

DECONTAMINAZIONE DI AMBIENTI DI LAVORO (ARIA, SUPERFICI MEDIANTE L'IMPIEGO DI UN ESTRATTO NATURALE)

settore di attività	tutti i settori
sede di svolgimento	SSICA Parma
relatore-coordinatore	E. Spotti
reparti coinvolti	Microbiologia
persone coinvolte	E. Spotti, C. Busolli, C. Cortellazzi
pubblicazioni/ divulgazione	Relazione a un convegno
stato di avanzamento	in corso

RAPPORTO

L'olio essenziale di timo nebulizzato in un ambiente di lavoro di 240 m³ ha manifestato una azione tossica nei confronti della flora microbica ambientale (aria, superfici).

Successivamente, si è inteso ricercare mediante un test in vitro, che può simulare una condizione ambientale, la concentrazione di timolo minima inibente di alcune specie fungine, che frequentemente contaminano gli ambienti industriali.

Tali concentrazioni, in condizioni di U.R. pari al 90%, sono risultate di 52 µg/cm² per *Aspergillus niger* ed *Eurothium repens* e di 26µg/cm² per *Trichoderma harzianum* e *Penicillium solitum*.

Dall'esperienza iniziale si ricava che nello stesso ambiente queste concentrazioni si ottengono con un trattamento nebulizzante (nebulizzatore KRIOM 1000 in dotazione della SSICA) con timolo in soluzione al 2% della durata di 60 e 30 minuti, rispettivamente.

RESISTENZA ALLA CORROSIONE ESTERNA DI SCATOLE IN BANDA STAGNATA

Settore di attività	tutti i settori
Sede di svolgimento	Parma
Relatore - coordinatore	A. Montanari
Reparti coinvolti	Imballaggi (Parma)
Persone Coinvolte	Montanari, Pezzani, Quaranta, Cassarà
Pubblicazioni	
Stato di avanzamento	terminato

Il lavoro è stato concluso nel dicembre 1995. E' stata consegnata a ICMI una relazione tecnica conclusiva ,riservata.

IMPIEGO DI MISCELE POLIMERICHE A BASE DI POLIAMMIDI NELL'IMBALLAGGIO PER PRODOTTI ALIMENTARI.

settore di attività	tutti i settori
sede di svolgimento	SSICA Parma.
relatore-coordinatore	T. Pedrelli
reparti coinvolti	imballaggi plastici, microbiologia
persone coinvolte	T. Pedrelli, L. Vicini, D. Severgnini e F. Greci
pubblicazioni/ divulgazione	A. Siciliano, D. Severgnini, A. Seves. T. Pedrelli L. Vicini: "Thermal and mechanical behaviour of Polyamide 6/Polyamide 6I/6T blends" in corso di pubblicazione su Journal of Applied Polymer Science. T. Pedrelli, L. Vicini, N. Bovis, D. Severgnini, E. Spotti e F. Greci: "Impiego di miscele polimeriche a base di poliammidi nella produzione di imballaggi per alimenti. I - Confezionamento in atmosfera modificata di pizze margherita" in corso di pubblicazione su Industria Conserve.
stato di avanzamento	terminato

RAPPORTO

E' stata verificata la possibilità di impiego nel settore dell'imballaggio alimentare di una miscela polimerica ottenuta da Poliammide 6 (PA6) e da una Copoliammide amorfa 6T/6I (G21).

A tale scopo sono state studiate le caratteristiche fisico meccaniche e le proprietà barriera di film ottenuti da PA6, e da due sue miscele, per coestrusione con LDPE. Oltre ad un effetto irrigidente della G21 che progressivamente diminuisce, all'aumentare della temperatura, fino a trasformarsi in un effetto plastificante, si è osservato che la miscelazione dei due polimeri consente di ottenere una barriera all'O₂ crescente all'aumentare della quantità di G21.

Come previsto quindi, nell'ultima parte del lavoro si è provveduto all'utilizzo di tali film per il confezionamento di prodotti alimentari.

In particolare sono state effettuate prove di confezionamento di cubetti di mela in soluzione zuccherina e le confezioni sono state stabilizzate mediante trattamento termico a 100°C. Si è potuto osservare che il trattamento termico di stabilizzazione non ha modificato la trasparenza dei film, indipendentemente dalla presenza di G21; anche forma e dimensioni delle buste sono rimaste inalterate. L'imbrunimento dei cubetti è stato progressivo e più veloce, come rilevato all'esame colorimetrico dal valore di luminosità, nel film di PA6.

I film sono stati anche utilizzati per il confezionamento in A.M. di pizze margherita precotte. Le prove hanno dato in generale buoni risultati in quanto è stata prolungata la durata del prodotto per tempi variabili a seconda della concentrazione di CO₂ e del tipo di film. L'effetto barriera della G21 ha consentito di migliorare i tempi di conservazione, nei confronti delle muffe, fino a tre, quattro settimane rispetto ai film realizzati con la sola PA6.

E' necessario, tuttavia, segnalare che, nonostante il ridotto livello della carica batterica iniziale, le alterazioni attribuibili allo sviluppo di micrococchi, batteri lattici e lieviti hanno generalmente anticipato le alterazioni dovute ad ammuffimento. Poichè tali microorganismi risultano meno sensibili alle ridotte concentrazioni di O₂, oltre a buone proprietà barriera del materiale e alla scelta di opportune concentrazioni di CO₂ per l'A.M., è necessario garantire al massimo un controllo igienico atto ad evitare eventuali reinquinamenti nella fase di confezionamento.

NUOVI PROGETTI**SETTORE CONSERVE VEGETALI**

RISULTATI DI APPORTI DI LEONARDITE E ACIDI UMICI SU POMODORO DA INDUSTRIA

Settore di attività	Conserve vegetali
Sede di svolgimento	Parma
Relatore-coordinatore	P. Siviero
Reparti coinvolti	Agronomia, Conserve di pomodoro
Persone coinvolte	P. Siviero, L. Sandei, A. Colombi
Pubblicazioni/divulgazione	pubblicazione
Stato di avanzamento	in corso

RAPPORTO

Presa coscienza della "stanchezza" che caratterizza i terreni della Provincia di Parma, in particolare quelli destinati alla coltivazione di pomodoro da industria, sono stati valutati gli effetti di due formulati organici sulle rese/ha.

I risultati ottenuti sono stati ampiamente positivi consentendo, in corrispondenza della dose massima dei due prodotti, di incrementare di circa il 45% le produzioni per effetto di una maggior presenza di frutti sulle piante e di una marcata concentrazione della frazione commerciabile.

IDONEITÀ ALLA PREPARAZIONE DI CONSERVE ALLO SCIROPPO DI CULTIVAR DI ALBICOCCO E PESCO

Settore di attività	conserve vegetali
Sede di svolgimento	Angri
relatore - coordinatore	A. De Giorgi
Reparti coinvolti	Conserve Vegetali
Persone Coinvolte	A. De Giorgi, E. de Martino, V. Magliano
Pubblicazioni	Acta Horticulturae, n°384, Dicembre 1995,
Stato di avanzamento	terminato

RAPPORTO

Sono state esaminate tre varietà di albicocche, rispettivamente "Giulia", "Noemi" e "Dulcinea". Sono stati presi in esame gli indici analitici e tecnologici della materia prima e del prodotto trasformato, con particolare riguardo ai seguenti aspetti: (a) caratteristiche ponderali e di calibratura, (b) scarti di denocciolatura e di cernita, (c) caratteristiche analitiche (sostanza secca solubile e totale, zuccheri, acidità, etc.), (d) esame merceologico e commerciale del prodotto trasformato. Dai risultati ottenuti, si è visto che la varietà più interessante sembra essere "Dulcinea", seguita nell'ordine da "Giulia" e "Noemi". Per quest'ultima, la difficoltà di distacco della polpa dal nocciolo è di pregiudizio per la preparazione di conserve allo sciroppo.

CARATTERISTICHE DI COMPOSIZIONE DI SUCCHIE CONCENTRATI DI POMODORO GIALLO

settore di attività'	conaserve vegetali
sede di svolgimento	Angri
relatore-coordinatore	Castaldo
reparti coinvolti	Succhi di frutta
persone coinvolte	De Sio - Villari - Impembo
pubblicazioni/divulgazione	Ind. Conserve 70, 423-426, 1995
stato di avanzamento	Terminato

RAPPORTO

Su campioni di succhi e concentrati di pomodoro ottenuti da due linee varietali di pomodoro giallo (UC 105 giallo e PS 36912 Hy-Peto Seed) sono stati determinati numerosi parametri chimici e chimico-fisici quali solidi solubili, solidi totali, acidi organici, zuccheri, anioni, amminoacidi, acido ascorbico, colore Hunter, parametri reometrici, consistenza Bostwich e blotter test.

E' stato inoltre valutato il comportamento reologico dei concentrati prodotti, evidenziando un comportamento fluidodinamico descrivibile con il modello di Herschel-Bulkley. E' stato infine osservato un alto grado di stabilita' del colore giallo per i prodotti sottoposti a trattamento termico; ciò' consente di impiegare questi semilavorati per la preparazione di nuovi prodotti quali ketchup, sughi e/o mix di succhi vegetali.

PREPARAZIONE DI PRODOTTI VEGETALI AD ALTA CONSISTENZA: POLPE DI POMODORO

settore di attività'	conserven vegetali
sede di svolgimento	Angri
relatore-coordinatore	Castaldo
reparti coinvolti	Succhi di frutta e Conserve di Pomodoro
persone coinvolte	Villari - Fasanaro - De Sio - Impembo - Lo Voi
pubblicazioni/divulgazione	Ind. Conserve
stato di avanzamento	in corso

RAPPORTO

E' stato sviluppato un procedimento sperimentale per migliorare la consistenza dei derivati vegetali in pezzi. Esso consiste nell'immersione del prodotto in soluzioni saline a pH prossimo alla neutralita' contenenti calcio fino ad un massimo di 800 mg/L con e senza aggiunta dell'enzima Pectin-metilesterasi (PME), per tempi fino a 30 minuti. I risultati sono stati confrontati con quelli ottenuti su polpe di pomodoro calcificate con la tecnica tradizionale mediante aggiunta diretta di calcio in un intervallo di concentrazione compreso fra 200 e 800 mg/kg di prodotto. Si e' dimostrato che con questo nuovo processo, indipendentemente dalla presenza di attivita' PME esogena, il calcio e' assorbito dal prodotto in quantita' molto minori (a parita' di consistenza osservata) rispetto alle polpe di pomodoro ottenute con aggiunta diretta di calcio, con incrementi di consistenza compresi fra il 200 ed il 300%.

Sulla scorta di questi risultati, nel corso della campagna 1995 si e' proceduto ad uno studio preliminare riguardante la messa a punto di un processo di calcificazione in continuo, condotto a temperatura ambiente ed a pH controllato al fine di verificarne la fattibilita' e le eventuali modificazioni apportate sulle caratteristiche chimico-compositive del prodotto. A tal fine, in collaborazione con il Dipartimento di Biochimica e Biofisica della II Universita' degli Studi di Napoli e con la ditta La Tecnomeccanica - costruzioni meccaniche di S. Egidio M. Albino (SA) e' stata messa a punto una linea pilota per la preparazione di polpe di pomodoro ad alta consistenza. Si sono cosi' confermati i buoni risultati ottenuti sia in termini di consistenza che in termini di basso contenuto di calcio assorbito dal prodotto riscontrati in precedenza su prove di laboratorio.

**INFLUENZA DELLE MODALITA' DI ESSICCAZIONE E DELLE CONDIZIONI OPERATIVE
SULLA QUALITA' DI ORTAGGI ESSICCATI**

sede di svolgimento	conserve vegetali
relatore-coordinatore	L. Palmieri
reparti coinvolti	Tecnologie Speciali - Conserve Vegetali
persone coinvolte	L. Palmieri, D. Cacace, E. De Martino
pubblicazioni/divulgazione	Atti Ciseta II
stato di avanzamento	terminato

RAPPORTO

Due diverse tecniche comunemente utilizzate per l'essiccazione di ortaggi in pezzi sono state messe a confronto. Cubetti di patata e carota di 10 mm di spigolo sono stati sottoposti ad essiccazione per mezzo di due diversi impianti pilota, un essiccatore ad armadio a flusso tangenziale ed un essiccatore a nastro a letto fluido, a diversi valori di temperatura.

Gli effetti delle diverse metodologie di essiccazione e delle varie condizioni operative sono stati esaminati in termini di modellazione del fenomeno di trasporto di materia, di qualità del prodotto essiccato (colore, consistenza e reidratabilità) e di analisi dei costi di processo.

Dai risultati ottenuti si è visto che la scelta del letto fluido comporta costi annui circa doppi rispetto agli armadi a circolazione forzata a fronte di nessun vantaggio qualitativo particolarmente significativo. Per tale motivo, almeno limitatamente a produzioni di modesto valore aggiunto come quello dei vegetali disidratati, la scelta di un impianto tradizionale ad armadio può essere qualitativamente competitiva, mentre l'uso dei letti fluidi può essere suggerito per produzioni di maggiore pregio per le quali la produttività e il contenuto di servizio del prodotto siano requisiti indispensabili.

ASPETTI TECNOLOGICI ED ECONOMICI DELLA PROGETTAZIONE DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DI MINESTRONE DISIDRATATO

settore di attività	Conserve Vegetali
sede di svolgimento	Angri
relatore-coordinatore	Luigi Palmieri
reparti coinvolti	Tecnologie Speciali-Conserve Vegetali
persone coinvolte	L.Palmieri, D. Cacace,E. De Martino, G.Carpi
pubblicazioni/divulgazione	Industria Conserve
stato di avanzamento	terminato

E' stata studiata la fattibilità di un impianto per la produzione di minestrone di vegetali disidratati (patate, carote, cipolle e verdure) in pezzi destinato al catering e alla grande distribuzione. Sono stati descritti i criteri di progettazione dello stabilimento, il programma di produzione ottimale e le singole fasi di processo di preparazione e di disidratazione dei vegetali dal punto di vista tecnologico e impiantistico. Infine é stata presentata un'analisi economica che, sulla base della valutazione dei costi di produzione e di vendita del prodotto finito, permette di stimare un prezzo in circa 6000-7000 L/kg di prodotto consumato che si avvicina a quello dei prodotti surgelati e in scatola, dal momento che 1 kg di prodotto essiccato "si trasforma" dopo rigenerazione in circa 5 kg di prodotto consumabile.

IMPIEGO DELL'OMOGENEIZZAZIONE AD ALTA PRESSIONE NELLA PRODUZIONE DEI SUCCHI DI FRUTTA: ASPETTI MICROBIOLOGICI E QUALITATIVI

settore di attività	conserve vegetali
sede di svolgimento	SSICA Parma
relatore - coordinatore	A. Trifirò
reparti coinvolti	succhi di frutta - microbiologia
persone coinvolte	M.P. Previdi, E. Vicini, D. Tosoratti, S. Gherardi
Pubblicazioni/ divulgazione	relazione a convegno sull'impiego delle alte pressioni
stato di avanzamento	terminato

RAPPORTO

Il comparto agro-alimentare sempre di più si sta indirizzando verso prodotti di elevata qualità. In questo contesto anche nel settore dei succhi di frutta sono state ricercate e messe a punto tecnologie produttive idonee a garantire caratteristiche organolettiche e nutrizionali elevate.

La NIRO-SOAVI negli ultimi anni ha sviluppato un omogeneizzatore prototipo che permette di raggiungere pressioni di omogeneizzazione di 2000 bar. A livello teorico, il trattamento di omogeneizzazione potrebbe esercitare sui microrganismi un effetto meccanico di frantumazione che si andrebbe a sommare a quello barico, determinando, a parità di pressioni di esercizio, una maggiore efficacia rispetto ai trattamenti statici con presse idrostatiche. Si è ritenuto pertanto opportuno intraprendere uno studio per valutare gli effetti dell'omogeneizzazione ad alta pressione (1000 - 2000 bar) sulla carica microbica di succhi acidi, quali ad esempio i succhi di arancia. Sulla base di quanto riportato per i trattamenti statici con presse idrostatiche, nel corso dell'esperienza si è voluto verificare se la temperatura poteva determinare un effetto sinergico anche con l'omogeneizzazione.

A basse temperature (< 25°C) l'omogeneizzazione ha mostrato degli effetti limitati sul contenuto microbico, con non più di 1,5 riduzioni decimali apprezzate per il trattamento alla pressione più elevata. Risultati migliori sono stati ottenuti associando un preriscaldamento del prodotto, con scomparsa totale della carica microbica nel campione sottoposto a trattamenti particolarmente drastici. I risultati lasciano intuire la possibilità di ottenere un'elevata inattivazione microbica, se non addirittura la stabilizzazione del prodotto, omogeneizzando a 30-35°C e 1850 bar o a 45°C e 1500 bar.

Il meccanismo di degradazione determinato dall'omogeneizzazione dovrà essere oggetto di ulteriori approfondimenti per chiarire se vi è un reale effetto sinergico tra pressione e temperatura di trattamento, o se solo quest'ultima gioca un ruolo determinante. Le riduzioni, sia pur blande, verificate anche a bassa temperatura lasciano presupporre una sinergia degli effetti. Tuttavia è da sottolineare che, alle pressioni utilizzate, il prodotto con una temperatura di ingresso di 25-30°C, in uscita superava abbondantemente i 50°C, quello con temperatura di ingresso di 40-45°C superava in uscita i 60°C, temperatura considerata già letale per le cellule in esame in un prodotto acido. Poiché tecnicamente non risultava possibile misurare la temperatura realmente raggiunta dal prodotto in fase di trattamento, non è da escludere l'ipotesi che i valori raggiunti siano stati tali da determinare gli abbattimenti riscontrati.

Dal punto di vista qualitativo l'omogeneizzazione ha determinato un leggero decadimento del sapore e dell'aroma, mentre il colore non ha mostrato sensibili variazioni. Effetti significativi sono stati ottenuti sulle particelle in sospensione, che sono risultate in larga misura più stabili nei succhi trattati.

BILANCIO CONSUNTIVO

PAGINA BIANCA

RIEPILOGO BILANCIO CONSUNTIVO 1995

ENTRATE

TITOLO I	:	Entrate contributive	L.	19.530.609.070	
TITOLO II	:	Entrate derivanti da trasferimenti correnti	"	1.009.759.950	
TITOLO III	:	Entrate diverse	"	1.847.001.615	
TITOLO IV	:	Entrate per alienazione beni patrimoniali e riscossione crediti	"	=	
TITOLO V	:	Entrate derivanti da trasfer. in c/capitale	"	=	
TITOLO VI	:	Accensione di debiti finanziari	"	=	
TITOLO VII	:	Partite di giro	"	<u>6.956.423.078</u>	L. 20.403.793.713

USCITE

TITOLO I	:	Spese correnti	L.	10.454.778.764	
TITOLO II	:	Spese in conto capitale	"	1.252.696.304	
TITOLO III	:	Estinzione mutui, addebiti finanziari, anticip.	"	=	
TITOLO IV	:	Partite di giro	"	<u>6.956.423.080</u>	L. 18.663.898.148

AVANZO ESERCIZIO 1995 L. 1.739.895.565

AVANZO ESERCIZIO 1994 E PRECEDENTI * " 8.401.574.683

TOTALE AVANZO AL 31/12/1995 L. 10.141.470.248

* AVANZO 1994 E PRECEDENTI =	L.	7.088.377.141
VARIAZIONI NEI RESIDUI ATTIVI =	- "	62.646.141
VARIAZIONI NEI RESIDUI PASSIVI =	+ "	<u>1.375.843.683</u>
AVANZO 1994 E PRECEDENTI DOPO LE VARIAZIONI	L.	<u>8.401.574.683</u>
		=====

CONTO DI AMMINISTRAZIONE 1995

Fondo di cassa all'inizio dell'esercizio		L.	11.641.792.011	
RISCOSSIONI	c/competenza	L.	18.898.068.172	
	c/residuo	L.	2.238.019.128	L. 21.136.087.300
				L. 32.777.879.311
PAGAMENTI	c/competenza	L.	11.910.400.385	
	c/residuo	L.	2.596.293.808	L. 14.506.694.193
FONDO CASSA ALLA FINE DELL'ESERCIZIO 1995		L.	18.271.185.118	
RESIDUI ATTIVI	c/competenza	L.	1.505.725.541	
	c/residui	L.	1.538.598.662	L. 3.044.324.203
				L. 21.315.509.321
RESIDUI PASSIVI	c/competenza	L.	6.753.497.763	
	c/residui	L.	4.420.541.310	L. 11.174.039.073
AVANZO DI AMMINISTRAZIONE ALLA FINE DELL'ESERCIZIO 1995				L. 10.141.470.248
				=====

Banca d'Italia - Contabilità speciale L. 18.271.185.118

XIII LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

SINISTRA SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI - PAVIA				CONTO CONSUNTIVO ESERCIZIO FINANZIARIO 1995 - GESTIONE DELLE ENTRATE			
DESCRIZIONE	PREVISIONI DI BILANCIO			SOMME ACCERTATE ESERCIZIO 1995			DIFF. RISPETTO ALLE PREVISIONI
	INIZIALI	VARIAZIONI +/-	DEFINITIVE	RISCOSE	RIM. DA RISCOUERE	TOT. ACCERTATE	
RS RESIDUI .A.	*RESIDUI .B.	*RESIDUI .C / A+B.		*DA RESIDUI .E.	*DA RESIDUI .F.	*RESIDUI .G / E+F.	*H / G-C.
CP COMPETENZA .I.	*COMPETENZA .L.	*COMPETENZA .M / I+L.		*DA COMPETENZA .O.	*DA COMPETENZA .P.	*COMPETENZA .Q / O+P.	*R / O-H.
CS CASSA .S.	*CASSA .T.	*CASSA .U / S+T.		*TOT. CASSA .W.			*X / W-U.
T							*X / U-W.
						RESIDUI 31/12 .Y / F+P.	ACCERT. 31/12 .Z / G+Q.
F.D.O. INIZIALE DI CASSA	14.750.000.000	3.108.207.989	11.641.792.011	11.641.792.011		11.641.792.011	

XX							
TIT. I - ENTRATE CONTRIBUTIVE							

XX							
CAT. 01 - CONTRIBUTI INDUSTRIALI E COMMERCIALI							

COD. 101000 CAP. 11 ART.00							
*CONTRIBUTI A CARICO DEGLI INDUSTRIALI	*RS* 100.000.000	946.326.721	1.046.326.721	527.411.162	518.915.559	1.046.326.721	
	CP 9.550.000.000	190.000.000	9.740.000.000	9.573.528.845	203.716.295	9.777.245.140	37.245.140
	CS 9.550.000.000	190.000.000	9.740.000.000	10.100.940.007			360.940.007
	T				722.631.854	10.823.571.861	
COD. 101000 CAP. 12 ART.00							
*CONTRIBUTI A CARICO DEI COMMERCIALI E IMPORTATORI	*RS* 100.000.000	5.773.340	94.226.660	92.335.560		92.335.560	1.891.100
	CP 600.000.000	70.000.000	670.000.000	685.167.495	68.196.435	753.363.930	83.363.930
	CS 600.000.000	70.000.000	670.000.000	777.503.055			107.503.055
	T				68.196.435	845.699.490	

TOTALE CATEGORIA-01 -	*RS* 200.000.000	940.553.381	1.140.553.381	619.746.722	518.915.559	1.138.662.281	1.891.100
	CP 10.150.000.000	260.000.000	10.410.000.000	10.258.696.340	271.912.730	10.530.609.070	120.609.070
	CS 10.150.000.000	260.000.000	10.410.000.000	10.878.443.062			468.443.062
	T				790.828.289	11.669.271.351	

TOTALE TITOLO - 1 -	*RS* 200.000.000	940.553.381	1.140.553.381	619.746.722	518.915.559	1.138.662.281	1.891.100
	CP 10.150.000.000	260.000.000	10.410.000.000	10.258.696.340	271.912.730	10.530.609.070	120.609.070
	CS 10.150.000.000	260.000.000	10.410.000.000	10.878.443.062			468.443.062
	T				790.828.289	11.669.271.351	

XIII LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

STAZIONE Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - PARMA

CONTO CONSUNTIVO ESERCIZIO FINANZIARIO 1995 - GESTIONE DELLE ENTRATE

DESCRIZIONE	PREVISIONI DI BILANCIO			SOMME ACCERTATE ESERCIZIO 1995			DIFF. RISPETTO ALLE PREVISIONI
	INIZIALI	VARIAZIONI +/-	DEFINITIVE	RISCOSE	RIM. DA RISCOUTERE	TOT. ACCERTATE	
	RESIDUI .A.	RESIDUI .B.	RESIDUI .C / A+B.	DA RESIDUI .E.	DA RESIDUI .F.	RESIDUI .G / E+F.	.H / G-C. .H / C-G.
	COMPETENZA .I.	COMPETENZA .L.	COMPETENZA .M / I+L.	DA COMPETENZA .D.	DA COMPETENZA .P.	COMPETENZA .O / D+P.	.R / O-M. .R / M-O.
	CASSA .S.	CASSA .T.	CASSA .U / S+T.	TOT. CASSA .N.			.X / M-U. .X / U-M.
					RESIDUI 31/12 .Y / F+P.	ACCERT. 31/12 .Z / G+O.	
TIT. II - ENTRATE DERIVANTI DA TRASFERIMENTI CORRENTI							
CAT. 02 - TRASFERIMENTI DA PARTE DELLO STATO							
*COD. 202000 CAP. 21 ART.00							
*CONTRIBUTO DELLO STATO PER RINNOVO CONTRATTUALE	*RS						
	*CP	845.000.000	845.000.000	844.759.950		844.759.950	240.050-
	*CS	845.000.000	845.000.000	844.759.950			240.050-
	*T					844.759.950	
TOTALE CATEGORIA-02 -	*RS						
	*CP	845.000.000	845.000.000	844.759.950		844.759.950	240.050-
	*CS	845.000.000	845.000.000	844.759.950			240.050-
	*T					844.759.950	
CAT. 03 - CONTRIBUTI DI ENTI							
*COD. 203000 CAP. 31 ART.00							
*CAMERA DI COMMERCIO	*RS	50.000.000	20.000.000	30.000.000	40.000.000	70.000.000	
	*CP	50.000.000			50.000.000	50.000.000	
	*CS	50.000.000		30.000.000			20.000.000-
	*T				90.000.000	120.000.000	