

**ALLEGATO A****Integrazioni all'Allegato A alla DGR n. 1234/2023**

Al sottoparagrafo 3.1 "Descrizione interventi", del paragrafo 3 "Interventi ammissibili", viene sostituita la seguente tabella.

**TABELLA ORIGINALE**

1	Sostituzione di frangitori a martelli, di frangitori a dischi e a coltelli, denocciolatori e frangitori che operano una frangitura "differenziata" sulle parti costitutive del frutto. Inoltre, viene incluso il rimpiazzo di gramolatrici tradizionali e silos	Tipologia intervento A
2	Sostituzione/aggiornamento tecnologico di silos tradizionali con sistemi di stoccaggio degli oli in atmosfera controllata mediante gas inerti.	Tipologia intervento A
3	Sostituzione di decanter senza separatore verticale con decanter accoppiato al separatore verticale (incluso il separatore verticale).	Tipologia intervento A
4	Sostituzione di sistemi di filtrazione con sistemi di filtrazione più efficienti, ovvero con sistemi che, a parità di condizioni di prodotto iniziale e finale, necessitano di minore quantità di materiale filtrante.	Tipologia intervento A
5	Sostituzione di gramolatrici tradizionali con gramolatrici continue/confinate o gramolatrici operanti in alto vuoto.	Tipologia intervento A
6	Sostituzione di centrali termiche di frantoi alimentate con combustibili da fonti energetiche non rinnovabili, con centrali termiche alimentate a nocciolino di sansa, destinate esclusivamente all'impianto oggetto di ammodernamento tecnologico.	Tipologia intervento A
7	Sostituzione di impianti di estrazione a tre fasi con nuovi impianti a due fasi o in alternativa con impianti a tre fasi a bassa diluizione.	Tipologia intervento A
8	Acquisto di tecnologie ad ultrasuoni per il trattamento delle paste di olive e di tecnologie P.E.F (Pulsed Electric Field) per il trattamento delle paste di olive.	Tipologia intervento B
9	Acquisto di scambiatori di calore ad alta efficienza energetica per lo scambio termico per il termocondizionamento rapido della pasta di olive in post-frangitura.	Tipologia intervento B
10	Acquisto di sistemi per la valorizzazione dei prodotti secondari mediante produzione di integratori alimentari (per l'alimentazione umana o zootecnica) da acque di vegetazione con tecnologie innovative, come la concentrazione su membrana, spraydrying e liofilizzazione.	Tipologia intervento B
11	Acquisto di denocciolatori per sansa di olive.	Tipologia intervento B
12	Acquisto di sistemi di informatizzazione dell'impianto di estrazione per il controllo dei consumi energetici/Kg prodotto e per la tracciabilità degli oli.	Tipologia intervento B
13	Interventi edili su fabbricati nella misura strettamente necessaria all'introduzione di nuovi impianti e tecnologie	Tipologia intervento C



## TABELLA MODIFICATA

1	Sostituzione di frangitori a martelli, di frangitori a dischi e a coltelli, denocciolatori e frangitori che operano una frangitura "differenziata" sulle parti costitutive del frutto. Inoltre, viene incluso il rimpiazzo di gramolatrici tradizionali e silos	Tipologia intervento A
2	Sostituzione/aggiornamento tecnologico di silos tradizionali con sistemi di stoccaggio degli oli in atmosfera controllata mediante gas inerti.	Tipologia intervento A
3	Sostituzione di decanter senza separatore verticale con decanter accoppiato al separatore verticale (incluso il separatore verticale).	Tipologia intervento A
4	Sostituzione di sistemi di filtrazione con sistemi di filtrazione più efficienti, ovvero con sistemi che, a parità di condizioni di prodotto iniziale e finale, necessitano di minore quantità di materiale filtrante.	Tipologia intervento A
5	Sostituzione di gramolatrici tradizionali con gramolatrici continue/confinate o gramolatrici operanti in alto vuoto.	Tipologia intervento A
6	Sostituzione di centrali termiche di frantoi alimentate con combustibili da fonti energetiche non rinnovabili, con centrali termiche alimentate a nocciolino di sansa, destinate esclusivamente all'impianto oggetto di ammodernamento tecnologico.	Tipologia intervento A
7	Sostituzione di impianti di estrazione a tre fasi con nuovi impianti a due fasi o in alternativa con impianti a tre fasi a bassa diluizione o con impianti multifase.	Tipologia intervento A
8	Acquisto di tecnologie ad ultrasuoni per il trattamento delle paste di olive e di tecnologie P.E.F (Pulsed Electric Field) per il trattamento delle paste di olive.	Tipologia intervento B
9	Acquisto di scambiatori di calore ad alta efficienza energetica per lo scambio termico per il termocondizionamento rapido della pasta di olive in post-frangitura.	Tipologia intervento B
10	Acquisto di sistemi per la valorizzazione dei prodotti secondari mediante produzione di integratori alimentari (per l'alimentazione umana o zootecnica) da acque di vegetazione con tecnologie innovative, come la concentrazione su membrana, spraydrying e liofilizzazione.	Tipologia intervento B
11	Acquisto di denocciolatori per sansa di olive.	Tipologia intervento B
12	Acquisto di sistemi di informatizzazione dell'impianto di estrazione per il controllo dei consumi energetici/Kg prodotto e per la tracciabilità degli oli.	Tipologia intervento B
13	Interventi edili su fabbricati nella misura strettamente necessaria all'introduzione di nuovi impianti e tecnologie	Tipologia intervento C
14	Sostituzione di impianti di imbottigliamento obsoleti o manuali con impianti automatici o semi-automatici, ivi comprese le etichettatrici, che aumentino la stabilità ossidativa	Tipologia intervento A
15	Sostituzione di mezzi di sollevamento a motore endotermico con mezzi di sollevamento elettrici (muletti, elevatori elettro idraulici da terra);	Tipologia intervento A



16	Acquisto di macchine per la derami-defogliazione ed il lavaggio delle olive.	Tipologia intervento B
17	Acquisto di attrezzature utili ad analizzare il prodotto in entrata (olive), il prodotto in uscita (olio) e i sottoprodotti (sansa)	Tipologia intervento B
18	Acquisto di macchine per la selezione automatica delle olive (selezionatrici ottiche) nonché di componentistica ed accessori per l'automazione dei processi nell'ottica di incentivare il miglioramento della qualità dell'olio vergine ed extravergine di oliva	Tipologia intervento B

