PROGRAMMI DI RICONVERSIONE O AMMODERNAMENTO DELL'ATTIVITA' AGRICOLA (PRA)

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 29 APRILE 2019, N. 623
Atto di coordinamento tecnico sull'ambito di applicazione, i contenuti e la valutazione dei programmi di riconversione o ammodernamento dell'attività agricola (PRA), nonché sui fabbricati abitativi dell'imprenditore agricolo (articoli 36 e 49, L.R. n. 24/2017). 2

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 13 MAGGIO 2019, N. 713
Integrazione della delibera di Giunta regionale n. 623 del 29 aprile 2019 recante
l'"Atto di coordinamento tecnico sull'ambito di applicazione, i contenuti e la valutazione
dei programmi di riconversione o ammodernamento dell'attività agricola
(PRA), nonché sui fabbricati abitativi dell'imprenditore agricolo (articoli 36 e 49,
L.R. n. 24/2017)".

Allegato alla richiesta delle autorizzazioni occorrenti per lavori edili in azienda agricola da eseguirsi in Comune di Santarcangelo di Romagna Via dell'Uso 876.



SOCIETA' AGRICOLA L'ARCANGELO DI SQUADRANI EDOARDO S.S.

VIA DELL'USO 876

SANTARCANGELO DI ROMAGNA

RIMINI

3.2 ASPETTI TECNICI

Il PRA è l'insieme di elementi descrittivi ed elementi analitici che dimostrino la coerenza degli interventi edilizi con il programma di azioni riguardanti l'attività agricola. Si compone, pertanto, di una *Relazione tecnico-agronomica ed economica* in cui il richiedente illustra la situazione attuale dell'azienda, di una *Relazione di progetto* con la quale vengono descritti gli obiettivi di miglioramento e gli investimenti finalizzati al loro raggiungimento, di un *Cronoprogramma* che indichi le tempistiche di realizzazione e di una *Consistenza tecnico-economica aziendale* con cui il richiedente quantifica analiticamente il miglioramento dell'azienda.

3.2.1 Relazione tecnico-agronomica ed economica	pag 3
3.2.2 Relazione di progetto	pag 10
3.2.3 Cronoprogramma	pag 19
3.2.4 Consistenza tecnico-economica aziendale	pag 19

Allegato 1 del Programma di Riconversione o Ammodernamento dell'attività' agricola tabelle della CONSISTENZA TECNICO-ECONOMICA da pag. 1 a 12

3.2.1 Relazione tecnico-agronomica ed economica

L'impresa, dal punto di vista giuridico, è una **SOCIETA' SEMPLICE** il cui rappresentante legale è Squadrani Edoardo. La superficie di terreno dell'azienda agricola si estende nel territorio del comune di Montiano (FC), del comune di Poggio Torriana (RN) e del comune di Santarcangelo di Romagna (RN) in cui insiste anche il centro aziendale. L' attività agricola si sviluppa su una superficie complessiva di ettari 24.06.12 per una sau di ettari 21.70 circa. ed è costituita dal centro aziendale più altri 4 macro corpi, localizzati sia in zona collinare che in pianura. L'attività è condotta su terreni di proprietà dei soci e condotti con contratto di comodato e altri terreni gestiti con regolare contratto di affitto registrato. L'ordinamento colturale è orticolo, frutticolo, viticolo e cerealicolo.

In merito alle **caratteristiche pedoclimatiche** l'azienda comprende terreni con due diverse tipologie di suolo: gruppo 3 e gruppo 5:

I terreni appartenenti al gruppo 3 sono suoli in aree morfologicamente rilevate della pianura alluvionale, ad alterazione biochimica con riorganizzazione interna dei carbonati; sono pianeggianti, con pendenza che varia tipicamente da 0,1 a 0,5%, molto profondi, a tessitura media con buona disponibilità di ossigeno, calcarei, moderatamente alcalini. Localmente sono, negli orizzonti superficiali e nella parte superiore di quelli profondi, non calcarei e neutri o debolmente alcalini. Si sono formati in sedimenti fluviali a tessitura media, solitamente organizzati in strati o con laminazioni.

I terreni appartenenti al gruppo 5 sono suoli nel basso appennino, ad alterazione biochimica con riorganizzazione interna dei carbonati; suoli subordinati poco evoluti d'erosione per ruscellamento. Costituiscono una fascia discontinua, di ampiezza decrescente da oriente ad occidente, interrotta dai suoli del gruppo 3, che sono terrazzi intrappenninici, e dai relativi alvei fluviali; all'interno di tale fascia sono inclusi alcuni suoli del gruppo 6, con i quali confinano verso monte. Sono moderatamente ripidi o ripidi, con pendenza che varia tipicamente da 10 a 35%; a buona disponibilità di ossigeno; calcarei, moderatamente alcalini. Hanno una elevata variabilità soprattutto per la profondità (da superficiali a molto profondi) e

la tessitura (media o fine). Localmente sono, di volta in volta molto ripidi o dolcemente ondulati a moderata disponibilità di ossigeno, non calcarei e neutri o debolmente alcalini. Si sono formati in materiali derivati da rocce generalmente a componente carbonatica, tenere e facilmente alterabili; i litotipi sono costituiti da arenarie e peliti stratificate e da depositi prevalentemente argillosi e marnosi, con assetto caotico, inglobanti principalmente rocce calcaree ed arenacee o da depositi peltico-sabbiosi; molto localizzate rocce evaporitiche.

L'**azienda è irrigua**, la fonte di approvvigionamento prevalente è costituita da pozzi. Solamente il podere di Montiano (FC) non è irriguo.

In merito alla **organizzazione aziendale** le risorse umane sono fornite dal imprenditore stesso, coadiuvato nel rispetto della normativa vigente, da manodopera fornita dai familiari e avventizi come meglio specificato nell'allegato 1, relativo alla consistenza tecnico-economica dell'azienda.

La dotazione dei fabbricati funzionali all'attività agricola esistenti in azienda è la seguente

a) tipologia fabbricato/impianto	b) anno di realizzazione/ manutenzione straordinaria	c) stato di adeguatezza (valutazione qualitativa: SCARSO – MEDIOCRE- BUONO)	
Locale lavorazione		Buono	143
frutta			
Cella frigo		Buono	70
Punto vendita		Buono	30
Locale		Buono	20
imbottigliamento			

La dotazione aziendale delle macchine agricole iscritte UMA è la seguente:

i	TARGA	GENERE	MARCA	MODELLO	POSSESSO	DATA CARICO
⇒	BG939Y	TRATTRICE	ANTONIO CARRARO	TTR 4400 HST	PROPRIETÁ	22/03/2017
⇒	BG862Y	TRATTRICE	NEW HOLLAND	TK4050M - K4RM	PROPRIETÁ	10/05/2016
⇒	AG084P	MOTOAGRICOLA	GRILLO	25M3P	PROPRIETÁ	27/05/2015
⇒	AL621T	RIMORCHIO DI PESO SUP. A 15 Q.LI 2 ASSI	T.F. SNC	TF 60 PONY	PROPRIETÁ	27/05/2015
\Rightarrow	AK672K	TRATTRICE	CNH ITALIA	K5RMXX	PROPRIETÁ	23/04/2013
⇒	AD835Z	RIMORCHIO DI PESO SUP. A 15 Q.LI 2 ASSI	T.F. S.N.C.	TF 35 PBR	PROPRIETÁ	23/04/2013
\Rightarrow	RN1442	MOTOCOLTIVATRICE	FERRARI	340 POW.SAFE	PROPRIETÁ	02/03/2012
⇒	BF609D	TRATTRICE CARRARO ERGIT T2		ERGIT T2	PROPRIETÁ	10/06/2011
\Rightarrow		ATOMIZZATORE TRAINATO (CON BOTTE)	NOBILI	OMG1500	PROPRIETÁ	13/05/2005
=	AP242Z	TRATTRICE CNH U2R6		U2R6	PROPRIETÁ	10/06/2004
i	TARGA	GENERE	MARCA	MODELLO	POSSESSO	DATA CARICO
⇒	FO30272		FIAT	670 DT F 12 V	PROPRIETÁ	06/04/2004
⇒	RN692 MOTOCOLTIVATRICE		GOLDONI	EXPORT XA	PROPRIETÁ	06/04/2004
\Rightarrow	RN693 MOTOCOLTIVATRICE		GOLDONI	MONDIAL 110 L	PROPRIETÁ	06/04/2004
\Rightarrow	RN694	MOTOPOMPA IRRIGAZIONE O IRRORAZIONE	LOMBARDINI	LDA 100	PROPRIETÁ	06/04/2004
\Rightarrow	FO02786	RIMORCHIO DI PESO SUP. A 15 Q.LI 1 ASSE	PIERI	GP 40 M	PROPRIETÁ	06/04/2004
					,	

L'ordinamento colturale da piano colturale 2021 è il seguente:

Piano Colturale - Riepilogo		
Domanda	4274509	
Anno	2021	
Cuaa	3411250404	
Denominazione	SOCIETA' AGRICOLA L'ARCANGELO DI SQUADRANI E	DOARDO S.S.
Coltura		Superficie
SERRE		0,2384
PATATA DA ORTO		0,4635
FRAGOLA		0,2814
FAVE, FAVINO E FAVETTE	E FAVE, SEMI, GRANELLA	2,0914
ORTIVE A PIENO CAMPO		2,0733
PRATO POLIFITA DA FOR	AGGIO MISTO AVVICENDATO - NON PERMANENTE	0,1108
ASPARAGO DA ORTO		0,1066
COLTIVAZIONI ARBOREE	SPECIALIZZATE	0,5970
OLIVO DA OLIO FRANTOI	0	0,6736
VITE DA VINO		1,8300
PESCO NETTARINA		1,6822
PESCO DA MENSA		3,7437
CILIEGIO		0,4013
LOTO (KAKI) (COMPRESO	O IL CACO MELA)	0,3152
ALBICOCCO		5,4923
MELO DA MENSA		0,2488
SUSINO		0,8500
BOSCO	USO FORESTALE (BOSCHI)	0,2718
PASCOLO ARBORATO (B	OSCO CEDUO) TARA 50%	0,5023
ELEMENTI CARATTERIST	ICI DEL PAESAGGIO	0,0283
MARGINI DEI CAMPI		0,1080
MACERI, STAGNI E LAGH	ETTI	0,0350
USO NON AGRICOLO - TA	ARE ED INCOLTI (AREE OCCUPATE CAPEZZAGNE, CA	1,4706
USO NON AGRICOLO - FA	ABBRICATI (AREE OCCUPATE DA FABBRICATI, GIARD	0,4457
	sup utilizzata	24,0612
Totali Sup. Disponibile:	24,0612 Sup. Utilizzata: 24,0612	
Superficie SAU: 21,7018		

Il ciclo produttivo aziendale può essere schematizzato nei seguenti punti per le produzioni afferenti al settore frutticolo e viticolo:

- impianto del frutteto e del vigneto
- frutteto e vigneto in produzione
- potatura
- concimazione
- trattamenti antiparassitari
- lavorazione del terreno e lotta contro le erbe infestanti
- irrigazione
- raccolta
- post raccolta: refrigerazione, lavorazione ed eventuale trasformazione (uva); packaging
- espianto frutteto o vigneto

In frutticoltura e viticoltura occorre tener presente la fase di allevamento pertanto gli investimenti realizzati tengono conto di un periodo di scarsa o nulla produzione che dura circa tre anni. La fase di lavorazione e preparazione del prodotto per la vendita diretta è la fase maggiormente impegnativa e per poterla svolgere efficacemente l'azienda necessita di ampliamento della superficie coperta.

POST RACCOLTA: LAVORAZIONE FRUTTA

Il raccolto di pesche e albicocche attualmente è lavorata grazie alla linea di calibratura presente in azienda. Solamente alcune fasi sono meccanizzate e diversi passaggi rimangono manuali. Le ciliege sono tutte lavorate manualmente.

POST RACCOLTA: REFRIGERAZIONE E FRIGOCONSERVAZIONE FRUTTA

Attualmente l'azienda dispone di uno spazio limitato costituito da due celle; una da mq 25,02 e l'altra da mq 45,18 che sono utilizzate anche per i prodotti orticoli.

TRASFORMAZIONE UVA: VINIFICAZIONE

Attualmente l'azienda dispone di un locale imbottigliamento per il confezionamento del vino ma le uve vengono lavorate da terzi, in quanto non esiste in azienda un locale adeguato per attuare il processo di vinificazione.

Per le produzioni afferenti al **settore ortaggi** il ciclo produttivo è il seguente:

- semina o trapianto
- concimazione
- trattamenti antiparassitari
- lavorazione del terreno e lotta contro le erbe infestanti
- irrigazione
- raccolta
- post raccolta: refrigerazione, lavorazione e packaging

La fase di lavorazione e preparazione del prodotto per la vendita diretta è la fase maggiormente impegnativa e, per poterla svolgere efficacemente. l'azienda necessita di ampliamento della superficie coperta. In particolare è necessario aumentare la capacita di stoccaggio simultaneo in cella frigo per permettere la conservazione sia della la frutta che delle le verdure, entrambe al culmine della produzione nel periodo primaverile- estivo. L'ampliamento e la diversa localizzazione delle celle frigo consentirebbe non solo di aumentare lo stoccaggio ma anche una maggiore razionalizzazione del lavoro.

Esempi di alcune lavorazioni di colture ortofrutticole aziendali che sono già attuate in azienda ma i cui volumi hanno la necessita di essere incrementati.

ASPARAGI

Noti fin dai tempi degli antichi romani, che ne andavano così ghiotti da far costruire delle navi apposite per trasportarli (navi che avevano come denominazione proprio quella dell'asparago, "asparagus"), gli asparagi appartengono alla stessa famiglia dell'aglio e della cipolla, con cui condividono molte proprietà benefiche, per via dell'effetto diuretico.

Per conservare le caratteristiche organolettiche la velocita di realizzazione di tutta la linea di lavorazione (raccolta, lavaggio, calibrazione, pesatura, legatura) diventa fondamentale per soddisfare i bisogni dei consumatori. La lavorazione descritta è tutta manuale.

ERBE AROMATICHE, RUCOLA, RADICCHIO E INSALATE VARIE, RAVANELLI, STRIDOLI

Ogni mattina le erbe vengono raccolte nei campi o in serra e viene fatta una prima selezione, quindi vengono subito portante in azienda dove le erbe vengono selezionate e controllate minuziosamente per garantire la massima qualità e freschezza, quindi sono pesate e confezionate in mazzetti. Tutte queste operazioni sono svolte manualmente. In attesa della vendita il prodotto è posto in cella frigo per preservarne le caratteristiche

CARCIOFI

L'ortaggio da raccogliere è quello che spesso viene erroneamente chiamato frutto, in realtà i carciofi sono i fiori della pianta, possiamo chiamarli anche boccioli o capolini.

I boccioli possono essere di diverse qualità: i carciofi di prima scelta sono quelli emessi dall'apice della pianta, con un capolino per germoglio, la seconda scelta è quella che nasce da una delle diramazioni principali e sono i carciofi che solitamente si trovano in commercio.

Il carciofo si raccoglie quando il capolino ha le giuste dimensioni e le punte sono ancora ben chiuse. Se si lascia invecchiare sulla pianta il carciofo diventa duro: più è maturo e più si indurisce, se conservato per molto tempo appassisce. La raccolta è manuale e scalare: per le varietà primaverili, adatte al clima del centro nord, avviene da fine febbraio per tutta la primavera.

FRAGOLA

La fragola è un frutto caratterizzato da una struttura vegetale molto delicata che causa la rapida perdita delle sue caratteristiche qualitative. Per poter garantire elevati standard qualitativi del prodotto nonché per estendere il consumo oltre il periodo della naturale stagionalità è quindi necessario utilizzare appropriate tecnologie di conservazione e trasformazione. Per allungare il periodo di raccolta della fragola ed avere sempre prodotto fresco questa coltura viene coltivata sia in serra che in pieno campo. La raccolta per il consumo fresco è svolta manualmente, i frutti devono essere staccati con il calice per non compromettere la conservazione del frutto.

Per conseguire la massima valorizzazione del prodotto l'azienda attua la VENDITA DIRETTA, realizzando la FILIERA CORTA.

Attualmente frutta e verdura che eccedono la capacita di lavorazione e vendita aziendale sono vendute direttamente ai mercati ortofrutticoli in cassete o bins, con perdita di valore aggiunto.

3.2.2 Relazione di progetto

In merito agli investimenti e alla strategia di sviluppo che costituiscono il Programma di Riconversione o Ammodernamento dell'attività agricola si evidenzia che l'azienda è ben inserita nel contesto di innovazione del PSR, che si basa su:

- innovazione,
- ambiente,
- filiera corta

INNOVAZIONE: Incentivare innovazione e diversificazione delle produzioni in funzione di richieste dei mercati e/o servizi offerti. Il PRA dell' azienda agricola è funzionale al miglioramento dei fattori di produzione, in particolare per quanto riguarda l'innovazione di processo garantita dal potenziamento della fase di lavorazione e conservazione post raccolta delle produzioni ortofrutticole e viticole. Tali interventi unitamente al sistema di supporto decisionale, sono finalizzati a produrre frutta, verdura, e uva mediante una razionalizzazione e significativa innovazione organizzativa di processo, avente visibili effetti sia sulla sostenibilità dei processi produttivi che sulla qualità della materia prima e del prodotto finale, consentendo inoltre di incrementare l'efficienza economica dell' azienda. Questo consentirà di valorizzare ulteriormente il prodotto finito, garantendo una qualità superiore dello stesso in linea con le richieste dei mercati. A ciò contribuiranno gli interventi relativi alla fase di post raccolta, in quanto incrementando la capacità di frigoconservazione e migliorando la tecnologia impiegata saranno garantiti le quantità e i sempre maggiori livelli qualitativi richiesti dalla vendita diretta

AMBIENTE: Incentivare una maggiore efficienza del ciclo di produzione e di trasformazione in termini di risparmio energetico, mediante investimenti per impianti per la produzione di energia da fonti rinnovabili, che consentiranno una gestione maggiormente sostenibile dei processi produttivi. In questo obiettivo si inserisce perfettamente il piano di innovazione relativo, il quale consentirà di sperimentare ed applicare concretamente tecniche che vanno ad ottimizzare l'utilizzo dei fattori produttivi, con l'intento di incrementare l'efficienza

ambientale dei processi, con positive ricadute anche sulla qualità della materia prima e quindi del prodotto finito. Il piano di investimenti funzionale al miglioramento dell'utilizzo dei fattori di produzione, unitamente al miglioramento del protocollo di gestione delle colture sono finalizzati a preservare le risorse naturali anche in conseguenza dei cambiamenti climatici in atto, quindi in linea con le richieste del mercato di avere alimenti forniti da aziende attente all'aspetto della sostenibilità ambientale. Gli investimenti previsti a livello di frigoconservazione post raccolta consentiranno positivi vantaggi in termini di risparmi energetici e minori consumi idrici grazie alle nuove tecnologie impiegate.

FILIERA CORTA: Il settore ortofrutticolo, caratterizzato da un calo delle superfici dedicate e dal cronico calo dei consumi, sta convivendo con problematiche importanti che rischiano di compromettere la longevità e la redditività dell'intero comparto. La risposta a tali problematiche deve necessariamente passare attraverso un'analisi profonda di tutta la filiera, dalle linee di prodotto in campagna, al rapporto con una clientela sempre più selettiva. Oggi i mercati offrono diverse opportunità in termini di commercializzazione dei prodotti, che possono garantire crescita e marginalità.

E' necessario intervenire sulle diverse fasi del processo produttivo e sulle criticità ad esse connesse, con l'obbiettivo principale di creare un ecosistema coeso e integrato in grado elevare i sistemi socio-economici territoriali per perseguire una maggior sostenibilità economica delle produzioni con il coinvolgimento diretto delle aziende agricole.

Le filiere sono, per definizione l'insieme dei processi produttivi, logistici e distributivi a cui viene sottoposto un prodotto, a partire dalle materie prime fino ad arrivare all'acquisto del consumatore. Le filiere possono essere più o meno articolate, e di fatto quando si parla di Filiera Corta si intende una catena produttiva che a partire dalle materie prime a finire nelle mani del consumatore, consta di pochi e semplici passaggi.

Come intuibile, l'obbiettivo della filiera corta è quello di creare una relazione diretta tra produttore e consumatore, la filiera corta si riduce in: Produzione, Vendita, Consumatore.

La filiera corta è un metodo innovativo per garantire sicurezza alimentare, la tutela del consumatore e il rafforzamento dell'economia locale e produttiva, ed è sempre più diffusa oggi perché rappresenta la scelta migliore verso la sostenibilità in ambito produttivo.

Le persone sono, a ragione, sempre più attente ai prodotti che consumano, alla loro provenienza, alla loro qualità e all' invasività dei processi produttivi a cui sono stati sottoposti.

Il primo vantaggio di una filiera corta è infatti, la sostenibilità e la qualità dell'alimento, la biodiversità e stagionalità degli alimenti.

Secondariamente, il mercato agroalimentare diventa più trasparente, i prezzi al dettaglio diventano più bassi: gli alimenti sono più freschi e ricchi da un punto di vista nutrizionale.

Dal punto di vista produttivo, i vantaggi sono molteplici poiché si riducono e talvolta eliminano passaggi costosi sia produttivi, che logistici, che "geografici" nel caso dei produtti a km 0. Il ruolo del produttore in genere viene rivalutato e valorizzato, ed il produttore ha la possibilità di gestire il proprio marketing e vendita in proprio, senza ricorrere alla grande distribuzione come intermediario. Inoltre, meno trasporti significa meno emissioni inquinanti: l' impatto ambientale verrebbe perciò notevolmente ridotto.

Gli investimenti del PRA sono coerenti con gli obiettivi del tipo Piano Regionale di Sviluppo Rurale, la coerenza è riconosciuta nel caso in cui gli investimenti del PRA proposto comportino un concreto miglioramento delle prestazioni e della sostenibilità globale dell'azienda agricola.

La sostenibilità globale dell'azienda agricola è riconosciuta nel caso in cui gli investimenti proposti comportino un concreto miglioramento in relazione ad almeno uno dei seguenti aspetti:

- b) introduzione di innovazioni di processo; miglioramento attuato con l'ampliamento della struttura per la lavorazione e conservazione dei prodotti agricoli aziendali
- d) introduzione di sistemi volontari di certificazione della qualità, miglioramento attuato con la vinificazione di prodotto IGT

h) miglioramento della situazione aziendale in termini di utilizzo di fonti energetiche rinnovabili, miglioramento attuato con la realizzazione di impianto fotovoltaico a tetto

Gli interventi oggetto del presente PRA hanno lo scopo di :

• ampliare lo spazio dedicato alla lavorazione, trasformazione e conservazione di prodotti ortofrutticoli, oltre alla razionalizzazione e ampliamento del punto vendita.

Attualmente l'azienda è costretta ad operare in spazi ridotti sia per la lavorazione che per la frigoconservazione delle produzioni aziendali. Il prodotto che non è possibile lavorare o conservare in azienda viene venduto all'ingrosso ai mercati ortofrutticoli.

L'annesso rustico esistente da adibire ad attività di prima lavorazione prodotti agricoli viene ampliato con: Portici di mq 49,88, Ufficio di mq 19,39, Attività di prima lavorazione e nuova Cella frigorifera di mq 268,09, Tettoia carico e scarico e Deposito imballaggi di mq 130,56. Interamente realizzato con struttura in acciaio, copertura in legno piana, infissi e portoni in alluminio e portoni pavimentazione interna tipo industriale.

In considerazione dei volumi di frutta e verdura mediamente prodotti e di seguito schematizzati:

coltura	qli
fragola	120,00
melanzane	25,00
zucchine	180,00
pomodori insalata	100,00
pomodori da salsa	120,00
ciliegino	6,00
peperone	10,00
patate	150,00
aglio	5,00
cipolla fresca e secca	40,00
zucca	20,00
spinaci	10,00
bietole	25,00
piselli	45,00
fagiolino	50,00

cetrioli	70,00
fagiolo venduto in baccello	20,00
cocomero	40,00
melone	50,00
liscari	30,00
fava da orto	20,00
cavolo	21,00
gobbi	100,00
finocchi	50,00
erbe aromatiche, rucola, radicchio, stridoli	11500 mazzetti
ravanelli	1000 mazzetti
carciofi	2000 pezzi
insalate varie	semina continua
PESCO DA MENSA	1800,00
CILIEGIO	50,00
LOTO (KAKI) (COMPRESO IL CACO MELA)	10,00
ALBICOCCO	1500,00
MELO DA MENSA	60,00
ACTINIDIA (KIWI)	4,00
SUSINO	8,00

Nb per la frutta si tratta di quantitativi prodotti in assenza di calamità naturali

È economicamente conveniente per l'azienda ampliare il quantitativo di prodotto da destinare alla vendita diretta a discapito della consegna ai mercati, ma per le lavorazioni è necessario ampliare e razionalizzare lo spazio.

L'ampliamento del fabbricato agricolo per la lavorazione e lo stoccaggio dei prodotti ortofrutticoli servirà per accogliere il prodotto proveniente dal campo, effettuarne la valutazione qualitativa e farlo sostare per un periodo a temperatura ambiente prima di stoccarlo nelle apposite celle frigorifere. Infatti il nuovo fabbricato conterrà al suo interno una nuova cella frigorifere che andrà a potenziare la capacità di stoccaggio esistente, questo perché la tecnologia di conservazione refrigerata riveste un ruolo estremamente importante per modulare i fenomeni di maturazione in post-raccolta e mantenere nel tempo il prodotto. Il fabbisogno energetico delle celle frigorifere sarà garantito da un nuovo impianto fotovoltaico

posizionato sul tetto del nuovo fabbricato e dimensionato in base alle crescenti esigenze aziendali.

• realizzare la cantina per la trasformazione dell'uva in vino di qualità; con l'introduzione di sistemi volontari di certificazione della qualità l'azienda ha iniziato un percorso per la produzione di prodotti a qualità regolamentata nel settore viticolo:

- denominazioni di origine e indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo iscritte nel registro creato e aggiornato ai sensi dell'articolo 104 del Reg. (UE) n. 1308/2013 del Consiglio (http://ec.Europa.eu/agriculture/markets/wine/e-bacchus/index.cfm).

l'azienda, sui vigneti aziendali, segue i disciplinari per la produzione di uve per l'ottenimento di vini designati con la Indicazione Geografica Tipica, essendo ubicati nella zona di produzione dell' IGT RUBICONE e le uve sono idonee alla rivendicazione del RUBICONE SANGIOVESE e del RUBICONE ROSSO

Attualmente l'azienda produce uve che sono vinificate da terzi, il prodotto rientra in azienda per la vendita. Mediamente vengono vinificati circa 60 qli di uve con la produzione di circa 4000 hl di vino.

Il nuovo annesso rustico in progetto è da adibire al piano terra a Cantina con portico (mq 138,92), Laboratorio panificazione con portici (mq 139,27), Sala degustazione con servizi (mq 113,04) e al piano interrato cantina con servizi (mq 208,01) e deposito attrezzi e vano tecnico di mq 142,41. Realizzato con struttura in c.a., copertura in legno, infissi e portoni in alluminio e portoni pavimentazione interna tipo industriale.

Con la realizzazione del nuovo fabbricato sarebbe possibile dare idonea collocazione alla linea lavorazione uva con la realizzazione della cantina, oltre al locali imbottigliamento, e la realizzazione di sala degustazione che permetterebbe l'avvio dell' **attività di enoturismo**.

La Regione Emilia-Romagna, riconoscendo l'importanza del turismo del vino, come fenomeno culturale ed economico capace di offrire diverse opportunità vantaggiose anche per la crescita delle realtà imprenditoriali della regione, persegue la valorizzazione delle aree ad alta vocazione vitivinicola e delle produzioni viticole del territorio regionale, la qualificazione dell'accoglienza nell'ambito di un'offerta turistica di tipo integrato, la promozione dell'enoturismo quale forma di turismo dotata di specifica identità.

L' enoturismo è visitare le vigne e le cantine, conoscere gli strumenti di coltura e produzione, degustare ed acquistare il vino prodotto in azienda, partecipare ad attività dimostrative e didattiche legate alla produzione viti-vinicola, conoscere il vino nel luogo di produzione.

Sono previste attività formative ed informative con oggetto le produzioni vitivinicole del territorio e la conoscenza del vino, in particolare DOP e IGP, quali ad esempio le visite guidate ai vigneti, alle cantine e nei luoghi di esposizioni degli strumenti necessari alla coltivazione ed alla produzione oltre che della storia e della pratica dell'attività enologica in genere, ivi compresa la vendemmia didattica.

Possono essere organizzate attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni vitivinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti da intendersi quali prodotti agroalimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo, con esclusione della somministrazione di preparazioni enogastronomiche.

• realizzazione di forno per la produzione di pane, nuova attività connessa.

L'azienda agricola intende attivare la produzione di varietà di grano "antichi" da trasformare in farina e, come attività connessa all'azienda, panificare le farine prodotte.

Questo comporta la necessità di avere maggiori spazi e soprattutto spazi idonei al tipo di attività e di lavorazioni in progetto, cosa che l'attuale struttura non può offrire.

L'uomo coltiva cereali da secoli, ma il cambiamento dei metodi agronomici ha dato inizio alla selezione del frumento che ha portato ai grani moderni, caratterizzati da alte produttività, grazie all'uso di fertilizzanti industriali, e da nanismo, con piante alte poche decine di centimetri rispetto ai grani antichi che superano l'altezza di un metro. Sono state estremizzate le tecnologie di produzione degli alimenti a base di farina di grano per accelerare i processi.

In natura invece esistono diverse specie di grani antichi, molti dei quali si sono adattati spontaneamente al territorio per clima, altitudine e tipologia di suolo. Per questo motivo non necessitano di irrigazione artificiale e di pesticidi e si prestano alla coltivazione biologica.

Le varietà di grano antico sono altamente digeribili, a basso contenuto di glutine e preferibilmente coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica.

I semi antichi hanno un valore inestimabile: portano con sé sapori, colori, fragranze e forme che sono elementi essenziali della biodiversità e della cultura. Il recupero di varietà autoctone o comunque tradizionalmente coltivate in una certa zona ha un valore storico, paesaggistico e nutrizionale, perché spesso quelle sono le coltivazioni che possono prosperare e dare prodotti di qualità senza pesanti interventi dell'uomo, in quel determinato terreno e con quelle precise condizioni climatiche.

CARATTERISTICHE PROGETTUALI

L'intervento proposto ha per oggetto il progetto di ampliamento/ammodernamento di annessi rustici da realizzarsi su area di proprietà dei sig.ri Squadrani Edoardo e Francisconi Miriam, individuata in Catasto Terreni al Foglio 17 del Comune di Santarcangelo di Romagna, con le particelle n. 43-931-946-947-1051, per una superficie catastale complessiva di mq. 29.037.

Tale area è destinata, dal vigente RUE Var.2:

- Ambito ad alta vocazione produttiva agricola - AVP.

La vocazione dell'area è quella di diventare, in continuità architettonica con i fabbricati esistenti, il centro dell'attività di prima lavorazione e vendita della Soc. Agricola l'Arcangelo di Squadrani Edoardo S.S., che vedrà l'ampliamento di annessi rustici con accesso da via dell'Uso sull'area esistente di mq 3.190 ca. a servizio dell'Azienda Agricola.

L'intervento propone un ampliamento con l'accorpamento del fabbricato realizzato nel 2014 (capannone per attività di prima lavorazione, cella frigorifera, pergolati, punto vendita aziendale) integrandoli in un unico fabbricato totalmente adibito ad attività di prima lavorazione prodotti agricoli, cantina, laboratorio e ricovero attrezzi con antistante fabbricato colonico adibito a residenza dei conduttori dell'azienda agricola.

L'ampliamento consiste nella realizzazione di un nuovo fabbricato con le stesse caratteristiche e dimensioni quello esistente, collegato alla struttura principale da un ampio porticato.

La scelta urbanistica è stata quella di prevedere l'ampliamento integrando i fabbricati esistenti limitando al massimo l'occupazione di ulteriore terreno agricolo per la realizzazione dei nuovi fabbricati (ampliamento dell'area di intervento di soli 4.142 mq da 3.190 a 7.332 mq. ca).

Nel sistema insediativo proposto è stata garantita la conservazione dell'assetto morfologico, con l'utilizzo di forme tradizionali e la riproposizione di segni architettonici della tradizione, tetti a falde con struttura in legno e con manto in coppi di laterizio, portico con copertura a falda in legno, facciate articolate con alternanza di superfici in mattoni faccia a vista rosato e intonaco tinteggiato a calce color giallo ocra come quello esistente

Il progetto di ampliamento di annessi rustici è adiacente ad un complesso edilizio classificato ES 3B, per cui per ridurre l'impatto architettonico, il progetto prevede un'accentuata articolazione dei corpi del complesso, organizzato come una casa colonica padronale con complesso di annessi rustici retrostante. La torretta belvedere (con funzione di vano tecnico di accesso alle coperture) diventa l'elemento architettonico che caratterizza il complesso degli annessi rustici di servizio all'attività agricola, sviluppandosi sui lati sud-ovest visibili dalla strada via dell'Uso.

Il fabbricato a servizi si configura come un tradizionale complesso di annessi rustici articolato con pianta rettangolare con tetto a falde (in questo caso a padiglione per uniformarsi alle coperture dei fabbricati esistenti), portici addossati su tre lati. L'orientamento del nuovo corpo in ampliamento è quella classica a sud-ovest, perpendicolare a via dell'Uso.

Per l'annesso rustico l'ampliamento è stato previsto con il collegamento delle coperture a falde e a padiglione esistenti. I pannelli fotovoltaici saranno installati integrandoli nel manto di copertura in laterizio del fabbricato limitando così al massimo l'impatto visivo.

L'unità edilizia avrà prospetti architettonici unitari con alternanza di pareti con finitura ad intonachino color giallo ocra e mattoni faccia a vista di recupero.

I colori delle facciate dell'edificio si rifanno ai cromatismi dell'edilizia tradizionale romagnola, evitando di creare contrasti con il contesto.

Saranno adottati tutti i criteri progettuali per l'isolamento termico e acustico degli edifici e per il risparmio energetico negli stessi, utilizzo di vetri isolanti termici e acustici, coibentazioni termo-acustiche, malte naturali.

3.2.3 Cronoprogramma

In merito all'indicazione dei tempi e delle fasi di realizzazione relative agli interventi di natura edilizia quali:

allestimento cantiere; scavi e fondazioni; strutture verticali ed orizzontali; sottofondi; impermeabilizzazioni; tramezzature interne ed esterne; intonaci; pavimenti; impiantistica; fine lavori e chiusura pratica edilizia; si considera di realizzarli nel corso dei 12 mesi successivi alla data di inizio lavori.

La spesa economica relativa agli interventi edilizi è quantificata in euro 1.000.000,00.

3.2.4 Consistenza tecnico-economica aziendale

La consistenza tecnico-economica aziendale con il raffronto della redditività dell'azienda, ricavata dal rapporto tra reddito di riferimento e unità lavorativa uomo (ULU) nell'anno di riferimento, tra la situazione di partenza (ex ante) e quella di arrivo (ex post) per verificarne l'incremento, è illustrata nell'allegato 1.

Dall'analisi di tale allegato è rilevabile come l'azienda proponente il PRA presenti una redditività superiore all'indice economico di riferimento sia in situazione aziendale di partenza che in arrivo, l'incremento è fornito dal passaggio dalla fase di allevamento a quella di produzione del nuovo impianto di ciliegio e dall'ampliamento della superficie coltivata ad ortaggi. Viene introdotta anche la nuova coltura "cereali" grani antichi per lo sviluppo dell'attività di panificazione.

Rimini 25/05/2021



L.R. 21 dicembre 2017 n. 24

A) RICHIEDENTE

	Dati del conduttore	Dati dell'impresa		
Nome:	EDOARDO	CUAA:	03411250404	
Cognome:	SQUADRANI	P.IVA:	03411250404	
Data di nascita:	13/11/1967	Nome della ditta:	SOCIETA' AGRICOLA L'ARCANGELO DI SQUADRANI EDOARDO S.S.	
Comune di residenza:	SANTARCANGELO DI ROMAGNA	Sede del centro aziendale:	VIA DELL'USO 876	
Provincia:	RIMINI	Comune:	SANTARCANGELO DI ROMAGNA	
Indirizzo:	VIA DELL'USO 876	Provincia:	RIMINI	



PROGRAMMA DI RICONVERSIONE O AMMODERNAMENTO DELL'ATTIVITA' AGRICOLA

CONSISTENZA TECNICO-ECONOMICA AZIENDALE

L.R. 21 dicembre 2017 n. 24

B2) Produzione Lorda Vendibile (PLV) derivante dall'analisi della contabilità aziendale attribuita all'annualità di riferimento 2020

B2.1) Produzioni vegetali

Produzion	e Lorda Vendibile (euro)								Fabbisogni ma	nodopera (gior	nate)
Cod. AGREA	Coltura	Superficie (Ha)	Colture biologiche (Ha)	Colture arboree impianto (Ha)	Colture arboree allevamento (Ha)	Produzione totale (Q.li)	Pz. unitario (Euro/Q.le)	PLV (Euro)	Fabbisogni	Fabbisogni biologico	Fabbisogni imp.arborei
1423	PESCO DA MENSA			6,1133		1100,39	40	44.015,76			397
1521	VITE			1,8301		329,42	31	10.211,96			73
1152	LOTO			0,3095		77,38	55	4.255,63			11
1248	ALBICOCCO			4,8310		772,96	45	34.783,20			290
1530	ACTINIDIA			0,1623		61,67	90	5.550,66			10
1758	SUSINO			1,4008		294,17	50	14.708,40			77
1472	MELO DA MENSA			0,2727		43,63	30	1.308,96			15
1696	OLIVO			0,6280		30,14	95	2.863,68			31
1062	CILIEGIO			0,0626		1,878	350	657,3			6
1352	ASPARAGO DA ORTO	0,1066				4,00	240	960,00	10		
1651	FAVINO DA SOVESCIO	2,4259				0,00	0	0,00	5		
1051	SERRA PER ORTICOLE *	0,2385				251,00	300	75.300,00	30		
1942	ORTIVE PIENO CAMPO	2,7379				886,00	250	221.500,00	309		
1761	TARE, INCOLTO	2,2331				0,00			0		
TOT ALE		7,7420		15,6103	0	2.635,99		416.115,54	354		910
	TOTALE	23,3523				•				totale	1264

^{*} Nelle serre vengono coltivati vari tipi di ortaggi (Pomodori, Ciliegino, melanzane, fagiolino e cetriolo), e vengoni effettuati più raccolti annui. Pertanto in tabella si è indicato un valore medio delle produzioni, un prezzo medio per la vendita, così come un fabbisogno mediodi giornate/ha/coltura.

Analogalmente si è proceduto per le ortive in pieno campo (pomodoro, melanzana, peperone, patata, aglio cipolla zucca, spinacio, bietola, pisello, fagiolino, cetriolo, fagiolo, cocomero, melone, insalata, radicchio, rucola, stridoli, ravanello, agretti, carciofo, fava cavolo, cardo e finocchio).



L.R. 21 dicembre 2017 n. 24

B) SITUAZIONE DI PARTENZA (EX ANTE)

B1) Lavoro

Componenti la famiglia						
relazione di parentela	anno di nascita	sesso	giornate lavorate in azienda	tipo di lavoro fuori azienda o condizione non professionale		
CONDUTTORE	1967	М	225			
CONIUGE	1967	F	225			
FIFLIO	1998	М	225			
		_		_		

Manodopera non famigliare								
Tipo di manodopera	Numero persone	totale giornate lavorate in azienda	compensi lordi corrisposti (Euro)					
salariati fissi								
salariati avventizi	14	679	72.742,57					
3. altri								
TOT ALE	14	679	72.742,57					

Totale lavoro in azienda								
tipo di lavoro	totale giornate lavorative	unità lavorative uomo (ULU)	%					
1. famigliare	675	3,00	50%					
2. salariato	679	3,02	50%					
TOT ALE	1354	6,02	100%					



L.R. 21 dicembre 2017 n. 24

B2.4) Totale Produzione Lorda Vendibile ex ante

Produzioni	Valore (Euro)
Produzione vegetale	416.115,54
Produzione animale	0
Attività connesse	0
TOT ALE	416.115,54

B2.5) Totale ULU ex ante

Descrizione	Giornate	Giornate corrette	ULU (giornate/225)
Fabbisogni produzioni vegetali (v. Tab. D2.1)	1264	1074,4	4,78
Fabbisogni produzioni animali (v. Tab. D2.2)			
Fabbisogni attività connesse			
		TOT ALE	4,78

Note:

Il numero delle giornate relative alla manodopera viene ridotto del 20% per il particolare grado di meccanIzzazione delle colture.

Lo stesso viene aumentato del 5% per il tempo che l'Azienda dedica a tutte quelle attività relative alla gestione economica/fiscale, alle riparazioni e agli aggiornamenti



L.R. 21 dicembre 2017 n. 24

B3) COSTI derivanti dall'analisi della contabilità aziendale attribuita all'annualità di riferimento 2019

Produzione vegetale		
Voci di spesa		Importo (Euro)
Sementi		512,00
Concimi		24.252,00
Antiparassitari, anticrittogamici e diserbanti		31.892,00
Irrigazione		1.450,00
Assicurazioni		
	TOT ALE 1	58.106,00
Produzione animale		L
Voci di spesa		Importo (Euro)
Foraggi		
Mangimi		
Lettimi		
Veterinario e medicinali		
Fecondazione artificiale		
Assicurazioni		
	TOT ALE 2	
Spese generali		
Voci di spesa		Importo (Euro)
Acqua		2.306,00
Energia elettrica		3.001,00
	TOT ALE 3	5.307,00

Meccanizzazione	
Voci di spesa	Importo (Euro)
Carburanti e lubrificanti	4.645,00
Manutenzione e assicurazione	9.162,00
Noleggi senza conducente	
Noleggi con conducente	
TOT ALE 4	13.807,00
Lavoro annuale aziendale	
Voci di spesa	Importo (Euro)
Salari a lavoratori fissi	
Salari a lavoratori avventizi	72.742,00
Compensi per lavori direttivi	
TOT ALE 5	72.742,00
Ratei pagati per mutui e prestiti	
Voci di spesa	Importo (Euro)
Di durata inferiore ai 5anni (importo prestito)	
Di durata superiore ai 5anni (importo prestito)	
TOT ALE 6	
Spese per affitto terreni, fabbricati e manufatti e contributi consortili	
TOTALE 7	6.100,00
TOTALE GENERALE	156.062,00



L.R. 21 dicembre 2017 n. 24

C) SITUAZIONE DI ARRIVO (EX POST)

C1) Lavoro

Componenti la famiglia							
relazione di parentela	anno di nascita	sesso	giornate lavorate in azienda	tipo di lavoro fuori azienda o condizione non professionale			
CONDUTTORE	1967	М	225				
CONIUGE	1967	F	225				
FIGLIO	1998	М	225				

Manodopera non famigliare							
Tipo di manodopera	Numero	totale giornate	compensi lordi				
	persone	lavorate in azienda	corrisposti (Euro)				
salariati fissi							
salariati avventizi	12	940	76.180,00				
3. altri							
TOT ALE	12	940	76.180,00				

Totale lavoro in azienda						
tipo di lavoro	totale giornate lavorative	unità lavorative uomo (ULU)	%			
1. famigliare	675	3,00	42%			
2. salariato	940	4,18	58%			
TOT ALE	1615	7,18	100%			



L.R. 21 dicembre 2017 n. 24

C2) Produzione Lorda Vendibile (PLV) Stima basata sui dati ricavati dalla previsione di piano colturale successivo all'intervento, e i dati riportai nella tabella di richiesta di manodopera impegata per il riconiscimento della qualifica di IAP.

C2.1) Produzioni vegetali

Produzione	Lorda Vendibile (euro)								Fabbisogni ma	nodopera (giorr	nate)
Cod. AGREA	Coltura	Superficie (Ha)	Colture biologiche (Ha)	Colture arboree impianto (Ha)	Colture arboree allevamento (Ha)	Produzione totale (Q.li)	Pz. unitario (Euro/Q.le)	PLV (Euro)	Fabbisogni	Fabbisogni biologico	Fabbisogni imp.arborei
1231	PESCO NETTARINA			1,6822		302,80	45	13.625,82			109
1423	PESCO DA MENSA			3,7437		673,87	40	26.954,64			243
1152	LOTO			0,3152		78,80	55	4.334,00			11
1248	ALBICOCCO			5,9270		948,32	70	66.382,40			356
1521	VITE			1,8300		329,40	31	10.211,40			73
1758	SUSINO			0,8500		178,50	50	8.925,00			47
1062	CILIEGIO			0,4013		12,04	22	264,86			36
1472	MELO DA MENSA			0,2488		39,81	500	19.904,00			14
1530	ACTINIDIA			0,1623		61,67	33	2.035,24			10
1696	OLIVO DA OLIO			0,6736		32,33	18	581,99			34
1352	ASPARAGO DA ORTO	0,1066				4,00	240	960,00	10		
1051	PATATE DA ORTO	0,4635				152,96	15	2.294,33	28		
1073	FRAGOLA	0,2814				42,21	250	10.552,50	84		
1053	GRANO TENERO	2,2022				154,15	22	3.391,39	13		
1051	SERRE PER ORTICOLE*	0,2384				251,00	300	75.300,00	30		
1942	ORTIVE PIENO CAMPO	2,9500				941,00	250	235.250,00	333		
						0,00					
1761	TARE, INCOLTO	2,2761				0,00					
TOT ALE		8,5182		15,8341		4.202,85		480.967,56	499		933
	TOTALE	24,3523				•				totale	1431

^{*} Nelle serre vengono coltivati vari tipi di ortaggi (Pomodori, melanzane, zucchine, Lischi, fragole), e vengoni effettuati più raccolti annui. Pertanto in tabella si è indicato un valore medio delle produzioni, un prezzo medio per la vendita, così come un fabbisogno mediodi giornate/ha/coltura.

Analogalmente si è proceduto per le ortive in pieno campo (pomodoro, melanzana, peperone, patata, aglio cipolla zucca, spinacio, bietola, pisello, fagiolino, cetriolo, fagiolo, cocomero, melone, insalata, radicchio, rucola, stridoli, ravanello, agretti, carciofo, fava cavolo, cardo e finocchio).



L.R. 21 dicembre 2017 n. 24

C2.4) Totale Produzione Lorda Vendibile ex post

Produzioni	Valore (Euro)
Produzione vegetale	480.967,56
Produzione animale	0
Attività connesse	0
TOT ALE	480.967,56

C2.5) Totale ULU ex post

Descrizione	Giornate	Giornate corrette	ULU (giornate/225)
Fabbisogni produzioni vegetali (v. Tab. D2.1)	1431	1216,35	5,41
Fabbisogni produzioni animali (v. Tab. D2.2)			
Fabbisogni attività connesse			
		TOT ALE	5,41

Note:

Il numero delle giornate relative alla manodopera viene ridotto del 20% per il particolare grado di meccanizzazione delle colture.

Lo stesso viene aumentato del 5% per il tempo che l'Azienda dedica a tutte quelle attività relative alla gestione economica/fiscale, alle riparazioni e agi aggiornamenti



L.R. 21 dicembre 2017 n. 24

C3) COSTI

Produzione vegetale		
Voci di spesa		Importo (Euro)
Sementi		560,00
Concimi		26.350,00
Antiparassitari, anticrittogamici e diserbanti		34.250,00
Irrigazione		1.600,00
Assicurazioni		
	TOT ALE 1	62.200,00
Produzione animale		
Voci di spesa		Importo (Euro)
Foraggi		
Mangimi		
Lettimi		
Veterinario e medicinali		
Fecondazione artificiale		
Assicurazioni		
	TOT ALE 2	
Spese generali		
Voci di spesa		Importo (Euro)
Acqua		2.740,00
Energia elettrica		3.480,00
	TOT ALE 3	6.220,00

Voci di spesa	Importo (Euro)
Carburanti e lubrificanti	4.850,00
Manutenzione e assicurazione	9.700,00
Noleggi senza conducente	
Noleggi con conducente	
TOT ALE 4	14.550,00
Lavoro annuale aziendale	
Voci di spesa	Importo (Euro)
Salari a lavoratori fissi	
Salari a lavoratori avventizi	76.180,00
Compensi per lavori direttivi	
TOT ALE 5	76.180,00
Ratei pagati per mutui e prestiti	
Voci di spesa	Importo (Euro)
Di durata inferiore ai 5anni (importo prestito)	
Di durata superiore ai 5anni (importo prestito)	
TOT ALE 6	3
Spese per affitto terreni, fabbricati e manufatti e contributi consortili	•
TOTALE 7	6.100,00
TOTALE GENERALE	159.150,00



L.R. 21 dicembre 2017 n. 24

D) CALCOLO DELLA REDDITIVITA' DI RIFERIMENTO

D1) Redditività di riferimento ex ante

Totale PLV	Totale COSTI	Reddito di riferimento	Totale ULU	Redditività di riferimento ex ante (euro/ULU)
416.115,54	156.062,00	20.000,00	4,78	54.404,51

D2) Redditività di riferimento ex post

Totale PLV	Totale COSTI	Reddito di riferimento	Totale ULU	Redditività di riferimento ex post (euro/ULU)
480.967,56	159.150,00	20.000,00	5,41	59.485,69

D3) Incremento di Redditività di riferimento

Redditività di riferimento ex post	Redditività di riferimento ex ante	Incremento
59.485,69	54.404,51	5.081,18

Note: