

PROGETTO PSR 2007-2013 MISURA 124:

“Recupero e valorizzazione del suino nero d'Abruzzo, modello di allevamento suinicolo sostenibile in termini di conservazione della biodiversità, di rispetto ambientale e di qualità delle produzioni tipiche in aree interne e svantaggiate. (SuNAB)

STATO FINALE DEL PROGETTO

Finanziamento concesso con D.D. n° DH26/93 del 14/11/2014 della Regione Abruzzo, Direzione Agricoltura, Foreste, Sviluppo Rurale, Alimentazione, Caccia e Pesca

Domanda di aiuto n. **94752104847**, ammessa a finanziamento con D.D. n° **DH26/40** del **13/08/2014**

Partner del Progetto: **Università degli Studi di Teramo, Consorzio di Ricerche Applicate alla Biotecnologia (CRAB), ANSAPE Soc. Coop. Agricola, Associazione Regionale Allevatori d'Abruzzo (ARA), Azienda agricola “Il Tratturo”, Azienda Genobile S.r.l.**

Il Progetto ha concluso le sue attività di ricerca nel Novembre 2015 dopo aver regolarmente sviluppato le attività di ricerca previste nell'ambito dei tre Obiettivi Realizzativi come di seguito richiamato:

OR1 – Caratterizzazione produttiva delle aziende agro-zootecniche abruzzesi;

AR 1.1 - Caratterizzazione produttiva delle aziende suinicole abruzzesi;

AR 1.2 - Caratterizzazione genetica del Suino Nero d'Abruzzo.

OR2 – Creazione di una Banca del DNA, per garantire nel lungo periodo, il mantenimento attraverso tecniche di conservazione in vitro della biodiversità e moltiplicazione dei soggetti di Suino Nero Abruzzese

AR 2.1 – Allestimento di una prova sperimentale di allevamento (allevamento pilota);

AR 2.2 – Creazione di una Banca del DNA e moltiplicazione del Suino Nero d'Abruzzo.

OR3. Caratterizzazione e valorizzazione della qualità dietetico-nutrizionale, tecnologica ed organolettica delle carni fresche e trasformate

AR 3.1 Valutazione della qualità dietetico – nutrizionale, tecnologica ed organolettica delle carni fresche;

AR 3.2. - Valutazione della qualità dietetico – nutrizionale, tecnologica ed organolettica delle carni fresche.

Le modalità di sviluppo del programma sono dettagliatamente riportate nella "Relazione Completa del progetto" e gli esiti delle varie attività sono qui brevemente sintetizzabili in Tabella 1

TABELLA 1

CONCLUSIONI GENERALI

1. In Abruzzo sono state censite in totale 11 aziende, prevalentemente a conduzione familiare e caratterizzate da un minimo di una ad un massimo di sette scrofe.
2. Le carni si presentano più rosse e con un lardo più compatto, e nonostante il maggiore contenuto di grasso, risultano più resistenti ai processi di ossidazione lipidica e quindi più adatte alla trasformazione e conservazione. Al contrario, non si sono riscontrate differenze per gli altri parametri qualitativi.
3. Per le qualità organolettiche evidenziate e per il rispetto del benessere animale, i consumatori hanno dichiarato di essere disponibili anche a pagare un prezzo superiore per l'acquisto di prodotti insaccati ottenuti da questi animali.
4. Visto il crescente interesse dei consumatori e del mondo produttivo, sarebbe auspicabile la creazione di un marchio di qualità che possa garantire l'origine del prodotto.

Per le spese sostenute si può fare riferimento alla Tabella 2

TABELLA 2				
SUNAB	Approvazione Regione (2012)	SALDO	SALDO effettivo	Costi ammissibili proposti
Partner				
ITQSA	18.000,00	23.290,62	20.590,62	23.290,62 (compresi 2.700 da ascrivere a UNITE)
UNITE	143.000,00	168.332,69	171.032,69	154.929,92 (più 2.700,00 di provenienza ITQSA)
GENOBILE	14.000,00	22.078,77	22.078,77	22.078,77
ARA	14.000,00	6.205,68	6.205,68	6.205,68
CRAB	18.000,00	19.056,02	19.056,02	19.056,02
ANSAPE	14.000,00	9.438,99	9.438,99	9.438,99
IL TRATTURO	14.000,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE Progetto	235.000,00	248.402,77	248.402,77	235.000,00

Osservato che la seconda e la terza colonna differiscono soltanto per un importo di 2.700 € erogato da ITQSA per spese di personale afferente a UNITE, si può concludere che:

- a) rispetto ad una disponibilità complessiva di 235.000 €, è stata rendicontata a saldo una somma complessiva di 248.402,77 €, superiore cioè del 5,7% alla disponibilità;
- b) le differenze tra i costi effettivi proposti come ammissibili e gli importi riconosciuti dalla Regione sono:
 - ITQSA +14,30% dovuto a sottostime in fase di progettazione dell'impegno per seguire e gestire le collaborazioni per UNITE e le rendicontazioni;
 - UNITE +19,60% dovuto a maggior impegno di personale impiegato nelle attività dell'OR1;
 - Genobile +57,70% per svolgere gran parte dell'attività inizialmente affidata al Partner "Il Tratturo";
 - ARA Abruzzo -55,70% dovuto ad attività di rilievi su Aziende suinicole abruzzesi, svolte da UNITE per supplire ad attività di ARA non svolte per problemi amministrativi subentrati;

- CRAB +5,86% per maggiori costi di personale;
- ANSAPE -32,59% per sovrastime dei costi del personale in sede di progetto;
- Il Tratturo ha dovuto ritirarsi dall'impegno a causa di intervenute difficoltà connesse con il mercato del settore.

Infine, la Tabella 3 riporta le spese rendicontate complessive, disaggregate per categorie di costo,

TABELLA 3			
SUNAB	APPROVAZIONE	SALDO	Proposta di variante
Voci di spesa			
A) Personale	175.823,03	225.546,37	212.143,60
B) Materiale durevole	0,00	0,00	0,00
C) Servizi e consulenze	0,00	0,00	0,00
D) Materiale di consumo	39.204,45	9.900,26	9.900,26
E) Missioni e trasferte	7.972,52	2.210,95	2.210,95
F) Prototipi, test e collaudi	0,00	0,00	0,00
G) Spese generali	12.000,00	10.745,19	10.745,19
TOTALE Progetto	235.000,00	248.402,77	235.000,00

Come si può notare, si è avuto un sensibile aumento delle spese di personale a cui corrisponde una riduzione del materiale di consumo e dei costi per missioni e trasferte. Il primo aspetto - aumento dei costi del personale/riduzione dei costi dei materiali di consumo - può essere spiegato dalla tipicità dell'attività rivolta molto all'impegno sul campo. Al di là di questo aspetto, non si segnalano altri argomenti significativi.