

Operazioni ammesse a finanziamento

Le **operazioni ammissibili**, definite dal D.M. di data 2 dicembre 2024 n. 635212, ALLEGATO II, in coerenza con i principi di demarcazione e complementarità e con il Complemento di programmazione per lo sviluppo rurale del P.S.P. 2023-2027 della Provincia Autonoma di Trento approvato dalla Giunta provinciale con deliberazione n. 262 di data 17 febbraio 2023 e modificato con deliberazione della Giunta provinciale n. 167 di data 14 febbraio 2025, sono le seguenti:

Punto 1) acquisto **macchine, attrezzature, contenitori** per la vinificazione delle uve e la lavorazione, stoccaggio, affinamento dei prodotti vitivinicoli, con inclusione delle **linee di imbottigliamento e confezionamento**. Compresi i lavori di posa in opera.

Punto 2) acquisto **attrezzature di laboratorio per l'analisi chimico-fisica** delle uve, mosti, vini finalizzate al campionamento, controllo di qualità di prodotto e/o processo. Compresi i necessari allacciamenti tecnologici e lavori di posa in opera.

Punto 3) acquisto di **attrezzature ed arredi per l'allestimento di punti vendita al dettaglio**, esposizione e degustazione dei prodotti vitivinicoli (nei locali aziendali sul territorio provinciale). Compresi i necessari allacciamenti tecnologici e lavori per la posa in opera.

Possono essere finanziate più operazioni.

Spese ammissibili

Operazioni ammesse	Spese ammissibili (sottointerventi)
Punto 1)	<ul style="list-style-type: none">- acquisto di macchine, attrezzature e contenitori per tutte le fasi del processo enologico, compresi i lavori di posa in opera e i collegamenti necessari alle linee esistenti, dalla ricezione delle uve in cantina fino alla commercializzazione del prodotto con inclusione delle linee d'imbottigliamento e confezionamento. <p>Ai fini esemplificativi, e per facilitare la lettura all'utente, in continuità con la precedente campagna, si riporta all'allegato A1 (sotto riportato) un elenco non esaustivo di macchine, attrezzature, contenitori, per la vinificazione delle uve e la lavorazione, stoccaggio, affinamento dei prodotti vitivinicoli, ammessi a finanziamento.</p>
Punto 2)	<ul style="list-style-type: none">- attrezzature di laboratorio per l'analisi chimico-fisica delle uve, mosti, vini finalizzate al campionamento, controllo di qualità di prodotto e/o processo. Compresi i necessari allacciamenti tecnologici e lavori di posa in opera.
Punto 3)	<ul style="list-style-type: none">- acquisto di attrezzature ed arredi per l'allestimento di punti vendita al dettaglio, esposizione e degustazione dei prodotti vitivinicoli (nei locali aziendali sul territorio provinciale), come di

	<p>seguito elencati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tavoli, - sedie – sgabelli, - espositori – mensole, - frigorifero (compresa macchina del ghiaccio), - lavastoviglie – lavabicchieri, - lavello, - scomparto sotto lavello, - mobili pensili, - piano di lavoro, - mobile banco reception, - mobile banco degustazione, - mobile retro banco, - mobile cassa, - impianto audio-video, - forno micro-onde e tradizionali, - pareti divisorie mobili. <p>Compresi i necessari allacciamenti tecnologici e lavori di posa in opera. Per gli arredi completi di locali serve allegare un progetto grafico (anche non firmato) sia in fase di preventivo sia in fase di verifica finale degli acquisti.</p>
--	---

Sono ammissibili unicamente le spese per l'acquisto di attrezzature nuove.

Le spese eleggibili, comprese le spese generali, devono essere sostenute dal **giorno successivo alla data del rilascio telematico della domanda di aiuto ed entro e non oltre i termini di presentazione delle domande di pagamento a saldo**, come previsto dal DM 635212 del 2 dicembre 2024 e dalle Istruzioni Operative di APPAG n. 1/2025 al par. 8 "Tipologia di interventi e di spese ammissibili".

Sono ammissibili come **spese generali** esclusivamente quelle relative all'elaborazione della relazione redatta da un certificatore energetico specializzato, terzo rispetto al richiedente ed al fornitore ed estraneo alle altre fasi di progettazione e di realizzazione degli interventi, ai fini del riconoscimento del punteggio relativo al criterio di priorità 1 "effetti positivi in termini di risparmio energetico, efficienza energetica globale e processi sostenibili sotto il profilo ambientale (regolamento Ue 2016/1149 art. 36)". Tali spese sono ammissibili nel limite del 5% della spesa riferita al relativo acquisto/intervento.

Fatta salva la possibilità di acquistare da una delle ditte a cui è stata formulata richiesta di preventivo, sarà comunque sempre ammesso a finanziamento il preventivo più economico.

I preventivi devono essere redatti in conformità a quanto previsto dalle Istruzioni operative di APPAG.

Ad ogni preventivo dovrà inoltre essere allegata la visura camerale (C.C.I.A.A.) del fornitore avente data non antecedente al D.M. 635212 del 2 dicembre 2024. Questo al fine di verificare l'attività svolta dal fornitore, la comparabilità dei preventivi presentati dalle tre ditte e di accertare il requisito di concorrenza tra le stesse.

Al fine dell'accertamento della correttezza dei preventivi, verrà verificato che il bene riportato nel preventivo di spesa, rientri nell'attività esercitata e dichiarata alla C.C.I.A.A. dall'Impresa stessa nella sezione "Attività, albi ruoli e licenze".

In conformità ai principi di congruità e ragionevolezza della spesa, a fronte di preventivi di acquisto relativi a beni con le stesse caratteristiche tecniche - costruttive, il Servizio politiche sviluppo rurale, in sede di istruttoria delle domande, anche in base all'esperienza maturata nell'istruttoria delle domande delle annate precedenti, potrà ammettere ad aiuto, in luogo dell'importo riportato nel singolo preventivo, i prezzi medi ponderati ottenuti dal confronto dei diversi preventivi allegati alle domande.

Allegato A1) Elenco esemplificativo e non esaustivo di macchine, attrezzature, contenitori per la vinificazione delle uve e la lavorazione, stoccaggio, affinamento dei prodotti vitivinicoli, ammesse a finanziamento:

- gru preleva campioni,
- tramogge di scarico,
- tramogge con dosatore a vibrazione,
- tappeto vibrante,
- pigiatrici, diraspatrici,
- banchi e nastri di cernita,
- scivolo per trasferimento uva,
- presse,
- contenitore in acciaio inox per raccolta mosto,
- nastri e coclee per trasferimento uva, vinaccia, raspi, ecc,
- svinatore a vibrazione,
- filtri per feccia, mosti e vini, compresi filtri isobarici,
- centrifughe,
- flottatori per chiarifiche mosti,
- sistemi per il rimontaggio e la follatura del pigiato,
- miscelatore per batonnage,
- scambiatore di calore per raffreddamento pigiato e/o mosto e/o vino (fascio tubiero – tubo in tubo, piastre),
- impianti funzionali al processo enologico,
- impianti osmosi inversa,

- impianto a resine scambio ionico,
- impianti per la stabilizzazione tartarica,
- impianto produzione azoto,
- impianti ausiliari per trasporto, aspirazione coadiuvanti di filtrazione,
- impianti di micro e macro ossigenazione dei mosti, pigiati e vini,
- sistemi di regolazione dei gas disciolti nel vino,
- sistemi di lavaggio e/o sanificazione per: locali cantina, contenitori uve, serbatoi e botti in legno,
- pompe enologiche,
- compressori aria, essiccatori aria, filtri disoleatori,
- misuratori di portata conta litri,
- sistemi per la preparazione dei lieviti,
- sistema per la preparazione della liqueur d'expedition,
- serbatoi, contenitori di qualsiasi tipologia e materiali es. vasche in CAV, anfore, per vinificazione e stoccaggio vino, ecc., compresi anche di tasche di raffreddamento e/o riscaldamento, (escluso il legno che è specificato di seguito in ragione della capacità),
- autoclavi,
- botti in legno con capacità pari o superiore a 1.000 litri,
- tini con capacità pari o superiore a 450 litri,
- tasche o piastre predisposte per il raffreddamento e/o riscaldamento dei serbatoi già presenti in cantina compreso impianto elettrico ed idraulico per il controllo da remoto della temperatura,
- carrelli elevatori, transpallet elettrici per la movimentazione dei prodotti vitivinicoli,
- contenitori per stoccaggio e/o remuage bottiglie vino e vino spumante,
- macchine per remuage automatico,
- sistema di riempimento e svuotamento di barrique e tonneaux.