

**SSICA**

*Relazione  
Budget 2013*

SSICA

Signori Consiglieri,

il Budget Economico per l'esercizio 2013 è stato redatto in funzione del buon andamento dell'attività istituzionale, nel rispetto delle condizioni di equilibrio economico-finanziario e con l'adozione dei corretti principi contabili riconducibili:

- alla continuità dell'attività;
- alla prospettiva di crescita della ricerca scientifica;
- ai criteri di prudenza scaturenti dalla lettura di accadimenti, circostanze ed evenienze allo stato attuale;
- alle disposizioni di legge vigenti.

Tenendo conto dell'andamento dell'ultimo biennio, della struttura aziendale e dello stato della strumentazione scientifica, con le previsioni per il 2013 è stato stimato un risultato positivo di valore contenuto in termini di utile, conseguente agli investimenti in esso previsti e rispettoso delle condizioni di economicità.

L'analisi dei valori di bilancio e la valutazione dei bisogni sono stati messi a fuoco in funzione degli scopi proposti, considerata la continuità dell'andamento lavorativo, con previsione di miglioramenti e implementazioni dell'esistente e particolare attenzione alle condizioni di sicurezza dei laboratori e dell'intera struttura. Le previsioni di spesa, per singolo dipartimento e per singola area di attività, sono state assunte sia guardando ai fattori esterni, quali condizioni di mercato, sia i fattori operativi interni, come già in essere e visti in prospettiva, funzionali all'attività di ricerca ipotizzabile allo stato, con una finitura prudenziale dei valori iscritti.

Fissati gli obiettivi, la valutazione delle risorse necessarie è stata ricondotta a criteri di efficienza, includendo nei termini di approvazione dell'attività proposta, l'opportunità di migliorare tempi e risultati, con l'ausilio di strumenti nuovi che possano consentire rese operative incrementali rispetto a quelle generate allo stato attuale. Alcune delle apparecchiature scientifiche, a causa della vetustà e obsolescenza, non hanno più una portata adesiva all'evoluzione tecnologica disponibile e, di conseguenza, necessitano di un rinnovo.

Il piano degli investimenti prevede l'acquisto di nuovi strumenti, funzionali ai progetti proposti e al potenziamento dell'attività.

L'attività della SSICA richiede una continua attenzione alla sostenibilità delle ricerche sperimentali che l'ampio scenario accademico/scientifico propone e recepisce rispetto alle sostanziali esigenze dell'industria conserviera alimentare e che, sempre più, si trova a confrontarsi con la necessità di dover intervenire sulla promozione di *alimenti funzionali*.

Tra le opportunità di crescita della ricerca, la valutazione e valorizzazione dei principi attivi contenuti nei componenti alimentari e aventi effetti positivi per il benessere e la salute, nonché il miglioramento delle condizioni di base attraverso l'applicazione di nuove tecnologie, sta aprendo spazi di operatività a favore dell'innovazione, perché propone un effettivo valore aggiunto al prodotto da consumare.

Ogni anno, i ricercatori della SSICA programmano nuovi progetti di ricerca, valutati all'interno del singolo Dipartimento e proposti dal Coordinatore di Dipartimento alla Direzione. L'insieme dei progetti costituisce il Piano di Ricerca annuale che è la risultante del costante monitoraggio delle problematiche emergenti e ha lo scopo di mettere a fuoco gli strumenti tecnologici e di ricerca da proporre all'imprenditoria del settore di riferimento, per favorire l'utilizzo di nuova conoscenza e sostenere la crescita del know out scientifico del nostro Paese.

I progetti raccolti nel *Piano di Ricerca Istituzionale* costituiscono l'attività considerata strettamente istituzionale, perché prevede la divulgabilità dei risultati, che può essere in parte piena, in relazione alla tutela della privacy per quelle informazioni utilizzate in ricerche che possono prevedere il coinvolgimento di partner esterni alla SSICA, anche aziende.

(alla presente, si allega il riepilogo dei progetti istituzionali 2013: allegato 1).

Prima di commentare i dati di Budget si rende utile una breve descrizione dell'attività della Stazione Sperimentale.

Il piano di Ricerca si compone di due principali tipologie di progetti:

- 1) Progetti realizzati con le risorse aziendali a tal fine destinate “*progetti istituzionali in senso stretto*”. Essi sono proposti dai ricercatori come risposta all'esigenza d'innovazione e miglioramento, già accennate e legate non solo alla trasformazione, ma anche alla commerciabilità, in altre parole, alla *shelf life* dei prodotti, come risposta alla crescente necessità di potenziare i contenuti salutistici dei prodotti stessi. A favorire l'individuazione dei temi da studiare e degli orientamenti di mercato, vi è il dialogo con le Associazioni di categoria il cui contributo, talvolta, facilita l'individuazione di iniziative di ricerca e, in alcuni casi, con contributi finanziari volontari da parte di delle stesse, è agevolata la possibilità di realizzo delle ricerche stesse.

I risultati conseguiti dalle sperimentazioni sono messi a disposizione dei soggetti ai quali l'azione dell'Istituto è rivolta e divulgati all'intero settore di riferimento.

- 2) Progetti proposti in adesione a bandi pubblici promossi da istituzioni pubbliche e private, nazionali, anche locali o sovranazionali che prevedono il finanziamento di ricerche di valenza scientifica rilevante e multicentrica. Per questa tipologia di progetti, la realizzazione è

sempre legata alla collaborazione di una pluralità di aziende e organismi di ricerca e consulenza che costituiscono il partenariato di ricerca. In alcuni casi, la SSICA viene chiamata ad assumere il ruolo di consulente scientifico, a supporto della compagine proponente, sia nella fase di definizione progettuale, sia in quella operativa, quale componente essenziale per la realizzabilità e ammissibilità dei progetti. La diffusione dei risultati è regolata da condizioni specifiche contenute nei disciplinari contrattuali che possono, talvolta, prevedere diversi livelli di riservatezza per le attività strettamente connesse alle produzioni dei partecipanti e alle informazioni riservate necessarie per lo sviluppo sperimentale. Anche l'esercizio in corso ha visto l'approvazione di nuovi *grandi progetti*, nonché la partecipazione a nuovi bandi. (Si allegano: la tabella riepilogativa di quelli attivi al 31/12/2012- allegato 2 e la tabella riepilogativa di quelli presentati al 31/12/2012- allegato 3). Per queste ragioni, alla voce **contratti di ricerca si prevede un valore in crescita** rispetto al budget 2012.

Alla ricerca istituzionale in senso stretto, segue l'attività rivolta alle singole imprese.

**Ricerca privata.** E' l'attività realizzata a favore dei committenti, aziende o Enti, che si rivolgono a questa Stazione Sperimentale con richieste di collaborazione, al fine di poter realizzare nuovi prodotti e/o miglioramenti delle tecnologie utilizzate. Anche per l'esercizio 2013, la previsione non si è discostata dall'andamento degli ultimi anni, perché non sono stati rilevati segnali di crescita, a conferma della non sufficiente capacità finanziaria, di molti imprenditori, a sostenere investimenti in ricerca e sviluppo.

Quanto brevemente descritto attiene all'attività di ricerca, alla quale si aggiunge l'attività di laboratorio, di seguito descritta, collaterale alle finalità istituzionali.

**Attività di analisi e consulenza,** la prima riguarda la normale attività a supporto delle aziende nelle operazioni di trasformazione lungo l'intera filiera, la seconda può riguardare fasi della trasformazione di prodotto che richiedono validazioni di processo e/o la messa a punto di aspetti tecnologici non configurabili come progetti. Quest'ultima voce sta subendo, nell'ultimo triennio, una leggera flessione, anche se l'andamento variabile medio, in aumento o diminuzione, è in percentuale di circa il 6% annuo, come rilevabile dalla lettura del trend storico.

Le principali voci, che costituiscono il valore della produzione, sono messe a confronto con la proiezione fatta nel dicembre 2012 e vengono espone nella tabella che segue.

**Tabella delle principali voci di ricavo**

|                        | Proiezione 31/12/2012 | Budget 2013 |
|------------------------|-----------------------|-------------|
| Attività laboratori    | 800.000               | 860.000     |
| Contratti di ricerca   | 1.100.000             | 1.100.000   |
| Contributi commerciali | 1.000.000             | 1.110.000   |
| Contributi industriali | 6.600.000             | 6.600.000   |

Dalla tabella, si può rilevare che le previsioni di Budget si discostano poco dalle proiezioni di chiusura, poiché sono considerate la valida base su cui fondare proiezione per l'intero esercizio futuro.

Brevemente, vengono espone le valutazioni riguardanti le singole voci che costituiscono le principali componenti del *Valore della produzione (o ricavi correnti)*:

**A.1) Attività di laboratorio.** Per l'attività di analisi e consulenza non sono stati previsti incrementi rispetto alle previsioni fatte a suo tempo, per l'esercizio in chiusura, trattandosi di valori misurati su quelli dell'andamento storico che, nel corso degli ultimi dieci esercizi, non ha rilevato considerevoli scostamenti a rialzo rispetto al dato considerato.

**A.1) Contratti di ricerca.** La voce prevede i proventi derivanti da progetti finanziati, *grandi progetti e progetti privati*, su cui ci si è soffermati sopra. I rispettivi valori, racchiusi in un'unica voce di budget, sono stati previsti tenendo conto delle proiezioni di chiusura dell'esercizio 2012, nonché delle quote di attività realizzabili nell'esercizio e previste nelle relazioni tecniche di progetto, anche in relazione all'epoca di attivazione di ogni singolo progetto, senza trascurare gli scostamenti che potrebbero avere luogo, in seguito ai fisiologici rallentamenti.

L'ipotesi di correttivi in itinere, da luogo a una stima della quota di ricavo, in misura ridotta rispetto al dato rilevabile, poiché le componenti che possono determinare variazioni rispetto ai risultati attesi (temporali, ma anche di natura economico-finanziaria) non sono completamente controllabili e possono riguardare anche revisioni dei finanziamenti concessi nel corso dell'attività e per cause non imputabili a questo Istituto.

La possibilità di poter partecipare a bandi di finanziamento, per la realizzazione di progetti pluriennali e ragguardevole importanza, è strettamente legata alla promozione

dell'innovazione, obiettivo istituzionale dell'attività di ricerca. Tuttavia, è molto difficile riuscire a coinvolgere le aziende del settore, che si sentono strette in un sistema di incertezza, quando vengono poste di fronte a proposte di partecipazione a *grandi progetti*. Sarebbe auspicabile riuscire ad aprire un dialogo nuovo che possa conciliare le esigenze delle singole aziende con le opportunità di sviluppo offerte dalle Istituzione preposte.

Si continua a sostenere la ferma convinzione che convegni e seminari, aventi a oggetto i risultati delle ricerche terminate, nel rendere più efficace la divulgazione, possano favorire una maggior visibilità della SSICA per il settore agro alimentare, anche ad ampio raggio.

**A. 5) Contributi industriali.** IL valore di ricavo che costituisce la maggior entrata per il finanziamento dell'attività istituzionale è quello dei proventi per contributi.

In ossequio a quanto previsto dall'art. 4 del Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico e del Ministero dell'Economia e Finanze su "*tempi e modalità di trasferimento dei compiti e delle attribuzioni, del personale e delle risorse strumentali e finanziarie delle sopresse Stazioni Sperimentali per l'industria*", pubblicato sulla G.U n. 141 del 20 giugno 2011, anche quest'anno è stata trasmessa al Ministero competente la Determinazione di proposta dei criteri da adottare per la definizione dei contributi a carico delle imprese, per l'anno 2013.

La proposta di questo Istituto è stata, ancora una volta, quella di mantenere invariate le modalità di calcolo e le relative aliquote contributive, volendo lasciare al confronto collegiale del futuro Consiglio di Amministrazione della SSICA la facoltà di considerare e proporre eventuali modifiche ai criteri e le modalità, fino ad oggi adottati. L'iter di deliberazione definitiva prevede l'approvazione di UNIONCAMERE che, dopo aver ratificato la proposta, trasmette il parere favorevole al MSE. Spetta a quest'ultimo approvare ( o no), la proposta ratificata da UNIONCAMERE con l'emissione di apposito decreto concertato con il Ministero delle Finanze. Il decreto di approvazione è stato emesso in data 13 dicembre 2012 e autorizza l'emissione delle notifiche per la richiesta di contributo.

I contributi *industriali* sono iscritti a budget per il valore determinato dagli uffici preposti, sulla base dei dati conosciuti e relativi a ciascun contribuente. Rispetto al dato rilevato, si possono manifestare ricalcoli e storni dovuti alla tardiva trasmissione della documentazione richiesta alle aziende, da parte delle stesse. Per i contribuenti che non osservano le scadenze temporali previste, il contributo viene calcolato con il metodo analitico\deduttivo e, tal volta, si può discostare da quello effettivo producendo delle variazioni rispetto ai contributi stimati.

Anche l'esercizio in chiusura ha risentito degli effetti prodotti dal nuovo quadro ordinamentale nel quale è stato calato quest'Istituto (D.L. 78/2010) e le dilazioni temporali subite nella riscossione, rispetto all'andamento storico, sono ancora rilevanti. E' importante rendere evidente che, dei ricorsi subiti, anche per quelli che, a oggi, sono stati trattati nel merito, la Commissione Tributaria si è pronunciata a favore della SSICA.

Gli esiti favorevoli dei ricorsi fanno prevedere una normalizzazione della gestione dei contributi, per il prossimo futuro.

Ancora una volta, si deve constatare che il numero delle aziende continua a crescere, senza una sostanziale crescita del contributo; le aziende contribuenti passano da tremilaquarantotto (3.048) a tremilanovantaquattro (3.094), al netto delle cessazioni di attività e, considerate le condizioni aziendali di alcune di esse, già esistenti, ma mutate ovvero che hanno dovuto operare riduzione e/o trasformazione di attività o rami d'impresa.

A seguito degli eventi sismici che hanno coinvolto la regione Emilia Romagna, gli sgravi contributivi dovuti per danni subiti dalle aziende coinvolte sono stati aggiunti a quelli fisiologici, tuttavia, a oggi, le riduzioni rilevabili sono di circa €30.000,00, per cessazioni di attività o riduzioni del contributo; la valutazione finale potrà essere fatta al termine delle riscossioni, stante la possibilità di proroga nei pagamenti, concessa alle aziende danneggiate.

Dalla misura del minor del contributo complessivo determinato, si rendono evidenti le condizioni di crisi economica che hanno pervaso anche il settore alimentare.

Di seguito, sono esposte due tabelle, la I riguardante la suddivisione merceologica dei contributi e la II relativa alle aliquote confermate e approvate dal MSE:

**Tabella I: suddivisione merceologica dei contributi previsti per l'esercizio 2013.**

| <b>Contributi anno 2013</b> |              |                     |               |
|-----------------------------|--------------|---------------------|---------------|
| Settori merceologici        | n. aziende   | contributo          | %             |
| Conserve animali            | 1.635        | 3.185.673,83        | 48,00         |
| Conserve vegetali           | 1.000        | 2.296.052,58        | 34,59         |
| Conserve ittiche            | 228          | 516.694,42          | 7,79          |
| Estratti e dadi             | 18           | 26.522,53           | 0,40          |
| Surgelati /gastronomia*     | 213          | 611.472,29          | 9,22          |
| <b>totali</b>               | <b>3.094</b> | <b>6.636.415,65</b> | <b>100,00</b> |

**In Budget è stato considerato prudenzialmente, il valore di €6.600.000,00.**

Tabella II: aliquote contributive e scaglioni di retribuzioni di riferimento - 2013.

Approvate con decreto del MSE concertato con il MEF in data 13 Dicembre 2012.

| Scaglioni di retribuzione             | Modalità di calcolo in percentuali                        |
|---------------------------------------|---|
| Contributo base                       | € 274,00  |
| Fino a € 232.000,00                   | € 274,00 + 0,8202% da 0,01 a 232.000,00                   |
| Da € 232.000,01 fino a € 878.000,00   | € 2.177,56 + 0,4825% della parte eccedente € 232.000,01   |
| Da € 878.000,01 fino a € 1.395.000,00 | € 5.294,51 + 0,3377% della parte eccedente € 878.000,01   |
| Oltre € 1.395.000,01                  | € 7.040,42 + 0,2412% della parte eccedente € 1.395.000,01 |

**A.5) Contributi commerciali.** Sono riscossi e accreditati a favore dell'Istituto dagli uffici doganali e riguardano le importazioni di prodotti alimentari che rientrano nella tipologia prevista per l'attività istituzionale. Il valore previsto è in aumento ed è stato valutato sulla base delle proiezioni chiusura dell'esercizio 2012. Il valore di questa voce riflette l'andamento delle importazioni inerenti al settore conserviero alimentare. La previsione riflette l'andamento delle importazione del settore.

Dopo la breve descrizione dei valori della produzione, si passa alla disamina dei costi previsti.

### **B. Costi della produzione**

Il Budget è stato improntato al contenimento delle spese e all'efficientamento delle risorse, al fine di poter tracciare la linea di condotta per conseguire una gestione economicamente efficace.

**B.6) acquisto di beni e materiali di consumo, € 550.000,00.** Il valore previsto, è basato sulle proiezioni di chiusura dell'anno in corso e sui valori contrattuali delle forniture già negoziate, fermo restando l'impegno volto alla *riduzione dei costi*, anche rispetto ai tempi di utilizzo del materiale acquistato. (riduzione delle scorte)

**B.7) Servizi, € 1.617.000.** Il valore è quasi invariato rispetto al previsionale 2012 (€ 1.613.00), poiché la crescita fisiologica di alcune categorie di costo, in particolare quella delle utenze di energie elettrica e riscaldamento, viene neutralizzata dall'acquisizione di servizi esterni a condizioni economicamente più vantaggiose rispetto agli ultimi esercizi e vengono confermate le buone condizioni contrattuali nei rinnovi annuali.

L'Amministrazione s'impegna a mantenere al minimo il ricorso a risorse esterne, sia per interventi saltuari di ordinaria manutenzione, sia per lo svolgimento di servizi di supporto, ottimizzando le risorse in essere.

Per le categorie di costo che seguono, i valori di funzionamento sono mantenuti entro i valori osservati negli ultimi esercizi contabili, fatta eccezione per la voce relativa agli Organi



istituzionali, prevista, ma non utilizzata negli ultimi tre esercizi, fatta eccezione per valori residuali relativi agli Organi presenti precedentemente al riordino delle Stazioni.

Con riferimento agli **Organi istituzionali** ( €80.000,00) è utile soffermarsi. Il nuovo statuto della SSICA è stato approvato in data 12 luglio 2012 e prevede la composizione degli Organi della SSICA. In particolare prevede che l'elidendo Consiglio di Amministrazione sia formato da componenti delle organizzazioni rappresentative delle imprese contribuenti, in proporzione alla contribuzione complessivamente versata dagli appartenenti alle singole associazioni di categoria, ai sensi del D.M. pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 141 del 20 giugno 2011.

Tale definizione ha reso necessario conoscere l'entità contributiva corrisposta dagli appartenenti alle singole associazioni di categoria, operazione conclusa. Per poter addivenire al completamento delle formalità di nomina, si è in attesa della comunicazione di una rosa di tre candidati da parte delle Associazioni aventi diritto che sono risultate essere: AIIPA per i prodotti vegetali, ASS.I.CA per i prodotti della carne e ANCIT per i prodotti ittici. La Camera di Commercio di Parma provvederà a individuare il componente prescelto in rappresentanza di ciascuno dei settori di cui sopra, tra quelli comunicati dalle Associazioni.

Tutto ciò premesso, la previsione di spesa per gli organi della SSICA e cioè Presidente, Consiglio di amministrazione, Comitato tecnico scientifico e Collegio dei revisori dei conti è stata stimata in €80.000, 00, valore definito in assenza di precise istruzioni da parte del Ministero Vigilante- MSE e di cui si è in attesa e in mancanza di precisi tempi di nomina.

- **B.7) Manutenzione degli immobili – (ordinarie) € 60.000,00.** La consistenza del valore è stata rilevata in funzione degli interventi prevedibili allo stato e già quantificati, nonché nel rispetto dell'ordinaria cura degli immobili.
- **B.7) Consulenze e Incarichi - €100.000,00.** L'importo previsto, per incarichi annui affidati a consulenti esterni, è in aumento rispetto al budget 2012 (€85.000,00), in considerazione delle proiezioni di chiusura dell'esercizio in corso. Le attività esternalizzate sono rivolte a diverse attività collaterali e precisamente: assistenza legale rivolta al recupero crediti e alla difesa verso i contenziosi e i ricorsi, in particolare quelli tributari che hanno avuto una crescita esponenziale negli ultimi anni; assistenza fiscale; assistenza ai sistemi informativi per i programmi in uso; sicurezza sul lavoro – RSPP esterno.
- **B.7) CRAL:** rappresenta il contributo previsto dal Contratto aziendale di II livello, CCAL del 23 luglio 2008, prorogato fino al 31/12/2013. Il valore previsto di €20.000,00, è quello confermato dalla ultravigenza del CCAL in essere.

**B.8) Godimento Beni di terzi – 120.000,00.** Già da qualche anno, in alternativa all'acquisto, il ricorso al noleggio o locazione di beni, attrezzature e mezzi di uso rappresenta una delle forme più convenienti e vantaggiose per la gestione aziendale e il raggiungimento di condizioni di economicità. Viene rivisto, su base contrattuale, di anno in anno ed è previsto in flessione rispetto al valore per l'esercizio in corso (€130.000,00, – 7.7%).

**B.9) Personale.** Il numero di dipendenti, alla ipotetica data del 31 dicembre 2012, è di:

n.69 contratti a tempo indeterminato, n. 2 contratti a tempo determinato, n. 3 dipendenti statali, per la sede di Parma; n. 21 contratti a tempo indeterminato, per la sezione di Angri. Il costo del personale, di **€6.024.754,00**, è stato previsto con un incremento del 6,4%, rispetto al precedente budget ( 5.657.700,00) dovuto:

- al rinnovo del contratto di lavoro (incrementi retributivi e dei relativi contributivi, previdenziali e contrattuali);
- eventuali incrementi retributivi e riconoscimenti;
- acquisizione di risorse umane a carattere temporaneo.

#### ***Incrementi contrattuali***

La Stima della voce **retribuzioni dipendenti** risulta dalla valutazioni dei miglioramenti retributivi previsti dal CCNL per i lavoratori dell'industria alimentare, rinnovato in data 27/10/2012.

#### ***Risorse umane a carattere temporaneo***

L'incremento del valore previsto per contratti di collaborazione a progetto e borse di addestramento è funzionale ai progetti di ricerca finanziati e, talvolta, è strettamente connesso alle prescrizioni dei bandi di partecipazione; in questi ultimi casi, il mancato utilizzo di personale non strutturato, nei termini indicati, implica il venir meno del diritto alla quota parte di finanziamento destinato a questa tipologia di lavoratori.

Alla voce **contratti a progetto** sono stati previsti tre contratti di *collaborazione a progetto*, per €63.500,00 ( budget 2012 €115.000,00).

Alla voce **Borse di studio e addestramento sono state previste quindici borse di addestramento**, per €215.400,00 ( budget 2012 €73.500,00).

L'attività di ricerca finanziata è soggetta ad andamenti periodici variabili, di conseguenza, la possibilità di poter ricorrere a personale non dipendente, offre l'opportunità di garantire, le risorse umane necessarie alla realizzazione dei progetti di ricerca, anche per specifiche attività collaterali all'attività istituzionale, senza compromettere la gestione economico-finanziaria di lungo periodo.

Nel corso dell'ultimo triennio, il personale dimissionato non è stato sostituito, in attesa del completamento delle formalità di definizione del nuovo assetto aziendale e della definizio-

ne di un piano di sviluppo condiviso e approvato dagli Organi collegiali di Governo, la cui nomina è in corso di definizione.

Sul controllo di gestione dell'attività, poggia la messa a disposizione delle risorse utilizzabili e necessarie al corretto andamento dell'attività prevista.

**B.9) Missioni e trasferte**, €70.000,00. In diminuzione rispetto all'esercizio 2012, sulla base delle previsioni di chiusura esercizio e del personale in essere (2012 - €80.000,00).

L'entità della voce **premio per obiettivi** (e risultato), **€240.256,00** (€260.000,00 - nel 2012 la voce prevedeva anche premi di risultato, mai riconosciuti) è stata stimata sulla base del Contratto collettivo di II livello in essere ed è comprensiva dei relativi oneri sociali ed eventuali riconoscimenti al personale. Il premio è stato considerato nell'ipotesi di raggiungimento degli obiettivi.

**B.9) Buoni pasto**, il valore dei buoni pasto è stato calcolato per il numero di dipendenti; il valore resta invariato ed è di **€130.000,00**.

Le quote di **ammortamento** sono stimate in **€1.200.000,00**, (€1.350.000,00 per il 2012) e previste sulla base dei piani di ammortamento cespiti, raggruppati per conto di contabilità e costruiti con l'applicazione dei coefficienti deliberati dal CdA a suo tempo, in flessione rispetto al 2012, a causa dei cespiti che hanno esaurito la vita contabile (completamente ammortizzati).

**B. 14)** Le previsioni riferite alle **imposte e tasse** a carico dell'esercizio, hanno subito un incremento di €42.000,00, dovuto alla sostituzione dell'ICI con l'IMU (da €96.000,00 a €138.000,00).

**E.)** Le previsioni riferite alle **imposte dirette** a carico dell'esercizio sono le seguenti:

- **I'IRES** invariata, calcolata con aliquota agevolata al 13,75% unicamente sul reddito da fabbricati, nella considerazione che il bilancio riferito all'attività commerciale chiuda, anche per il 2013 in perdita;
- **I'IRAP** calcolata con il metodo misto e cioè, commisurata all'entità delle spettanze corrisposte al personale, ai collaboratori e agli Organi istituzionali, nonché, per la parte commerciale, alla produttività, viene incrementata in funzione degli incrementi retributivi, da €276.000,00 a **€280.000,00**.

Il Budget economico per l'esercizio 2013, si conclude con i seguenti valori, messi a confronto con il budget 2012:

|   | <b>2013</b> |                | <b>2012</b> |                |
|---|-------------|----------------|-------------|----------------|
| Ricavi di Produzione                    | €           | 9.972.088      | €           | 9.790.403      |
| Costi di Produzione                     | €           | 9.691.754      | €           | 9.480.700      |
| <i>differenza</i>                       | €           | <b>280.334</b> | €           | <b>309.703</b> |
| Proventi Finanziari, oneri straordinari | €           | 50.000         | €           | 70.000         |
| Imposte per                             | €           | 292.125        | €           | 288.125        |
| <i>risultato previsto</i>               | €           | <b>38.209</b>  | €           | <b>91.578</b>  |
|   |             |                |             |                |

### PIANO DEGLI INVESTIMENTI 2013 – 2015

Il piano degli investimenti per il triennio è stato previsto facendo le seguenti rilevazioni:

- I nuovi acquisti di strumentazioni da laboratorio risultano dal piano di ricerca istituzionale approvato, dai finanziamenti messi a disposizione a tal fine per l'esercizio e dal proponimento di migliorare le condizioni di sicurezza;
- gli interventi a carattere straordinario sulla struttura, sono il risultato di valutazioni degli uffici competenti, proposti e condivisi dalla Direzione, al fine di garantire e implementare le condizioni di sicurezza, nonché la buona cura dell'Istituto;
- Gli interventi a favore dei sistemi informativi, sono stati valutati degli Uffici competenti, sulla base degli interventi necessari.

### PREVENTIVO FINANZIARIO 2012

Il livello di liquidità medio degli ultimi tre esercizi è caratterizzato da una consistenza di periodo che oscilla dai €3.900.000,00 a €1.000.000,00 circa, modificata rispetto al passato, a causa dello slittamento temporale della riscossione dei contributi.

La liquidità prevista per l'inizio esercizio 2013, €**2.560.507,00**, ottenuta dal saldo di tesoreria integrato degli incassi previsti e al netto delle uscite previste, entro l'esercizio 2012, risente sia degli effetti negativi dovuti alla dilazione temporale dei contributi, sia degli effetti positivi dovuti alle anticipazioni di finanziamento ricevute a favore di due grandi progetti (PON MIUR e BIOCOPAC UE).

Il preventivo finanziario è ottenuto quale sintesi dei valori finanziari, attivi e passivi, la cui manifestazione è strettamente connessa all'adozione di tutte le misure a favore del corretto svolgimento dell'attività programmata .

\* \* \*

I documenti, oggetto della presente relazione, sono nella disponibilità dei Signori Consiglieri.

Al Consiglio di Amministrazione della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Parma, rivolgo l'invito ad approvare il Preventivo economico del 2013, predisposto come segue:

- 1 – preventivo economico dell'esercizio 2013
- 2 – piano degli investimenti 2013, con previsioni di completamento lavori, per interventi pluriennali;
- 3 – preventivo finanziario del 2013

Parma, 19 dicembre 2012

Il Presidente  
Dott. Andrea Zanlari

Allegati:

- Piano di ricerca istituzionale 2012, n. 1
- Grandi progetti dicembre 2012, n. 2
- Grandi progetti presentati dicembre 2012, n. 3.

| PROGETTI ISTITUZIONALI 2013-2015                            |            |   |            |            |
|---|------------|---|------------|------------|
| DIPARTIMENTO/AREA   | PROG. COD. | TITOLO  | INIZIO     | FINE       |
| ANALISI E SIC.ALIM - SERVIZI TECNICI (AMBIENTE)             | P1201      | Ricerca sull'applicabilità di tecniche depurative o di recupero per la riduzione dei cloruri nelle acque di scarico degli stabilimenti che il producono prosciutto di Parma | 01/03/2012 | 01/07/2014 |
| ANALISI E SIC.ALIM - SERVIZI TECNICI (AMBIENTE)             | P1319      | Impiego dell'ozono gassoso come trattamento sanificante negli ambienti confinati dedicati alla lavorazione di prodotti a base di carni                                      | 01/03/2013 | 01/07/2013 |
| ANALISI E SIC.ALIM - SERVIZI TECNICI (SICUREZZA ALIMENTARE) | P1215      | Indagine sulla presenza di N-Nitrosamine in prodotti della salumeria Italiana e carne in scatola  | 01/01/2013 | 31/12/2013 |
| ANALISI E SIC.ALIM - SERVIZI TECNICI (SICUREZZA ALIMENTARE) | P1301      | Metodi di analisi di additivi e contaminanti organici in conserve alimentari mediante LC/MS   | 01/01/2013 | 31/12/2014 |
| ANALISI E SIC.ALIM - SERVIZI TECNICI (SICUREZZA ALIMENTARE) | P1302      | Applicazione del metodo Quechers all'analisi di additivi per materie plastiche in conserve all'olio   | 01/01/2013 | 31/12/2013 |
| ANALISI E SIC.ALIM - SERVIZI TECNICI (TECNOLOGICO)          | P1318      | Applicazione del trattamento in alta pressione in prosciutto crudo confezionato in atmosfera modificata   | 01/01/2013 | 31/12/2014 |
| CONSERVE DI CARNE   | P1011      | La qualità dei salumi in funzione delle nuove tecnologie di confezionamento   | 01/01/2011 | 31/12/2013 |
| CONSERVE DI CARNE   | P1204      | Applicazione delle tecniche di analisi dei patern proteici ai difetti dei salumi cotti in pezzi e dei nuovi prodotti (ricostituiti, piatti pronti)                          | 01/01/2012 | 31/12/2013 |
| CONSERVE DI CARNE   | P1208      | Studio dei meccanismi di BIOCONTROLLO da parte di lieviti selezionati su P. nordicum.   | 01/01/2012 | 31/12/2013 |
| CONSERVE DI CARNE   | P1219      | Stabilità del colore di prodotti carnei cotti affettati in atmosfera protettiva   | 01/01/2012 | 31/12/2013 |
| CONSERVE DI CARNE   | P1305      | Tecniche di cottura per il miglioramento di alcune caratteristiche qualitative in impasti a diversa composizione.   | 01/01/2013 | 31/12/2014 |
| CONSERVE ITTICHE  | P1212      | Processi ossidativi a carico della frazione lipidica di matrici ittiche trasformate: cinetica e parametri che influenzano il processo                                       | 01/01/2012 | 30/06/2013 |

| DIPARTIMENTO/AREA | PROG. COD. | TITOLO  | INIZIO     | FINE       |
|-------------------|------------|---|------------|------------|
| CONSERVE ITTICHE  | P1214      | STUDIO E RELAZIONE TRA ABVT, TMA E pH IN MATRICI ITTICHE FRESCHE ED EVENTUALE VALUTAZIONE DELL'ANDAMENTO DI TALI PARAMETRI ANCHE SU FRAZIONI ITTICHE CONGELATE                          | 02/01/2013 | 31/12/2013 |
| CONSERVE ITTICHE  | P1220      | Caratterizzazione e studio delle variazioni proteiche ad opera di trattamenti termici e non su matrici ittiche  | 02/01/2011 | 31/12/2013 |
| CONSERVE ITTICHE  | P1221      | Alterazione microbiologica e shelf-life di prodotti ittici marinati refrigerati a ridotta concentrazione di acidificanti  | 01/01/2012 | 31/12/2013 |
| CONSERVE ITTICHE  | P1306      | Determinazione della composizione lipidica dei prodotti ittici a maggiore diffusione commerciale: sviluppo dei metodi e monitoraggio del mercato  | 01/01/2013 | 31/12/2013 |
| CONSERVE ITTICHE  | P1317      | Applicazione dell'olio di caviale nell'industria alimentare   | 02/01/2013 | 30/06/2014 |
| CONSERVE VEGETALI | P07144     | Kiwi a polpa verde e gialla a confronto: caratteristiche nutrizionali dei frutti, sviluppo e miglioramento organolettico di alcuni prodotti derivati                                    | 01/01/2012 | 01/12/2013 |
| CONSERVE VEGETALI | P1031      | Studio sul patrimonio enzimatico di frutta e ortaggi destinati alla trasformazione industriale  | 01/01/2010 | 30/12/2013 |
| CONSERVE VEGETALI | P1115      | Conserve sott'olio: valutazione delle interazioni sugli Oli vegetali  | 01/12/2011 | 01/12/2013 |
| CONSERVE VEGETALI | P1224      | Studio e quantificazione di elementi inorganici presenti nei terreni, nei fanghi e nei derivati industriali di aziende presenti nel Distretto del Pomodoro da Industria del NORD Italia | 01/06/2012 | 01/06/2014 |
| CONSERVE VEGETALI | P1225      | Orientamento ed idoneità varietale alla produzione di conserve di pomodoro di provenienza tipica settentrionale italiana: passata, polpa e cubettato - Sperimentazione 2012/2013        | 01/06/2012 | 01/04/2013 |
| CONSERVE VEGETALI | P1226      | Orientamento ed idoneità varietale alla produzione di conserve di pomodoro di provenienza tipica meridionale italiana: pelati, polpa e pomodorini - Sperimentazione 2012/2013.          | 01/06/2012 | 01/04/2013 |
| CONSERVE VEGETALI | P1228      | Identificazione e quantificazione di parametri biochimici per la definizione di nuovi prodotti a base di pomodoro ad elevata qualità nutrizionale.                                      | 01/01/2012 | 01/12/2014 |
| CONSERVE VEGETALI | P1307      | Polifenoli in prodotti di origine vegetale  | 01/01/2013 | 01/12/2015 |

| DIPARTIMENTO/AREA | PROG. COD. | TITOLO   | INIZIO     | FINE       |
|-------------------|------------|--|------------|------------|
| CONSERVE VEGETALI | P1308      | Caratterizzazione chimico-fisica e impatto della trasformazione tecnologica sulle molecole responsabili del "flavour" del pomodoro da industria  | 01/01/2013 | 31/12/2015 |
| CONSUMER SCIENCE  | P1309      | Studio della percezione del mercato dei marchi collettivi e di alcuni elementi distintivi (claim, loghi) nello sviluppo di conserve alimentari   | 01/01/2013 | 30/06/2014 |
| IMBALLAGGI        | P1030      | Valorizzazione degli scarti dell'industria conserviera attraverso la realizzazione di biopolimeri  | 01/01/2010 | 30/06/2013 |
| IMBALLAGGI        | P1217      | Prove di migrazione secondo il REGOLAMENTO (UE) N.10/2011 DELLA COMMISSIONE del 14 gennaio 2011  | 01/01/2012 | 31/12/2013 |
| IMBALLAGGI        | P1310      | Impiego del DSC e della TGA per lo studio di materie plastiche provenienti da riciclaggio e di origine naturale  | 01/01/2013 | 30/06/2014 |
| MICROBIOLOGIA     | P1320      | Azione del calore secco sulla inattivazione di microrganismi target - definizione dei parametri di termoresistenza   | 01/01/2013 | 31/12/2013 |
| MICROBIOLOGIA     | P1002      | Sviluppo di metodiche molecolari da integrare alle tecniche morfologiche/biochimiche, volte al riconoscimento di lieviti, muffe e batteri di interesse alimentare  | 01/04/2010 | 31/12/2013 |
| MICROBIOLOGIA     | P1005      | Caratterizzazione di ceppi di batteri sporigeni isolati da derivati del pomodoro alterati per flat-sour:determinazione della baroresistenza e del pH limite di accrescimento in funzione della temperatura | 01/01/2010 | 31/12/2013 |
| MICROBIOLOGIA     | P1311      | Utilizzo di agenti di biocontrollo per contrastare la produzione e l'accumulo di ocratossina A in derivati carnei: competizione fungina intraspecifica   | 01/01/2013 | 31/12/2013 |
| MICROBIOLOGIA     | P1312      | Caratterizzazione della flora fungina superficiale dei culatelli e valutazione di metodi di biocontrollo per contrastare l'instaurarsi di muffe sgradite   | 01/01/2013 | 31/12/2014 |
| MICROBIOLOGIA     | P1313      | Determinazione dei parametri di termoresistenza di specie fungine riemergenti, responsabili dell'alterazione di bevande acide  | 01/01/2013 | 31/12/2013 |
| MICROBIOLOGIA     | P1314      | Caratterizzazione biochimica e molecolare di ceppi di Alicyclobacillus sp.isolati da derivati di pomodoro  | 01/01/2013 | 31/12/2013 |
| MICROBIOLOGIA     | P1315      | Aspetti microbiologici e valutazione di colture bioprotettive in Prodotti RTE refrigerati  | 01/01/2013 | 31/12/2013 |



| DIPARTIMENTO/AREA                | PROG. COD.   | TITOLO  | INIZIO     | FINE       |
|----------------------------------|--------------|---|------------|------------|
| MICROBIOLOGIA                    | <b>P1316</b> | Applicazione delle alte pressioni idrostatiche per l'inattivazione di <i>L. monocytogenes</i> durante la shelf-life di prosciutto crudo in tranci   | 01/01/2013 | 31/12/2013 |
| <b>GRANDI PROGETTI 2013-2015</b> |              |   |            |            |
| CONSERVE DI CARNE                | <b>P1118</b> | Advanced research in genomics and processing technologies for the Italian heavy pig production chain ( <b>AGER Carni</b> )  | 01/07/2011 | 01/07/2014 |
| CONSERVE DI CARNE                | <b>P1303</b> | PHYTOME: utilizzo di antiossidanti naturali in prodotti carnei e valutazione delle proprietà tecnologiche, sensoriali e funzionali dei prodotti.  | 01/01/2013 | 31/12/2015 |
| CONSERVE DI CARNE                | <b>P1304</b> | Sviluppo di una tecnica non invasiva per la classificazione di tagli di carne suina secondo proprietà tecnologiche  | 01/01/2013 | 31/12/2014 |
| CONSERVE VEGETALI                | <b>P1218</b> | Caratterizzazione dei macro e micro elementi organici e inorganici caratteristici del pomodoro da industria per l'identificazione della zona d'origine e la qualità specifica del prodotto "Made in Italy".   | 01/01/2013 | 31/12/2015 |
| CONSUMER SCIENCE                 | <b>P1203</b> | Valutazione (agronomica, qualitativa, tecnologica e di mercato) del trasferimento di conserve di pomodoro tradizionali (pelati, cherry, sun dried, "piennolo") in contenitori innovativi per un aggiornamento di mercato. Studio della possibilità di utilizzo di cascami (semi e bucce) dell'industria del pomodoro per la produzione di olio ad uso combustibile e/o cosmetico e di sostanze funzionali ( <b>PON/MIUR</b> ) | 01/01/2012 | 31/05/2015 |
| MICROBIOLOGIA                    | <b>P1003</b> | Advanced research in genomics and processing technologies for the Italian heavy pig production chain ( <b>AGER Micro</b> )  | 01/01/2010 | 30/06/2014 |
| IMBALLAGGI                       | <b>P1209</b> | Development of bio-based coating from tomato processing by-products intended for food metal packaging   | 01/12/2011 | 31/03/2014 |

## "GRANDI PROGETTI" dicembre 2012

| TITOLO PROGETTO  | acronimo   | finanziatore                                  | data di presentazione | inizio     | durata | valore complessivo | finanziamento a favore SSICA | piano finanziario                | stato attuale            | Dip. SSICA coinvolti     | ref. SSICA      | quota esercizio 2013                 | note   |
|--|------------|---|-----------------------|------------|--------|--------------------|------------------------------|----------------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------|--------------------------------------|--|
| Development of bio-based coating from tomato processing by-products intended for food metal packaging  | BIOCOPAC   | UE  | 08/12/2010            | 01/12/2011 | 24 m   | € 892.000,00       | € 316.500,00                 | versato anticipo di 431.138 euro | in svolgimento           | Imballaggi               | D.ssa Montanari | 164.652,00                           | SSICA Capofila con la partecipazione di SMEs e altri Enti di Ricerca   |
| Trasferimento di conserve di pomodoro tradizionali in contenitori innovativi per un aggiornamento di mercato. Studio sull'utilizzo di cascami dell'industria del pomodoro per la produzione di olio a uso combustibile, cosmetico e di sostanze funzionali (PON01_01397) | TOM&CHERRY | MIUR  | 01/04/2010            | 01/04/2012 | 36 m   | € 18.296.917,00    | € 936.402,07                 | anticipato al 100%               | in svolgimento           | Consume Science          | Dr. Porretta    | 229.648,00                           | SSICA Capofila - partecipanti: Univ. Mediterranea di Reggio C. e Univ. di Salerno; De Clemente Conserve, Pancrazio, Pomilia, Salvati Mario |
| Advanced research in genomics and processing technologies for the Italian heavy pig production chain   | HEPIGET    | AGER -<br>Fondazione<br>Casse di<br>Risparmio | 01/04/2010            | 01/07/2011 | 36 m   | € 2.454.000,00     | € 402.060,00                 | versato anticipo euro 140.721    | in svolgimento           | Carni e<br>Microbiologia | D.ssa Virgili   | 167.181,00                           | Capofila Università di Bologna   |
| Helping EU processors become competitive using automated and non-contact pigmeat piece quality classification  | Q-MEAT     | UE  | 01/12/2010            | 01/01/2012 | 24 m   | € 1.098.200,00     | € 101.668,00                 | versato anticipo euro 45.750     | in svolgimento           | Carni                    | D.ssa Virgili   | 50.834,00                            | Capofila Cric (Barcellona)   |
| Caratterizzazione dei macro e micro elementi organici ed inorganici del pomodoro da industria per l'identificazione della zona d'origine e la qualità specifica del prodotto "made in Italy".  |            | Fondazione<br>Cariparma                       | genn. '13             | 01/01/2013 | 36 m   | € 913.600,00       | € 350.000,00                 | in corso di definizione          | in fase di presentazione | Vegetali                 | dr. Trifirò     | in corso di definizione (350.000,00) | il progetto sarà presentato nel gennaio prossimo in occasione di apertura dei termini del bando per l'anno 2013                            |
| Phytochemicals to reduce nitrate in meat products  | PHITOME    | UE  | 27/09/2012            | 01/12/2012 | 36 m   | € 2.387.000,00     | € 400.000,00                 | in attesa dell'anticipo          | inizio il 1/12/12        | Carni                    | D.ssa Sacconi   | 134.000,00                           | Capofila Università di Maastricht  |

| PROPOSTE PRESENTATE ALL'ULTIMA "CALL" (15/11/2012)   |          |              |                       |                    |              |               |                              |                 |  |
|--|----------|--------------|-----------------------|--------------------|--------------|---------------|------------------------------|-----------------|--|
| TITOLO PROGETTO  | ACRONIMO | finanziatore | data di presentazione | VALORE complessivo | QUOTA SSICA  | STATO ATTUALE | DIPARTIMENTI SSICA COINVOLTI | REF.SSICA       | NOTE   |
| Making SME meat processors more competitive by using automatic on line fat analysis in meat trimming   | TRIMSCAN | UE           | nov-12                | € 1.430.670,00     | € 254.000,00 | presentato    | Carni                        | D.ssa Virgili   | Capofila Lenz Instruments (Spagna)                           |
| Optimization of the salting process for the production of healthier and higher quality dry-cured meat products with reduced and more standardizes salt content | PROCURED | UE           | nov-12                | € 1.322.792,00     | € 247.000,00 | presentato    | Carni                        | D.ssa Virgili   | Capofila Lenz Instruments (Spagna)                           |
| Valorisation of legumes co-products and by-products for packaging application  | LEGUVAL  | UE           | nov-12                | € 1.768.954,00     | € 434.460,00 | presentato    | Imballaggi                   | D.ssa Montanari | Capofila CNR Istituto per i processi chimico-fisici UOS Pisa |
| Developing new BPA-free and water-base coatingd for sustainable and safe metal closures  | FRICLO   | UE           | nov-12                | 870.215,00         | € 341.323,00 | presentato    | Imballaggi                   | D.ssa Montanari | Capofila SSICA   |