è costruito interamente in acciaio inox AISI 304 con telaio in acciaio zincato, consentendo così una pressoché totale assenza di manutenzione. La movimentazione dell'uva avviene mediante coclea e lo scarico può essere libero, con l'applicazione di una pompa ad ogiva rotante. Il prodotto può inoltre essere innalzato rispetto al piano di lavoro, consentendo maggiore qualità allo stesso.

Spollonatrice per vigneto

La spollonatrice individuata, ad asse orientabile modello Sacaia L800 I, adatta per qualsiasi tipo di vigneto, esegue il lavoro di asportazione della vegetazione sulla parte sottostante la fascia fruttifera della pianta diminuendo il tempo di lavoro ed aumentando conseguentemente la qualità della vita dell'operatore.

Cimatrice idraulica

La cimatrice a barre falcianti bilama individuata, modello Sacaia 185 singola tipo STR, consente movimenti completamente idraulici servo assistiti da ellotrovalvole, garantendo velocità di avanzamento anche in presenza di una forte vegetazione.

Legacci in acciaio per tralcio

I legacci in acciaio inox individuati consentono un adeguato bloccaggio del tralcio, diminuendo il tempo di posa e lo spreco di materiale plastico.

7. EFFETTI DELL'INTERVENTO SULL'ORGANIZZAZIONE DELL'IMPRESA

Gli effetti dell'intervento previsti sull'organizzazione dell'impresa sono:

- Miglioramento della competitività aziendale;
- Miglioramento della qualità aziendale;
- Introduzione di tecnologie innovative per un miglioramento delle condizioni economiche.
- Collegamento a valle con la trasformazione industriale e la collocazione dei prodotti sul mercato;
- Accrescere la valenza e migliorare l'impatto aziendale sull'ambiente e sugli elementi naturali del paesaggio e del territorio;
- Sostenere l'occupazione e il reddito agricolo;
- Mantenimento di una "cultura rurale" che caratterizza la tradizione storica e culturale del territorio;

A fine intervento, allo stato attuale, non si prevedono aumenti delle ULU.

8. PIANO DEGLI INVESTIMENTI

Descrizione	Quantità	Spesa totale (IVA esclusa)	Contributo richiesto	
			%	Lire
Vendemmiatrice trainata Braud TB 15	n. 1	90.000.000	40	36.000.000
Pressa pneumatica Mod. PMA30 (Thank aperto)	n. 1	39.800.000	40	15.920.000
Serbatoi in acciaio inox da 100 hl	n. 4	29.000.000	40	11.600.000
Carro per la raccolta uva da 3,2 mc	n. 1	9.200.000	40	3.680.000
Spollonatrice per vigneto ad asse orientabile Sacaia L800 I	n. 1	3.200.000	40	1.280.000
Cimatrice idraulica per potatura Sacaia 185 singola tipo STR	n. 1	12.000.000	40	4.800.000
Legacci in acciaio per tralcio	n. 45.000	2.925.000	40	1.170.000
TOTALE IMPORTO OPERE E IMPIANTI		186.125.000		74.450.000
Spese per attività di consulenza, supporto e spese generali		2.533.500	40	1.013.400
TOTALE GENERALE		188.125.000		75.463.400

9. PRIORITA'

Ai sensi del punto n. 5 del bando di selezione del progetto l'azienda si avvale dei seguenti elementi di priorità:

- **Età dell'imprenditore: 28 anni**
- **Tipologia di intervento:** gli investimenti previsti nel progetto sono rivolti all'introduzione di sistemi di gestione ed assicurazione della qualità nel rispetto delle **norme HACCP** (il manuale e la relativa procedura di applicazione è stato seguita dal Consorzio Vini DOC Lison – Pramaggiore).
- **Gli investimenti** sono rivolti all'ambito della **produzione IGT, DOC**

Pramaggiore, lì

Il richiedente
Corrà Andrea

Il Tecnico **Claudio Ceselin**
Direttore del Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore
Diplomato in Tecnologie alimentari Or. Vitic. ed Enol.
c/o l'Università degli Studi di Udine Facoltà di Agraria
In data 8 marzo 1999

.....

.....

AZIENDA LA FRASSINELLA

Titolare: Maddalena Cadore, nata a Cinto Caomaggiore (VE) il 12 ottobre 1950

Sede Azienda: Via Statuti, 37 - 30020 Lison di P.gruaro (VE) - Tel. 0421 704665

Codice attività: 01131 – Colture viticole e aziende viti-vinicole

Natura giuridica: 01 – Ditta individuale

1. RIEPILOGO UTILIZZO SUPERFICI AZIENDALI NELL'ANNO CUI FA RIFERIMENTO IL BILANCIO AZIENDALE PRESENTATO

10 ha

29 are

Codice 411

Coltura Vite

2. DESCRIZIONE SINTETICA DELL'IMPRESA

L'azienda Agricola "La Frassinella", ha sede a Lison di Portogruaro, quindi nel cuore dell'area di produzione dei vini DOC Lison – Pramaggiore ed opera dal 1973.

La proprietà dell'azienda si estende su 10 ettari e 29 are totalmente vitati, dove sono coltivate solo varietà iscritte all'albo dei vigneti a denominazione di origine controllata.

I terreni sono composti di argille calcaree, estremamente tenaci e quindi particolarmente vocati alla coltivazione della vite. L'asse portante della filosofia aziendale è da sempre impostato sulla cura del vigneto. Infatti, solo da uve di ottima qualità si possono ottenere vini di altissimo pregio. Questa convinzione è talmente radicata che se in qualche annata, talune varietà presentano grappoli non perfettamente maturi e sani, il vino prodotto non viene destinato all'imbottigliamento ma venduto all'ingrosso come vino comune.

La gestione del vigneto, sia sotto l'aspetto agronomico sia per quanto concerne la difesa dai parassiti, è affidata ad una équipe di agronomi, coordinata dal Consorzio per la tutela dei vini DOC Lison – Pramaggiore.

Le operazioni di vinificazione sono seguite in modo estremamente curato, avvalendosi delle più moderne tecnologie, nel rispetto delle più antiche tradizioni locali. In particolare le uve bianche vengono pressate in modo soffice ed elastico, mediante l'uso di presse pneumatiche. La fermentazione dei mosti avviene a temperatura controllata.

Particolari varietà aromatiche, dopo la pigiatura, vengono sottoposte ad un breve contatto con la buccia, alla temperatura di + 4° C al fine di ottenere vini dal profumo intenso, sostenuto da una buona struttura complessiva.

I vini rossi vengono prodotti con il sistema classico della macerazione prolungata al fine di ottenere l'estrazione ottimale delle sostanze coloranti e dei tannini nobili.

Nel corso della fase di maturazione e di affinamento, i vini prodotti dall'azienda "La Frassinella" vengono sottoposti solo a travasi per l'eliminazione del deposito di fermentazione e successivamente filtrati su sostanze inerti.

L'unico prodotto usato per la conservazione è l'anidride solforosa, peraltro a dose estremamente contenuta ed abbondantemente al di sotto del limite previsto dalla Unione Europea.

Durante tutte le fasi di lavorazione, il vino è costantemente controllato dall'Enologo che presta la propria consulenza all'azienda e che provvede anche alle verifiche chimico fisiche del prodotto.

L'imbottigliamento avviene in locali adeguati.

L'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti è sita nel comune di Portogruaro, frazione Lison in provincia di Venezia in via Statuti, n. 37 e ricade interamente in zona svantaggiata di cui all'obiettivo 2 (per il periodo 2000-2006). L'azienda, che ha una superficie complessiva di circa 10,29 ettari suddivisa in più fogli mappali e insiste nel territorio dei Comuni di Portogruaro a Cinto Caomaggiore.

Per quanto riguarda le strutture aziendali queste comprendono un fabbricato adibito a cantina (di c.ca 600 mq), con un reparto imbottigliamento, un reparto di stoccaggio refrigerato, una zona deposito bottiglie vuote, un locale barrique e di alcune vasche (500 hl.) termocondizionate per la lavorazione a freddo dei vini. Accanto c'è l'abitazione, la sala degustazione e gli uffici amministrativi.

Per quanto riguarda la produzione, l'azienda produce un'ampia gamma di vini IGT. DOC e da tavola, di cui si riportano di seguito i dati relativi alla natura, alla qualità e alla quantità dei vini prodotti dall'azienda.

Natura vitigno	Età delle viti (anni)	I.G.T. (hl/ql)	D.O.C. (hl/ql)	Sfuso (hl/ql)	Bottiglie (n.)
Cabernet Franc	1978-91		76		10.000
Cabernet Sauvignon	1978-86		83		11.000
Chardonnay	1980-83		57		7.600
Merlot	1960-71	52	180	50	24.000
Pinot Bianco	1989		40	20	2.000
Pinot Grigio	1980	32		32	
Pinot Nero	1978	39			5.200
Refosco P. Rosso	1983		30		4.000
Tocai cl.	1965-80	83	178	60	20.000
Traminer	1976	33		33	
Muller th.		18			2.400

In particolare il vino da tavola prodotto dall'azienda per un totale di circa 15-20 ettolitri di cui 12 di vino rosso e 8 di vino bianco. Lo spumante, invece, prodotto in circa 4.000 bottiglie deriva da un uvaaggio chiamato "rustichello". Non vengono attualmente prodotte grappe, vini passiti, mentre l'azienda si è specializzata nella produzione di vino barricato (barrique francese con affinamento di 12 mesi) di uve merlot e cabernet sauvignon. La produzione su prenotazione di vino novello, circa 5.000 bottiglie, è partita dalla vendemmia '92.

Per quanto riguarda il bacino di approvvigionamento dell'uva, l'azienda, dal 1998, ricorre esclusivamente alla propria produzione.

Nel mercato il costo medio della bottiglia prodotta dall'azienda si colloca nella fascia di prezzo da 4.300 – 5.000 più IVA.

Per quanto riguarda l'aspetto dell'organizzazione produttiva all'interno dell'azienda il lavoro di cantina viene svolto dalla titolare e da un dipendente a tempo pieno e per la vendemmia possono essere utilizzati dai 2 ai 4 coadiuvanti a tempo determinato mentre l'attività di ufficio è svolta interamente dalla figlia Monia.

L'azienda ha partecipato al progetto riguardante la filiera vitivinicola coordinato dal Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore, finanziato dal Reg. CEE 2052, obiettivo 5/b. In particolare il programma aziendale è stato volto a:

- ristrutturazione della cantina;
- acquisto pigiatrice;
- acquisto pressa pneumatica.

L'azienda attualmente opera interamente nel rispetto del Regolamento CEE 2078/92, relativo a metodi di produzione agricola con l'ambiente e la cura dello spazio rurale.

Tra i programmi futuri dell'azienda vi è il progetto di intervenire complessivamente con una ristrutturazione e risistemazione degli spazi esterni dell'azienda (giardino, percorso in vigna ecc.), in funzione di migliorare e rendere più adeguata la capacità ricettiva.

Per quanto attiene alla commercializzazione del prodotto aziendale questa avviene mediante la vendita diretta attraverso l'ufficio interno e con la consegna a domicilio con vettori aziendali o corrieri esterni. Quindi l'azienda non si avvale di rappresentanti o agenti di vendita, ma si affida ad una clientela abituale.

Tra le forme di pubblicizzazione del prodotto adottate da parte dell'azienda si indicano depliant, biglietti da visita e inserzioni saltuarie su giornali locali.

Al fine di promuovere il proprio prodotto l'azienda ha partecipato a serate di degustazione del vino novello presso ristoranti, ed ha aderito al progetto "strada dei vini".

La partecipazione dell'azienda a fiere di settore si svolge con assiduità da oltre 10 anni, e in particolare a "Vinitaly".

Lo slogan dell'azienda è: "fare del culto del vino una moderna e raffinata professione al servizio del bere intelligente".

La distribuzione del prodotto avviene prevalentemente a mezzo di corriere a ristoranti grossisti ed enoteche e direttamente in azienda. La collocazione indicativa rispetto al

mercato vede interessate le altre province della regione per un buon 60% e per la restante parte in tutta Italia.

I vini prodotti, presentati a concorsi enologici hanno ricevuto i seguenti premi:

- n. 1 “Oscar vini Pramaggiore” anno 1993
- n. 1 “Oscar città di Pramaggiore” anno 1995
- n. 1 Diploma di gran merito “Vinitaly 2000” anno 1997
- n. 2 Medaglie d’oro “Concorso Loncon” anni 1997 – ‘99
- n. 3 Marenghi d’oro concorso “Corbolone” anni ‘96 – ‘98 – 2000
- n. 1 Diploma “Mostra vini Triveneti” Camalò 2000

3. DESCRIZIONE DELL’INTERVENTO PROPOSTO A FINANZIAMENTO

Le tipologie di interventi previste nel progetto riguardano l’acquisto di nuove macchine destinate al miglioramento della produzione aziendale.

Di seguito si riporta l’elenco delle tipologie di spesa previste nel progetto:

- ristrutturazione di alcuni rustici annessi, per uso deposito macchine ed attrezzi agricoli, nonché sostituzione coperture e sostituzione di una recinzione;
- acquisto di n. 1 atomizzatore;
- acquisto di n. 1 lotizzatore;
- spese per attività di consulenza, supporto e spese generali.

4. MOTIVAZIONI CHE HANNO INDOTTO L’INTERVENTO

Nell’ottica dell’**obiettivo generale** del miglioramento dei redditi e delle condizioni di lavoro nelle aziende primarie i motivi che hanno indotto l’intervento sono:

- Modernizzare l’azienda agricola;
- Resistere al confronto con un mercato internazionale in un momento di globalizzazione e mondializzazione dell’economia;
- Valorizzare, in modo autonomo e originale, le specificità e le risorse del territorio;
- Operare uno sviluppo ed un rafforzamento aziendale per migliorare la competitività;
- Ricerca della qualità delle produzioni.

5. SCOPO DELL’INTERVENTO E COERENZA CON GLI OBIETTIVI DELLA MISURA

- Gli **obiettivi specifici** del progetto sono:
- Accrescere la competitività dell’impresa favorendo la coesione e l’integrazione del sistema socioeconomico territoriale del comparto vitivinicolo dell’area D.O.C. Lison-Pramaggiore;
- Promuovere uno sviluppo sostenibile capace di assicurare la tutela dell’ambiente;

- Favorire l'evoluzione differenziata dell'azienda vitivinicola, rafforzando i caratteri di originalità;

Il progetto è nato dall'esigenza di perseguire i seguenti **obiettivi operativi** :

- Ridurre i costi di produzione;
- Migliorare la qualità;
- Garantire la sicurezza igienico-sanitaria delle produzioni e le condizioni di igiene e benessere;
- Avviare le riconversioni produttive suggerite dal mercato;
- Migliorare le condizioni di vita e di lavoro;
- Tutelare e migliorare l'ambiente;
- Adeguare i sistemi produttivi ad ulteriori normative che introducano nuovi standard minimi ambientali, di sicurezza e benessere;
- Promuovere l'integrazione tra attività agricola e territorio rurale;
- Informatizzare la gestione delle imprese primarie;
- Promuovere la diversificazione delle attività.

6. DESCRIZIONE DI COME L'INTERVENTO RAGGIUNGA GLI SCOPI PREFISSATI

Nell'ambito del progetto l'azienda ha previsto l'acquisto di una serie di attrezzature di campagna e di cantina. Si precisa di seguito, per ciascuna tipologia d'intervento, il riferimento agli scopi prefissati nel progetto.

Ristrutturazione di annessi rustici

L'intervento strutturale è volto alla ristrutturazione di un annesso rustico del quale si prevede la rimozione e lo smaltimento della copertura in eternit da parte di una ditta specializzata, la modifica di tutti i fori e delle finestre e la demolizione dei quattro pilastri centrali. Nell'intervento si prevede inoltre il rialzo delle murature perimetrali e conseguentemente la sopraelevazione dell'annesso rustico con un conseguente aumento dell'illuminazione e dell'areazione degli interni.

In un altro annesso rustico, adibito ad uso cantina, si vuole sostituire il manto di copertura in eternit con una copertura in monopanel senza variare la superficie di base e la sagoma del fabbricato.

Quindi si prevede la demolizione della recinzione esistente e la ricostruzione della mura nella posizione della situazione esistente.

Atomizzatore

L'atomizzatore da traino in vetroresina e acciaio inox 18/8 è realizzato nel rispetto delle normativa CE, dotato di ventilatori accessoriati di raddrizzatori d'aria in uscita per una omogenea distribuzione nel rispetto dell'ambiente, di serbatoio lava circuito, lavamani e di cisterne di nuovissima generazione a scarico totale.

Lotizzatore

Il codificatore a getto d'inchiostro Videojet 37e permette di stampare sulle etichette tutti i dati utili (date di produzione e scadenza, numero del lotto, tempo, descrizione e

numerazione progressiva) per mezzo di un'interfaccia semplice, (una tastiera elementare che non consente confusione d'immagine e di simboli, un display a cristalli liquidi e un facile software a domande chiuse "sì/no") nella struttura robusta e sicura di un armadietto in metallo verniciato e tastiera sigillata.

Questa macchina consente di completare il già esistente impianto di imbottigliamento.

7. EFFETTI DELL'INTERVENTO SULL'ORGANIZZAZIONE DELL'IMPRESA

Gli effetti dell'intervento previsti sull'organizzazione dell'impresa sono:

- Miglioramento della competitività aziendale;
- Miglioramento della qualità aziendale;
- Introduzione di tecnologie innovative per un miglioramento delle condizioni economiche.
- Collegamento a valle con la trasformazione industriale e la collocazione dei prodotti sul mercato;
- Accrescere la valenza e migliorare l'impatto aziendale sull'ambiente e sugli elementi naturali del paesaggio e del territorio;
- Sostenere l'occupazione e il reddito agricolo;
- Mantenimento di una "cultura rurale" che caratterizza la tradizione storica e culturale del territorio;

A fine intervento, allo stato attuale, non si prevedono aumenti delle ULU.

8. PIANO DEGLI INVESTIMENTI

Descrizione	Quantità	Spesa totale (IVA esclusa)	Contributo richiesto	
			%	Lire
Ristrutturazione di parte dell'immobile aziendale	n. 1	190.166.850	40	76.066.740
Atomizzatore Friuli mod. ATV 2000/8	n. 1	14.500.000	35	5.075.000
Codificatore a getto d'inchiostro Videojet 37e	n. 1	19.000.000	35	6.650.000
TOTALE IMPORTO OPERE E IMPIANTI		223.666.850		87.791.740
Spese per attività di consulenza, supporto e spese generali		2.933.752	35	1.026.813
Spese tecniche di progettazione e direzione lavori		3.100.000	35	1.085.000
TOTALE GENERALE		229.700.602		89.903.553

9. PRIORITA'

Ai sensi del punto n. 5 del bando di selezione del progetto l'azienda si avvale dei seguenti elementi di priorità:

- **Tipologia di intervento:** gli investimenti previsti nel progetto sono rivolti all'introduzione di sistemi di gestione ed assicurazione della qualità nel rispetto delle **norme HACCP** (il manuale e la relativa procedura di applicazione è stato seguita dal Consorzio Vini DOC Lison – Pramaggiore).
- **Gli investimenti** sono rivolti all'ambito della **produzione IGT, DOC**

La richiedente
Cadore Maddalena

Il Tecnico Claudio Ceselin
Direttore del Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore
Diplomato in Tecnologie alimentari Or. Vitic. ed Enol.
presso l'Università degli Studi di Udine
Facoltà di Agraria
In data 8 marzo 1999

.....

.....

AZIENDA COVALLERO

Titolare: Roberto Cavallero, nato a Portogruaro (VE) il 11 maggio 1970
Sede Azienda: Via Barazzetto, 35 - 30020 Pramaggiore (VE) - Tel. 0421 799233
Codice attività: 01131 – Colture viticole e aziende viti-vinicole
Natura giuridica: 01 – Ditta individuale

1. RIEPILOGO UTILIZZO SUPERFICI AZIENDALI NELL'ANNO CUI FA RIFERIMENTO IL BILANCIO AZIENDALE PRESENTATO

12 ha 20 are Codice 411 Coltura Vite

2. DESCRIZIONE SINTETICA DELL'IMPRESA

L'azienda è stata trasmessa all'attuale titolare, Roberto, nel 1997, dai genitori Stefano e Bruna che per trent'anni vi si sono dedicati con passione. Attualmente, la superficie aziendale investita a vigna si estende per oltre diciotto ettari, tutti coltivati seguendo metodi e tecniche d'avanguardia che consentono di ottenere uve di altissima qualità. Alla coltivazione della vite segue la lavorazione del frutto nella moderna cantina della famiglia.

L'unità produttiva, assieme all'abitazione, nella quale viene realizzato il programma di investimenti è sita nel comune di Pramaggiore in provincia di Venezia in Via Barazzetto, n. 35 e ricade parzialmente in zona svantaggiata di cui all'obiettivo 2 (per il periodo 2000-2006).

Per quanto riguarda le strutture aziendali esse comprendono l'abitazione familiare in cui risiede il conduttore con la propria famiglia e il fabbricato adibito a cantina.

All'interno dell'edificio cantina sono localizzati i reparti di lavorazione delle uve con le vasche in cemento e in vetroresina mentre all'esterno si trovano tre vinificatori in acciaio.

Per quanto riguarda la produzione, l'azienda produce un'ampia gamma di vini IGT. DOC e da tavola, di cui si riportano di seguito i dati relativi alla natura, alla qualità e alla quantità dei vini prodotti dall'azienda.

Natura vitigno	Età delle viti (anni)	Quantità tot(hl.)	I.G.T. (hl/ql)	D.O.C. (hl/ql)	Sfuso (hl/ql)	Bottiglie (n.)
Cabernet Franc	13-2	400	300	100	230	10.000
Chardonnay	13-20	180	180		170	1.000
Merlot	20-25	450	300	50	440	1.000
Pinot Grigio	13-4	500	500			
Pinot Nero	15	15	15			1.000
Tocai	25	250			250	
Verduzzo	15	350	350		350	5.000

L'azienda produce anche vino da tavola per una quantità pari a 200 ettolitri da uve bianche e rosse.

Per quanto riguarda il bacino di approvvigionamento dell'uva, l'azienda ricorre oltre che alla propria produzione anche all'acquisto di uva proveniente dalle vicine aziende site nelle provincie di Venezia Treviso e Pordenone.

Nel mercato il costo medio della bottiglia prodotta dall'azienda è di circa 4000 lire più IVA. e l'imbottigliamento avviene tramite centro mobile presso l'azienda.

La ricerca della costante crescita nella qualità del prodotto è testimoniata dalla partecipazione del titolare a corsi per l'aggiornamento e l'innovazione:

- nel 1998 il progetto di formazione professionale presso il Ce.F.A.P.: "FORMAZIONE COMPLEMENTARE" DI 180 ORE.

Per quanto riguarda l'aspetto dell'organizzazione produttiva all'interno dell'azienda il lavoro di cantina viene svolto dal titolare con il contributo dei genitori.

L'occupazione media relativa all'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti comprende un titolare (giovane) e due coadiuvanti adulti a tempo parziale (adulti). Nell'esercizio delle attività aziendali non viene richiesta alcuna prestazione lavorativa esterna al nucleo familiare.

L'azienda ha partecipato al progetto riguardante la filiera vitivinicola coordinato dal Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore, finanziato dal Reg. CEE 2052, obiettivo 5/b. In particolare il programma aziendale è stato volto a:

- ampliamento cantina
- aggiornamento impianto elettrico e della linea idrica
- adeguamento igienico-sanitario
- acquisto dotazioni interne della cantina

L'azienda attualmente opera, per una sua parte, nel rispetto del Regolamento CEE 2078/92, relativo a metodi di produzione agricola con l'ambiente e la cura dello spazio rurale.

Tra i programmi futuri dell'azienda vi sono:

Per quanto attiene alla commercializzazione del prodotto aziendale questa avviene mediante la vendita diretta al pubblico in azienda e attraverso la consegna a domicilio affidandosi ad una clientela abituale.

Per il futuro l'azienda si appresta ad avvalersi anche di rappresentanti.

Tra le forme di pubblicizzazione del prodotto adottate da parte dell'azienda si indicano depliant, biglietti da visita e c'è inoltre l'intenzione di dotarsi di una pagina web.

La partecipazione dell'azienda alle fiere di settore si è svolta nel passato, e lo sarà anche per l'anno in corso, attraverso il Consorzio Vini: Vinitaly, Prowein Dusseldorf.

La distribuzione del prodotto avviene mediante vendita diretta in azienda e presso clienti di fiducia. La collocazione indicativa rispetto al mercato vede interessata la provincia di Bolzano e nella regione Lombardia le zone di Varese e Como).

3. DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO PROPOSTO A FINANZIAMENTO

Le tipologie di interventi previste nel progetto riguardano l'acquisto di nuove macchine destinate al miglioramento della produzione aziendale ed interventi di rinnovamento strutturale.

Di seguito si riporta l'elenco delle tipologie di spesa previste nel progetto:

- acquisto di un camion
- opere di vetrificazione delle vasche di lavorazione
- rifacimento pavimentazione cantina
- personal computer e stampante
- spese varie per marketing – etichette – pubblicità su rivista
- spese per attività di consulenza, supporto e spese generali

4. MOTIVAZIONI CHE HANNO INDOTTO L'INTERVENTO

Nell'ottica dell'**obiettivo generale** del miglioramento dei redditi e delle condizioni di lavoro nelle aziende primarie i motivi che hanno indotto l'intervento sono:

- Modernizzare l'azienda agricola;
- Resistere al confronto con un mercato internazionale in un momento di globalizzazione e mondializzazione dell'economia;
- Valorizzare, in modo autonomo e originale, le specificità e le risorse del territorio;
- Operare uno sviluppo ed un rafforzamento aziendale per migliorare la competitività;
- Ricerca della qualità delle produzioni.

5. SCOPO DELL'INTERVENTO E COERENZA CON GLI OBIETTIVI DELLA MISURA

- Gli **obiettivi specifici** del progetto sono:
- Accrescere la competitività dell'impresa favorendo la coesione e l'integrazione del sistema socioeconomico territoriale del comparto vitivinicolo dell'area D.O.C. Lison-Pramaggiore;
- Promuovere uno sviluppo sostenibile capace di assicurare la tutela dell'ambiente;
- Favorire l'evoluzione differenziata dell'azienda vitivinicola, rafforzando i caratteri di originalità;

Il progetto è nato dall'esigenza di perseguire i seguenti **obiettivi operativi** :

- Ridurre i costi di produzione;
- Migliorare la qualità;
- Garantire la sicurezza igienico-sanitaria delle produzioni e le condizioni di igiene e benessere;
- Avviare le riconversioni produttive suggerite dal mercato;
- Migliorare le condizioni di vita e di lavoro;
- Tutelare e migliorare l'ambiente;
- Adeguare i sistemi produttivi ad ulteriori normative che introducano nuovi standard minimi ambientali, di sicurezza e benessere;
- Promuovere l'integrazione tra attività agricola e territorio rurale;
- Informatizzare la gestione delle imprese primarie;
- Promuovere la diversificazione delle attività.

6. DESCRIZIONE DI COME L'INTERVENTO RAGGIUNGA GLI SCOPI PREFISSATI

Nell'ambito del progetto l'azienda ha previsto l'acquisto di una serie di attrezzature di campagna e di cantina. Si precisa di seguito, per ciascuna tipologia d'intervento, il riferimento agli scopi prefissati nel progetto.

Autocarro

L'aggiornamento del parco macchine, necessario per la consegna del prodotto finito ai clienti, mira al potenziamento della struttura aziendale ottimizzando la consegna al cliente nel rispetto della più recente normativa di tutela ambientale e della sicurezza. Il prodotto in oggetto è al top delle caratteristiche di potenza, affidabilità, robustezza del mezzo, assieme ad una capacità di carico ampia ed accessibile. La cabina di guida, studiata per dotazione tecnologica ed ergonomia, è dotata delle soluzioni più moderne al servizio della sicurezza e del confort dell'operatore.

Vetrificazione vasche

L'adeguamento agli standard di qualità elevati, a cui l'azienda mira, assieme ad una assoluta esigenza di igiene esige ci sia un perfetto isolamento delle aree di stoccaggio

dell'uva, ciò è realizzato attraverso l'applicazione alle 19 vasche di cemento in dotazione del prodotto "Enovetrificante E2" che rivestendo supporto lo isola perfettamente.

Pavimentazione cantina

La pavimentazione di una moderna cantina impone che il supporto abbia una capacità di resistere agli urti e una perfetta pulibilità, per un'assoluta robustezza ed igiene.

Personal computer e stampante

L'acquisto degli strumenti informatici consentirà all'azienda di velocizzare tutte le attività di tipo gestionale come il magazzino e la contabilità, la gestione dei clienti, attività che in prospettiva con il software adeguato potranno essere spinte ad una forte automazione e di utilizzare anche lo strumento telematico più attuale e ricco di potenzialità per l'innovazione e la cosiddetta globalizzazione del mercato che è Internet.

Spese varie per marketing – etichette – pubblicità su rivista

L'innovazione dell'azienda deve passare nel modo più trasparente possibile al mercato attraverso l'immagine con cui questa si presenta, attraverso tutti gli strumenti a disposizione. Ecco l'importanza di una aggiornata veste grafica aziendale, con un logo attraente e significativo che si adatti perfettamente a tutti gli accessori dalle etichette, alla carta intestata e biglietti da visita, ai cataloghi cartacei e informatici dei prodotti aziendali, come sugli spazi pubblicitari su pubblicazioni locali.

7. EFFETTI DELL'INTERVENTO SULL'ORGANIZZAZIONE DELL'IMPRESA

Gli effetti dell'intervento previsti sull'organizzazione dell'impresa sono:

- Miglioramento della competitività aziendale;
- Miglioramento della qualità aziendale;
- Introduzione di tecnologie innovative per un miglioramento delle condizioni economiche.
- Collegamento a valle con la trasformazione industriale e la collocazione dei prodotti sul mercato;
- Accrescere la valenza e migliorare l'impatto aziendale sull'ambiente e sugli elementi naturali del paesaggio e del territorio;
- Sostenere l'occupazione e il reddito agricolo;
- Mantenimento di una "cultura rurale" che caratterizza la tradizione storica e culturale del territorio;

A fine intervento, allo stato attuale, non si prevedono aumenti delle ULU.

8. PIANO DEGLI INVESTIMENTI

Descrizione	Quantità	Spesa totale (IVA esclusa)	Contributo richiesto	
			%	Lire
Autocarro IVECO ML 100E21	n. 1	126.000.000	40	50.400.000
Vetrificazione vasche	n. 19	27.730.000	40	11.092.000
Pavimentazione cantina	n. 1	24.500.000	45	11.025.000
Computer e stampante	n. 1	3.314.300	40	1.325.720
Spese varie per marketing	n. 1	7.250.000	40	2.900.000
Stampa etichette vino	n. 55.000	2.695.000	40	1.078.000
Acquisto di spazio pubblicitario	n. 1	500.000	40	200.000
TOTALE IMPORTO OPERE E IMPIANTI		191.989.300		78.020.720
Spese per attività di consulenza, supporto e spese generali		2.340.621	40	936.248
TOTALE GENERALE		194.329.921		78.956.968

9. PRIORITA'

Ai sensi del punto n. 5 del bando di selezione del progetto l'azienda si avvale dei seguenti elementi di priorità:

- **Età dell'imprenditore: 30 anni**
- **Tipologia di intervento:** gli investimenti previsti nel progetto sono rivolti all'introduzione di sistemi di gestione ed assicurazione della qualità nel rispetto delle **norme HACCP** (il manuale e la relativa procedura di applicazione è stato seguita dal Consorzio Vini DOC Lison – Pramaggiore).
- **Gli investimenti** sono rivolti all'ambito della **produzione IGT, DOC**

Il richiedente
Roberto Covallero

Il Tecnico **Claudio Ceselin**
Direttore del Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore
Diplomato in Tecnologie alimentari Or. Vitic. ed Enol.
presso l'Università degli Studi di Udine
Facoltà di Agraria
In data 8 marzo 1999

.....

.....

AZIENDA GONELLA BALDOVINO

Titolare: Gonella Baldovino, nato ad Annone Veneto (Ve) il 21 febbraio 1961
Sede Azienda: Via Paludi, 10 – 30020 Loncon di Annone Veneto (Ve) -
Tel. 0421 864105 Codice attività: 01131 – Colture viticole e aziende viti-vinicole
Natura giuridica: 01 – Ditta individuale

1. RIEPILOGO UTILIZZO SUPERFICI AZIENDALI NELL'ANNO CUI FA RIFERIMENTO IL BILANCIO AZIENDALE PRESENTATO

ha 5

are 79,80

Codice 411

Coltura Vite

2. DESCRIZIONE SINTETICA DELL'IMPRESA

L'azienda si trova a Loncon, una frazione del Comune di Annone Veneto in cui la coltivazione della vite si è affermata da moltissimi anni. Infatti i terreni di questa zona, composti da antichissime argille calcaree, sono ideali per produrre uve di ottima qualità. La famiglia Gonella si è sempre dedicata con passione al lavoro della terra ed in particolare alla viticoltura.

Nel 1989 il figlio Baldovino ha deciso di continuare questa tradizione ampliando la superficie del podere originario e mettendo a dimora nuovi vigneti, seguendo le più scrupolose regole per ottenere uve di altissimo pregio, nella convinzione che solo in questo modo si possono ottenere vini di alta qualità. Contemporaneamente l'azienda è passata da un orientamento misto (latte e cereali) alla specializzazione vitivinicola.

Successivamente l'opera di ammodernamento è continuata con la dotazione della cantina di moderne attrezzature per la lavorazione delle uve in maniera ottimale alla produzione di un vino di ottima qualità.

Da anni poi l'azienda ha adottato metodi di agricoltura eco compatibile, come codificata nel regolamento comunitario 2078 del 1992, attraverso concimazioni che prevedono una forte riduzione dei fertilizzanti e l'uso di prodotti a bassissimo impatto ambientale e non dannosi alla salute dell'uomo.

L'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti è sita in località Loncon di Annone Veneto, in via Paludi, 10 e ricade interamente in zona obiettivo 2. L'azienda, ha una superficie complessiva di 5,79,80 ettari ed insiste interamente nel territorio del Comune di Annone Veneto.

La struttura dell'azienda è composta da una casa rurale, più un annesso rustico all'interno del quale è situata la cantina, il ricovero delle attrezzature, il magazzino, il locale di degustazione e l'ufficio.

Per quanto riguarda l'aspetto dell'organizzazione produttiva, all'interno dell'azienda, questa è composta dal solo titolare dato che la vendemmia è eseguita meccanicamente da terzi così come l'imbottigliamento.

Per quanto riguarda la produzione dell'anno 2000, l'azienda produce un'ampia gamma di vini IGT, DOC e da tavola, di cui si riportano di seguito i dati relativi alla natura, alla qualità e alla quantità.

Natura vitigno	Età delle viti (anni)	Quantità tot(hl.)	I.G.T. (hl)	D.O.C. (hl)	Sfuso (hl)	Bottiglie (n.)
Cabernet Franc	1994	108.36		108.36	98.28	1344
Chardonnay	1994	50.00	50.00		42.62	984
Merlot	1995	91.00		91.00	82.90	1080
Pinot Grigio	1994	110.00	110.00		102.08	1056
Tocai	1994	67.20		67.20	60.49	894
Verduzzo	1994	64.40		64.40	57.33	942

In particolare non viene prodotto vino da tavola, ma dal 2000 viene prodotto vino spumante (prodotto in circa 1.000 bottiglie/anno) con un uvaggio di base Chardonnay.

Per quanto riguarda il bacino di approvvigionamento dell'uva l'azienda ricorre esclusivamente alla propria produzione.

Nel mercato il costo medio della bottiglia prodotta dall'azienda si colloca mediamente nella fascia di prezzo di circa 3.000 / 3.500 lire più IVA.

L'azienda ha partecipato al progetto riguardante la filiera vitivinicola coordinato dal Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore, finanziato dal Reg. CEE 2052, obiettivo 5/b. In particolare il programma aziendale è stato volto essenzialmente all'acquisto di macchinari per la lavorazione del vino (serbatoi in acciaio inox, un atomizzatore, un carro per il trasporto dell'uva ed un serbatoio fermentino).

L'azienda attualmente opera interamente nel rispetto del Regolamento CEE 2078/92, relativo a metodi di produzione agricola compatibile con l'ambiente e la cura dello spazio rurale.

Tra i programmi futuri dell'azienda vi sono l'ampliamento della superficie coltivata e conseguentemente l'eventuale assunzione di un operaio a tempo pieno per lo svolgimento di attività aziendali.

Per quanto attiene alla commercializzazione del prodotto aziendale questa avviene attraverso la vendita a privati. Tra le forme di pubblicizzazione del prodotto adottate da parte dell'azienda si segnalano depliant aziendali, i biglietti da visita, un calendario per l'imbottigliamento e il sito internet aziendale.

L'azienda possiede un proprio sito internet (www.gonellabaldovino.it) ed ha indirizzo di posta elettronica.

La distribuzione del prodotto avviene quasi esclusivamente mediante consegna a domicilio. La collocazione indicativa rispetto al mercato vede maggiormente interessate le regioni Emilia Romagna, Piemonte e Lombardia Veneto e nel mercato straniero, la Svizzera.

Per quanto riguarda i destinatari del prodotto questi possono essere individuati principalmente nei privati e in via secondaria nella ristorazione e nei bar.

3. DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO PROPOSTO A FINANZIAMENTO

Le tipologie di interventi previste nel progetto riguardano interventi strutturali e l'acquisto di nuove macchine destinate al miglioramento della produzione aziendale.

Di seguito si riporta l'elenco delle tipologie di spesa previste nel progetto:

- Ristrutturazione di annesso rustico;
- Filtro feccia;
- Personal Computer e stampante;
- Frigorifero;
- Autocarro.

4. MOTIVAZIONI CHE HANNO INDOTTO L'INTERVENTO

Nell'ottica dell'**obiettivo generale** del miglioramento dei redditi e delle condizioni di lavoro nelle aziende primarie i motivi che hanno indotto l'intervento sono:

- Modernizzare l'azienda agricola;
- Resistere al confronto con un mercato internazionale in un momento di globalizzazione e mondializzazione dell'economia;
- Valorizzare, in modo autonomo e originale, le specificità e le risorse del territorio;
- Operare uno sviluppo ed un rafforzamento aziendale per migliorare la competitività;
- Ricerca della qualità delle produzioni.

5. SCOPO DELL'INTERVENTO E COERENZA CON GLI OBIETTIVI DELLA MISURA

- Gli **obiettivi specifici** del progetto sono:
- Accrescere la competitività dell'impresa favorendo la coesione e l'integrazione del sistema socioeconomico territoriale del comparto vitivinicolo dell'area D.O.C. Lison-Pramaggiore;
- Promuovere uno sviluppo sostenibile capace di assicurare la tutela dell'ambiente;
- Favorire l'evoluzione differenziata dell'azienda vitivinicola, rafforzando i caratteri di originalità;

Il progetto è nato dall'esigenza di perseguire i seguenti **obiettivi operativi** :

- Ridurre i costi di produzione;
- Migliorare la qualità;
- Garantire la sicurezza igienico-sanitaria delle produzioni e le condizioni di igiene e benessere;
- Avviare le riconversioni produttive suggerite dal mercato;
- Migliorare le condizioni di vita e di lavoro;
- Tutelare e migliorare l'ambiente;
- Adeguare i sistemi produttivi ad ulteriori normative che introducano nuovi standard minimi ambientali, di sicurezza e benessere;
- Promuovere l'integrazione tra attività agricola e territorio rurale;
- Informatizzare la gestione delle imprese primarie;
- Promuovere la diversificazione delle attività.

6. DESCRIZIONE DI COME L'INTERVENTO RAGGIUNGA GLI SCOPI PREFISSATI

Nell'ambito del progetto l'azienda ha previsto la ristrutturazione di un fabbricato e l'acquisto di macchinari volti al miglioramento della produzione. Si precisa di seguito, per ciascuna tipologia d'intervento, il riferimento agli scopi prefissati nel progetto.

Ristrutturazione di annesso rustico;

L'intervento ha ad oggetto la ristrutturazione di un annesso rustico finalizzato al miglioramento delle condizioni di lavoro, dell'igiene e della qualità del prodotto e quindi anche della competitività e dell'efficienza dell'azienda, e della creazione di un locale da destinare a sala di degustazione e promozione del prodotto stesso.

Filtro feccia

Questo filtro è caratterizzato dalla particolare tecnica di estrazione del liquido filtrato. Il tamburo di questa versione è infatti dotato di uno speciale circuito a settori nei quali è creato, in modo continuo e uniforme, il vuoto necessario ad aspirare la torbida da filtrare. Il prodotto, una volta attraversato il pannello di farina fossile, è aspirato nei settori del tamburo assieme al flusso d'aria derivante dalla formazione del vuoto. Il liquido pulito

arriva infine in un serbatoio di ricevimento da dove è estratto con un'apposita pompa esterna.

Questa versione è stata progettata e costruita con moderni criteri di razionalità che consentono un'agevole riduzione del lavoro ed un completo controllo di tutti i componenti facilitando anche le normali operazioni di manutenzione; queste ultime quindi, possono essere svolte anche da personale non specializzato. Il particolare metodo di estrazione del filtrato permette inoltre un più rapido approntamento della macchina per successivi cicli di lavoro. Il modello individuato è il filtro a vuoto rotativo a settori, modello FSV 2,5 mq di marca Della Toffola.

Autocarro

Camion studiato specificamente per operare tutti i giorni offrendo una eccellente manovrabilità e un'alta capacità di carico. Oltre a ciò, questo camion è stato anche progettato per garantire eccezionali livelli di efficienza e un lungo ciclo d'uso oltre ad un notevole comfort e sicurezza dell'autista.

L'acquisto dell'autocarro è motivato dall'organizzazione aziendale, centrata sulla consegna diretta al cliente. Il modello individuato è l'autocarro DAF FA 45/150.

Frigorifero

Il frigorifero in esame ha un capacità di raffreddamento pari a 30.960 kcal/h con acqua al processo a 10° C e temperatura ambiente di 35° C e di 29.156 kcal/h con acqua al processo a 7° C e temperatura ambiente di 32° C.

Il frigorifero è completo di pompa di utenza, pompa di riciclo e serbatoio interno coibentato. Il modello individuato è il frigorifero condensato ad aria modello "Heavygel"

Personal Computer Packard Bell Mod. 5800I e la stampante HP 930C;

Il piano di sviluppo aziendale viene completato mediante l'acquisizione di una postazione informatica multimediale completa.

7. EFFETTI DELL'INTERVENTO SULL'ORGANIZZAZIONE DELL'IMPRESA

Gli effetti dell'intervento previsti sull'organizzazione dell'impresa sono:

- Miglioramento della competitività aziendale;
- Miglioramento della qualità aziendale;
- Introduzione di tecnologie innovative per un miglioramento delle condizioni economiche.
- Collegamento a valle con la trasformazione industriale e la collocazione dei prodotti sul mercato;
- Accrescere la valenza e migliorare l'impatto aziendale sull'ambiente e sugli elementi naturali del paesaggio e del territorio;
- Sostenere l'occupazione e il reddito agricolo;
- Mantenimento di una "cultura rurale" che caratterizza la tradizione storica e culturale del territorio;

8. PIANO DEGLI INVESTIMENTI

Descrizione	Quantità	Spesa totale (IVA esclusa)	Contributo richiesto	
			%	Lire
Ristrutturazione di annesso rustico	1	73.134.699	40	29.253.880
Filtro feccia	1	25.200.000	35	8.820.000
Personal Computer Packard Bell Mod. 5800I	1	2.791.000	35	976.850
Stampante HP 930C	1	325.000	35	113.750
Frigorifero Mod. "Heavygel"	1	18.100.000	35	6.335.000
Autocarro DAF FA 45 / 150	1	68.162.000	35	23.856.700
TOTALE IMPORTO OPERE E IMPIANTI		187.712.699		69.356.180
Spese per attività di consulenza, supporto e spese generali		2.380.685	40	952.274
Spese tecniche ristrutturazione di annesso rustico		3.665.300	40	1.466.120
TOTALE GENERALE		193.758.684		71.774.574

9. PRIORITA'

Ai sensi del punto n. 5 del bando di selezione del progetto l'azienda si avvale dei seguenti elementi di priorità:

- **Età dell'imprenditore: 39 anni**
- **Tipologia di intervento:** gli investimenti previsti nel progetto sono rivolti all'introduzione di sistemi di gestione ed assicurazione della qualità nel rispetto delle **norme HACCP** (il manuale e la relativa procedura di applicazione è stato seguita dal Consorzio Vini DOC Lison – Pramaggiore).
- **Gli investimenti** sono rivolti all'ambito della **produzione IGT, DOC**

Il richiedente
Gonella Baldovino

Il Tecnico **Claudio Ceselin**
Direttore del Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore
Diplomato in Tecnologie alimentari Or. Vitic. ed Enol.
c/o l'Università degli Studi di Udine Facoltà di Agraria
In data 8 marzo 1999

.....

.....

AZIENDA TENUTA POLVARO

Titolare: Gianni Velo, nato a Fontaniva (PD) il 7 giugno 1946
Sede Azienda: Via Polvaro, 35 - 30020 Annone Veneto (VE) - Tel. 0422 769006
Codice attività: 01131 – Colture viticole e aziende viti-vinicole
Natura giuridica: 01 – Ditta individuale

1. RIEPILOGO UTILIZZO SUPERFICI AZIENDALI NELL'ANNO CUI FA RIFERIMENTO IL BILANCIO AZIENDALE PRESENTATO

36 ha 88 are Codice 411 Coltura Vite

2. DESCRIZIONE SINTETICA DELL'IMPRESA

L'azienda agricola del "Polvaro" è compresa nell'ambito del territorio di Gai di Spadacentà, una delle località che compongono il comune di Annone Veneto e che si trova nella parte occidentale del mandamento di Portogruaro, provincia di Venezia.

La località che costituisce oggi l'Azienda Polvaro fu acquistata dalla famiglia omonima, nel 1681, che disboscato in parte il terreno, lo ridusse in agricoltura e vi costruì sopra la casa padronale con le annesse "barchesse" per la conservazione dei raccolti, le cantine per la pigiatura delle uve che allora si faceva con i piedi, ed anche una chiesetta con finestre semiovali riservata per i proprietari e per i coloni, dove si celebravano i servizi religiosi che venivano compiuti alla domenica o in altre feste durate l'anno dai sacerdoti di Annone Veneto o da altri da loro delegati.

Le strutture architettoniche originarie che ancora resistono al tempo con i numerosi camini che spiccano al di sopra del tetto, altro non sono che una imitazione del tardo seicento veneto. Per quanto riguarda il nome, questo è derivato senza alcun dubbio dalla famiglia veneta dei Polvaro, da gran tempo estinta e della quale si ricorda negli albi testamentari dell'archivio parrocchiale di Corbolone, in data 21 febbraio 1521, il nome del N. H. Giuseppe Maria Polvaro e furono appunto i Polvaro che diedero l'avvio all'attuale tenuta diretta oggi dal signor **Gianni Velo**, titolare dal 1973, che ha saputo valorizzare l'antica azienda agricola in oltre cinquanta ettari di vigneto che costituisce una ricchezza in campo viticolo per tutta la zona, dopo un periodo di decadenza dovuto allo stato di abbandono di queste terre e soprattutto alla mancanza di finanziamenti economici il sig. Gianni Velo ha intuito che nelle terre argillose del "Polvaro" la vite avrebbe avuto il primo posto fra le varie colture e che la fragranza del sauvignon, la cristallina limpidezza del tocai, del pinot bianco, del verduzzo, la gustosità del Tocai, del Cabernet e la robusta temprina del Refosco e del Malbec.

L'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti è sita nel comune di Annone Veneto in provincia di Venezia in via Polvaro, n. 35 e ricade interamente in zona svantaggiata di cui all'obiettivo 2 (per il periodo 2000-2006). L'azienda, che ha una superficie complessiva di oltre 40 ettari che fanno corpo unico a cavallo della strada comunale suddetta.

Per quanto riguarda le strutture aziendali esse comprendono quattro corpi di fabbrica realizzati in epoche diverse a partire dal tardo 1700: uno dei quali adibito ad abitazione con incorporato deposito del prodotto imbottigliato, mentre un secondo (ex villa padronale) comprende una zona stoccaggio, un terzo la zona di rivendita ed una di degustazione con accanto una chiesetta.

Per quanto riguarda la produzione, l'azienda produce un'ampia gamma di vini IGT. DOC e da tavola, di cui si riportano di seguito i dati relativi alla natura, alla qualità e alla quantità dei vini prodotti dall'azienda.

Natura vitigno	Età delle viti (anni)	Quantità tot(hl.)	I.G.T. (hl/ql)	D.O.C. (hl/ql)	Sfuso (hl/ql)	Bottiglie (n.)
Cabernet Franc	27-7-9-3	559	59	559	618	3.200
Cabernet Sauvignon	3	93	93		93	2.364
Chardonnay	26	461	461		461	2820
Rosso 1861	uvaggio		55		55	2.340
Merlot	26	536		536	536	2.340
Bianco Doré	uvaggio					3.128
Pinot Grigio	27	149	149		149	3144
Novello						240
Refosco P. Rosso	20-15	142	142		142	
Sauvignon	18	258	258		258	
Tocai	25	205		205	205	
Verduzzo	27-5-2	724	724		724	
Franconia	15-5-2	36	36		36	432
Altro Rosato	27-25	195	195		195	1.868
Altro Raboso V.	2	57	57		57	
Altro Vari					16	

In particolare, vengono prodotti per una clientela selezionata circa 7-10 ettolitri di vino baricato da uve Franconia. La produzione del vino novello, circa 20 ettolitri all'anno, è invece partita dalla vendemmia 2000.

Per quanto riguarda il bacino di approvvigionamento dell'uva, l'azienda ricorre esclusivamente alla propria produzione.

Nel mercato il costo medio della bottiglia prodotta dall'azienda si colloca nella fascia di prezzo attorno le 4.000 lire più IVA.

Per quanto riguarda l'aspetto dell'organizzazione produttiva all'interno dell'azienda il lavoro di cantina viene svolto interamente dal padre Gianni e dal figlio Marco. Cantiniere a tempo indeterminato, con una esperienza oramai ventennale, lavora presso l'azienda il Sig. Simonella

L'occupazione media relativa all'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti comprende il titolare, un coadiuvante giovane a tempo pieno (figlio) e un dipendente cantiniere a tempo pieno ed uno a tempo parziale (60 gg./anno).

L'azienda ha partecipato al progetto riguardante la filiera vitivinicola coordinato dal Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore, finanziato dal Reg. CEE 2052, obiettivo 5/b. In particolare il programma aziendale è stato volto a:

- Ristrutturazione della cantina nuova ed isolamento termico della stessa;
- Ristrutturazione della cantina vecchia, ed in particolare rifacimento della copertura, della pavimentazione e dell'isolamento;
- Trasformazione dei locali adiacenti all'abitazione da deposito damigiane in deposito vino imbottigliato, con recupero della copertura, rifacimento della pavimentazione ed isolamento;
- Acquisto di attrezzatura.

L'azienda attualmente opera interamente nel rispetto del Regolamento CEE 2078/92, relativo a metodi di produzione agricola con l'ambiente e la cura dello spazio rurale.

Tra i programmi futuri dell'azienda vi sono:

- Aumentare la zona di deposito a temperatura controllata;
- L'espianto ogni anno di 2-5 ha. di vigneti per il rinnovo della base coltivata riconversione e variazione sesto di impianto;
- Eventuale realizzazione di una zona imbottigliamento (oggi conto terzi);
- Introduzione dei metodi dell'agricoltura biologica ai sensi del Reg. CEE 2092/91.

Per quanto attiene alla commercializzazione del prodotto aziendale questa avviene attraverso la consegna a domicilio verso strutture ricettive (in particolare bar, enoteche, ristoranti, agriturismo) e a privati.

Quindi l'azienda non si avvale di veri e propri rappresentanti o agenti di vendita, ma si appoggia ad alcuni collaboratori (somelier), oltre che affidarsi ad una clientela abituale.

Tra le forme di pubblicizzazione del prodotto adottate da parte dell'azienda si indicano depliant e biglietti da visita.

Al fine di promuovere il proprio prodotto, l'azienda promuove visite scolastiche alla villa padronale con un'esposizione di attrezzi della civiltà contadina e mette a disposizione il parco per picnic. Inoltre dal 2000 aderisce al progetto "strada dei vini".

La partecipazione dell'azienda alle fiere di settore si è svolta nel passato attraverso il Consorzio Vini, ma anche individualmente ad esempio "Novello 2000".

La collocazione indicativa del prodotto rispetto al mercato vede interessate nella regione Veneto le province di Treviso e Vicenza ed altre regioni quali il Piemonte, il Trentino Alto Adige, la Toscana, le Marche, la Liguria e come sbocchi nel mercato estero la Germania.

3. DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO PROPOSTO A FINANZIAMENTO

Le tipologie di interventi previste nel progetto riguardano l'acquisto di nuove macchine destinate al miglioramento della produzione aziendale.

Di seguito si riporta l'elenco delle tipologie di spesa previste nel progetto:

- Costruzione di tettoia ad uso pigia - diraspatura e sistemazione della strada d'accesso a nord;
- Realizzazione dell'impianto elettrico e illuminazione della tettoia;
- Acquisto di tre serbatoi semprepieni di stoccaggio su gambe hl. 75;
- Acquisto centrale di refrigerazione mod. CRT 121;
- Acquisto nebulizzatore AGRO TOP da hl. 20;
- Spese per attività di consulenza, supporto e spese generali;
- Dotazione informatica.

4. MOTIVAZIONI CHE HANNO INDOTTO L'INTERVENTO

Nell'ottica dell'**obiettivo generale** del miglioramento dei redditi e delle condizioni di lavoro nelle aziende primarie i motivi che hanno indotto l'intervento sono:

- Modernizzare l'azienda agricola;
- Resistere al confronto con un mercato internazionale in un momento di globalizzazione e mondializzazione dell'economia;
- Valorizzare, in modo autonomo e originale, le specificità e le risorse del territorio;
- Operare uno sviluppo ed un rafforzamento aziendale per migliorare la competitività;
- Ricerca della qualità delle produzioni.

5. SCOPO DELL'INTERVENTO E COERENZA CON GLI OBIETTIVI DELLA MISURA

- Gli **obiettivi specifici** del progetto sono:
- Accrescere la competitività dell'impresa favorendo la coesione e l'integrazione del sistema socioeconomico territoriale del comparto vitivinicolo dell'area D.O.C. Lison-Pramaggiore;
- Promuovere uno sviluppo sostenibile capace di assicurare la tutela dell'ambiente;
- Favorire l'evoluzione differenziata dell'azienda vitivinicola, rafforzando i caratteri di originalità;

Il progetto è nato dall'esigenza di perseguire i seguenti **obiettivi operativi** :

- Ridurre i costi di produzione;
- Migliorare la qualità;
- Garantire la sicurezza igienico-sanitaria delle produzioni e le condizioni di igiene e benessere;
- Avviare le riconversioni produttive suggerite dal mercato;
- Migliorare le condizioni di vita e di lavoro;
- Tutelare e migliorare l'ambiente;
- Adeguare i sistemi produttivi ad ulteriori normative che introducano nuovi standard minimi ambientali, di sicurezza e benessere;
- Promuovere l'integrazione tra attività agricola e territorio rurale;
- Informatizzare la gestione delle imprese primarie;
- Promuovere la diversificazione delle attività.

6. DESCRIZIONE DI COME L'INTERVENTO RAGGIUNGA GLI SCOPI PREFISSATI

Nell'ambito del progetto l'azienda ha previsto l'acquisto di una serie di attrezzature di campagna e di cantina. Si precisa di seguito, per ciascuna tipologia d'intervento, il riferimento agli scopi prefissati nel progetto.

Costruzione di tettoia ad uso pigia - diraspatura e sistemazione della strada d'accesso

La struttura verrà costruita a ridosso tra la vecchia abitazione padronale e il fabbricato adibito a cantina, in modo da rendere simmetrico l'intero edificio rispetto alla vecchia casa padronale e in parte a mascherare l'edificio adibito a cantina di recente realizzazione, vista dalla via Polvaro. L'intera progettazione comunque tiene conto di quelle che sono le caratteristiche architettoniche del vecchio complesso in modo da stravolgerle il meno possibile. In quest'ottica è prevista anche la sistemazione della strada d'accesso alla cantina che permetterà ai mezzi pesanti più agevoli operazioni di carico e scarico del prodotto aziendale o quant'altro.

Impianto elettrico e illuminazione della tettoia

L'impianto è composto da plafoniere stagne di potenza 58w, gruppi prese CEE 16° assemblati su telaio componibile in linee di alimentazione e collegamenti, quadretto di alimentazione e protezione e con interruttori magnetotermici e differenziali.

Serbatoi semprepieni di stoccaggio su gambe

Sono dei serbatoi in acciaio AISI 304 con fasciame cilindrico, virole orizzontali, fondo conico e gambe di sostegno in acciaio inox con piedini registrabili. L'impianto è completo di stoccaggio, fermentazione e controllo temperatura.

Centrale di refrigerazione

L'unità monoblocco carrellata è costruita con una struttura portante e con pannellatura in acciaio inox AISI 304 che assicura una resistenza alla corrosione superiore. Il

condensatore di tipo ermetico, completo di rubinetti di intercettazione, raffreddato dal gas refrigerante. Costruito per il funzionamento con Freon R407/C. È equipaggiato con protezione elettrica interna, carica olio, supporti antivibranti, protezione termica (Klixon). la vasca di accumulo opportunamente dimensionata e realizzata in acciaio inox AISI 304. Contiene l'evaporatore del freon ed è isolata esternamente per prevenire dispersioni di calore e formazione di condensa. Completa di pompe di circolazione primaria e secondaria.

Nebulizzatore AGRO TOP

Questa gamma di nebulizzatori risolve al meglio dello stato dell'arte tecnologica le varie esigenze colturali ed ambientali che riguardano l'applicazione degli antiparassitari: il prodotto consta di un nuovo sistema di distribuzione che permette di lavorare su più filari ed avviene dal basso verso l'alto e dall'alto verso il basso così riducendo drasticamente l'inquinamento del suolo; l'aspirazione dell'aria avviene anteriormente e non permette il recupero e la perdita del prodotto erogato; la micronizzazione avviene con ben 40 ugelli doppi con antigoccia e una distribuzione perfettamente tangenziale alla vegetazione; la miscelazione attraverso una pompa centrifuga consente di riciclare costantemente il prodotto ottenendo una perfetta omogeneità per la distribuzione.

Dotazione informatica

L'acquisto, previsto nel piano di investimenti, è volto a dotare l'azienda di una moderna postazione informatica anche in vista della costruzione e della successiva gestione di una sito web aziendale.

7. EFFETTI DELL'INTERVENTO SULL'ORGANIZZAZIONE DELL'IMPRESA

Gli effetti dell'intervento previsti sull'organizzazione dell'impresa sono:

- Miglioramento della competitività aziendale;
- Miglioramento della qualità aziendale;
- Introduzione di tecnologie innovative per un miglioramento delle condizioni economiche.
- Collegamento a valle con la trasformazione industriale e la collocazione dei prodotti sul mercato;
- Accrescere la valenza e migliorare l'impatto aziendale sull'ambiente e sugli elementi naturali del paesaggio e del territorio;
- Sostenere l'occupazione e il reddito agricolo;
- Mantenimento di una "cultura rurale" che caratterizza la tradizione storica e culturale del territorio;

A fine intervento, allo stato attuale, non si prevedono aumenti delle ULU.

8. PIANO DEGLI INVESTIMENTI

Descrizione	Quantità	Spesa totale (IVA esclusa)	Contributo richiesto	
			%	Lire
Costruzione di tettoia ad uso pigia - diraspatura e sistemazione della strada d'accesso;	n. 1	246.000.000	40	98.400.000
Realizzazione dell'impianto elettrico e illuminazione della tettoia	n. 1	7.000.000	40	2.800.000
Serbatoi semprepieni di stoccaggio su gambe hl.75 VELO	n. 3	25.500.000	35	8.925.000
Centrale di refrigerazione mod. CRT 121	n. 1	30.000.000	35	10.500.000
Nebulizzatore AGRO TOP da hl. 20	n. 1	22.700.000	35	7.945.000
Dotazione informatica	n.1	2.600.000	35	910.000
TOTALE IMPORTO OPERE E IMPIANTI		333.800.000		129.480.000
Spese per attività di consulenza, supporto e spese generali		4.184.400	35	1.464.540
Progettazione e direzione lavori		12.300.000	35	4.305.000
TOTALE GENERALE		350.284.400		135.249.540

9. PRIORITA'

Ai sensi del punto n. 5 del bando di selezione del progetto l'azienda si avvale dei seguenti elementi di priorità:

- **Tipologia di intervento:** gli investimenti previsti nel progetto sono rivolti all'introduzione di sistemi di gestione ed assicurazione della qualità nel rispetto delle **norme HACCP** (il manuale e la relativa procedura di applicazione è stato seguita dal Consorzio Vini DOC Lison – Pramaggiore).
- **Gli investimenti** sono rivolti all'ambito della **produzione IGT, DOC**

Il richiedente
Velo Gianni

Il Tecnico **Claudio Ceselin**
Direttore del Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore
Diplomato in Tecnologie alimentari Or. Vitic. ed Enol.
presso l'Università degli Studi di Udine
Facoltà di Agraria
In data 8 marzo 1999

.....

.....

AZIENDA TENUTA S. GIOVANNI

Titolare: Giorgio Martellozzo, nato a Camposanpiero (PD) il 16 agosto 1942
Sede Azienda: Via Postumia, 58 - 30020 Pramaggiore (VE) - Tel. 0421 799078
Codice attività: 01131 – Colture viticole e aziende viti-vinicole
Natura giuridica: 01 – Ditta individuale

1. RIEPILOGO UTILIZZO SUPERFICI AZIENDALI NELL'ANNO CUI FA RIFERIMENTO IL BILANCIO AZIENDALE PRESENTATO

22 ha 54,58 are Codice 411 Coltura Vite

2. DESCRIZIONE SINTETICA DELL'IMPRESA

L'azienda, rilevata nel 1972 dal padre dell'attuale titolare Giorgio, ha avuto da subito un'orientamento specializzato alla sola coltivazione della vite.

L'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti è sita nel comune di Pramaggiore in provincia di Venezia in Via Postumia, 58 e ricade interamente in zona svantaggiata di cui all'obiettivo 2 (per il periodo 2000-2006). L'azienda ha una superficie complessiva di 22,54,58 ettari.

Per quanto riguarda le strutture aziendali esse comprendono un fabbricato adibito a cantina accanto il quale è situata l'abitazione del titolare.

All'interno dell'edificio cantina, che si estende su circa 550 mq, sono localizzati i reparti lavorazione uve e la zona d'imbottigliamento, accanto c'è la struttura per il deposito attrezzi e il magazzino del prodotto confezionato (600 mq.). L'azienda è anche dotata di un'area per l'enoturismo a ridosso dell'abitazione (300 mq.). L'azienda ha una dotazione informatica.

Per quanto riguarda la produzione, l'azienda produce un'ampia gamma di vini IGT. DOC e da tavola, di cui si riportano di seguito i dati relativi alla natura, alla qualità e alla quantità dei vini prodotti dall'azienda.

Natura vitigno	Età delle viti (anni)	Quantità tot(hl.)	I.G.T. (hl/ql)	D.O.C. (hl/ql)	Sfuso (hl/ql)	Bottiglie (n.)
Cabernet Franc	20 - 3	192		192	60	16.000

Cabernet Sauvignon	11	54		54	54	
Chardonnay	11	25		25		3.300
Merlot	20	40		40		5.300
Pinot Grigio	16 - 11	1.100	1.000	1.700.....	1.000	23.000
Refosco P. Rosso	20	25		25	25	
Tocai	20	25		25		3.300
Franconia	20		20			3.600
Malvasia	20		20			2.600

L'azienda produce anche vino spumante, prodotto in quantità di circa 3.000 bottiglie e vino barricato, circa 5.000 bottiglie.

Per quanto riguarda il bacino di approvvigionamento, l'azienda ricorre esclusivamente ad uva di propria produzione ed il costo medio della bottiglia si colloca nella fascia di prezzo di 5.000 più IVA o superiore a seconda del tipo e della lavorazione.

L'occupazione media relativa all'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti comprende un titolare, una coadiuvante adulti a tempo pieno. Nell'esercizio delle attività aziendali viene richiesta la prestazione lavorativa esterna di 3 - 4 collaboratori a tempo parziale durante la vendemmia.

L'azienda ha partecipato al progetto riguardante la filiera vitivinicola coordinato dal Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore, finanziato dal Reg. CEE 2052, obiettivo 5/b. In particolare il programma aziendale è stato volto ad un riadattamento strutturale per migliorare la qualità dell'edificio adibito ad accoglienza, assaggio e vendita dei vini.

L'azienda attualmente opera interamente nel rispetto del Regolamento CEE 2078/92, relativo a metodi di produzione agricola con l'ambiente e la cura dello spazio rurale.

Tra i programmi futuri dell'azienda vi è l'intento di sviluppare il turismo enologico e di cercare di aumentare la capacità ricettiva e la forza nella vendita diretta.

Per quanto attiene alla commercializzazione del prodotto aziendale questa avviene mediante la vendita di vino sfuso, in azienda a grossisti e attraverso la consegna a domicilio del prodotto imbottigliato a commercianti e a ristoratori.

Quindi l'azienda non si avvale di rappresentanti o agenti di vendita, ma si affida ad una clientela abituale.

Al fine di promuovere il proprio prodotto, l'azienda mantiene contatti con alcune strutture ricettive del turismo balneare quali ristoranti, hotel, enoteche delle spiagge di Iesolo, Caorle e Lignano e, negli ultimi anni, sta diventando punto di riferimento di turisti che arrivano in azienda per mezzo di pulman organizzati.

Anche coerentemente a ciò, l'azienda aderisce al progetto "strada dei vini".

La distribuzione del prodotto avviene a clienti provenienti dall'intero territorio nazionale.

3. DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO PROPOSTO A FINANZIAMENTO

Le tipologie di interventi previste nel progetto riguardano l'acquisto di nuove macchine destinate al miglioramento della produzione aziendale.

Di seguito si riporta l'elenco delle tipologie di spesa previste nel progetto:

- Acquisto di n. 2 fermentatori;
- Acquisto di n. 1 atomizzatore;
- Acquisto di n. 1 solforatore;
- Spese per attività di consulenza, supporto e spese generali.

4. MOTIVAZIONI CHE HANNO INDOTTO L'INTERVENTO

Nell'ottica dell'**obiettivo generale** del miglioramento dei redditi e delle condizioni di lavoro nelle aziende primarie i motivi che hanno indotto l'intervento sono:

- Modernizzare l'azienda agricola;
- Resistere al confronto con un mercato internazionale in un momento di globalizzazione e mondializzazione dell'economia;
- Valorizzare, in modo autonomo e originale, le specificità e le risorse del territorio;
- Operare uno sviluppo ed un rafforzamento aziendale per migliorare la competitività;
- Ricerca della qualità delle produzioni.

5. SCOPO DELL'INTERVENTO E COERENZA CON GLI OBIETTIVI DELLA MISURA

- Gli **obiettivi specifici** del progetto sono:
- Accrescere la competitività dell'impresa favorendo la coesione e l'integrazione del sistema socioeconomico territoriale del comparto vitivinicolo dell'area D.O.C. Lison-Pramaggiore;
- Promuovere uno sviluppo sostenibile capace di assicurare la tutela dell'ambiente;
- Favorire l'evoluzione differenziata dell'azienda vitivinicola, rafforzando i caratteri di originalità;

Il progetto è nato dall'esigenza di perseguire i seguenti **obiettivi operativi** :

- Ridurre i costi di produzione;
- Migliorare la qualità;
- Garantire la sicurezza igienico-sanitaria delle produzioni e le condizioni di igiene e benessere;
- Avviare le riconversioni produttive suggerite dal mercato;
- Migliorare le condizioni di vita e di lavoro;
- Tutelare e migliorare l'ambiente;

- Adeguare i sistemi produttivi ad ulteriori normative che introducano nuovi standard minimi ambientali, di sicurezza e benessere;
- Promuovere l'integrazione tra attività agricola e territorio rurale;
- Informatizzare la gestione delle imprese primarie;
- Promuovere la diversificazione delle attività.

6. DESCRIZIONE DI COME L'INTERVENTO RAGGIUNGA GLI SCOPI PREFISSATI

Nell'ambito del progetto l'azienda ha previsto l'acquisto di una serie di attrezzature di campagna e di cantina. Si precisa di seguito, per ciascuna tipologia d'intervento, il riferimento agli scopi prefissati nel progetto.

Fermentatore

La cisterna di capacità utile 100 hl. è di forma cilindrica in acciaio inox, montata su quattro gambe satinato. È dotata di un boccaporto rettangolare con chiusino, due valvole per lo scarico totale e parziale, due valvole per il lavaggio ed un by-pass completo di valvola e quadro elettrico multifunzionale.

Atomizzatore

Questo nebulizzatore ha la capacità di lavorare su più filari contemporaneamente ad una velocità di lavoro piuttosto elevata e con la possibilità quindi di modulare il volume dei trattamenti. Questa macchina consente quindi un risparmio del tempo di lavoro e soprattutto un risparmio di carburante e delle conseguenti immissioni di gas di scarico in campagna. Il modello individuato, con cisterna e torre in acciaio inox e regolazione idraulica dei flussi d'aria, è l'atomizzatore Agro Top "Sistema GCD-Multifile" modello bifila da 20 hl.

Solfatore

7. EFFETTI DELL'INTERVENTO SULL'ORGANIZZAZIONE DELL'IMPRESA

Gli effetti dell'intervento previsti sull'organizzazione dell'impresa sono:

- Miglioramento della competitività aziendale;
- Miglioramento della qualità aziendale;
- Introduzione di tecnologie innovative per un miglioramento delle condizioni economiche.

- Collegamento a valle con la trasformazione industriale e la collocazione dei prodotti sul mercato;
- Accrescere la valenza e migliorare l'impatto aziendale sull'ambiente e sugli elementi naturali del paesaggio e del territorio;
- Sostenere l'occupazione e il reddito agricolo;
- Mantenimento di una "cultura rurale" che caratterizza la tradizione storica e culturale del territorio;

A fine intervento, allo stato attuale, non si prevedono aumenti delle ULU.

8. PIANO DEGLI INVESTIMENTI

Descrizione	Quantità	Spesa totale (IVA esclusa)	Contributo richiesto	
			%	Lire
Fermentatore "Ganimede"	n. 2	86.800.000	35	30.380.000
Atomizzatore Agro top Bifila da 20 hl.	n. 1	24.905.000	35	8.716.750
Solfatore orion 400	n. 1	3.800.000	35	1.330.000
TOTALE IMPORTO OPERE E IMPIANTI		115.505.000		40.426.750
Spese per attività di consulenza, supporto e spese generali		1.512.802	35	529.480
TOTALE GENERALE		117.017.802		40.956.230

9. PRIORITA'

Ai sensi del punto n. 5 del bando di selezione del progetto l'azienda si avvale dei seguenti elementi di priorità:

- **Tipologia di intervento:** gli investimenti previsti nel progetto sono rivolti all'introduzione di sistemi di gestione ed assicurazione della qualità nel rispetto delle **norme HACCP** (il manuale e la relativa procedura di applicazione è stata seguita dal Consorzio Vini DOC Lison – Pramaggiore).
- **Gli investimenti** sono rivolti all'ambito della **produzione IGT, DOC**

Il richiedente
Martellozzo Giorgio

Il Tecnico **Claudio Ceselin**
Direttore del Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore
Diplomato in Tecnologie alimentari Or. Vitic. ed Enol.
presso l'Università degli Studi di Udine
Facoltà di Agraria
In data 8 marzo 1999

.....

.....

AZIENDA AGRICOLA LE CASERE DI PEDRON LUCIO & C. S.S.

Titolare: Lucio Pedron, nato a S. Stino di Livenza (VE) il 23 febbraio 1941
Sede Azienda: via Casere, 6 - 30029 S. Stinodi Livenza (VE) - Tel. 0421 88036
Codice attività: 01135 – Colture miste viti-vinicole, olivicole e frutticole
Natura giuridica: 02 – Società di persone

1. RIEPILOGO UTILIZZO SUPERFICI AZIENDALI NELL'ANNO CUI FA RIFERIMENTO IL BILANCIO AZIENDALE PRESENTATO

56 ha 95 are 44 centiare Codice 411 Coltura Vite

2. DESCRIZIONE SINTETICA DELL'IMPRESA

L'azienda, acquistata nel 1986 dal titolare, ha fatto tesoro di questa lunga esperienza vitivinicola facendo sì che le uve coltivate siano frutto di una accurata selezione naturale, in perfetta simbiosi fra le peculiari caratteristiche del terreno ed il clima, cosicché viene a naturale completamento l'accurato controllo di tutto il processo produttivo dal vigneto alla bottiglia la fine di ottenere prodotti genuini, fragranti e di gran classe. Le attività principali dell'azienda sono tutt'oggi oltre alla produzione vitivinicola anche la coltivazione di soia, frumento, mais, barbabietola e alberi da frutta.

L'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti è sita nel comune di S. Stino di Livenza in provincia di Venezia in via Casere, n. 6 e ricade interamente in zona phasing out di cui all'obiettivo 2 (per il periodo 2000-2006). L'azienda, che ha una superficie complessiva di 56,95,44 ettari distribuita su 11 fogli mappali.

Per quanto riguarda le strutture aziendali esse comprendono un fabbricato adibito a cantina e un'abitazione rurale.

All'interno dell'edificio cantina sono localizzati i reparti lavorazione uve, le cisterne, la sala imbottigliamento, il magazzino e l'area ricovero attrezzi aziendali e gli uffici.

L'azienda ha una dotazione informatica, possiede un sito internet (www.aziendacasere.com) e indirizzo di posta elettronica (info@aziendacasere.it).

Per quanto riguarda la produzione, l'azienda produce un'ampia gamma di vini IGT. DOC e da tavola, di cui si riportano di seguito i dati relativi alla natura, alla qualità e alla quantità dei vini prodotti dall'azienda.

Natura vitigno	Età delle viti (anni)	Quantità tot(hl.)	I.G.T. (hl)	D.O.C. (hl)	Sfuso (hl)	Bottiglie (n.)
Cabernet Franc	7	585	435	150		7.000
Chardonnay	1982/83		199	81		5.300
Merlot	1982/83		495	177		4.000
Pinot Bianco	1982/83		262			2.000
Pinot Grigio	1982/83		98	28		3.000
Refosco P. Rosso	5		84	74		4.500
Tocai	1982/83		22	76		6.000
Verduzzo	1982/83		23	71		1.500
Riesling	1982/83		132	58		3.500
Altro Ancellotta	1982/83		88			3.000

In particolare oltre al vino da tavola l'azienda produce per circa 6 hl. vini barricati da uve cabernet franc.

Per quanto riguarda il bacino di approvvigionamento dell'uva, l'azienda ricorre esclusivamente alla propria produzione.

Nel mercato il costo medio della bottiglia prodotta dall'azienda si colloca nella fascia di prezzo di 4000 – 5.000 più IVA.

Per quanto riguarda l'aspetto dell'organizzazione produttiva all'interno dell'azienda il lavoro di cantina viene svolto oltre che dal titolare da un enologo una addetta alla cantina e 4 collaboratori.

L'occupazione media relativa all'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti comprende un titolare (adulto), 3 coadiuvanti a tempo pieno (adulti), 3 coadiuvanti a tempo parziale.

L'azienda ha partecipato al progetto riguardante la filiera vitivinicola coordinato dal Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore, finanziato dal Reg. CEE 2052, obiettivo 5/b. In particolare il programma aziendale è stato volto a:

- realizzazione di opere edili in cantina
- adeguamento dell'impianto elettrico
- acquisto di un impianto di refrigerazione
- acquisto di una vendemmiatrice

L'azienda attualmente opera interamente nel rispetto del Regolamento CEE 2078/92, relativo a metodi di produzione agricola con l'ambiente e la cura dello spazio rurale.

Tra i programmi futuri dell'azienda vi sono: l'aumento della superficie coltivata a vite con essenze di qualità.

Per quanto attiene alla commercializzazione del prodotto l'azienda si avvale di tre agenti di vendita, due per l'Italia ed uno per il mercati americano e giapponese. Per l'area locale del bacino turistico costiero (Caorle, Bibione ecc.), collabora anche l'enologo dell'azienda.

Tra le forme di pubblicizzazione del prodotto adottate da parte dell'azienda si indicano depliant (distribuiti a ristoranti), biglietti da visita e periodica spedizione di omaggi d'assaggio del prodotto ai clienti abituali. Al fine di promuovere il proprio prodotto, inoltre, ha aderito al progetto "strada dei vini".

La partecipazione dell'azienda alle fiere di settore nel 2000 l'ha vista attiva sia a livello locale alla "Fiera degli Albergatori" di Caorle che a livello internazionale all'Italia Expo di Chicago.

La distribuzione del prodotto avviene mediante consegna diretta presso i ristoratori, in provincia, ed anche in Lombardia, ma per le utenze nell'area turistica costiera e fuori regione si affida alla grande distribuzione. L'azienda inoltre, vede la propria presenza all'estero sia in Europa (Germania, Austria, Svizzera) che nell'estremo oriente (Hong kong).

3. DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO PROPOSTO A FINANZIAMENTO

Le tipologie di interventi previste nel progetto riguardano l'acquisto di nuove macchine destinate al miglioramento della produzione aziendale.

Di seguito si riporta l'elenco delle tipologie di spesa previste nel progetto:

- ristrutturazione e risanamento fabbricato cantina
- spianamento del terreno con installazione di impianto di drenaggio
- acquisto spandiconcime con convogliatore
- acquisto estirpatore
- acquisto rimorchio autoscaricante per uva
- acquisto pompa a pistoncini
- acquisto pompa con girante in gomma carrellata
- acquisto serbatoi di stoccaggio da 60 hl.
- acquisto filtro basculante a piastre orizzontali
- acquisto filtro a cartoni
- acquisto centralina di controllo pressione azoto
- acquisto trattore
- Spese per attività di consulenza, supporto e spese generali

4. MOTIVAZIONI CHE HANNO INDOTTO L'INTERVENTO

Nell'ottica dell'**obiettivo generale** del miglioramento dei redditi e delle condizioni di lavoro nelle aziende primarie i motivi che hanno indotto l'intervento sono:

- Modernizzare l'azienda agricola;
- Resistere al confronto con un mercato internazionale in un momento di globalizzazione e mondializzazione dell'economia;
- Valorizzare, in modo autonomo e originale, le specificità e le risorse del territorio;
- Operare uno sviluppo ed un rafforzamento aziendale per migliorare la competitività;
- Ricerca della qualità delle produzioni.

5. SCOPO DELL'INTERVENTO E COERENZA CON GLI OBIETTIVI DELLA MISURA

- Gli **obiettivi specifici** del progetto sono:
- Accrescere la competitività dell'impresa favorendo la coesione e l'integrazione del sistema socioeconomico territoriale del comparto vitivinicolo dell'area D.O.C. Lison-Pramaggiore;
- Promuovere uno sviluppo sostenibile capace di assicurare la tutela dell'ambiente;
- Favorire l'evoluzione differenziata dell'azienda vitivinicola, rafforzando i caratteri di originalità;

Il progetto è nato dall'esigenza di perseguire i seguenti **obiettivi operativi** :

- Ridurre i costi di produzione;
- Migliorare la qualità;
- Garantire la sicurezza igienico-sanitaria delle produzioni e le condizioni di igiene e benessere;
- Avviare le riconversioni produttive suggerite dal mercato;
- Migliorare le condizioni di vita e di lavoro;
- Tutelare e migliorare l'ambiente;
- Adeguare i sistemi produttivi ad ulteriori normative che introducano nuovi standard minimi ambientali, di sicurezza e benessere;
- Promuovere l'integrazione tra attività agricola e territorio rurale;
- Informatizzare la gestione delle imprese primarie;
- Promuovere la diversificazione delle attività.

6. DESCRIZIONE DI COME L'INTERVENTO RAGGIUNGA GLI SCOPI PREFISSATI

Nell'ambito del progetto l'azienda ha previsto l'acquisto di una serie di attrezzature di campagna e di cantina. Si precisa di seguito, per ciascuna tipologia d'intervento, il riferimento agli scopi prefissati nel progetto.

Ristrutturazione e risanamento fabbricato cantina

L'adeguamento del sistema produttivo aziendale ai più moderni standard di sicurezza ed igiene, rende opportuno l'intervento sulla struttura del fabbricato che ospita la cantina, mirato alla sostituzione di una tettoia esterna per il riparo delle attrezzature, oltre al rifacimento della copertura in coppi e delle pavimentazioni sia esterne che interne con materiali resistenti all'usura e di facile pulitura; completa l'intervento la necessaria sostituzione dei serramenti per un migliore isolamento ambientale.

Spianamento del terreno con installazione di impianto di drenaggio

La bonifica del terreno attorno la cantina implica l'adeguamento delle pendenze e la costruzione/rinnovo della rete di drenaggio delle acque.

Spandiconcime con convogliatore

Lo spandiconcime a sistema centrifugo, tutto in acciaio inoxj permette un'ottima distribuzione del materiale anche dovuta a due potenti ventole che permettono un ampio raggio di portata (8/16 m.). La capiente tramoggia da 600 lt. completa un prodotto agile ed efficiente (mod. S600 2 V).

Estirpatore

L'estirpatore, costituito da ben 13 ancore (55x20) che permettono un'ampiezza dell'area di lavoro di 245 cm. e nuovi sistemi di apertura e chiusura idraulica, permette all'operatore un facile e veloce uso dell'attrezzo nella lavorazione del terreno, con minori costi e dispendio di tempo (mod. CHIESEL JUNIOR).

Rimorchio autoscaricante per uva

Il rimorchio, con cassone interamente in acciaio inox 18\8, permette un agile trasporto e facile manovrabilità anche su strada grazie all'omologazione. La struttura dell'ampio vano di carico che consente anche un comodo ribaltamento laterale è stata concepita anche attraverso di una apposita staffa stabilizzatrice nel rispetto degli elevati standard di sicurezza della normativa CE assicurando contestualmente un comodo sistema di carico\scarico del prodotto (mod. MC. 3,5 FRIULCAR)

Pompa a pistoncini

È una pompa elettrica che permette due velocità e la possibilità dell'arresto automatico, in acciaio inox 18\8 AISI 304.

Pompa con girante in gomma

La pompa è dotata di un girante in gomma e consente una doppia velocità oltre a permettere anche l'inversione di marcia consente anche lo spostamento su carrello (mod. Gorolla).

Serbatoi stoccaggio da 60 hl.

I serbatoi con gambe scatolate e regolabili in altezza, realizzati in acciaio inox AISI 304\316, sono dotati di intercapedine isolata che consente anche di termocondizionare il contenitore.

Filtro basculante

Il filtro funziona a farina fossile, contiene cinque piastre orizzontali, un miscelatore a polpetta dosatrice e una pompa per la circolazione del prodotto.

Filtro a cartoni

Il filtro funziona a cartoni ed è in materiale inox ed è montato su ruote.

Centralina di controllo pressione azoto

La centralina controlla un circuito di refrigerazione ad azoto è completa di valvola di sovrappressione e manometro di controllo.

Trattore

Il trattore è prodotto con tecnologie d'avanguardia in materia di emissioni dei fumi del motore nel rispetto delle vigenti norme Europee, dai bassi consumi, molto insonorizzato e con la climatizzazione della cabina che consente un notevole comfort, in modo da offrire all'operatore un ambiente di lavoro autenticamente a misura d'uomo.

Completo di PTO posteriore sincronizzata con l'albero di uscita indipendente con servocomando idraulico (mod. Lamborghini premium1050 DT).

7. EFFETTI DELL'INTERVENTO SULL'ORGANIZZAZIONE DELL'IMPRESA
--

Gli effetti dell'intervento previsti sull'organizzazione dell'impresa sono:

- Miglioramento della competitività aziendale;
- Miglioramento della qualità aziendale;
- Introduzione di tecnologie innovative per un miglioramento delle condizioni economiche.
- Collegamento a valle con la trasformazione industriale e la collocazione dei prodotti sul mercato;
- Accrescere la valenza e migliorare l'impatto aziendale sull'ambiente e sugli elementi naturali del paesaggio e del territorio;
- Sostenere l'occupazione e il reddito agricolo;
- Mantenimento di una "cultura rurale" che caratterizza la tradizione storica e culturale del territorio;

A fine intervento, allo stato attuale, non si prevedono aumenti delle ULU.

8. PIANO DEGLI INVESTIMENTI

Descrizione	Quantità	Spesa totale (IVA esclusa)	Contributo richiesto	
			%	Lire
spianamento del terreno con installazione di impianto di drenaggio		37.864.700	40	15.145.880
ristrutturazione e risanamento fabbricato cantina		342.802.490	40	137.120.995
spandiconcime con convogliatore	n. 1	3.600.000	35	1.260.000
estirpatore	n. 1	1.300.000	35	455.000
rimorchio autoscaricante per uva	n. 1	13.500.000	35	4.725.000
pompa a pistoncini	n. 1	14.600.000	35	5.110.000
pompa con girante in gomma carrellata	n. 1	1.300.000	35	455.000
serbatoi di stoccaggio da 60 hl.	n. 3	7.574.000	35	2.650.900
filtro basculante a piastre orizzontali	n. 1	18.350.000	35	6.422.500
filtro a cartoni	n. 1	6.850.000	35	2.397.500
centralina di controllo pressione azoto	n. 1	1.400.000	35	490.000
trattore	n. 1	78.000.000	35	27.300.000
TOTALE IMPORTO OPERE E IMPIANTI		527.141.190		203.532.775
Spese per attività di consulenza, supporto e spese generali		6.405.980	35	2.242.195
TOTALE GENERALE		533.547.170		205.774.970

9. PRIORITA'

Ai sensi del punto n. 5 del bando di selezione del progetto l'azienda si avvale dei seguenti elementi di priorità:

- **Tipologia di intervento:** gli investimenti previsti nel progetto sono rivolti all'introduzione di sistemi di gestione ed assicurazione della qualità nel rispetto delle **norme HACCP** (il manuale e la relativa procedura di applicazione è stata seguita dal Consorzio Vini DOC Lison – Pramaggiore).
- **Gli investimenti** sono rivolti all'ambito della **produzione IGT, DOC**

Il richiedente
Pedron Lucio

Il Tecnico **Claudio Ceselin**
Direttore del Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore
Diplomato in Tecnologie alimentari Or. Vitic. ed Enol.
presso l'Università degli Studi di Udine
Facoltà di Agraria
In data 8 marzo 1999

.....

.....

AZIENDA EREDI BELLIA FERUCCIO S. S.

Titolare: Bellia Aurelio Roberto, nato Portogruaro (VE) il 08 novembre 1967

Sede Az.: V.le Treviso, 102 – 30020, Portogruaro, fraz. Pradipozzo (VE)

Tel. 0421 204011

Codice attività: 01131 – Colture viticole e aziende viti-vinicole

Natura giuridica: 02 – Società di persone

1. RIEPILOGO UTILIZZO SUPERFICI AZIENDALI NELL'ANNO CUI FA RIFERIMENTO IL BILANCIO AZIENDALE PRESENTATO

24 ha

08 are

Codice 411

Coltura Vite

2. DESCRIZIONE SINTETICA DELL'IMPRESA

L'azienda, costituita negli anni '50 - 60 dal padre Ferruccio, inizialmente aveva un orientamento misto: le attività principali erano, l'allevamento di bestiame, la coltivazione cerealicola e la produzione di vino. Dal 1971 la coltura della vite è diventata l'unica dell'azienda che si trova nel cuore del territorio DOC Lison – Pramaggiore.

Il rigore nella coltura della vite, la selezione delle uve e la tecnologia di trasformazione che con gli anni si sono evolute sono pur sempre rimaste rispettose di una tradizione artigianale attaccata ad una tradizione contadina che si tramanda da secoli.

L'attività produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti è sita nel comune di Portogruaro in provincia di Venezia, frazione di Pradipozzo, in V.le Treviso, n. 102, e ricade interamente in zona svantaggiata di cui all'obiettivo 2 (per il periodo 2000-2006). L'azienda, che ha una superficie complessiva di 24,08 ettari suddivisa in 3 fogli mappali, insiste nel territorio dei Comuni di Portogruaro e Pramaggiore.

Per quanto riguarda le strutture aziendali esse comprendono un fabbricato adibito a cantina e un'abitazione rurale, in cui risiedono la madre e i due figli con le proprie famiglie.

All'interno dell'edificio cantina, sono localizzati i reparti lavorazione uve, le cisterne, l'impianto d'imbottigliamento, il magazzino e l'area ricovero attrezzi aziendali.

Per quanto riguarda la produzione, l'azienda produce un'ampia gamma di vini IGT, DOC e da tavola, di cui si riportano di seguito i dati relativi alla natura, alla qualità e alla quantità dei vini prodotti dall'azienda.

Natura vitigno	Età delle viti (anni)	Quantità tot(hl.)	I.G.T. (hl/ql)	D.O.C. (hl/ql)	Sfuso (hl/ql)	Bottiglie (n.)
Cabernet Franc	1976-'1990-1997	350.92		350.92	200.92	15.000
Cabernet Sauvignon	1997	57.12		57.12	22.12	3.500
Chardonnay	1984-1992	152.49	117	35.49	92.49	6.000
Malbec	1970	128	128		78	5.000
Pinot Bianco	1970	60.80	60.80		60.80	
Pinot Grigio	1976-1990	247.10		247.10	147.10	10.000
Refosco P. Rosso	1997	30.24		30.24	10	2.024
Sauvignon	1993	96.60		96.60	56.60	4.000
Tocai	1976	509.04		509.04	309.04	2.000
Verduzzo	1976-1995	88.42	32	56.42	43.42	4.500
Malvasia	1976	200	200		170	3.000
Altro Rosato (tavola)	1970	60	60		30	3.000
Altro Bianco (tavola)	1970	100	100		100	

Non vengono attualmente prodotte grappe né vini passiti. Vengono invece prodotti circa 7,5 hl. di vini barricati, da uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Refosco dal Peduncolo Rosso con un periodo di affinamento che varia dai 5 ai 6 mesi. La produzione del vino novello, invece, si orienta su una produzione di circa 4.000 bottiglie all'anno.

Per quanto riguarda il bacino di approvvigionamento dell'uva, l'azienda ricorre anche ad uve di provenienza esterna alla propria produzione, ma sempre della zona Lison - Pramaggiore.

Nel mercato il costo medio della bottiglia prodotta dall'azienda si colloca nella fascia di prezzo di 3.500 – 5.000 più IVA.

La ricerca tesa alla continua crescita dell'azienda è anche testimoniata dalla partecipazione dei due giovani fratelli, nel 1999, ad un corso di formazione professionale presso il Centro Regionale I.R.I.P.A. QUADRIFOGLIO sede di Venezia con oggetto: "IGIENE E SICUREZZA DEL LAVORO – SICUREZZA E PREVENZIONE NELLE AZIENDE AGRICOLE".

Per quanto riguarda l'aspetto dell'organizzazione produttiva all'interno dell'azienda il lavoro di cantina viene svolto dalla madre Anna Maria e dai figli Aurelio Roberto e Sergio con il contributo delle rispettive mogli Monica e Mara.

L'occupazione media relativa all'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti comprende i tre titolari (due giovani), le due coadiuvanti adulte a tempo pieno (giovani). Nell'esercizio delle attività aziendali non viene richiesta alcuna prestazione lavorativa esterna al nucleo familiare.

L'azienda ha partecipato al progetto riguardante la filiera vitivinicola coordinato dal Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore, finanziato dal Reg. CEE 2052, obiettivo 5/b. In particolare il programma aziendale è stato volto a:

- Acquisto impianto di imbottigliamento;
- Acquisto di 3 autoclavi per spumante;
- Monoblocco per distribuzione e termorettifica capsule;
- Etichettatrice;

L'azienda attualmente opera interamente nel rispetto del Regolamento CEE 2078/92, relativo a metodi di produzione agricola con l'ambiente e la cura dello spazio rurale.

Tra i programmi futuri dell'azienda vi sono:

- Aggiornamento del processo produttivo attraverso l'acquisto di 2 trattori, 4 vinificatori, una pressa, 3 autoclavi, un impianto di refrigerazione e la vetrificazione delle vasche in cemento esistenti;
- Creazione di uno spazio come barriera;
- Spostamento e migliore collocazione dell'attuale impianto di imbottigliamento.

Per quanto attiene alla commercializzazione del prodotto aziendale questa avviene maggiormente mediante la vendita diretta al pubblico in azienda e attraverso la consegna a domicilio verso strutture ricettive.

La distribuzione del prodotto, quindi, avviene mediante vendita diretta in azienda della maggior parte della produzione e per la restante parte la collocazione presso bar, ristoranti e grossisti. La collocazione indicativa rispetto al mercato vede interessate le regioni Veneto, Piemonte e Lombardia e all'estero la Germania.

Quindi l'azienda non si avvale di rappresentanti o agenti di vendita, ma si affida ad una clientela abituale.

Tra le forme di pubblicizzazione del prodotto adottate da parte dell'azienda si indicano depliant, biglietti da visita e inserzioni saltuarie su giornali locali (es. nel '96\97 per il vino novello).

Al fine di promuovere il proprio prodotto, l'azienda riceve visite organizzate di turisti, in particolare tedeschi per tutto il periodo estivo, ed ha partecipato regolarmente alla "Fiera del novello" di Vicenza e ad altre fiere di settore locali.

3. DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO PROPOSTO A FINANZIAMENTO

Le tipologie di interventi previste nel progetto riguardano l'acquisto di nuove macchine destinate al miglioramento della produzione aziendale e il riassetto della sede aziendale.

Di seguito si riporta l'elenco delle tipologie di spesa previste nel progetto:

- riatto e adeguamento del fabbricato uso cantina
- ripristino vasche vinarie
- acquisto trattori
- acquisto impianto di fermentazione - vinificatori
- acquisto impianto di fermentazione - refrigeratore
- acquisto pressa pneumatica
- acquisto autoclavi da 30 hl.
- Spese per attività di consulenza, supporto e spese generali

4. MOTIVAZIONI CHE HANNO INDOTTO L'INTERVENTO

Nell'ottica dell'**obiettivo generale** del miglioramento dei redditi e delle condizioni di lavoro nelle aziende primarie i motivi che hanno indotto l'intervento sono:

- Modernizzare l'azienda agricola;
- Resistere al confronto con un mercato internazionale in un momento di globalizzazione e mondializzazione dell'economia;
- Valorizzare, in modo autonomo e originale, le specificità e le risorse del territorio;
- Operare uno sviluppo ed un rafforzamento aziendale per migliorare la competitività;
- Ricerca della qualità delle produzioni.

5. SCOPO DELL'INTERVENTO E COERENZA CON GLI OBIETTIVI DELLA MISURA

- Gli **obiettivi specifici** del progetto sono:
- Accrescere la competitività dell'impresa favorendo la coesione e l'integrazione del sistema socioeconomico territoriale del comparto vitivinicolo dell'area D.O.C. Lison-Pramaggiore;
- Promuovere uno sviluppo sostenibile capace di assicurare la tutela dell'ambiente;
- Favorire l'evoluzione differenziata dell'azienda vitivinicola, rafforzando i caratteri di originalità;

Il progetto è nato dall'esigenza di perseguire i seguenti **obiettivi operativi** :

- Ridurre i costi di produzione;
- Migliorare la qualità;
- Garantire la sicurezza igienico-sanitaria delle produzioni e le condizioni di igiene e benessere;
- Avviare le riconversioni produttive suggerite dal mercato;
- Migliorare le condizioni di vita e di lavoro;
- Tutelare e migliorare l'ambiente;
- Adeguare i sistemi produttivi ad ulteriori normative che introducano nuovi standard minimi ambientali, di sicurezza e benessere;
- Promuovere l'integrazione tra attività agricola e territorio rurale;

- Informatizzare la gestione delle imprese primarie;
- Promuovere la diversificazione delle attività.

6. DESCRIZIONE DI COME L'INTERVENTO RAGGIUNGA GLI SCOPI PREFISSATI

Nell'ambito del progetto l'azienda ha previsto un intervento specifico di riatto ed adeguamento del fabbricato ad uso cantina ed all'acquisto di una serie di attrezzature di campagna e di cantina. Si precisa di seguito, per ciascuna tipologia d'intervento, il riferimento agli scopi prefissati nel progetto.

Riatto e adeguamento fabbricato ad uso cantina

L'intervento progettato ha ad oggetto la rimozione e la bonifica dei pavimenti, dei muri, delle strutture orizzontali, la bonifica e il rifacimento con parziale intonacatura delle murature esterne e interne e il rifacimento dell'impianto elettrico, idrico, termico, sanitario e dei serramenti. La ristrutturazione consentirà di poter operare in un ambiente più adeguato e consono di quello esistente con un conseguente miglioramento della qualità del lavoro degli operatori e del prodotto finale.

All'interno del piano aziendale, questo intervento è considerato prioritario dall'azienda.

Ripristino vasche vinarie

L'adeguamento agli standard di qualità elevati a cui l'azienda mira, assieme ad una assoluta esigenza di igiene, impone ci sia un perfetto isolamento delle aree di stoccaggio dell'uva e ciò si realizza attraverso l'applicazione alle vasche in cemento (di varia portata), previa preparazione del fondo, di un prodotto epossidico alimentare che rivestendo il supporto lo isola perfettamente.

Trattori

I modelli individuati sono prodotti con tecnologie d'avanguardia in materia di emissioni dei fumi e nel rispetto delle vigenti norme Europee in materia di bassi consumi, ottima insonorizzazione e di climatizzazione della cabina che consenta un notevole comfort. In questo modo è possibile offrire all'operatore un ambiente che migliori le condizioni abituali di lavoro e quindi la qualità dello stesso.

Impianto di fermentazione - vinificatori

L'impianto è composto di contenitori da 250 hl. in acciaio inox AISI 304\316 fiorettato. Sono corredati di intercapedine cementata a circolazione forzata di glicole, per un ottimale controllo della temperatura di fermentazione senza un grosso dispendio di energie. Questo sistema permette una rapida stabilizzazione tartarica senza dispersione di frigoriferi durante la lavorazione.

Impianto di fermentazione - refrigeratore

È un refrigeratore industriale modulare concepito per resistere alle più difficili condizioni di lavoro, in ambienti particolarmente gravosi e per un lavoro senza soste 24 ore su 24. È dotato di un controllore elettronico con ampia tastiera e display per la gestione (estremamente intuitivo), protezione ed auto-diagnosi dell'apparecchio. In particolare il

disegno progettuale permette una manutenzione molto agevole a tutti i componenti frigoriferi ed idraulici senza dover fermare la macchina (mod. serie HEVYGEL).

Pressa pneumatica

Le presse pneumatiche ricoprono un ruolo fondamentale nella produzione vinicola di alta qualità. Grazie alla pressatura di tipo “soffice” il mosto prodotto è sempre ai massimi livelli qualitativi, anche se si lavorano uve “difficili”. Questa pressa infatti permette che la maggior parte del mosto venga estratta ancora prima della pressatura in quanto il peso specifico proprio dell’uva provoca un istantaneo e abbondante sgrondo attraverso tutto il tamburo, facendo sì che le successive pressature siano ridotte al minimo, ottenendo così un mosto della migliore qualità, con un basso contenuto di polifenoli di residui fecciosi e di solidi in sospensione (mod. PEC 50 a tank chiuso).

Autoclavi da 30 hl.

Si tratta di autoclavi che la ditta produce su misura di grande di grande affidabilità, realizzate in acciaio inox AISI 304 tutte dotate di intercapedine per la circolazione del glicole. La qualità è certificata dall’I.S.P.E.S.L., attraverso un collaudo totale: verifica dei materiali, saldature effettuate ad arco sommerso e radiografate con anche prove di pressione idraulica.

7. EFFETTI DELL’INTERVENTO SULL’ORGANIZZAZIONE DELL’IMPRESA

Gli effetti dell’intervento previsti sull’organizzazione dell’impresa sono:

- Miglioramento della competitività aziendale;
- Miglioramento della qualità aziendale;
- Introduzione di tecnologie innovative per un miglioramento delle condizioni economiche.
- Collegamento a valle con la trasformazione industriale e la collocazione dei prodotti sul mercato;
- Accrescere la valenza e migliorare l’impatto aziendale sull’ambiente e sugli elementi naturali del paesaggio e del territorio;
- Sostenere l’occupazione e il reddito agricolo;
- Mantenimento di una “cultura rurale” che caratterizza la tradizione storica e culturale del territorio;

A fine intervento, allo stato attuale, non si prevedono aumenti delle ULU.

8. PIANO DEGLI INVESTIMENTI

Descrizione	Quantità	Spesa totale (IVA esclusa)	Contributo richiesto	
			%	Lire
riatto ed adeguamento edificio ad uso cantina	n. 1	935.209.105	40	374.083.642
ripristino vasche vinarie	n. 23	36.780.000	35	12.873.000
trattore Lamborghini sprint 684 – 85 DT	n. 1	66.200.000	35	23.170.000
trattore Lamborghini plus 990 – F DT	n. 1	58.000.000	35	20.300.000
impianto di fermentazione - vinificatori	n. 4	170.000.000	35	59.500.000
impianto di fermentazione - refrigeratore	n. 1	30.600.000	35	10.710.000
pressa pneumatica	n. 1	77.500.000	35	27.125.000
auclavi da 30 hl.	n. 3	78.000.000	35	27.300.000
TOTALE IMPORTO OPERE E IMPIANTI		1.452.289.105		555.061.642
Spese per attività di consulenza, supporto e spese generali		34.852.860	35	12.198.501
TOTALE GENERALE		1.487.141.965		567.260.143

9. PRIORITA'

Ai sensi del punto n. 5 del bando di selezione del progetto l'azienda si avvale dei seguenti elementi di priorità:

- **Tipologia di intervento:** gli investimenti previsti nel progetto sono rivolti all'introduzione di sistemi di gestione ed assicurazione della qualità nel rispetto delle **norme HACCP** (il manuale e la relativa procedura di applicazione è stato seguita dal Consorzio Vini DOC Lison – Pramaggiore).
- **Gli investimenti** sono rivolti all'ambito della **produzione IGT, DOC**

Il richiedente
Bellia Aurelio Roberto

Il Tecnico **Claudio Ceselin**
Direttore del Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore
Diplomato in Tecnologie alimentari Or. Vitic. ed Enol.
presso l'Università degli Studi di Udine
Facoltà di Agraria
In data 8 marzo 1999

.....

.....

AZIENDA BORON REMIGIO E AMEDEO S. S.

Rappresentante legale: Remigio Boron, nato a Lonigo (VI) il 15 aprile 1929
Sede Azienda: V.le Vittoria, 6 - 30020 Loncon di Annone V. (VE) - Tel. 0422 864020
Codice attività: 01131 – Colture viticole e aziende viti-vinicole
Natura giuridica: 02 – Società di persone

1. RIEPILOGO UTILIZZO SUPERFICI AZIENDALI NELL'ANNO CUI FA RIFERIMENTO IL BILANCIO AZIENDALE PRESENTATO

22 ha 73 are Codice 411 Coltura Vite

2. DESCRIZIONE SINTETICA DELL'IMPRESA

L'attività aziendale della famiglia Boron inizia negli anni '60. A quel tempo le attività principali dell'azienda erano miste, comprendendo l'allevamento di bestiame, la coltivazione di seminativi e la produzione di vino. Nel corso degli anni l'attività dell'azienda è andata sempre più specializzandosi e dal 1973 la viticoltura è divenuta l'attività principale.

L'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti è sita nella frazione di Loncon del comune di Annone Veneto, in provincia di Venezia, in Viale Vittoria, n. 6 e ricade interamente in zona svantaggiata di cui all'obiettivo 2 (per il periodo 2000-2006). L'azienda ha una superficie complessiva di circa 24 ettari suddivisa in 2 aree separate su 3 fogli mappali e insiste interamente nel territorio del Comune di Annone Veneto.

Per quanto riguarda le strutture aziendali esse comprendono un fabbricato adibito a cantina e di un'abitazione rurale nella quale risiedono i fratelli soci.

All'interno dell'edificio cantina sono localizzati il reparto lavorazione uve, le cisterne, l'impianto di imbottigliamento (2.000 bott./ora), il magazzino e l'area ricovero attrezzi aziendali. L'azienda ha una dotazione informatica.

Per quanto riguarda la produzione, l'azienda produce un'ampia gamma di vini IGT. DOC e da tavola, di cui si riportano di seguito i dati relativi alla natura, alla qualità e alla quantità dei vini prodotti dall'azienda.

Natura vitigno	Età delle viti (anni)	Quantità tot(hl.)	I.G.T. (hl/ql)	D.O.C. (hl/ql)	Sfuso (hl/ql)	Bottiglie (n.)
Cabernet Franc	4	85.68		85.68	36.18	6.600
Chardonnay	30	323.50	29	294.50	274	6.600
Malbech	30	214.31	214.31		164.81	6.600
Pinot Grigio	15	66.43		66.43	55.93	1.400
Pinot Nero	15	51	51			6.800
Refosco P. Rosso	15	18.48		18.48		2.464
Tocai	30	91		91	80.50	1.400
Verduzzo	25	283	94	189	234.50	6.600
Riesling	15	30	30		30	
Malvasia	15	56	56		56	
Altro Cabernet	30	210		210	210	

In particolare, l'azienda produce spumante da un uvaggio Chardonnay per una quantità di circa 6.600 bottiglie all'anno. Non vengono attualmente prodotte grappe, vini passiti e vini barricati.

Per quanto riguarda il bacino di approvvigionamento dell'uva, l'azienda ricorre oltre che alla propria produzione anche dall'esterno a uve dell'area Lison-Pramaggiore.

Nel mercato il costo medio della bottiglia prodotta dall'azienda si colloca nella fascia di prezzo attorno le 3.500 lire più IVA.

Per quanto riguarda l'aspetto dell'organizzazione produttiva all'interno dell'azienda il lavoro di cantina viene svolto interamente dai fratelli Remigio e Amedeo. L'attività di ufficio è svolta interamente dalla giovane (figlia/nipote) Sabrina-Maria.

Quindi l'occupazione media relativa all'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti comprende due titolari (adulti), e una coadiuvante (giovane) a tempo pieno. Nell'esercizio delle attività aziendali non viene richiesta alcuna prestazione lavorativa esterna al nucleo familiare.

L'azienda ha partecipato al progetto riguardante la filiera vitivinicola coordinato dal Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore, finanziato dal Reg. CEE 2052, obiettivo 5/b. In particolare il programma aziendale è stato volto all'acquisto di due autoclavi in acciaio inox.

Tra i programmi futuri dell'azienda vi sono:

- L'acquisto di trattori;
- La ristrutturazione della cantina.

Per quanto attiene alla commercializzazione del prodotto aziendale questa avviene mediante la vendita ad una clientela abituale senza servirsi di rappresentanti o agenti di vendita.

La collocazione indicativa rispetto al mercato vede interessate la città di Milano, le province di Ferrara, Rovigo, Ravenna, Torino.

3. DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO PROPOSTO A FINANZIAMENTO

Le tipologie di interventi previste nel progetto riguardano l'acquisto di nuove macchine destinate al miglioramento della produzione aziendale.

Di seguito si riporta l'elenco delle tipologie di spesa previste nel progetto:

- Acquisto trincia SEPPI SMO REVCF 225;
- Acquisto atomizzatore Agro To Bifilia da 20 hl.;
- Contenitori inox serigrafati lt. 25 con asta inox ed accessori;
- Acquisto autoclavi inox 25 hl;
- Acquisto vinificatori inox 250 hl.

4. MOTIVAZIONI CHE HANNO INDOTTO L'INTERVENTO

Nell'ottica dell'**obiettivo generale** del miglioramento dei redditi e delle condizioni di lavoro nelle aziende primarie i motivi che hanno indotto l'intervento sono:

- Modernizzare l'azienda agricola;
- Resistere al confronto con un mercato internazionale in un momento di globalizzazione e mondializzazione dell'economia;
- Valorizzare, in modo autonomo e originale, le specificità e le risorse del territorio;
- Operare uno sviluppo ed un rafforzamento aziendale per migliorare la competitività;
- Ricerca della qualità delle produzioni.

5. SCOPO DELL'INTERVENTO E COERENZA CON GLI OBIETTIVI DELLA MISURA

- Gli **obiettivi specifici** del progetto sono:
- Accrescere la competitività dell'impresa favorendo la coesione e l'integrazione del sistema socioeconomico territoriale del comparto vitivinicolo dell'area D.O.C. Lison-Pramaggiore;
- Promuovere uno sviluppo sostenibile capace di assicurare la tutela dell'ambiente;
- Favorire l'evoluzione differenziata dell'azienda vitivinicola, rafforzando i caratteri di originalità;

Il progetto è nato dall'esigenza di perseguire i seguenti **obiettivi operativi** :

- Ridurre i costi di produzione;
- Migliorare la qualità;
- Garantire la sicurezza igienico-sanitaria delle produzioni e le condizioni di igiene e benessere;

- Avviare le riconversioni produttive suggerite dal mercato;
- Migliorare le condizioni di vita e di lavoro;
- Tutelare e migliorare l'ambiente;
- Adeguare i sistemi produttivi ad ulteriori normative che introducano nuovi standard minimi ambientali, di sicurezza e benessere;
- Promuovere l'integrazione tra attività agricola e territorio rurale;
- Informatizzare la gestione delle imprese primarie;
- Promuovere la diversificazione delle attività.

6. DESCRIZIONE DI COME L'INTERVENTO RAGGIUNGA GLI SCOPI PREFISSATI

Nell'ambito del progetto l'azienda ha previsto l'acquisto di una serie di attrezzature di campagna e di cantina. Si precisa di seguito, per ciascuna tipologia d'intervento, il riferimento agli scopi prefissati nel progetto.

Acquisto trincia SEPPI SMO REVCF 225

Il trinciattutto a mazze (21 pz.), è corredato da due ruote interfilari idrauliche da 60 cm. per un taglio complessivo pari a cm. 345 ed arriva a produrre una tritura fino a 7 cm. di diametro permettendo una manutenzione ottimale del vigneto e del verde in generale.

Acquisto atomizzatore Agro To Bifilia da 20 hl.

Questa gamma di nebulizzatori risolve al meglio dello stato dell'arte tecnologica le varie esigenze colturali ed ambientali che riguardano l'applicazione degli antiparassitari: il prodotto consta di un nuovo sistema di distribuzione che permette di lavorare su più filari ed avviene dal basso verso l'alto e dall'alto verso il basso così riducendo drasticamente l'inquinamento del suolo; l'aspirazione dell'aria avviene anteriormente e non permette il recupero e la perdita del prodotto erogato; la micronizzazione avviene con ben 40 ugelli doppi con antigoccia e una distribuzione perfettamente tangenziale alla vegetazione; la miscelazione attraverso una pompa centrifuga consente di riciclare costantemente il prodotto ottenendo una perfetta omogeneità per la distribuzione.

Contenitori inox serigrafati lt. 25 con asta inox ed accessori

Oltre alla cisterna inox comprende l'impianto di lavaggio e riempimento dei fusti A1, comprensivo di chiave per l'asta degli stessi nonché impianto stampa.

Acquisto autoclavi inox 25 hl.

Sono di forma cilindrica ad asse verticale, con fondi a profilo semiellittico formati a freddo alla bordatrice. sono atte a poggiare su gambe in acciaio inox con piedini regolabili, con una seconda parete formante l'intercapedine per la circolazione della soluzione refrigerante sempre in inox.

Acquisto vinificatori inox 250 hl

I serbatoi da 250 lt. sono cilindrici, verticali, in inox con piano inclinato ed estrazione meccanizzata, completi di tasca di termocondizionamento su gambe.

7. EFFETTI DELL'INTERVENTO SULL'ORGANIZZAZIONE DELL'IMPRESA

Gli effetti dell'intervento previsti sull'organizzazione dell'impresa sono:

- Miglioramento della competitività aziendale;
- Miglioramento della qualità aziendale;
- Introduzione di tecnologie innovative per un miglioramento delle condizioni economiche.
- Collegamento a valle con la trasformazione industriale e la collocazione dei prodotti sul mercato;
- Accrescere la valenza e migliorare l'impatto aziendale sull'ambiente e sugli elementi naturali del paesaggio e del territorio;
- Sostenere l'occupazione e il reddito agricolo;
- Mantenimento di una "cultura rurale" che caratterizza la tradizione storica e culturale del territorio;

A fine intervento, allo stato attuale, non si prevedono aumenti delle ULU.

8. PIANO DEGLI INVESTIMENTI

Descrizione	Quantità	Spesa totale (IVA esclusa)	Contributo richiesto	
			%	Lire
Trincia seppi SMO REVCF 225	n. 1	13.400.000	35	4.690.000
Atomizzatore Agro To Bifilia da 20 hl.	n. 1	27.300.000	35	9.555.000
Contenitori inox lt. 25 con asta inox serigrafati	n. 50	4.575.000	35	1.601.250
Impianto di stampa	n. 1	72.000	35	25.200
Chiave per asta fusti	n. 1	180.000	35	63.000
Impianto lavaggio fusti A 1	n. 1	1.650.000	35	577.500
Impianto riempimento fusti	n. 1	280.000	35	98.000
Autoclavi inox 25 hl.	n. 3	76.710.000	35	26.848.500
Vinificatori inox 250 hl.	n. 2	27.500.000	35	9.625.000
TOTALE IMPORTO OPERE E IMPIANTI		151.667.000		53.083.450
Spese per attività di consulenza, supporto e spese generali		1.892.503	35	662.376
TOTALE GENERALE		153.559.503		53.745.826

9. PRIORITA'

Ai sensi del punto n. 5 del bando di selezione del progetto l'azienda si avvale dei seguenti elementi di priorità:

- **Tipologia di intervento:** gli investimenti previsti nel progetto sono rivolti all'introduzione di sistemi di gestione ed assicurazione della qualità nel rispetto delle **norme HACCP** (il manuale e la relativa procedura di applicazione è stato seguita dal Consorzio Vini DOC Lison – Pramaggiore).
- **Gli investimenti** sono rivolti all'ambito della **produzione IGT, DOC**

Il richiedente
Boron Remigio

Il Tecnico **Claudio Ceselin**
Direttore del Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore
Diplomato in Tecnologie alimentari Or. Vitic. ed Enol.
presso l'Università degli Studi di Udine
Facoltà di Agraria
In data 8 marzo 1999

.....

.....

AZIENDA MOSOLE

Titolare: Mosole Lucio, nato a Breda di Piave (Tv) il 5 settembre 1964
Sede Azienda: Via Annone Veneto, 60 – 30029 Santo Stino di Livenza (Ve) -
Tel. 0421 310404 Codice attività: 01131 – Colture viticole e aziende viti-vinicole
Natura giuridica: 01 – Ditta individuale

1. RIEPILOGO UTILIZZO SUPERFICI AZIENDALI NELL'ANNO CUI FA RIFERIMENTO IL BILANCIO AZIENDALE PRESENTATO

ha 28

are 15

Codice 411

Coltura Vite

2. DESCRIZIONE SINTETICA DELL'IMPRESA

La Tenuta Mosole, di proprietà della famiglia omonima dal 1986 e gestita dal 1992 da Lucio Mosole, si estende per circa 30 ettari (dei quali circa 28 a vigneto) che circondano la Casa padronale, antico classico casolare rustico dell'interland veneziano che ospita anche gli uffici e, nell'attigua barchessa, gli impianti di vinificazione, la tinaia, le cantine delle botti e l'impianto di imbottigliamento.

In una zona di antica tradizione vitivinicola nelle valli fra i fiumi Livenza e Tagliamento, su terreno argilloso ad alta vocazione, la Famiglia Mosole dal 1986 cerca di ottenere il meglio da vigneti a Guyot e Sylvoz; programmando per il prossimo futuro un progressivo sviluppo dei vigneti "Guyot" per raggiungere circa 6000 viti per ettaro. Il raccolto, a mano, permette di ottenere una media di 100 quintali di uva all'ettaro, ossia circa 70 ettolitri di vino. I vigneti coltivati sono: Pinot Grigio, Pinot Bianco, Tocai Italico, Riesling, Chardonnay e Sauvignon, Merlot, Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon e Refosco.

L'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti è sita nel comune di Santo Stino di Livenza in provincia di Venezia in Via Annone Veneto, 60 e ricade interamente in zona obiettivo 2. L'azienda, ha una superficie complessiva di 21,83 ettari suddivisa in più particelle di un solo foglio mappale, ed insiste interamente nel territorio del Comune di Santo Stino di Livenza.

L'azienda possiede un proprio sito internet (www.mosole.com) e ha indirizzo di posta elettronica: mosole@mosole.com.

Per quanto riguarda la produzione, l'azienda produce un'ampia gamma di vini IGT, DOC e da tavola, di cui si riportano di seguito i dati relativi alla natura, alla qualità e alla quantità dei vini prodotti dall'azienda.

Natura vitigno	Età delle viti (anni)	Quantità tot(hl.)	I.G.T. (hl/ql)	D.O.C. (hl/ql)	Sfuso (hl/ql)	Bottiglie (n.)
Cabernet Franc	15	766	100	666	66	80.000
Cabernet Sauvignon	8	42		42	42	
Chardonnay	12	275		275	95	24.000
Merlot	6	303		303	123	24.000
Pinot Bianco	14	175		175	115	8.000
Pinot Grigio	12	395	395		215	24.000
Refosco P. Rosso	8	70		70		9.800
Sauvignon	12	72		72		10.000

In particolare non viene prodotto vino da tavola, ma viene prodotto vino spumante (prodotto in circa 8.000 bottiglie/anno) con un uvaggio di base Chardonnay. Vengono attualmente prodotte grappe, dalle vinacce del vitigno Cabernet (prodotto in circa 2.000 bottiglie), e dal 1990 anche vino novello (prodotto in circa 8.000 bottiglie).

L'azienda produce vini barricati da uve Cabernet, Merlot e Chardonnay (prodotto 34.000 bottiglie), con tempi di affinamento che variano dai 7-8 mesi ai 2 anni.

Per quanto riguarda il bacino di approvvigionamento dell'uva l'azienda ricorre esclusivamente alla propria produzione.

Nel mercato il costo medio della bottiglia prodotta dall'azienda si colloca mediamente nella fascia di prezzo di circa 7.000 più IVA.

La struttura dell'azienda è composta da tre uffici commerciali, una sala di degustazione, una cantina comprensiva della zona di vinificazione e di imbottigliamento dotata anche di un magazzino termocondizionato per le bottiglie e di un settore adibito a barrique.

Per quanto riguarda l'aspetto dell'organizzazione produttiva, all'interno dell'azienda, questa è composta dal titolare, da 3 operai a tempo pieno e da 6 operai a tempo parziale impiegati prevalentemente nel periodo della vendemmia.

L'azienda ha partecipato al progetto riguardante la filiera vitivinicola coordinato dal Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore, finanziato dal Reg. CEE 2052, obiettivo 5/b. In particolare il programma aziendale è stato volto all'acquisto di macchinari per la lavorazione del vino (riempitrice isobarica, impianto di refrigerazione, centrale frigorifera, pressa orizzontale pneumatica, autoclavi, serbatoi verticali, passerella per i serbatoi).

L'azienda attualmente opera interamente nel rispetto del Regolamento CEE 2078/92, relativo a metodi di produzione agricola con l'ambiente e la cura dello spazio rurale.

Tra i programmi futuri dell'azienda vi sono:

- Il rinnovamento dei vigneti;
- La meccanizzazione dei vigneti;
- Interventi di miglioramento del prodotto;
- Aumentare le potenzialità legate al vino barricato.

Per quanto attiene alla commercializzazione del prodotto aziendale questa avviene attraverso la propria struttura commerciale con propri agenti di vendita. Tra le forme di pubblicizzazione del prodotto adottate da parte dell'azienda si segnalano i depliant aziendali, il sito internet aziendale e la partecipazione a fiere specializzate.

In particolare al fine di promuovere il proprio prodotto, nell'anno 2001, l'azienda parteciperà a fiere quali Vinitaly, Prowein ed altre.

La distribuzione del prodotto avviene mediante vendita diretta o per corriere in un ambito territoriale che vede interessate le province della regione Veneto, le altre regioni del territorio nazionale ed anche il mercato straniero, europeo e giapponese.

Riguardo ai destinatari del prodotto questi possono essere individuati per un 90% nella ristorazione e nelle enoteche e in un 10% nella vendita in azienda.

3. DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO PROPOSTO A FINANZIAMENTO

Le tipologie di interventi previste nel progetto riguardano interventi strutturali e l'acquisto di nuove macchine destinate al miglioramento della produzione aziendale.

Di seguito si riporta l'elenco delle tipologie di spesa previste nel progetto:

- Costruzione di una cantina interrata
- Nebulizzatore Agro Top "Sistema GCD-Multifile"
- Defogliatrice "Avidor"
- Barriques
- Potatrice con forbici ad aria
- Legatrice "Pellenc Ap25"
- Personal Computer "Hp Netserver E800"

4. MOTIVAZIONI CHE HANNO INDOTTO L'INTERVENTO

Nell'ottica dell'**obiettivo generale** del miglioramento dei redditi e delle condizioni di lavoro nelle aziende primarie i motivi che hanno indotto l'intervento sono:

- Modernizzare l'azienda agricola;

- Resistere al confronto con un mercato internazionale in un momento di globalizzazione e mondializzazione dell'economia;
- Valorizzare, in modo autonomo e originale, le specificità e le risorse del territorio;
- Operare uno sviluppo ed un rafforzamento aziendale per migliorare la competitività;
- Ricerca della qualità delle produzioni.

5. SCOPO DELL'INTERVENTO E COERENZA CON GLI OBIETTIVI DELLA MISURA

- Gli **obiettivi specifici** del progetto sono:
- Accrescere la competitività dell'impresa favorendo la coesione e l'integrazione del sistema socioeconomico territoriale del comparto vitivinicolo dell'area D.O.C. Lison-Pramaggiore;
- Promuovere uno sviluppo sostenibile capace di assicurare la tutela dell'ambiente;
- Favorire l'evoluzione differenziata dell'azienda vitivinicola, rafforzando i caratteri di originalità;

Il progetto è nato dall'esigenza di perseguire i seguenti **obiettivi operativi** :

- Ridurre i costi di produzione;
- Migliorare la qualità;
- Garantire la sicurezza igienico-sanitaria delle produzioni e le condizioni di igiene e benessere;
- Avviare le riconversioni produttive suggerite dal mercato;
- Migliorare le condizioni di vita e di lavoro;
- Tutelare e migliorare l'ambiente;
- Adeguare i sistemi produttivi ad ulteriori normative che introducano nuovi standard minimi ambientali, di sicurezza e benessere;
- Promuovere l'integrazione tra attività agricola e territorio rurale;
- Informatizzare la gestione delle imprese primarie;
- Promuovere la diversificazione delle attività.

6. DESCRIZIONE DI COME L'INTERVENTO RAGGIUNGA GLI SCOPI PREFISSATI

Nell'ambito del progetto l'azienda ha previsto la costruzione di una cantina e l'acquisto di macchinari volti al miglioramento della produzione. Si precisa di seguito, per ciascuna tipologia d'intervento, il riferimento agli scopi prefissati nel progetto.

Costruzione di cantina interrata per la conservazione e l'invecchiamento del vino in botti di rovere.

Oggetto dell'intervento è la costruzione di una cantina completamente interrata per il mantenimento e l'invecchiamento a temperatura costante del vino (barricato), sul lato Nord/Nord-Ovest dell'attuale edificio produttivo, a fianco della parte riservata ad abitazione ed uffici al fine di meglio rispondere alle esigenze distributive e logistiche aziendali. Anche se la cantina non sarà visibile all'esterno, sarà mantenuta una distanza

minima dalla Strada provinciale S. Stino di Livenza-Annone superiore a quella derivante dall'allineamento con i corpi di fabbrica esistenti.

L'accesso al nuovo manufatto avverrà dall'interno della parte produttiva esistente mediante una scala a forma circolare collocata in modo da consentire il diretto collegamento, sia con la zona Uffici, sia con gli altri locali produttivi.

Il trasporto e la movimentazione delle botti e di altro materiale pesante avverrà mediante un montacarichi meccanico, posizionato quasi in adiacenza della scala.

Il riporto superficiale di terreno vegetale permetterà di ricomporre la vegetazione esistente mantenendo l'attuale superficie del giardino lasciando inalterato l'aspetto della sistemazione esterna.

Questo intervento all'interno del piano di investimenti aziendale è ritenuto prioritario dall'azienda.

Nebulizzatore

Questo nebulizzatore ha la capacità di lavorare su tre filari contemporaneamente ad una velocità di lavoro piuttosto elevata impiegando un tempo medio di 10-15 minuti per ettaro e con la possibilità di modulare il volume dei trattamenti. Questa macchina consente quindi un risparmio del tempo di lavoro e soprattutto un risparmio di carburante e delle conseguenti immissioni di gas di scarico in campagna. Il modello individuato è l'atomizzatore Agro Top "Sistema GCD-Multifile" modello bifila da 20 hl.

Defogliatore

Questa macchina mediante una turbina garantisce una forte depressione all'interno delle camere d'aspirazione consente di aspirare le foglie, tagliarle con lame alternate ed espellerle posteriormente. Per il modo in cui sono state concepite, le teste defoglianti specifiche di questa macchina permettono di togliere le foglie evitando i grappoli. Oltre a ciò, una regolazione separata a sinistra e a destra, permette di decidere indipendentemente la pressione delle teste contro la vegetazione e di modificare a volontà la percentuale di defogliatura desiderata, preservando sempre al massimo il raccolto.

Con questa defogliatrice si va a favorire la penetrazione dei prodotti fitosanitari nella zona dei grappoli, si migliora l'areazione, si aumenta la gradazione alcolica del prodotto riducendo nel contempo lo sviluppo della putrefazione ed i tempi di vendemmia. Ulteriore vantaggi, sempre in quest'ottica, sta nel fatto che gli interventi possono essere fatti in ogni momento dalla fioritura alla vendemmia. Il modello individuato è la defogliatrice Avidor mod. "Prima" elettrica a 2 test

Barriques

L'acquisto dei Barriques, collegato al piano aziendale di costruzione della cantina interrata di invecchiamento, consente un aumento della produzione di vino barricato, rispondendo alla forte richiesta di tale prodotto, soprattutto dei mercati esteri.

L'acquisto delle barriques mira a diversificare la produzione aziendale, rafforzando il mercato internazionale e confermando la progressiva tendenza del comprensorio enoico a denominazione di origine controllata Lison-Pramaggiore, che, soprattutto negli ultimi anni, sta sperimentando con successo la produzione dei vini invecchiati in legno.

Dei 55 modelli di barriques individuati 40 sono barriques "seguin moreau" mod. Bordeaux export da 225 litri in rovere francese, selezionato e stagionato, lavorato a spacco con

grana fine per l'invecchiamento dei vini rossi e 15 sono barriques a spacco di Allier da Lt 225 per l'invecchiamento dei vini bianchi.

Potatrice con forbici ad aria

La potatrice consiste in un motocompressore capace di muoversi in completa autonomia, seguendo passo a passo un gruppo da 1 a 6 potatori lungo i filari del vigneto fornendo l'aria compressa necessaria alle forbici pneumatiche di ogni operatore.

Questa macchina oltre a diminuire il tempo necessario alla potatura, aumenta anche la qualità del lavoro dell'operatore oltre che migliorarne le condizioni di lavoro.

Il modello individuato è la potatrice motocompressore semovente Pegasus, marca Campagnola completa di 4 forbici, con compressore da 400 litri e velocità da 0 a 3 Km/h.

Legatrice

Questa legatrice consente all'operatore di avere sempre una mano libera e conseguentemente facilitare il lavoro ed aumentare la velocità senza sacrificare la sicurezza. La legatrice è, infatti, dotata di un dispositivo di sicurezza atto ad evitare eventuali danni all'operatore, facilita la manutenzione e consente di aumentare di 2-3 volte la reda di legatura, compresa tra 20 e 30 cicli al minuto.. Le due legatrici individuate sono del modello Pellenc AP 25.

Personal Computer

L'adeguamento dell'informatizzazione aziendale rientra nel piano di rafforzamento e di miglioramento dell'efficienza aziendale. I modelli individuati sono il modello Hp Netserver E800, la stampante HP ST LJ 1100 SPPM 2MB, il modem 3 COM ISDN,, un monitor HP da 15. Tuttavia, in relazione ai tempi di acquisto e alla rapida obsolescenza dell'hardware, le specifiche potranno essere parzialmente riviste da parte dell'azienda.

7. EFFETTI DELL'INTERVENTO SULL'ORGANIZZAZIONE DELL'IMPRESA

Gli effetti dell'intervento previsti sull'organizzazione dell'impresa sono:

- Miglioramento della competitività aziendale;
- Miglioramento della qualità aziendale;
- Introduzione di tecnologie innovative per un miglioramento delle condizioni economiche.
- Collegamento a valle con la trasformazione industriale e la collocazione dei prodotti sul mercato;
- Accrescere la valenza e migliorare l'impatto aziendale sull'ambiente e sugli elementi naturali del paesaggio e del territorio;
- Sostenere l'occupazione e il reddito agricolo;
- Mantenimento di una "cultura rurale" che caratterizza la tradizione storica e culturale del territorio;

A fine intervento, allo stato attuale, non si prevedono aumenti delle ULU.

8. PIANO DEGLI INVESTIMENTI

Descrizione	Quantità	Spesa totale (IVA esclusa)	Contributo richiesto	
			%	Lire
Costruzione di una cantina interrata	n.1	760.000.000	40	304.000.000
Nebulizzatore Agro Top "Sistema GCD-Multifile"	n.1	24.350.000	35	8.522.500
Defogliatrice "Avidor"	n.1	34.500.000	35	12.075.000
Barriques a spacco di Allier da Lt 225 (Ff 295.182)	n.40	42.978.500	35	15.042.475
Barriques a spacco di Allier da Lt 225 con supporti	n.15	17.475.000	35	6.116.250
Potatrice + quattro forbici	n.1	9.900.000	35	3.465.000
Legatrice "Pellenc Ap25"	n.2	3.000.000	35	1.050.000
Personal Computer "Hp Netserver E800"	n.1	7.550.000	35	2.642.500
TOTALE IMPORTO OPERE E IMPIANTI		899.753.500		352.913.725
Spese per attività di consulenza, supporto e spese generali		10.887.411	35	3.810.594
TOTALE GENERALE		910.640.911		356.724.318

9. PRIORITA'

Ai sensi del punto n. 5 del bando di selezione del progetto l'azienda si avvale dei seguenti elementi di priorità:

- **Età dell'imprenditore: 36 anni**
- **Tipologia di intervento:** gli investimenti previsti nel progetto sono rivolti all'introduzione di sistemi di gestione ed assicurazione della qualità nel rispetto delle **norme HACCP** (il manuale e la relativa procedura di applicazione è stato seguita dal Consorzio Vini DOC Lison – Pramaggiore).
- **Gli investimenti** sono rivolti all'ambito della **produzione IGT, DOC**

Il richiedente
Mosole Lucio

Il Tecnico **Claudio Ceselin**
Direttore del Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore
Diplomato in Tecnologie alimentari Or. Vitic. ed Enol.
c/o l'Università degli Studi di Udine Facoltà di Agraria
In data 8 marzo 1999

.....

.....

AZIENDA AGRICOLA NARDIN SERGIO S.S.

Titolare: Nardin Paolo, nato a Conegliano (TV) il 30 giugno 1973
Sede Az.: via Fontane, 3 - 31024 Roncadelle frazione di Ormelle (TV)
Tel. 0422 851625
Codice attività: 01131 – Colture viticole e aziende viti-vinicole
Natura giuridica: 02 – Società di persone

1. RIEPILOGO UTILIZZO SUPERFICI AZIENDALI NELL'ANNO CUI FA RIFERIMENTO IL BILANCIO AZIENDALE PRESENTATO

18 ha 66 are 44 centiare Codice 411 Coltura Vite

2. DESCRIZIONE SINTETICA DELL'IMPRESA

L'azienda Agricola Nardin è stata fondata nel 1922; oggi è condotta da Sergio con i figli Pietro e Paolo (enotecnico) e con la consulenza di un enologo.

Le vigne sono condotte secondo i criteri dell'agricoltura ecocompatibile e le uve sono vinificate in una cantina modernamente attrezzata.

Le unità produttive sono due e precisamente, la tenuta Borgo Molino caratterizzata da terreni ghiaiosi, ottimali per la produzione di vini giovani noti per la fragranza e l'armonia e la vigna Melonetto, ubicata su terreni argillosi che permettono di ottenere ottimi vini di grande personalità.

L'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti è sita a Roncadelle nel comune di Ormelle, provincia di Treviso, in via Fontane, n. 3.

L'azienda, che ha una superficie complessiva di 18,66,44 ettari suddivisa in più fogli mappali, insiste con appezzamenti separati nei territori dei comuni di Ormelle, Ponte di Piave, Cimadolmo e Annone Veneto.

Per quanto riguarda le strutture aziendali esse sono suddivise in due distinte unità: quella in cui ha sede, l'azienda comprende un fabbricato adibito a cantina e un'attigua abitazione in cui risiedono i conduttori con le proprie famiglie.

In particolare nella sede situata ad Ormelle, all'interno dell'edificio cantina, sono localizzati i reparti lavorazione uve e vinificazione, le cisterne di stoccaggio, l'area di imbottigliamento, i locali per lo stoccaggio delle bottiglie confezionate e l'ufficio per la commercializzazione del prodotto che comprende anche una dotazione informatica,

mentre nell'unità produttiva di Annone Veneto sono situate le aree per la lavorazione delle uve, la vinificazione e lo stoccaggio del mosto prodotto nel medesimo comprensorio DOC Lison-Pramaggiore.

Per quanto riguarda la produzione, l'azienda produce un'ampia gamma di vini IGT, DOC Lison-Pramaggiore e Piave, di cui si riportano di seguito i dati relativi alla natura, alla qualità e alla quantità dei vini prodotti dall'azienda.

Natura vitigno	Età delle viti (anni)	Quantità tot(hl.)	I.G.T. (hl/ql)	D.O.C. (hl/ql)	Sfuso (hl/ql)	Bottiglie (n.)
Cabernet Franc	3-7	860	465	395	260	80.000
Cabernet Sauvignon	3	59				6.500
Chardonnay	7-30	92	52	40		12.000
Merlot	29	679	362	317	304	50.000
Pinot Grigio	3-7	295	170	125		39.000
Refosco P. Rosso	3-33	71	38	33	38	4.400
Sauvignon	3	117		117		15.500
Tocai	28	265		265		35.000
Verduzzo	33	212	212		137	10.000
Prosecco	33	451	451		38	55.000
Manzoni	7	42	42		15	3.500
Raboso	7	71	71			9.500

L'azienda commercializza inoltre grappe e distillati d'uva prodotti con la propria vinaccia o e vini barricati, affinati per un tempo che può andare dai 6 ai 18 mesi. La produzione del vino novello, infine, è di circa 7/8.000 bottiglie all'anno ed è iniziata negli anni '90.

Per quanto riguarda il bacino di approvvigionamento dell'uva, l'azienda oltre che alla propria produzione ricorre ad uva prodotta da altre aziende, ma sempre nelle aree DOC Lison-Pramaggiore e Piave.

Nel mercato il costo medio della bottiglia prodotta dall'azienda si colloca nella fascia di prezzo da Lire 4.000 a Lire 13.000 più IVA.

La ricerca della costante crescita nella qualità del prodotto è garantita sia dalla specializzazione in enotecnica di uno dei titolari, Paolo Nardin, sia dalla consulenza esterna di un enologo (Sandro Facca).

Per quanto riguarda l'aspetto dell'organizzazione produttiva all'interno dell'azienda il lavoro di cantina viene svolto principalmente dai 4 titolari, il padre Sergio e la madre Emilia e dai due figli Pietro e Paolo.

L'occupazione, quindi, relativa all'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti comprende i quattro titolari di cui due giovani ed un operaio a tempo pieno.

L'azienda attualmente opera interamente nel rispetto del Regolamento CEE 2078/92, relativo a metodi di produzione agricola con l'ambiente e la cura dello spazio rurale.

Tra i programmi futuri dell'azienda vi sono:

- Migliorare l'accoglienza in cantina;
- Realizzare un sistema moderno di termocondizionamento del magazzino;
- Aumentare la produzione di vini invecchiati in barriques;
- Sostituzione dei vigneti e reimpianto di viti di più giovani e pregiate.

Per quanto attiene alla commercializzazione del prodotto aziendale questa avviene mediante vendita diretta e con la collaborazione di agenti di vendita e grossisti.

Per quanto attiene alla commercializzazione del prodotto aziendale nel mercato nazionale viene effettuata direttamente o con la collaborazione di agenti nelle province di Venezia, Treviso, Padova, Udine, Pordenone, Belluno, Trento e Milano e mediante grossisti nelle province di Vicenza, Roma e Livorno.

Il prodotto viene anche esportato verso Germania, Svizzera, Danimarca, Svezia, Belgio, Irlanda, Francia, Stati Uniti, Cuba, Giamaica e Nigeria.

La distribuzione del prodotto avviene principalmente mediante la consegna diretta o per corriere verso strutture ricettive (ristoranti, alberghi, enoteche e bar) e verso grossisti, nonché, in minima parte, con la vendita diretta al pubblico in azienda.

Tra le forme di pubblicizzazione del prodotto adottate da parte dell'azienda si indicano depliant e inserzioni periodiche su riviste specializzate a tiratura nazionale. Vengono inoltre realizzate iniziative promozionali come vetrine frigo personalizzate e oggettistica in omaggio ai clienti.

Al fine di promuovere il proprio prodotto, l'azienda partecipa assiduamente a fiere in Italia e all'estero, tra le quali: Vinitaly a Verona, Prowein a Dusseldorf, Fiera del Novello a Vicenza, TecnoBar di Padova, Fiera dell'albergatore di Caorle.

L'azienda inoltre ha aderito al progetto "Strada dei vini" del Piave.

3. DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO PROPOSTO A FINANZIAMENTO

Le tipologie di interventi previste nel progetto riguardano l'acquisto di nuove macchine destinate al miglioramento della produzione aziendale.

Di seguito si riporta l'elenco delle tipologie di spesa previste nel progetto:

- acquisto linea di imbottigliamento;
- acquisto impianto di lavaggio e asciugatura bottiglie;
- acquisto autoclavi per spumantizzazione;
- acquisto serbatoi in acciaio inox da 200 hl.;
- acquisto serbatoi cilindrici in acciaio per la fermentazione e stabilizzazione;
- acquisto fusti in acciaio con chiave;
- acquisto di barriques per l'affinamento;
- acquisto botte in legno da 25 hl.;
- acquisto pompa enologica;
- acquisto impianto di osmosi;
- acquisto di sistema filtraggio vino;
- realizzazione sito web aziendale;
- acquisto sistema hardware e software per informatizzazione ufficio;
- spese per attività di consulenza, supporto e spese generali;

4. MOTIVAZIONI CHE HANNO INDOTTO L'INTERVENTO

Nell'ottica dell'**obiettivo generale** del miglioramento dei redditi e delle condizioni di lavoro nelle aziende primarie i motivi che hanno indotto l'intervento sono:

- Modernizzare l'azienda agricola;
- Resistere al confronto con un mercato internazionale in un momento di globalizzazione e mondializzazione dell'economia;
- Valorizzare, in modo autonomo e originale, le specificità e le risorse del territorio;
- Operare uno sviluppo ed un rafforzamento aziendale per migliorare la competitività;
- Ricerca della qualità delle produzioni.

5. SCOPO DELL'INTERVENTO E COERENZA CON GLI OBIETTIVI DELLA MISURA

- Gli **obiettivi specifici** del progetto sono:
- Accrescere la competitività dell'impresa favorendo la coesione e l'integrazione del sistema socioeconomico territoriale del comparto vitivinicolo dell'area D.O.C. Lison-Pramaggiore;
- Promuovere uno sviluppo sostenibile capace di assicurare la tutela dell'ambiente;
- Favorire l'evoluzione differenziata dell'azienda vitivinicola, rafforzando i caratteri di originalità;

Il progetto è nato dall'esigenza di perseguire i seguenti **obiettivi operativi** :

- Ridurre i costi di produzione;
- Migliorare la qualità;
- Garantire la sicurezza igienico-sanitaria delle produzioni e le condizioni di igiene e benessere;

- Avviare le riconversioni produttive suggerite dal mercato;
- Migliorare le condizioni di vita e di lavoro;
- Tutelare e migliorare l'ambiente;
- Adeguare i sistemi produttivi ad ulteriori normative che introducano nuovi standard minimi ambientali, di sicurezza e benessere;
- Promuovere l'integrazione tra attività agricola e territorio rurale;
- Informatizzare la gestione delle imprese primarie;
- Promuovere la diversificazione delle attività.

6. DESCRIZIONE DI COME L'INTERVENTO RAGGIUNGA GLI SCOPI PREFISSATI

Nell'ambito del progetto l'azienda ha previsto l'acquisto di una serie di attrezzature di cantina.

Si precisa di seguito, per ciascuna tipologia d'intervento, il riferimento agli scopi prefissati nel progetto.

Linea di imbottigliamento

La linea di imbottigliamento è composta innanzi tutto da una riempitrice automatica (un monoblocco in acciaio mod. SRT-S\F 16-16-1 sughero raso e fungo "fimer") che comprende le funzioni di sciacquatura, riempimento isobarico e tappatura a sughero raso collo e a fungo per bottiglie con diametro max. 110 mm., per la produzione fino a 3.000 bottiglie/ora di vino tranquillo e 2.000 bottiglie/ora di vino spumante. Comprende inoltre, un distributore automatico in acciaio inox di capsuloni per spumanti (mod. unicap 35\S T), una applicatrice automatica di gabbiette a 4 fili (mod. monerva 108) ed un orientatore automatico per tappi (mod. min-or "Neri").

Il piano aziendale prevede l'acquisto di una linea di imbottigliamento al fine di poter migliorare la qualità del prodotto grazie alle caratteristiche del nuovo impianto e spumantizzare direttamente in azienda i vini, rispettando le norme igienico sanitarie previste dalla normativa HACCP.

Impianto di lavaggio e asciugatura bottiglie

Il monoblocco per il lavaggio e l'asciugatura esterna di bottiglie piene e tappate (mod. LA\2) è costituito da una giostra a tre posti di lavaggio provvista di sistema di bloccaggio bottiglie su piattello motorizzato. Il tunnel di asciugatura comprende due distributori d'aria regolabili alimentati da due turbine poste nel basamento della macchina. Tutte le parti a contatto con l'acqua sono in acciaio inox AISI 304. Nel rispetto della normativa anti-infortunistica (CE), è previsto un sistema di bloccaggio con arresto d'emergenza in caso di caduta di bottiglie durante le fasi di lavaggio.

Autoclavi per la spumantizzazione

L'impianto, comprendente due autoclavi, interviene nella produzione di vino spumante: il modello individuato (C23) è costituito da un contenitore cilindrico verticale in acciaio (collaudato I.S.P.E.S.L.) poggiato su gambe munite di piedi regolabili dalla capacità di 5.000 litri.

La struttura comprende una camicia di termoregolazione in acciaio con rivestimento termico di polistirolo autoestinguente.

L'impianto per la spumantizzazione rientra quindi nel progetto aziendale di miglioramento della qualità e dell'ampliamento della gamma di prodotti aziendali.

Serbatoi in acciaio inox

L'acquisto di 3 serbatoi in acciaio inox, di capacità 200 hl cadauno, è volto a migliorare le condizioni di stoccaggio aziendale, il controllo della temperatura e la movimentazione del prodotto.

I serbatoi, costruiti in acciaio inox AISI 304/316 fiorettati, sono infatti corredati di intercapedine coibentata a circolazione forzata di liquido refrigerante, per consentire un'ottimale controllo della temperatura di fermentazione, senza un grosso dispendio energetico.

Serbatoi cilindrici in acciaio per la fermentazione

Questi serbatoi, ideali per la fermentazione dei vini bianchi secondo i criteri della criomacerazione e per la stabilizzazione dei vini a bassa temperatura, sono costituiti da un contenitore cilindrico in acciaio inox AISI 304/316 con piedini regolabili e della capienza di 8.000 litri.

La struttura comprende due tasche di refrigerazione in acciaio che consentono la circolazione di liquido refrigerante con coibentazione totale a pannelli in poliuretano espanso.

Il piano aziendale prevede l'acquisto di n. 2 serbatoi (modello C2c).

Fusti in acciaio con chiave

Per agevolare la vendita, migliorare l'igiene nella fase di trasporto e spillatura sia dei vini tranquilli che frizzanti, è previsto l'acquisto di appositi contenitori per prodotti "gassosi", in acciaio inox tipo B 25 con teste e fondo rivestiti in gomma, completi di aste di pescaggio del tipo a bicchiere, versione con sicurezza.

Il piano aziendale prevede l'acquisto di n. 700 fusti in acciaio inox e di una chiave per spinoni a bicchiere, della capacità di 25 litri.

Barrique per l'affinamento

La barrique di tipo Bordolese Transport in rovere francese, selezionato a grana fine, proviene dalle foreste dell'Allier nel cuore della Francia, è costruita secondo la lavorazione francese con metodo a spacco, con capacità di 225 litri; il legno fornito, compresi i fondi, è di media tostatura.

Il piano aziendale prevede l'acquisto di n. 10 barriques, nell'intento di rinnovare e integrare l'attuale dotazione aziendale.

Botte in legno da 25 hl.

Questa botte ovale in rovere da 25 hl. permette un ottimo invecchiamento per la scelta di legname dalle più pregiate zone forestali europee, con un tempo di stagionatura naturale di 2/6 anni con garanzia di una perfetta stabilizzazione del legname.

L'investimento rientra quindi nel progetto aziendale di rafforzare e diversificare la gamma di vini invecchiati.

Pompa enologica

La pompa enologica "Ragazzini" (mod. 5 NCM 100), è costituita da due cilindri ad elevato rapporto di compressione (2.5 bar), realizzata in acciaio AISI 316 con campane stabilizzatrici ad azione diretta sui tubi di aspirazione e di mandata. È montata su un carrello a ruote gommate per un agevole spostamento nell'utilizzo.

Impianto di osmosi

Il processo di permeazione viene applicato da anni nell'industria alimentare: il suo uso nel settore enologico permette di ottenere l'arricchimento dei mosti con il relativo incremento degli estratti. Il prodotto in oggetto (mod. HF 250), tecnologicamente all'avanguardia, permette il massimo rispetto ed il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del vino assieme un ottimo mantenimento dei costi di esercizio.

Sistema filtraggio vino

Il controllo di qualità microbiologico del vino deve essere realizzato con metodo rapido e rappresentativo, che porti alla evidenziazione dei microrganismi che si possono sviluppare durante il periodo di conservazione. Tale controllo è fatto da tempo secondo il metodo della membrana filtrante con un sistema automatico qual è il prodotto "sartflow 2000/8, costituito di 4 recipienti a pressione, ognuno equipaggiato con 2 moduli di microfiltrazione pari ad una superficie filtrante di 40 mq., per un flusso medio di 2.000 l/ora di vino.

Il sistema di filtraggio del vino previsto nel piano aziendale è volto quindi alla razionalizzazione del processo di produzione, alla riduzione dei costi di filtraggio e alla tutela ambientale attraverso l'eliminazione dell'uso di filtrine e cartoni filtranti.

Sito web aziendale

Per migliorare la visibilità dell'azienda l'attuale sviluppo telematico permette, attraverso lo strumento del sito web, la presentazione professionale della stessa e del proprio catalogo prodotti e la possibilità di avviare soluzioni business to business diretta con i clienti. Inoltre è previsto anche un servizio cosiddetto "activa pubblica small business" che consiste di un'attività telematica "on line" di marketing, advertising e mirrorin impression; assieme ad un'attività di comunicazione "off line" verso la stampa i vari altri principali media.

Sistema hardware e software per informatizzazione ufficio

Nella gestione di un moderno ufficio amministrativo non può mancare la dotazione di un moderno computer (PC UNA seri Business PIII 800), con i necessari accessori quali il monitor (Notek 17"), modem (US Robotics 56k esterno), masterizzatore (HP CD writer plus 9150I interno), scanner (HP scanjet 5300C) ed il software necessario per lo small office.

7. EFFETTI DELL'INTERVENTO SULL'ORGANIZZAZIONE DELL'IMPRESA

Gli effetti dell'intervento previsti sull'organizzazione dell'impresa sono:

- Miglioramento della competitività aziendale;
- Miglioramento della qualità aziendale;
- Introduzione di tecnologie innovative per un miglioramento delle condizioni economiche.
- Collegamento a valle con la trasformazione industriale e la collocazione dei prodotti sul mercato;
- Accrescere la valenza e migliorare l'impatto aziendale sull'ambiente e sugli elementi naturali del paesaggio e del territorio;
- Sostenere l'occupazione e il reddito agricolo;
- Mantenimento di una "cultura rurale" che caratterizza la tradizione storica e culturale del territorio;

A fine intervento, allo stato attuale, non si prevedono aumenti delle ULU.

8. PIANO DEGLI INVESTIMENTI

Descrizione	Quantità	Spesa totale (IVA esclusa)	Contributo richiesto	
			%	Lire
linea di imbottigliamento	n. 1	250.000.000	35	87.500.000
fusti in acciaio con chiave	n. 700	55.847.000	35	19.546.450
serbatoi in acciaio inox da 200 hl.	n. 3	44.400.000	35	15.540.000
autoclavi per spumantizzazione	n. 2	53.000.000	35	18.550.000
serbatoi cilindrici in acciaio per la fermentazione	n. 2	30.200.000	35	10.570.000
botte in legno da 25 hl.	n. 1	11.175.000	35	3.911.250
pompa enologica	n. 1	23.300.000	35	8.155.000
sito web aziendale	n. 1	6.200.000	35	2.170.000
sistema hardware e software per informatizzazione ufficio	n. 1	4.740.000	35	1.659.000
impianto di osmosi	n. 1	56.000.000	35	19.600.000
impianto di lavaggio e asciugatura bottiglie	n. 1	28.000.000	35	9.800.000
barriques per l'affinamento	n. 10	11.100.000	35	3.885.000
sistema filtraggio vino	n. 1	136.000.000	35	47.600.000
TOTALE IMPORTO OPERE E IMPIANTI		709.962.000		248.486.700
Spese per attività di consulenza, supporto e spese generali		7.754.601	35	2.714.110
TOTALE GENERALE		717.716.601		251.200.810

9. PRIORITA'

Ai sensi del punto n. 5 del bando di selezione del progetto l'azienda si avvale dei seguenti elementi di priorità:

- **Tipologia di intervento:** gli investimenti previsti nel progetto sono rivolti all'introduzione di sistemi di gestione ed assicurazione della qualità nel rispetto delle **norme HACCP** (il manuale e la relativa procedura di applicazione è stata seguita dal Consorzio Vini DOC Lison – Pramaggiore).
- **Gli investimenti** sono rivolti all'ambito della **produzione IGT, DOC**

Il richiedente
Nardin Paolo
Enotecnico

Il Tecnico **Claudio Ceselin**
Direttore del Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore
Diplomato in Tecnologie alimentari Or. Vitic. ed Enol.
presso l'Università degli Studi di Udine
Facoltà di Agraria
In data 8 marzo 1999

.....

.....

AZIENDA AI GALLI

Titolare: Buziol Elide, nata a Pramaggiore (VE) il 15 novembre 1943
Sede Azienda: Via Loredan 28 - 30020 Pramaggiore Tel. 0421 799314
Codice attività: 01131 – Colture viticole e aziende viti-vinicole
Natura giuridica: 01 – Ditta individuale

1. RIEPILOGO UTILIZZO SUPERFICI AZIENDALI NELL'ANNO CUI FA RIFERIMENTO IL BILANCIO AZIENDALE PRESENTATO

42ha

83are

Codice 411

Coltura Vite

2. DESCRIZIONE SINTETICA DELL'IMPRESA

L'azienda, costituita negli anni '80 dalla titolare Elide Buziol, si è specializzata subito nella sola produzione vitivinicola. Negli anni '90 con la costruzione di due capannoni, per una superficie di circa mc.1000, l'unità produttiva raggiunge le attuali dimensioni di sei capannoni per oltre mq. 2500. L'azienda è comprensiva di impianti di vinificazione, di locali per lo stoccaggio dei vini su botti, in cemento e in acciaio, per una capacità di circa hl. 6000, il magazzino dei vini imbottigliati, l'impianto di imbottigliamento, gli uffici e la sala per la degustazione. L'area complessiva coltivata si estende interamente nel cuore della zona a D.O.C. "Lison – Pramaggiore".

L'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti è sita nel comune di Pramaggiore in provincia di Venezia in Via Loredan, n. 28 e ricade interamente in zona svantaggiata di cui all'obiettivo 2 (per il periodo 2000-2006).

All'interno dell'edificio cantina, che si estende su circa 2500 mq, sono localizzati i reparti lavorazione uve, le cisterne, la sala imbottigliamento, il magazzino, l'area ricovero attrezzi aziendali nonché e gli uffici amministrativi muniti di dotazione informatica.

Per quanto riguarda la produzione, l'azienda produce un'ampia gamma di vini DOC, IGT e da tavola, di cui si riportano di seguito i dati relativi alla natura, alla qualità e alla quantità dei vini prodotti dall'azienda.

Natura vitigno	Età delle viti (anni)	Quantità tot(hl.)	I.G.T. (hl/ql)	D.O.C. (hl)	Sfuso (hl/ql)	Bottiglie (n.)
Cabernet Franc	10-30			600		40.000

Cabernet Sauvignon	10-30			100		7.000
Chardonnay	10-30		200	230		13.000
Merlot	10-30		300	500		11.000
Pinot Bianco	10-30		90	30		1.500
Pinot Grigio	3-15		230	40		1.500
Pinot Nero	10-30		110			1.500
Refosco P. Rosso	10-30			130		3.000
Sauvignon	10-30			70		3.000
Tocai	10-30			450		9.000
Verduzzo	10-30		60			7.000
Traminer	10		30			
Altro Bianco	10-30				300	
Altro Rosso	10-30				200.	
Altro Novello	10-30					7.000
Altro Prosecco	10-30					3.000
Altro Raboso	10-30					3.000

In particolare oltre i vini DOC, l'azienda dal 1999 produce anche vini barricati

Per quanto riguarda il bacino di approvvigionamento dell'uva, l'azienda, ricorre oltre che alla propria produzione anche a uva acquistata da altre aziende sempre del bacino Lison-Pramaggiore.

Nel mercato il costo medio della bottiglia prodotta dall'azienda si colloca nella fascia di prezzo che varia dalle 4.000 alle 5.000 lire più IVA.

Per quanto riguarda l'aspetto dell'organizzazione produttiva all'interno dell'azienda il lavoro di cantina viene svolto oltre che dalla titolare e da due giovani coadiuvanti a tempo pieno, da un operaio a tempo pieno e sette operai a tempo parziale.

L'azienda ha partecipato al progetto riguardante la filiera vitivinicola coordinato dal Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore, finanziato dal Reg. CEE 2052, obiettivo 5/b. In particolare il programma aziendale è stato volto all'acquisto di una cisterna e di una pigiatrice e relativo filtro, di una vendemmiatrice, di un rimorchio per il trasporto dell'uva, di un atomizzatore e di software per la gestione delle vendite.

L'azienda attualmente opera interamente nel rispetto del Regolamento CEE 2078/92, relativo a metodi di produzione agricola con l'ambiente e la cura dello spazio rurale.

Tra i programmi futuri dell'azienda vi sono:

- Il miglioramento della commercializzazione del prodotto e l'estensione dell'area di distribuzione;
- Migliorare la qualità del prodotto;
- Estendere l'automatizzazione con l'acquisto di una riempitrice e infustatrice;

- Attivare un impianto di spumantizzazione.

Per quanto attiene alla commercializzazione del prodotto aziendale questa avviene mediante la vendita diretta al pubblico in azienda e attraverso la consegna del prodotto tramite corriere a strutture diverse quali bar e ristoranti, grossisti e negozi specializzati. Per la diffusione e il contatto con i clienti l'azienda si avvale di propri rappresentanti.

Tra le forme di pubblicizzazione del prodotto adottate da parte dell'azienda si indicano depliant, biglietti da visita e inserzioni saltuarie su giornali e radio locali, attivandosi anche come sponsor di manifestazioni varie. L'azienda si è dotata anche di una pagina web al sito: www.aigalli.com e di una e-mail: aigalli@tin.it.

Al fine di promuovere il proprio prodotto l'azienda ha partecipato a giornate di degustazione del vino novello, alla manifestazione "Cantine aperte" ed ha inoltre aderito al progetto "strada dei vini".

L'azienda ha anche partecipato in passato a fiere di settore.

La collocazione indicativa del prodotto rispetto al mercato vede interessate le province di Venezia, Pordenone, Padova, Vicenza, Rovigo, Belluno e Treviso.

3. DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO PROPOSTO A FINANZIAMENTO

Le tipologie di interventi previste nel progetto riguardano l'acquisto di nuove macchine destinate al miglioramento della produzione aziendale.

Di seguito si riporta l'elenco delle tipologie di spesa previste nel progetto:

- acquisto n. 2 autoclavi da hl. 30 e 60 per vini frizzanti
- acquisto n. 1 vinificatore da hl. 250
- acquisto n. 2 serbatoi da hl. 200
- acquisto n. 1 gruppo ispezione dei serbatoi di vinificazione
- acquisto n. 1 elettropompa monovite
- acquisto n. 1 etichettatrice/incapsulatrice
- n. 1 centrale di refrigerazione

4. MOTIVAZIONI CHE HANNO INDOTTO L'INTERVENTO

Nell'ottica dell'**obiettivo generale** del miglioramento dei redditi e delle condizioni di lavoro nelle aziende primarie i motivi che hanno indotto l'intervento sono:

- Modernizzare l'azienda agricola;
- Resistere al confronto con un mercato internazionale in un momento di globalizzazione e mondializzazione dell'economia;

- Valorizzare, in modo autonomo e originale, le specificità e le risorse del territorio;
- Operare uno sviluppo ed un rafforzamento aziendale per migliorare la competitività;
- Ricerca della qualità delle produzioni.

5. SCOPO DELL'INTERVENTO E COERENZA CON GLI OBIETTIVI DELLA MISURA

- Gli **obiettivi specifici** del progetto sono:
- Accrescere la competitività dell'impresa favorendo la coesione e l'integrazione del sistema socioeconomico territoriale del comparto vitivinicolo dell'area D.O.C. Lison-Pramaggiore;
- Promuovere uno sviluppo sostenibile capace di assicurare la tutela dell'ambiente;
- Favorire l'evoluzione differenziata dell'azienda vitivinicola, rafforzando i caratteri di originalità;

Il progetto è nato dall'esigenza di perseguire i seguenti **obiettivi operativi** :

- Ridurre i costi di produzione;
- Migliorare la qualità;
- Garantire la sicurezza igienico-sanitaria delle produzioni e le condizioni di igiene e benessere;
- Avviare le riconversioni produttive suggerite dal mercato;
- Migliorare le condizioni di vita e di lavoro;
- Tutelare e migliorare l'ambiente;
- Adeguare i sistemi produttivi ad ulteriori normative che introducano nuovi standard minimi ambientali, di sicurezza e benessere;
- Promuovere l'integrazione tra attività agricola e territorio rurale;
- Informatizzare la gestione delle imprese primarie;
- Promuovere la diversificazione delle attività.

6. DESCRIZIONE DI COME L'INTERVENTO RAGGIUNGA GLI SCOPI PREFISSATI

Nell'ambito del progetto l'azienda ha previsto l'acquisto di una serie di attrezzature di cantina. Si precisa di seguito, per ciascuna tipologia d'intervento, il riferimento agli scopi prefissati nel progetto.

Autoclavi per la preparazione di spumante a fermentazione naturale

Il contenitore è in acciaio inox AISI 304 di capacità di 30 hl., a forma cilindrica ad asse verticale con virole orizzontali e gambe di sostegno in acciaio inox con piedini registrabili. Dotato di sistema di coibentazione totale con poliuretano espanso ad alta densità di 100 mm. ricoperto da lamierino in inox rivettato, nonché di pozzetto termico per innesto sonda di rilevamento temperatura.

Vinificatore

Il contenitore cilindrico ad asse verticale con virole orizzontali ha capacità di 250 hl. Realizzato in acciaio inox con gambe di sostegno, tetto conico e fondo piano è dotato di vaso di espansione completo di chiusino inox, pozzetto termometrico per innesto sonda rilevamento temperatura e intercapedine per scambio termico coibentata con poliuretano espanso di 30 mm. rivestito con lamierino inox rivettato.

Serbatoi in acciaio inox e gruppo ispezione

L'acquisto di n. 2 serbatoi in acciaio inox, di capacità 200 hl cadauno, è volto a migliorare le condizioni di stoccaggio aziendale, il controllo della temperatura (integrati all'impianto di refrigerazione) e la movimentazione del prodotto. I serbatoi, costruiti in acciaio inox AISI 304/316 fiorettati, sono infatti corredati di intercapedine coibentata a circolazione forzata di glicole, per consentire un'ottimale controllo della temperatura di fermentazione, senza un grosso dispendio energetico.

Elettropompa di trasferimento volumetrica monovite

Questo tipo di pompa è progettata per un trasferimento ottimale di uve, vinacce, pasta di mosto, mosto ed altri prodotti semisolidi, che avviene per compressione e non per forza centrifuga, evitando così di sbattere il prodotto, rompere i raspi o frantumare bucce e acini.

Etichettatrice/capsulatrice

L'etichettatrice adesiva automatica lineare permette l'applicazione di etichetta di corpo retroetichetta, seconda retroetichetta e bollino: è attrezzata oltre che con la coclea di selezione bottiglie, con una stella a movimento alternato a doppio passo e con movimentazione a camme permettendo così una produzione massima di 2500 b/h e una stiratura capsule ottimale senza il prelisciatore. Il distributore di capsule di polilaminato e termoretraibile è agganciato all'etichettatrice ed ha un sistema di rilevamento elettronico della presenza del tappo ed una capacità di 3.500 b/h.

Centrale di refrigerazione per esterni

Le centrali di refrigerazione ad aria della serie CRA sono gruppi refrigeratori di liquido, che operano con condensazione ad aria e utilizzano l'HFC R-407c, un nuovo gas ecologico. Queste centrali possono essere installati all'esterno quanto la struttura portante in lega di alluminio garantisce una perfetta resistenza alla corrosione anche in presenza di atmosfere aggressive.

7. EFFETTI DELL'INTERVENTO SULL'ORGANIZZAZIONE DELL'IMPRESA

Gli effetti dell'intervento previsti sull'organizzazione dell'impresa sono:

- Miglioramento della competitività aziendale;
- Miglioramento della qualità aziendale;
- Introduzione di tecnologie innovative per un miglioramento delle condizioni economiche.

- Collegamento a valle con la trasformazione industriale e la collocazione dei prodotti sul mercato;
- Accrescere la valenza e migliorare l'impatto aziendale sull'ambiente e sugli elementi naturali del paesaggio e del territorio;
- Sostenere l'occupazione e il reddito agricolo;
- Mantenimento di una "cultura rurale" che caratterizza la tradizione storica e culturale del territorio;

A fine intervento, allo stato attuale, non si prevedono aumenti delle ULU.

8. PIANO DEGLI INVESTIMENTI

Descrizione	Quantità	Spesa totale (IVA esclusa)	Contributo richiesto	
			%	Lire
Autoclave 30 hl.	n. 1	21.500.000	35	7.525.000
Autoclave 60 hl.	n. 1	29.500.000	35	10.325.000
Vinificatore	n. 1	44.000.000	35	15.400.000
Serbatoio	n. 2	34.000.000	35	11.900.000
Gruppo d'ispezione serbatoi	n. 1	17.000.000	35	5.950.000
Elettropompa monovite	n. 1	13.500.000	35	4.725.000
Etichettatrice/capsulatrice	n. 1	49.000.000	35	17.150.000
Centrale di refrigerazione	n. 1	52.000.000	35	18.200.000
TOTALE IMPORTO OPERE E IMPIANTI		260.500.000		91.175.000
Spese per attività di consulenza, supporto e spese generali		3.035.250	35	1.062.337
TOTALE GENERALE		263.535.250		92.237.337

9. PRIORITA'

Ai sensi del punto n. 5 del bando di selezione del progetto l'azienda si avvale dei seguenti elementi di priorità:

- **Tipologia di intervento:** gli investimenti previsti nel progetto sono rivolti all'introduzione di sistemi di gestione ed assicurazione della qualità nel rispetto delle **norme HACCP** (il manuale e la relativa procedura di applicazione è stato seguita dal Consorzio Vini DOC Lison – Pramaggiore).
- **Gli investimenti** sono rivolti all'ambito della **produzione DOC, IGT**

La richiedente
Buziol Elide

Il Tecnico **Claudio Ceselin**
Direttore del Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore
Diplomato in Tecnologie alimentari Or. Vitic. ed Enol.
presso l'Università degli Studi di Udine
Facoltà di Agraria
In data 8 marzo 1999

.....

.....

AZIENDA “LE CARLINE”

Titolare: Piccinin Daniele, nato a Motta di Livenza (Tv) il 6 dicembre 1964
Sede Azienda: Via Carline, 24 – 30020 Pramaggiore (Ve) -
Tel. 0421.799741 Codice attività: 0110 – Colture viticole e aziende viti-vinicole
Natura giuridica: 01 – Ditta individuale

1. RIEPILOGO UTILIZZO SUPERFICI AZIENDALI NELL'ANNO CUI FA RIFERIMENTO IL BILANCIO AZIENDALE PRESENTATO

ha 9

are 38

Codice 411

Coltura Vite

2. DESCRIZIONE SINTETICA DELL'IMPRESA

L'azienda, con sede in Via Carline, 24 nel comune di Pramaggiore VE, si costituisce nel 1958 con l'acquisto da parte del padre Aurelio del primo nucleo aziendale con fabbricato rurale sito in Pramaggiore, ampliato nel 1965 con l'acquisto di un terreno confinante in Comune di Annone Veneto.

In questi anni l'azienda abbandona l'orientamento misto (viticolo-zootecnico) per specializzarsi in vitivinicoltura.

Nel 1988 Daniele Piccinin acquisisce la titolarità dell'azienda, utilizzando la normativa sul Primo Insediamento di giovani imprenditori agricoli, con conduzione familiare, dando alla stessa il nome di Azienda Agricola Le Carline di Piccinin Daniele.

Fin dal suo insediamento Daniele Piccinin ha condotto i vigneti adottando le tecniche di lotta guidata, collaborando con il Servizio di Sviluppo Agricolo dell'Amministrazione Provinciale di Venezia, ospitando una stazione di rilevamento meteo da lui stesso seguita.

Nel 1989 l'azienda acquisisce l'attuale conformazione con la costruzione del fabbricato che ospita cantina, magazzino e uffici. Nel 1994 adegua il processo di trasformazione e vinificazione delle più recenti e moderne attrezzature con l'introduzione di una pigiadiraspatrice che permette di effettuare una diraspa-pigiatura in maniera soffice e delicata nel massimo rispetto dell'uva, di una pressa a polmone d'aria che permette una pressatura soffice delle vinacce con estrazione del mosto a basse pressioni, di un frigorifero con scambiatore di tubo in tubo collegato a dei serbatoi inox termo-condizionati in automatico che permette di effettuare macerazioni e fermentazioni a temperature controllate.

Da una conduzione agronomica sempre attenta alle tecniche a ridotto impatto ambientale e tese a un miglioramento qualitativo della produzione, dall'annata 1993-94 l'azienda, dopo diverse prove, ha iniziato la conversione totale all'Agricoltura Biologica (Reg. Cee 2092/91, con certificazione A.I.A.B.).

Successivamente nel 1995 amplia l'azienda con l'acquisto di un terreno sito in Annone Veneto e, nel 1998, utilizzando il Reg. CEE 950/97 impianta i nuovi vigneti.

Oggi l'azienda produce circa 1500 q.li di uva, e ne acquista altri 200 q.li, tutta certificata BIOLOGICA da A.I.A.B., dai quali si ottengono circa 1200 ettolitri di vino.

Il vino viene commercializzato direttamente in Azienda e con consegne a domicilio nelle Regioni Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia e Toscana.

Da circa quattro anni si sta sviluppando un rete di commercializzazione sempre più importante verso l'estero Europa, Svizzera, America e Canada.

L'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti è sita nel comune di Pramaggiore in provincia di Venezia, in Via Carline, 24 e ricade interamente in zona obiettivo 2. L'azienda, ha una superficie complessiva di 9,38 ettari suddivisa in più particelle su più fogli mappali, ed insiste nel territorio dei Comuni di Annone Veneto e Pramaggiore.

L'azienda possiede uno spazio internet presso il sito www.lecarline.com.

Per quanto riguarda la produzione, l'azienda produce un'ampia gamma di vini DOC e IGT di cui si riportano di seguito i dati relativi alla natura, alla qualità e alla quantità.

Natura vitigno	Età delle viti (anni)	Quantità UVA Kg	D.O.C. (Lt.)	Sfuso (Lt.)%	Bottiglie (Lt.)%
Cabernet Franc	67/94/97	35400	24700	20	80
Cabernet Sauv.	98	17520	12264	20	80
Chardonnay	67	8650	6055	50	50
Merlot	94/98	28340	19838	60	40
Pinot Grigio	67/98	12100	8470	20	80
Refosco dal Peduncolo Rosso	94	3480	2436	20	80
Tocai	67	19080	13356	95	10
Verduzzo	67	8190	5733	50	50

L'azienda produce anche vini spumanti (prodotto in circa 5.000 bottiglie/anno) e frizzanti; vengono inoltre attualmente prodotti due tipi di grappa monovitigno da vinacce Cabernet e Chardonnay.

L'azienda produce anche vini barricati rossi e bianchi:

- Carline rosso Barriques, "Rosso IGT" prodotto da uve Cabernet, Merlot e Refosco,, con tempi di affinamento che variano dai 10 ai 16 mesi in Barriques e circa 2 anni in bottiglia;
- "Amicizia" Bianco IGT, proveniente da uve Tocai e Chardonnay con fermentazione e affinamento di circa 1 anno in Barriques.

Inoltre l'azienda produce un vino passito, commercializzato con il marchio commerciale "Dogale", ottenuto da uve Verduzzo (vendemmia tardiva, appassimento naturale in graticcio e fermentazione e affinamento per 1 anno in Barriques).

Per quanto riguarda il bacino di approvvigionamento, l'azienda, dei 1700 quintali di uva lavorati, ne acquista all'esterno circa 200 quintali.

Nel mercato il costo medio della bottiglia prodotta dall'azienda si colloca mediamente nella fascia di prezzo che varia da 4.000 a 15.000 lire più IVA.

La struttura dell'azienda è composta da una cantina nella quale si svolgono i principali processi di trasformazione e lavorazione del vino e nella quale sono stati ricavati gli uffici aziendali ed un'accogliente sala degustazione.

Per quanto riguarda l'aspetto dell'organizzazione produttiva all'interno dell'azienda questa è composta dal titolare, dalla moglie e da 2 operai a tempo parziale impiegati prevalentemente nel periodo della vendemmia.

L'azienda ha partecipato al progetto riguardante la filiera vitivinicola coordinato dal Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore, finanziato dal Reg. CEE 2052, obiettivo 5/b. In particolare il programma aziendale è stato volto al miglioramento e sistemazione del punto vendita e all'acquisto di un impianto di pigiatura e di serbatoi termocondizionati in acciaio inox.

L'azienda attualmente lavora circa 1700 quintali di uva, di cui 1500 di produzione propria, tutta certificata biologica da A.I.A.B , dai quali ottiene 1200 ettolitri di vino.

Tra i programmi futuri dell'azienda si può individuare la costruzione di una struttura contigua al fabbricato esistente, nel rispetto dell'attuale disegno architettonico, per il ricovero degli attrezzi.

Come già anticipato, per quanto attiene alla commercializzazione del prodotto aziendale questa avviene attraverso la propria struttura commerciale vendendo direttamente in azienda a consumatori finali e consegnando a domicilio in Italia Settentrionale e Centrale e mediante corrieri in Europa, Svizzera, America e Canada.

In particolare al fine di promuovere il proprio prodotto l'azienda ha partecipato e intende partecipare alle maggiori fiere di settore quali il Vinitaly e Sana Bologna in Italia, Biofac in Germania e MillesimBio in Francia.

Per quanto riguarda i destinatari del prodotto questi possono essere individuati per un 50% in consumatori finali, un 30% di importatori esteri e un 20% nella vendita a negozi specializzati nella vendita di prodotti biologici.

I vini prodotti, presentati a concorsi enologici hanno ricevuto i seguenti premi:

- 1994 : Diploma di medaglia di gran merito al “35° Concorso Nazionale vini I.G.T organizzato dalla Mostra campionaria nazionale vini Pramaggiore con i vini “Rosso del Veneto Orientale IGT 1994” e “Passito dolce del Veneto Orientale IGT 1994”;
- 1996 : Diploma di medaglia di gran merito al “37° Concorso Nazionale vini I.G.T” organizzato dalla Mostra campionaria nazionale vini Pramaggiore con il vino Lison – Pramaggiore Cabernet Franc DOC 1996”;
- 1997 : Riconoscimento del vino “Carline Rosso Barrique VDT, annata 1994” nella “Seconda rassegna internazionale del vino biologico” presso la Cooperativa “8 marzo”;
- 1998 : Riconoscimento del vino “Cabernet Franc DOC, annata 1997” nella Terza rassegna internazionale del vino biologica presso la Cooperativa “8 marzo”;
- 2000 : Medaglia di bronzo al International Organic Wine Award – Bio Fach 2000 con il vino Cabernet Franc, annata 1998;
- 2000 : Nella 10^ rassegna dei vini biologici di Festambiente, è stato riconosciuto vino gradito il “Carline Rosso Barrique” annata 1997.

3. DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO PROPOSTO A FINANZIAMENTO

Le tipologie di interventi previste nel progetto riguardano interventi strutturali e l'acquisto di nuove macchine destinate al miglioramento della produzione aziendale.

Di seguito si riporta l'elenco delle tipologie di spesa previste nel progetto:

- Lavori di recinzione e di sistemazione esterna al fabbricato principale;
- Lavori di ampliamento del fabbricato ad uso magazzino attrezzature;
- Camion “EuroCargo Tecor”
- Trattore “New Holland TN90F”;
- Atomizzatore “Agro top Multifila”;
- Trincia Seppi SMO REVCF a mazze;
- Impianto di controllo elettronico della temperatura;
- Impianto idraulico;
- Serbatoi inox termocondizionati e coibentati;
- Barriques.

4. MOTIVAZIONI CHE HANNO INDOTTO L'INTERVENTO

Nell'ottica dell'**obiettivo generale** del miglioramento dei redditi e delle condizioni di lavoro nelle aziende primarie i motivi che hanno indotto l'intervento sono:

- Modernizzare l'azienda agricola;
- Resistere al confronto con un mercato internazionale in un momento di globalizzazione e mondializzazione dell'economia;

- Valorizzare, in modo autonomo e originale, le specificità e le risorse del territorio;
- Operare uno sviluppo ed un rafforzamento aziendale per migliorare la competitività;
- Ricerca della qualità delle produzioni.

5. SCOPO DELL'INTERVENTO E COERENZA CON GLI OBIETTIVI DELLA MISURA

- Gli **obiettivi specifici** del progetto sono:
- Accrescere la competitività dell'impresa favorendo la coesione e l'integrazione del sistema socioeconomico territoriale del comparto vitivinicolo dell'area D.O.C. Lison-Pramaggiore;
- Promuovere uno sviluppo sostenibile capace di assicurare la tutela dell'ambiente;
- Favorire l'evoluzione differenziata dell'azienda vitivinicola, rafforzando i caratteri di originalità;

Il progetto è nato dall'esigenza di perseguire i seguenti **obiettivi operativi** :

- Ridurre i costi di produzione;
- Migliorare la qualità;
- Garantire la sicurezza igienico-sanitaria delle produzioni e le condizioni di igiene e benessere;
- Avviare le riconversioni produttive suggerite dal mercato;
- Migliorare le condizioni di vita e di lavoro;
- Tutelare e migliorare l'ambiente;
- Adeguare i sistemi produttivi ad ulteriori normative che introducano nuovi standard minimi ambientali, di sicurezza e benessere;
- Promuovere l'integrazione tra attività agricola e territorio rurale;
- Informatizzare la gestione delle imprese primarie;
- Promuovere la diversificazione delle attività.

6. DESCRIZIONE DI COME L'INTERVENTO RAGGIUNGA GLI SCOPI PREFISSATI

Nell'ambito del progetto l'azienda ha previsto lavori di intombamento e recinzione e collegamento al fabbricato, lavori di ampliamento del fabbricato ad uso magazzino attrezzature e l'acquisto di macchinari volti al miglioramento della produzione.

Si precisa di seguito, per ciascuna tipologia d'intervento, il riferimento agli scopi prefissati nel progetto.

Lavori di recinzione e di collegamento al fabbricato principale

Si effettua un miglioramento dei percorsi di collegamento al fabbricato ad uso Cantina.

Sul fronte strada verrà costruito un nuovo accesso indipendente per la cantina vinicola con pilastri fissi e cancello scorrevole.

La recinzione verso la strada sarà completata con pali in legno e rete metallica.

All'interno verrà inghiaiaata una corsia, con ai bordi cordone di contenimento, per accedere con auto e camion direttamente sul piazzale per il carico e scarico.

Costruzione di un piazzale per migliorare la pulizia e facilitare il spostamento all'esterno del fabbricato con carrelli usati per movimentare la merce.

I lavori sono necessari per rendere possibile l'accesso dei camion direttamente alla cantina vitivinicola, consentendo quindi un miglioramento delle condizioni di lavoro e delle funzioni di carico/scarico.

Lavori di ampliamento del fabbricato ad uso magazzino attrezzature;

I lavori hanno in oggetto la costruzione di una struttura contigua al fabbricato esistente nel rispetto dell'attuale disegno architettonico per il ricovero degli attrezzi.

Autocarro “EuroCargo Tecor”

L'autocarro, indispensabile per la consegna del prodotto a domicilio dei clienti, ha caratteristiche tecniche che lo rendono ideale per il lavoro specifico senza però sacrificare aspetti importanti come le ridotte emissioni di fumi (Euro III, predisposto Euro IV), il ridotto impatto acustico e quindi il ridotto impatto ambientale e i ridotti consumi.

Trattore NEW HOLLAND TN90F

Il trattore è prodotto con tecnologie d'avanguardia in materia di emissioni dei fumi del motore nel rispetto delle vigenti norme Europee, dai bassi consumi, molto insonorizzato e di notevole comfort, in modo da offrire all'operatore un ambiente di lavoro autenticamente a misura d'uomo.

Completo di Tridisco Spedo, montato sottopancia, dotato di dischiere colmatrici e scolmatrici idrauliche con comandi elettrici in cabina. L'attrezzatura è particolarmente adatta per la lavorazione del terreno, consentendo elevate velocità d'intervento e nello stesso tempo sensibilità d'intervento sulle piante, anche giovani.

Atomizzatore AGRO TOP MULTIFILA da HI 20

Questo atomizzatore è indicato per trattamenti a file alterne a basso volume.

E' uno strumento ottimo per un'Azienda vitivinicola Biologica in quanto permette di eseguire trattamenti, antiperonosporici ed antioidici, in modo veloce ed ottimale, dovuto al sistema di spruzzo tangenziale mirato alla sola vegetazione, dimezzando i costi d'intervento.

L'atomizzatore individuato è completo di sistema sciogli prodotto attrezzato per il risciacquo dei contenitori (bonifica dei recipienti nel rispetto dell'ambiente e risparmio dei costi di smaltimento), cisterna lavamani e getti doppi antigoccia che riducono la fuoriuscita di prodotto ad ogni cambio filare, adeguando così il sistema produttivo aziendale agli standard minimi richiesti dalle attuali disposizioni di legge in materia di salvaguardia e tutela dell'ambiente.

Trincia SEPPI SMO REVCF a mazze

L'attrezzatura individuata, modello SMO REVCF 225, è ottimale per la pulizia del vigneto dalle malerbe sottostanti; tritura fino a 7 cm. di diametro e sminuzza l'erba in maniera sottile permettendo una decomposizione della stessa in tempi veloci, apportando al terreno sostanze nutritive naturali e completamente assimilabili. L'attrezzatura proposta rientra quindi nel programma aziendale di produzione biologica.

Serbatoi inox

Questi serbatoi sono indicati per la fermentazione a temperatura controllata e la successiva maturazione dei vini, prodotti con le uve biologiche provenienti dai nuovi vigneti aziendali.

Collegandole al gruppo frigorifero, già esistente, permettono di abbassare la temperatura dei mosti in entrata e di migliorare il controllo della fermentazione. Questo garantisce una esaltazione dei profumi e degli aromi e quindi un miglioramento qualitativo del prodotto vino.

L'utilizzo dell'acciaio inox, inoltre, consente di ridurre i costi di produzione, migliorare la qualità e garantire la sicurezza igienico sanitaria, essendo di facile e sicura pulizia.

Il piano aziendale prevede l'acquisto di n. 5 serbatoi in acciaio inox, modello cilindrico verticale su gambe TP304VT10., della capacità nominale ciascuno di 100 hl.

Completa l'installazione dei 5 serbatoi, n. 2 circuiti di condizionamento applicati al fasciame.

Impianto di controllo elettronico della temperatura

L'impianto di controllo elettronico della temperatura si rende necessario per i 5 nuovi contenitori di vino e per l'installazione dei circuiti di condizionamento.

Impianto idraulico

Il completamento del collegamento dei cinque serbatoi alla linea frigorifera, prevede la fornitura e posa in opera del sistema idraulico, comprendente sostanzialmente le pompe, le tubazioni di collegamento e la relativa messa in opera.

Barriques

L'acquisto dei Barriques consente un aumento della produzione di vino barricato, rispondendo alla forte richiesta di tale prodotto, soprattutto dei mercati esteri.

L'acquisto delle barriques mira a diversificare la produzione aziendale, rafforzando il mercato internazionale (cui l'azienda in parte si rivolge) e confermando la progressiva tendenza del comprensorio enoico a denominazione di origine controllata Lison-Pramaggiore, che, soprattutto negli ultimi anni, sta sperimentando con successo la produzione dei vini invecchiati in legno.

Il piano aziendale prevede l'acquisto di n. 20 di tali barriques.

7. EFFETTI DELL'INTERVENTO SULL'ORGANIZZAZIONE DELL'IMPRESA

Gli effetti dell'intervento previsti sull'organizzazione dell'impresa sono:

- Miglioramento della competitività aziendale;
- Miglioramento della qualità aziendale;
- Introduzione di tecnologie innovative per un miglioramento delle condizioni economiche.
- Collegamento a valle con la trasformazione industriale e la collocazione dei prodotti sul mercato;
- Accrescere la valenza e migliorare l'impatto aziendale sull'ambiente e sugli elementi naturali del paesaggio e del territorio;

- Sostenere l'occupazione e il reddito agricolo;
- Mantenimento di una "cultura rurale" che caratterizza la tradizione storica e culturale del territorio;

A fine intervento, allo stato attuale, non si prevedono aumenti delle ULU.

8. PIANO DEGLI INVESTIMENTI

Descrizione	Quantità	Spesa totale (IVA esclusa)	Contributo richiesto	
			%	Lire
Lavori di recinzione e di sistemazione esterna al fabbricato principale	1	30.000.000	40	12.000.000
Lavori di ampliamento del fabbricato ad uso magazzino attrezzature;	1	62.000.000	40	24.800.000
Camion "EuroCargo Tecor"	1	94.674.000	35	33.135.900
Trattore "New Holand TN90F"		70.000.000	35	24.500.000
Atomizzatore "Agro top Multifila"	1	27.300.000	35	9.555.000
Trincia Seppi SMO REVCF a mazze	1	13.400.000	35	4.690.000
Serbatoi inox termocondizionati e coibentati	5	89.250.000	35	31.237.500
Impianto di controllo elettronico della temperatura	1	4.000.000	35	1.400.000
Impianto idraulico	1	5.000.000	35	1.750.000
Barriques	20	30.000.000	35	10.500.000
TOTALE IMPORTO OPERE E IMPIANTI		425.624.000		153.568.400
Spese per attività di consulenza, supporto e spese generali		4.907.052	35	1.717.468
Spese di progettazione per ampliamento fabbricato		4.000.000	35	1.400.000
TOTALE GENERALE		434.531.052		156.685.868

9. PRIORITA'

Ai sensi del punto n. 5 del bando di selezione del progetto l'azienda si avvale dei seguenti elementi di priorità:

- **Azienda biologica per il 100% della superficie aziendale**
- **Età dell'imprenditore: 36 anni**
- **Tipologia di intervento:** gli investimenti previsti nel progetto sono rivolti all'introduzione di sistemi di gestione ed assicurazione della qualità nel rispetto delle **norme HACCP** (il manuale e la relativa procedura di applicazione è stato seguita dal Consorzio Vini DOC Lison – Pramaggiore).
- **Gli investimenti** sono rivolti all'ambito della **produzione IGT, DOC**

Il richiedente
Piccinin Daniele

Il Tecnico **Claudio Ceselin**
Direttore del Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore
Diplomato in Tecnologie alimentari Or. Vitic. ed Enol.
c/o l'Università degli Studi di Udine Facoltà di Agraria
In data 8 marzo 1999

.....

.....

AZIENDA BECCARELLO LUCIANO

Titolare: Beccarello Luciano, nato a Mirano (Ve) il 20 marzo 1933
Sede Azienda: Via Ita Marzotto, 65 – 30025 Fossalta di Portogruaro (Ve) -
Tel. 0421 700760 Codice attività: 01131 – Colture viticole e aziende viti-vinicole
Natura giuridica: 01 – Ditta individuale

1. RIEPILOGO UTILIZZO SUPERFICI AZIENDALI NELL'ANNO CUI FA RIFERIMENTO IL BILANCIO AZIENDALE PRESENTATO

ha 11

are 30

Codice 411

Coltura Vite

2. DESCRIZIONE SINTETICA DELL'IMPRESA

L'azienda si costituisce nel 1975 da parte di Luciano Beccarello, inizialmente con una produzione limitata per 0,5 ha a vino Tocai e per 2 ha a vino merlot. Nell'arco di 5 anni gli investimenti si sono susseguiti fino ad arrivare all'attuale dimensione dell'azienda pari a circa 13 ha.

L'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti è sita nel comune di Fossalta di Portogruaro in provincia di Venezia in Via Ita Marzotto, 65 e ricade interamente in zona obiettivo 2. L'azienda, ha una superficie complessiva di 11,30 ettari suddivisa in più particelle di un solo foglio mappale, ed insiste interamente nel territorio del Comune di Fossalta di Portogruaro.

L'azienda possiede un proprio sito internet (www.beccarello.it) e l'indirizzo di posta elettronica è: agricola_beccarello@libero.it

Per quanto riguarda la produzione, l'azienda produce un'ampia gamma di vini IGT, DOC, di cui si riportano di seguito i dati relativi alla natura, alla qualità e alla quantità dei vini prodotti dall'azienda.

Natura vitigno	Età delle viti (anni)	Quantità ettari	I.G.T. (ql)	D.O.C. (ql)	Sfuso (ql)	Bottiglie (n.)
Cabernet Franc	23	2		160	85	10.000
Cabernet Sauvignon	18	1		80	25	10.000
Chardonnay	20	2.5	28	227		30.000
Merlot	15	0.7	20	70		
Pinot Grigio	15	3.5	50	300		40.000

Refosco P. Rosso	20	0.35		30		4.000
Sauvignon	25	0.5	10	40	10	5.000
Tocai	15	1	10	80	50	5.000
Riesling	13	0.3	30		15	1.500

In particolare non viene prodotto vino da tavola, ma viene prodotto vino spumante (prodotto in circa 10.000 bottiglie/anno) con un uvaggio di base Chardonnay. Dalla fine degli anni ottanta l'azienda produce anche vino novello (prodotto in circa 6.000/7000 bottiglie).

L'azienda produce vini barricati di cui tre bianchi (Pinot Grigio, Chardonnay e Sauvignon) e 2 rossi (Cabernet e Merlot) per una quantità di 50/60 quintali di uva all'anno.

Per quanto riguarda il bacino di approvvigionamento dell'uva l'azienda ricorre esclusivamente alla propria produzione.

Nel mercato il costo medio della bottiglia prodotta dall'azienda si colloca mediamente nella fascia di prezzo che varia da 5.000 a 15.000 lire più Iva.

La struttura dell'azienda questa è composta da una cantina di circa 1000 metri quadri all'interno della quale c'è la sala imbottigliamento, la sala degustazione, le vasche e il magazzino condizionato).

Per quanto riguarda l'aspetto dell'organizzazione produttiva all'interno dell'azienda questa è composta dal titolare, da un operaio a tempo pieno, da un enologo e da un operaio a tempo determinato.

L'azienda attualmente opera interamente nel rispetto del Regolamento CEE 2078/92, relativo a metodi di produzione agricola compatibili con l'ambiente e la cura dello spazio rurale.

Tra i programmi futuri dell'azienda vi sono:

- Rafforzare la qualità del prodotto;
- Mantenere e migliorare la posizione sui mercati esteri
- Curare e migliorare l'aspetto commerciale del prodotto;
- Puntare la maggiore attenzione sui vini bianchi.

Per quanto attiene alla commercializzazione del prodotto aziendale questa avviene attraverso l'attività personale di Luciano Beccarello. Tra le forme di pubblicizzazione del prodotto, per le quali l'azienda riserva un budget di 60/70 milioni di lire all'anno, sono da segnalare i depliant aziendali, il sito internet aziendale e la partecipazione a fiere specializzate.

Le fiere alle quali ha partecipato l'azienda negli ultimi anni sono state Vinitaly, Prowein, Colonia e Dusseldorf e ad alcune presentazioni di vini a Monaco e Londra.

In particolare al fine di promuovere il proprio prodotto, nell'anno 2001, l'azienda parteciperà a fiere quali Vinitaly, Prowein e a fiere di settore a Boston e Washington.

La distribuzione del prodotto avviene mediante vendita per corriere e in minima parte in azienda. La collocazione indicativa rispetto al mercato vede interessato il mercato Italiano per un 20 % e il rimanente 80% trova sbocco nel mercato estero specialmente in paesi quali Svezia, Inghilterra, Olanda, Germania, Svizzera e America.

Il prodotto dell'azienda è diviso in tre linee specifiche possono essere raggruppate nella seguente maniera:

- “Cason Brusà” per i vini invecchiati e di prestigio;
- “Beccarello” per i vini nuovi;
- “Castel Nieve” per i vini di Indicazione Geografica Tipica.

3. DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO PROPOSTO A FINANZIAMENTO

Le tipologie di interventi previste nel progetto riguardano interventi strutturali e l'acquisto di nuove macchine destinate al miglioramento della produzione aziendale.

Di seguito si riporta l'elenco delle tipologie di spesa previste nel progetto:

- Ricavo di un locale adibito ad analisi vini all'interno dell'azienda;
- Sostituzione di 2 autoclavi in acciaio inox;
- Fermentatore per vini rossi;
- Distributore capsule mod. “Plateau”

4. MOTIVAZIONI CHE HANNO INDOTTO L'INTERVENTO

Nell'ottica dell'**obiettivo generale** del miglioramento dei redditi e delle condizioni di lavoro nelle aziende primarie i motivi che hanno indotto l'intervento sono:

- Modernizzare l'azienda agricola;
- Resistere al confronto con un mercato internazionale in un momento di globalizzazione e mondializzazione dell'economia;
- Valorizzare, in modo autonomo e originale, le specificità e le risorse del territorio;
- Operare uno sviluppo ed un rafforzamento aziendale per migliorare la competitività;
- Ricerca della qualità delle produzioni.

5. SCOPO DELL'INTERVENTO E COERENZA CON GLI OBIETTIVI DELLA MISURA

- Gli **obiettivi specifici** del progetto sono:
- Accrescere la competitività dell'impresa favorendo la coesione e l'integrazione del sistema socioeconomico territoriale del comparto vitivinicolo dell'area D.O.C. Lison-Pramaggiore;
- Promuovere uno sviluppo sostenibile capace di assicurare la tutela dell'ambiente;
- Favorire l'evoluzione differenziata dell'azienda vitivinicola, rafforzando i caratteri di originalità;

Il progetto è nato dall'esigenza di perseguire i seguenti **obiettivi operativi** :

- Ridurre i costi di produzione;
- Migliorare la qualità;
- Garantire la sicurezza igienico-sanitaria delle produzioni e le condizioni di igiene e benessere;
- Avviare le riconversioni produttive suggerite dal mercato;
- Migliorare le condizioni di vita e di lavoro;
- Tutelare e migliorare l'ambiente;
- Adeguare i sistemi produttivi ad ulteriori normative che introducano nuovi standard minimi ambientali, di sicurezza e benessere;
- Promuovere l'integrazione tra attività agricola e territorio rurale;
- Informatizzare la gestione delle imprese primarie;
- Promuovere la diversificazione delle attività.

6. DESCRIZIONE DI COME L'INTERVENTO RAGGIUNGA GLI SCOPI PREFISSATI

Nell'ambito del progetto l'azienda ha previsto il ricavo di un locale adibito ad analisi del vino e l'acquisto di macchinari volti al miglioramento della produzione. Si precisa di seguito, per ciascuna tipologia d'intervento, il riferimento agli scopi prefissati nel progetto.

Ricavo di un locale adibito ad analisi vini all'interno dell'azienda

I lavori di intervento hanno lo scopo di ricavare all'interno dell'azienda un locale di 3 X 3 metri da adibire a laboratorio analisi vini.

Autoclavi in acciaio inox

I serbatoi in esame sono costruiti con lamiera in acciaio inox e sono totalmente garantiti per quanto riguarda la tenuta statica (perdite) e per quanto riguarda la tenuta meccanica (saldature dei piedi e delle portelle).

Distributore capsule mod. "Plateau"

Il distributore è necessario per completare la linea di imbottigliamento

Fermentatore

Questo fermentatore sarà destinato specificamente alla produzione dei vini rossi.

7. EFFETTI DELL'INTERVENTO SULL'ORGANIZZAZIONE DELL'IMPRESA

Gli effetti dell'intervento previsti sull'organizzazione dell'impresa sono:

- Miglioramento della competitività aziendale;
- Miglioramento della qualità aziendale;
- Introduzione di tecnologie innovative per un miglioramento delle condizioni economiche.
- Collegamento a valle con la trasformazione industriale e la collocazione dei prodotti sul mercato;
- Accrescere la valenza e migliorare l'impatto aziendale sull'ambiente e sugli elementi naturali del paesaggio e del territorio;
- Sostenere l'occupazione e il reddito agricolo;
- Mantenimento di una "cultura rurale" che caratterizza la tradizione storica e culturale del territorio;

A fine intervento, allo stato attuale, non si prevedono aumenti delle ULU.

8. PIANO DEGLI INVESTIMENTI

Descrizione	Quantità	Spesa totale (IVA esclusa)	Contributo richiesto	
			%	Lire
Ricavo di locale adibito ad analisi vini all'interno dell'azienda		12.410.000	40	4.964.000
Autoclavi in acciaio inox	2	38.900.000	35	13.615.000
Distributore capsule mod. "Plateau"	1	3.000.000	35	1.050.000
Fermentatore per vini rossi		41.500.000	35	14.525.000
TOTALE IMPORTO OPERE E IMPIANTI		95.810.000		34.154.000
Spese per attività di consulenza, supporto e spese generali		1.324.620	35	463.620
TOTALE GENERALE		97.134.620		34.617.620

9. PRIORITA'

Ai sensi del punto n. 5 del bando di selezione del progetto l'azienda si avvale dei seguenti elementi di priorità:

- **Tipologia di intervento:** gli investimenti previsti nel progetto sono rivolti all'introduzione di sistemi di gestione ed assicurazione della qualità nel rispetto delle **norme HACCP** (il manuale e la relativa procedura di applicazione è stato seguita dal Consorzio Vini DOC Lison – Pramaggiore).
- **Gli investimenti** sono rivolti all'ambito della **produzione IGT, DOC**

Il richiedente
Beccatello Luciano

Il Tecnico **Claudio Ceselin**
Direttore del Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore
Diplomato in Tecnologie alimentari Or. Vitic. ed Enol.
c/o l'Università degli Studi di Udine Facoltà di Agraria
In data 8 marzo 1999

.....

.....

AZIENDA BELLIA ENNIO

Titolare: Ennio Bellia, nato a Portogruaro (VE) il 23 settembre 1959
Sede Azienda: via Treviso, 106 - 30020 Pradipozzo di Portogruaro (VE)
Tel. 0421 204110
Codice attività: 01131 – Colture viticole e aziende viti-vinicole
Natura giuridica: 01 – Ditta individuale

1. RIEPILOGO UTILIZZO SUPERFICI AZIENDALI NELL'ANNO CUI FA RIFERIMENTO IL BILANCIO AZIENDALE PRESENTATO

19 ha 22 are Codice 411 Coltura Vite

2. DESCRIZIONE SINTETICA DELL'IMPRESA

L'azienda nasce nel 1999 a seguito della divisione della originaria tenuta di Giovanni Bellia , e dall'acquisto da parte del figlio Ennio di 19 dei 32 ettari originari. Ad oggi l'azienda già orientata nella lavorazione della vite e nella produzione di vino sta proseguendo nel solco della tradizione tracciato dal padre Giovanni

L'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti è sita nel comune di Portogruaro in frazione Pradipozzo, provincia di Venezia, in viale Treviso n. 106 e ricade interamente in zona svantaggiata di cui all'obiettivo 2 (per il periodo 2000-2006)

Per quanto riguarda le strutture aziendali esse comprendono un fabbricato adibito a cantina e di una abitazione rurale all'interno della quale risiede il conduttore con la propria famiglia e nella quale è situato l'ufficio dell'azienda.

All'interno dell'edificio cantina sono localizzati i locali di lavorazione e imbottigliamento del vino, la sala di degustazione ad uso dei clienti che vogliono acquistare direttamente in cantina, e il magazzino. La pigiatura e la pressatura delle uvE avviene all'esterno sul retro dell'edificio.

L'azienda ha una dotazione informatica, per la gestione informatizzata di contabilità e clienti.

Per quanto riguarda la produzione, l'azienda produce un'ampia gamma di vini DOC e IGT di cui si riportano di seguito i dati relativi alla natura, alla qualità e alla quantità dei vini prodotti dall'azienda.

Natura vitigno	Età delle viti (anni)	Quantità tot(hl.)	I.G.T. (hl/ql)	D.O.C. (hl/ql)	Sfuso (hl/ql)	Bottiglie (n.)
Cabernet Franc	86-91-95	166		166		22.000
Cabernet Sauvignon	92-95	155		155		20.000
Chardonnay	91-92-95-96	275	275		75	26.000
Malbec	95	93	93		50	5.700
Merlot	95-96	83	53	30	53	4.000
Pinot Bianco	91-95-96	120	120		120	
Pinot Grigio	95	40		40		5.000
Pinot Nero	86	75	75		75	
Sauvignon	91	175	175		75	13.000
Tocai	86	19		19		2.500
Verduzzo	92	180	180		30	20.000
Riesling	91	85	85		85	

In particolare l'azienda produce vino Prosecco e dal 1990 anche vino novello per una quantità di circa 5.000 bottiglie all'anno.

Per quanto riguarda il bacino di approvvigionamento dell'uva, l'azienda ricorre in parte a uva esterna alla propria produzione, proveniente sempre dell'area DOC Lison-Pramaggiore.

Nel mercato il costo medio della bottiglia prodotta dall'azienda si colloca nella fascia di prezzo che varia dalle 3000 alle 4.000 lire più IVA.

L'occupazione media relativa all'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti comprende il titolare e un coadiuvante adulti a tempo pieno. Nell'esercizio delle attività aziendali è richiesta anche la prestazione lavorativa di due lavoratori a tempo indeterminato esterni al nucleo familiare.

L'azienda attualmente opera interamente nel rispetto del Regolamento CEE 2078/92, relativo a metodi di produzione agricola con l'ambiente e la cura dello spazio rurale.

Tra i programmi futuri dell'azienda vi è l'intenzione di avviare la produzione di vino barricato.

Per quanto attiene alla commercializzazione del prodotto aziendale questa avviene mediante la vendita diretta al pubblico in azienda e attraverso la consegna a domicilio verso strutture ricettive.

Quindi l'azienda non si avvale di rappresentanti o agenti di vendita, ma si affida ad una clientela abituale.

Tra le forme di pubblicizzazione del prodotto adottate da parte dell'azienda si indicano depliant, biglietti da visita e inserzioni occasionali su giornali locali.

Al fine di promuovere il proprio prodotto, l'azienda ha partecipato ad alcune serate enogastronomiche presso un ristorante di Mestre.

La partecipazione dell'azienda alle fiere di settore si è svolta nel passato attraverso il Consorzio Vini quali ad esempio Vinitaly e la "Fiera del novello" a Verona.

La distribuzione del prodotto avviene mediante vendita diretta in azienda e mediante consegna con propri mezzi di trasporto e corriere. La clientela aziendale è indicativamente costituita da clienti privati, per circa metà della produzione, e da enoteche, ristoranti e negozi specializzati. Le aree geografiche del mercato indicativamente interessate sono le province di Belluno, Treviso, Padova, Venezia città, la regione Lombardia e Piemonte e come sbocchi nel mercato estero la Germania.

3. DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO PROPOSTO A FINANZIAMENTO

Le tipologie di interventi previste nel progetto riguardano l'acquisto di nuove macchine destinate al miglioramento della produzione aziendale.

Di seguito si riporta l'elenco delle tipologie di spesa previste nel progetto:

- Acquisto fermentini di stoccaggio e vinificazione;
- Spese per attività di consulenza, supporto e spese generali;

4. MOTIVAZIONI CHE HANNO INDOTTO L'INTERVENTO

Nell'ottica dell'**obiettivo generale** del miglioramento dei redditi e delle condizioni di lavoro nelle aziende primarie i motivi che hanno indotto l'intervento sono:

- Modernizzare l'azienda agricola;
- Resistere al confronto con un mercato internazionale in un momento di globalizzazione e mondializzazione dell'economia;
- Valorizzare, in modo autonomo e originale, le specificità e le risorse del territorio;
- Operare uno sviluppo ed un rafforzamento aziendale per migliorare la competitività;
- Ricerca della qualità delle produzioni.

5. SCOPO DELL'INTERVENTO E COERENZA CON GLI OBIETTIVI DELLA MISURA

- Gli **obiettivi specifici** del progetto sono:
- Accrescere la competitività dell'impresa favorendo la coesione e l'integrazione del sistema socioeconomico territoriale del comparto vitivinicolo dell'area D.O.C. Lison-Pramaggiore;
- Promuovere uno sviluppo sostenibile capace di assicurare la tutela dell'ambiente;
- Favorire l'evoluzione differenziata dell'azienda vitivinicola, rafforzando i caratteri di originalità;

Il progetto è nato dall'esigenza di perseguire i seguenti **obiettivi operativi** :

- Ridurre i costi di produzione;
- Migliorare la qualità;
- Garantire la sicurezza igienico-sanitaria delle produzioni e le condizioni di igiene e benessere;
- Avviare le riconversioni produttive suggerite dal mercato;
- Migliorare le condizioni di vita e di lavoro;
- Tutelare e migliorare l'ambiente;
- Adeguare i sistemi produttivi ad ulteriori normative che introducano nuovi standard minimi ambientali, di sicurezza e benessere;
- Promuovere l'integrazione tra attività agricola e territorio rurale;
- Informatizzare la gestione delle imprese primarie;
- Promuovere la diversificazione delle attività.

6. DESCRIZIONE DI COME L'INTERVENTO RAGGIUNGA GLI SCOPI PREFISSATI

Nell'ambito del progetto l'azienda ha previsto l'acquisto di una serie di attrezzature di campagna e di cantina. Si precisa di seguito, per ciascuna tipologia d'intervento, il riferimento agli scopi prefissati nel progetto.

Fermentini di stoccaggio e vinificazione

Sono serbatoi da 100 hl. e 50 hl. cilindrici in acciaio fiorettato con fondo piano inclinato, 4 gambe regolabili in altezza, adatti all'attivazione del piano produttivo di autocontrollo dell'igiene e idonei alla stabilità del vino in stoccaggio.

7. EFFETTI DELL'INTERVENTO SULL'ORGANIZZAZIONE DELL'IMPRESA

Gli effetti dell'intervento previsti sull'organizzazione dell'impresa sono:

- Miglioramento della competitività aziendale;
- Miglioramento della qualità aziendale;
- Introduzione di tecnologie innovative per un miglioramento delle condizioni economiche.

- Collegamento a valle con la trasformazione industriale e la collocazione dei prodotti sul mercato;
- Accrescere la valenza e migliorare l'impatto aziendale sull'ambiente e sugli elementi naturali del paesaggio e del territorio;
- Sostenere l'occupazione e il reddito agricolo;
- Mantenimento di una "cultura rurale" che caratterizza la tradizione storica e culturale del territorio;

A fine intervento, allo stato attuale, non si prevedono aumenti delle ULU.

8. PIANO DEGLI INVESTIMENTI

Descrizione	Quantità	Spesa totale (IVA esclusa)	Contributo richiesto	
			%	Lire
Fermentini da 100 e 50 hl. ed accessori	n. 30	371.000.000	35	129.850.000
TOTALE IMPORTO OPERE E IMPIANTI		371.000.000		129.850.000
Spese per attività di consulenza, supporto e spese generali		4.195.550	35	1.468.425
TOTALE GENERALE		375.195.550		131.318.425

9. PRIORITA'

Ai sensi del punto n. 5 del bando di selezione del progetto l'azienda si avvale dei seguenti elementi di priorità:

- **Tipologia di intervento:** gli investimenti previsti nel progetto sono rivolti all'introduzione di sistemi di gestione ed assicurazione della qualità nel rispetto delle **norme HACCP** (il manuale e la relativa procedura di applicazione è stata seguita dal Consorzio Vini DOC Lison – Pramaggiore).
- **Gli investimenti** sono rivolti all'ambito della **produzione IGT, DOC**

Il richiedente
Bellia Ennio

Il Tecnico **Claudio Ceselin**
Direttore del Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore
Diplomato in Tecnologie alimentari Or. Vitic. ed Enol.
presso l'Università degli Studi di Udine
Facoltà di Agraria
In data 8 marzo 1999

.....

.....

AZIENDA PENNA ANGELO

Titolare: Penna Angelo, nato a Marmirolo (MN) il 29 agosto 1937
Sede Azienda: Via Molin di Mezzo, 47 - 30020 Blessaglia di Pramaggiore (VE) –
Tel. 0421.799046 - Codice attività: 0110 – Agricoltura
Natura giuridica: 01 – Ditta individuale

1. RIEPILOGO UTILIZZO SUPERFICI AZIENDALI NELL'ANNO CUI FA RIFERIMENTO IL BILANCIO AZIENDALE PRESENTATO

24 ha	40 are	Codice01	Coltura mais
9 ha	95 are	Codice16	Coltura Soia
5 ha	68 are	Codice70	Superficie a riposo
29 ha	42 are	Codice 411	Vigneto
6 ha	69 are		Altro (compresi i fabbricati)

2. DESCRIZIONE SINTETICA DELL'IMPRESA

Nel 1987 la famiglia Penna si trasferisce a Pramaggiore acquistando un'azienda di circa 70 ha.

L'attività agricola della famiglia nasce prevalentemente volta allevamento di suini per svilupparsi poi nella coltura dei cereali. L'azienda acquistata nel 1988 era comprensiva anche di una cantina, subito ristrutturata, ed è proprio da questo momento che la famiglia inizia a specializzarsi anche nel settore vitivinicolo.

Ad oggi l'attività dell'azienda è indirizzata alla produzione di vino su una superficie di 26.5 ha, alla coltivazione di cereali nella rimanente superficie, alla produzione di mangimi per animali e all'allevamento di suini.

L'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti è sita nel comune di Pramaggiore in provincia di Venezia in Via Molin di Mezzo, n. 47 e ricade interamente in zona svantaggiata di cui all'obiettivo 2 (per il periodo 2000-2006). L'azienda, che ha una superficie complessiva di 76.14 ettari suddivisa in più fogli mappali, insiste nel territorio dei Comuni di Pramaggiore e Annone Veneto.

Per quanto riguarda le strutture aziendali esse comprendono, oltre alla casa di abitazione della famiglia, di un fabbricato adibito a cantina, termocondizionata, nella quale sono situati i locali di lavorazione delle uve, le cisterne, la pressa.

All'interno dell'edificio cantina sono localizzati anche il magazzino e l'area ricovero attrezzi aziendali. L'azienda è anche dotata di una saletta di degustazione ad uso dei clienti e di un ufficio.

L'azienda ha una dotazione informatica, per la quale il figlio del titolare Attilio ha seguito un corso di aggiornamento per l'acquisizione di strumenti di informatica di base, ed attualmente è in corso un potenziamento della medesima con la costituzione di un sito web.

Per quanto riguarda la produzione, l'azienda produce un'ampia gamma di vini IGT. DOC e da tavola, di cui si riportano di seguito i dati relativi alla natura, alla qualità e alla quantità dei vini prodotti dall'azienda.

Natura vitigno	Età delle viti (anni)	Quantità tot(hl.)	I.G.T. (hl)	D.O.C. (hl/ql)	Sfuso (hl)	Bottiglie (n.)
Cabernet Franc	5 - 25	681,80		681,80	380,00	40.000
Cabernet Sauvignon	13	122,50		122,50	120,00	-
Chardonnay	13	301,00		301,00	150,00	20.000
Merlot	5 – 25	145,70		145,70	145,00	-
Pinot Grigio	10 – 20	358,60	358,60		210,00	20.000
Sauvignon	13	24,90		24,90	-	3.000
Tocai	13	53,70		53,70	53,70	-
Verduzzo	10 – 20	263,26	147,76	115,50	110,00	20.000
Vino da Tavola Bianco	8 – 10	62,00	62,00		62,00	-
Vino da Tavola Rosso	25	74,03	74,03		74,03	-

Vengono attualmente prodotti vini barricati da uve Cabernet Sauvignon e Merlot con un periodo di affinamento in botte che varia dai 6 mesi ad un anno.

Per quanto riguarda il bacino di approvvigionamento dell'uva, l'azienda ricorre esclusivamente alla propria produzione.

Nel mercato il costo medio della bottiglia prodotta dall'azienda si colloca nella fascia di prezzo di 4.500 più IVA.

La ricerca della costante crescita nella qualità del prodotto è testimoniata dalla partecipazione del titolare a corsi per l'aggiornamento e l'innovazione come "il corso di formazione professionale per analisi sensoriale dei vini" tenuto nel 2000 presso il Centro Polifunzionale Turistico Alberghiero "IAL Veneto.

Per quanto riguarda l'aspetto dell'organizzazione produttiva all'interno dell'azienda il lavoro viene svolto interamente dalla famiglia.

L'occupazione media relativa all'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti comprende un titolare (adulto) e tre coadiuvanti a tempo pieno di cui due giovani (figli) e un adulto (moglie). Nell'esercizio delle attività aziendali non viene richiesta alcuna prestazione lavorativa esterna al nucleo familiare.

L'azienda ha partecipato al progetto riguardante la filiera vitivinicola coordinato dal Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore, finanziato dal Reg. CEE 2052, obiettivo 5/b. In particolare il programma aziendale è stato volto all'ampliamento della cantina ed all'acquisto di strumenti necessari alla lavorazione della vite quali una vendemmiatrice, due nebulizzatori, una cimatrice ed una spollonatrice.

Tra i programmi futuri dell'azienda vi sono:

- Ampliamento della cantina;
- Aumento spazio per la degustazione;
- Creazione di uno spazio concreto per la vendita;
- Miglioramento del termocondizionamento.

Quindi l'azienda non si avvale di rappresentanti o agenti di vendita, ma si affida ad una clientela abituale suddivisa maggiormente nei privati e nella ristorazione con una piccola percentuale di grossisti.

Tra le forme di pubblicizzazione del prodotto adottate da parte dell'azienda si indicano depliant, biglietti da visita. Al momento l'azienda si sta dotando anche di un sito internet aziendale.

Al fine di promuovere il proprio prodotto l'azienda partecipa ad alcune serate enogastronomiche. L'azienda, a seguito di un accordo con un tour operator patavino, ha anche iniziato a ricevere visite organizzate di turisti.

L'azienda ha partecipato negli anni 1996,1997,1998 alla fiera Vinitaly attraverso il Consorzio Vini.

Per quanto attiene alla commercializzazione del prodotto aziendale questa avviene mediante consegna diretta e vendita in azienda. Quella in azienda, avviene perlopiù mediante il ritiro del prodotto con camion cisterna.

La collocazione indicativa rispetto al mercato vede interessate le province venete di Padova, Vicenza e Verona e la regione Emilia Romagna.

L'ottima qualità dei prodotti dell'azienda è testimoniato sicuramente dai numerosi riconoscimenti ricevuti:

- 1996, "Diploma medaglia di gran merito al 36° Concorso Nazionale vini DOC e DOCG Lison Pramaggiore, Chardonnay DOC"
- 1997, "Diploma medaglia di gran merito" al 37° Concorso Nazionale vini DOC e DOCG Lison Pramaggiore, Pinot grigio DOC"
- 1998, "Diploma medaglia di gran merito" al 38° Concorso Nazionale vini DOC e DOCG Lison Pramaggiore, Pinot grigio DOC"
- 1998, "Diploma medaglia di gran merito" al 38° Concorso Nazionale vini DOC e DOCG Lison Pramaggiore, Cabernet franc DOC"

3. DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO PROPOSTO A FINANZIAMENTO

Le tipologie di interventi previste nel progetto riguardano l'acquisto di nuove macchine destinate al miglioramento della produzione aziendale.

Di seguito si riporta l'elenco delle tipologie di spesa previste nel progetto:

- Trattore;
- Fusti in acciaio;
- Fermentatore;
- Barriques;
- Postazione internet.

4. MOTIVAZIONI CHE HANNO INDOTTO L'INTERVENTO

Nell'ottica dell'**obiettivo generale** del miglioramento dei redditi e delle condizioni di lavoro nelle aziende primarie i motivi che hanno indotto l'intervento sono:

- Modernizzare l'azienda agricola;
- Resistere al confronto con un mercato internazionale in un momento di globalizzazione e mondializzazione dell'economia;
- Valorizzare, in modo autonomo e originale, le specificità e le risorse del territorio;
- Operare uno sviluppo ed un rafforzamento aziendale per migliorare la competitività;
- Ricerca della qualità delle produzioni.

5. SCOPO DELL'INTERVENTO E COERENZA CON GLI OBIETTIVI DELLA MISURA

- Gli **obiettivi specifici** del progetto sono:
- Accrescere la competitività dell'impresa favorendo la coesione e l'integrazione del sistema socioeconomico territoriale del comparto vitivinicolo dell'area D.O.C. Lison-Pramaggiore;
- Promuovere uno sviluppo sostenibile capace di assicurare la tutela dell'ambiente;
- Favorire l'evoluzione differenziata dell'azienda vitivinicola, rafforzando i caratteri di originalità;

Il progetto è nato dall'esigenza di perseguire i seguenti **obiettivi operativi** :

- Ridurre i costi di produzione;
- Migliorare la qualità;
- Garantire la sicurezza igienico-sanitaria delle produzioni e le condizioni di igiene e benessere;
- Avviare le riconversioni produttive suggerite dal mercato;
- Migliorare le condizioni di vita e di lavoro;

- Tutelare e migliorare l'ambiente;
- Adeguare i sistemi produttivi ad ulteriori normative che introducano nuovi standard minimi ambientali, di sicurezza e benessere;
- Promuovere l'integrazione tra attività agricola e territorio rurale;
- Informatizzare la gestione delle imprese primarie;
- Promuovere la diversificazione delle attività.

6. DESCRIZIONE DI COME L'INTERVENTO RAGGIUNGA GLI SCOPI PREFISSATI

Nell'ambito del progetto l'azienda ha previsto l'acquisto di una serie di attrezzature di campagna e di cantina. Si precisa di seguito, per ciascuna tipologia d'intervento, il riferimento agli scopi prefissati nel progetto.

Trattore “New Nolland”

L'acquisto riguarda un trattore progettato per una elevata produttività, dotato di un motore affidabile e potente capace di operare in ogni condizione operativa con una gamma ideale di velocità e ottimale ad una produttività ai massimi livelli. Aggiunto a ciò è importante evidenziare la notevole manovrabilità del mezzo che lo rende particolarmente idoneo a lavorare lungo i filari ed una cabina ergonomia con una ampia visibilità che la rende sicura e confortevole per l'operatore.

Il trattore oggetto dell'investimento è il “New Nolland” mod. TN90F DT.

Fusti in acciaio da 25 lt.

Questi fusti con il corpo in acciaio inox con testa e fondo rivestiti in gomma naturale vulcanizzata a caldo hanno un'impugnatura ergonomia, sono impilabili e costruiti secondo la più recente tecnologia delle due semicoppe unite da un'unica saldatura centrale al plasma.

Fermentatore

Il fermentatore “Ganimede” ha innanzitutto il vantaggio di non utilizzare energia elettrica e ridurre l'impiego di personale con un conseguente risparmio, quindi di essere particolarmente semplice nell'uso effettuando un rimescolamento delle vinacce senza l'utilizzo di pompe od altri organi meccanici. Per quanto riguarda la versatilità, questo fermentatore offre all'enologo più scelte operative che consentono di gestire e personalizzare l'intero processo, controllando la qualità e favorendo una maggiore omogeneità del prodotto.

Da ultimo è importante osservare che questo fermentatore permette di scaricare gran parte delle vinacce per gravità direttamente nella pressa di esaurimento e di fungere da serbatoio di stoccaggio senza alcun adeguamento.

Barriques

Questo tipo di botte in rovere da 225 litri permette un ottimo invecchiamento per la scelta di legname dalle più pregiate zone forestali europee, con un tempo di stagionatura naturale di 2/6 anni che unicamente da garanzia di una perfetta stabilizzazione del

legname consentendo di verificare l'esistenza di difetti e deformazioni e di eliminarli durante la lavorazione.

Postazione internet

L'acquisto di un sistema hardware e software aggiornato, assieme alla realizzazione di un proprio sito internet, rappresentano un "must" per l'azienda che intenda promuovere la propria immagine con gli strumenti che la moderna tecnologia permette: la possibilità di rendersi visibili ovunque e consentire un contatto diretto con i clienti via posta elettronica (con la possibilità di uno sviluppo futuro che permetta un'eventuale vera e propria gestione di e-commerce).

7. EFFETTI DELL'INTERVENTO SULL'ORGANIZZAZIONE DELL'IMPRESA

Gli effetti dell'intervento previsti sull'organizzazione dell'impresa sono:

- Miglioramento della competitività aziendale;
- Miglioramento della qualità aziendale;
- Introduzione di tecnologie innovative per un miglioramento delle condizioni economiche.
- Collegamento a valle con la trasformazione industriale e la collocazione dei prodotti sul mercato;
- Accrescere la valenza e migliorare l'impatto aziendale sull'ambiente e sugli elementi naturali del paesaggio e del territorio;
- Sostenere l'occupazione e il reddito agricolo;
- Mantenimento di una "cultura rurale" che caratterizza la tradizione storica e culturale del territorio;

A fine intervento, allo stato attuale, non si prevedono aumenti delle ULU.

8. PIANO DEGLI INVESTIMENTI

Descrizione	Quantità	Spesa totale (IVA esclusa)	Contributo richiesto	
			%	Lire
Trattore "New Nollad"	1	51.000.000	35	17.850.000
Fusti in acciaio inox da 25 Lt.	200	17.000.000	35	5.950.000
Fermentatore "Ganimede"	1	60.200.000	35	21.070.000
Barriques	20	18.600.000	35	6.510.000
Postazione internet	1	15.920.000	35	5.572.000
TOTALE IMPORTO OPERE E IMPIANTI		162.720.000		56.952.000
Spese per attività di consulenza, supporto e spese generali		2.008.560	35	57.654.996
TOTALE GENERALE		164.728.560		76.683.500

9. PRIORITA'

Ai sensi del punto n. 5 del bando di selezione del progetto l'azienda si avvale dei seguenti elementi di priorità:

- **Tipologia di intervento:** gli investimenti previsti nel progetto sono rivolti all'introduzione di sistemi di gestione ed assicurazione della qualità nel rispetto delle **norme HACCP** (il manuale e la relativa procedura di applicazione è stato seguita dal Consorzio Vini DOC Lison – Pramaggiore).
- **Gli investimenti** sono rivolti all'ambito della **produzione IGT, DOC**

Pramaggiore, lì

Il richiedente
Penna Angelo

Il Tecnico **Claudio Ceselin**
Direttore del Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore
Diplomato in Tecnologie alimentari Or. Vitic. ed Enol.
c/o l'Università degli Studi di Udine Facoltà di Agraria
In data 8 marzo 1999

.....

.....

SOCIETA' AGR. "RINELDA" s.r.l.

Titolare: Feder Bruna, nato a Venezia il 19 settembre 1912
Sede Azienda: Via Triestina,6 – 30020 Loncon di Annone Veneto -
Tel.0421.70462 Codice attività: 0110 Agricoltura
Natura giuridica: 03 – Società a responsabilità limitata

1. RIEPILOGO UTILIZZO SUPERFICI AZIENDALI NELL'ANNO CUI FA RIFERIMENTO IL BILANCIO AZIENDALE PRESENTATO

ha 22	are 99	Codice 16	Coltura Soia
ha 4	are 16	Codice 01	Coltura Mais
ha 17	are 32	Codice 04	Coltura Frumento
ha 4	are 92	Codice 70	Coltura Set a Side
ha19	are 78	Codice 411	Coltura Vigneto
TOTALE		ha77	are 49,56

2. DESCRIZIONE SINTETICA DELL'IMPRESA

L'azienda agricola "Rinelda", situata in via Triestina, 6, a Loncon di Annone Veneto, in provincia di Venezia, è stata costituita nel 1940 e si sviluppa su una superficie di 77,49,56 ettari, dei quali 49,40 a seminativo e 19,78 a vigneto di cui 18,14 riservati esclusivamente alla produzione di uve DOC Lison – Pramaggiore.

Le produzioni dei seminativi risentono negativamente delle variabili pedo-climatiche mentre il vigneto attraverso tecniche colturali adeguate riesce ad esprimere rese ottimali, in qualità e quantità di uve pregiate che vengono tutte vinificate all'interno delle proprie strutture aziendali.

L'azienda opera la commercializzazione del vino ottenuto sin dal 1948 e vanta una buona tradizione nel settore della vitivinicoltura all'interno dell'area DOC Lison – Pramaggiore.

Le lavorazioni dei terreni a seminativo vengono pressochè totalmente effettuate da conto – terzi, mentre le operazioni colturali sul vigneto e quelle di vinificazione e commercializzazione vengono svolte all'interno dell'azienda.

L'azienda è pertanto a prevalente orientamento vitivinicolo.

L'unità produttiva nella quale viene realizzato il programma di investimenti è sita nella Frazione di Loncon, nel comune di Annone Veneto e ricade in zona obiettivo 2. L'azienda, ha una superficie complessiva di 77,49,56 ettari.

Per quanto riguarda la produzione, l'azienda produce un'ampia gamma di vini IGT, DOC e da tavola, di cui si riportano di seguito i dati relativi alla natura, alla qualità e alla quantità dei vini prodotti dall'azienda.

Natura vitigno	Età delle viti (anni)	Quantità tot(hl.)	I.G.T. (hl/ql)	D.O.C. (hl/ql)	Sfuso (hl/ql)	Bottiglie (n.)
Cabernet Franc	10 – 20	295.30	51.70	243.60	220	10.000
Malbec	25	173.00	173.00		135	5.000
Merlot	20 – 30	541.00	184.30	356.70	503	5.000
Pinot Grigio	10	19.30	19.30		4	2.000
Refosco P. Rosso	20	44.80	22.00	22.80	7	5.000
Tocai	20 – 30	550.80	350.20	200.60	475	10.000
Verduzzo	10 – 20	88.00	88.00		73	2.000
Marzemino	10	7.50	7.50			1.000
Bianco da tavola	20	13.70	13.70		13.70	
Rosso da tavola	20	27.00	27.00		27.00	

Per quanto riguarda il bacino di approvvigionamento dell'uva l'azienda ricorre esclusivamente alla propria produzione e nel mercato il costo medio della bottiglia prodotta dall'azienda si colloca mediamente nella fascia di prezzo di circa 5.000 più IVA.

Per quanto riguarda l'aspetto dell'organizzazione produttiva, all'interno dell'azienda, questa è composta dalla titolare, da un impiegato e da un operaio a tempo pieno e da 11 operai a tempo parziale impiegati prevalentemente nel periodo della potatura e della vendemmia.

L'azienda ha partecipato al progetto riguardante la filiera vitivinicola coordinato dal Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore, finanziato dal Reg. CEE 2052, obiettivo 5/b. In particolare il programma aziendale è stato volto ad opere di ristrutturazione.

L'azienda attualmente opera interamente nel rispetto del Regolamento CEE 2078/92, relativo a metodi di produzione agricola con l'ambiente e la cura dello spazio rurale.

Tra i programmi futuri dell'azienda vi sono:

- Il rinnovo dei vigneti;
- Migliorare le condizioni di vinificazione impiegando la refrigerazione;
- Potenziamento della vendita del prodotto imbottigliato.

Per quanto attiene alla commercializzazione del prodotto aziendale questa avviene attraverso l'opera di mediatori per la vendita all'ingrosso e mediante vendita diretta o per corriere in un ambito territoriale che vede interessate le province della regione Veneto e per il mercato straniero la Germania per il vino condizionato e confezionato.

Riguardo ai destinatari del prodotto questi possono essere individuati in grossisti e nella vendita diretta a privati e a ristoratori.

Tra le forme di pubblicizzazione del prodotto adottate da parte dell'azienda si segnalano i depliant aziendali e pubblicità su riviste.

3. DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO PROPOSTO A FINANZIAMENTO

Le tipologie di interventi previste nel progetto riguardano interventi strutturali e l'acquisto di nuove macchine destinate al miglioramento della produzione aziendale.

Di seguito si riporta l'elenco delle tipologie di spesa previste nel progetto:

- Ristrutturazione degli edifici aziendali;
- Acquisto di furgone.

4. MOTIVAZIONI CHE HANNO INDOTTO L'INTERVENTO

Nell'ottica dell'**obiettivo generale** del miglioramento dei redditi e delle condizioni di lavoro nelle aziende primarie i motivi che hanno indotto l'intervento sono:

- Modernizzare l'azienda agricola;
- Resistere al confronto con un mercato internazionale in un momento di globalizzazione e mondializzazione dell'economia;
- Valorizzare, in modo autonomo e originale, le specificità e le risorse del territorio;
- Operare uno sviluppo ed un rafforzamento aziendale per migliorare la competitività;
- Ricerca della qualità delle produzioni.

5. SCOPO DELL'INTERVENTO E COERENZA CON GLI OBIETTIVI DELLA MISURA

- Gli **obiettivi specifici** del progetto sono:
- Accrescere la competitività dell'impresa favorendo la coesione e l'integrazione del sistema socioeconomico territoriale del comparto vitivinicolo dell'area D.O.C. Lison-Pramaggiore;
- Promuovere uno sviluppo sostenibile capace di assicurare la tutela dell'ambiente;
- Favorire l'evoluzione differenziata dell'azienda vitivinicola, rafforzando i caratteri di originalità;

Il progetto è nato dall'esigenza di perseguire i seguenti **obiettivi operativi** :

- Ridurre i costi di produzione;
- Migliorare la qualità;
- Garantire la sicurezza igienico-sanitaria delle produzioni e le condizioni di igiene e benessere;
- Avviare le riconversioni produttive suggerite dal mercato;

- Migliorare le condizioni di vita e di lavoro;
- Tutelare e migliorare l'ambiente;
- Adeguare i sistemi produttivi ad ulteriori normative che introducano nuovi standard minimi ambientali, di sicurezza e benessere;
- Promuovere l'integrazione tra attività agricola e territorio rurale;
- Informatizzare la gestione delle imprese primarie;
- Promuovere la diversificazione delle attività.

6. DESCRIZIONE DI COME L'INTERVENTO RAGGIUNGA GLI SCOPI PREFISSATI

Nell'ambito del progetto l'azienda ha previsto la ristrutturazione di edifici aziendali e l'acquisto di un macchinario volto al miglioramento della produzione. Si precisa di seguito, per ciascuna tipologia d'intervento, il riferimento agli scopi prefissati nel progetto.

Ristrutturazione degli edifici aziendali

L'intervento ha ad oggetto un intervento di manutenzione straordinaria per la ripassature di tetti, il rifacimento di serramenti e la formazione di tettoie a protezione degli stessi e la realizzazione di piazzali in calcestruzzo. Con l'intervento in oggetto si intende migliorare le condizioni di lavoro di alcune operazioni nella lavorazione dell'uva ed il ricovero degli attrezzi usati nelle operazioni di coltivazione.

Acquisto di furgone

Il furgone che si intende acquistare è da destinare alla consegna del vino ai clienti dell'azienda si contraddistingue per la sicurezza che garantisce al guidatore (ABS e Fire Prevention System) e il rispetto dell'ambiente, garantito dalla conformità del mezzo alle attuali norme europee sulle emissioni e sullo scarico oltre che essere composto interamente di prodotti riciclabili. Il furgone è fondamentale per le operazioni di commercializzazione del prodotto finito. Il modello oggetto dell'investimento è : Fiat Ducato Gran Volume Passo Medio

7. EFFETTI DELL'INTERVENTO SULL'ORGANIZZAZIONE DELL'IMPRESA

Gli effetti dell'intervento previsti sull'organizzazione dell'impresa sono:

- Miglioramento della competitività aziendale;
- Miglioramento della qualità aziendale;
- Introduzione di tecnologie innovative per un miglioramento delle condizioni economiche.
- Collegamento a valle con la trasformazione industriale e la collocazione dei prodotti sul mercato;
- Accrescere la valenza e migliorare l'impatto aziendale sull'ambiente e sugli elementi naturali del paesaggio e del territorio;
- Sostenere l'occupazione e il reddito agricolo;

- Mantenimento di una “cultura rurale” che caratterizza la tradizione storica e culturale del territorio;

A fine intervento, allo stato attuale, non si prevedono aumenti delle ULU.

8. PIANO DEGLI INVESTIMENTI

Descrizione	Quantità	Spesa totale (IVA esclusa)	Contributo richiesto	
			%	Lire
Ristrutturazione degli edifici aziendali	n.1	50.000.000	40	20.000.000
Acquisto di furgone "Fiat Ducato Gran Volume Passo Medio"	n.1	35.000.000	35	12.250.000
TOTALE IMPORTO OPERE E IMPIANTI		85.000.000		32.250.000
Spese per attività di consulenza, supporto e spese generali		1.267.500	35	443.625
Spese di progettazione per interventi su edifici		5.000.000	35	1.750.000
TOTALE GENERALE		91.267.500		34.443.625

9. PRIORITA'

Ai sensi del punto n. 5 del bando di selezione del progetto l'azienda si avvale dei seguenti elementi di priorità:

- **Tipologia di intervento:** gli investimenti previsti nel progetto sono rivolti all'introduzione di sistemi di gestione ed assicurazione della qualità nel rispetto delle **norme HACCP** (il manuale e la relativa procedura di applicazione è stato seguita dal Consorzio Vini DOC Lison – Pramaggiore).
- **Gli investimenti** sono rivolti all'ambito della **produzione IGT, DOC**

La richiedente
Feder Bruna

Il Tecnico **Claudio Ceselin**
Direttore del Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore
Diplomato in Tecnologie alimentari Or. Vitic. ed Enol.
c/o l'Università degli Studi di Udine Facoltà di Agraria
In data 8 marzo 1999

.....

.....