

L'impiego di fluidi supercritici ha il vantaggio di fornire un prodotto che mantiene inalterate le caratteristiche olfattive e di composizione senza lasciare tracce di residui di solventi. Tale tecnologia di estrazione del bergaptene è stata messa a punto dai ricercatori dell'ENEA con i quali la Stazione collabora per verificare i risultati dal punto di vista dell'efficacia del trattamento, della qualità del prodotto ottenuto e della economicità del processo.

2. Per fare fronte alle crisi ricorrenti che colpiscono il settore del bergamotto, l'industria deve prevedere lo sfruttamento integrale del frutto e quindi anche l'utilizzazione dell'endocarpo per la produzione di un gradevole succo bevibile. Finora la produzione di succo bevibile di bergamotto ha incontrato difficoltà a causa di affrettati giudizi negativi legati al sapore amaro determinato dalla presenza di naringina. Utilizzando un impianto pilota di ultrafiltrazione e di adsorbimento su resina è stata messa a punto una tecnica di deamarizzazione del succo di bergamotto, con la riduzione del contenuto di naringina. Le caratteristiche del succo non vengono modificate dal trattamento.

3. Tra le arance prodotte in Italia, le varietà pigmentate sono oramai predominanti con una incidenza di circa il 70% dell'intera produzione (circa 2.250.000 ton) che si è tradotta in un incremento dell'aliquota destinata all'industria per la produzione di succo ed essenza. Nel quadro della utilizzazione dei residui della lavorazione delle arance pigmentate una interessante prospettiva è rappresentata dal recupero dei pigmenti, costituiti in prevalenza da antocianine, prodotti ad elevato valore aggiunto in relazione alle interessanti proprietà farmacologiche che consentono numerose applicazioni terapeutiche. La nuova tecnologia di adsorbimento su resine consente di intervenire nel processo di estrazione delle antocianine dai vegetali limitando i danni derivanti da stress termici e da prolungate esposizioni all'aria e alla luce. Utilizzando come materia prima le polpe scartate dall'industria di trasformazione che rappresentano il 5% del frutto e che contengono un notevole quantitativo di succo adsorbito, è stato messo a punto un processo di estrazione e purificazione delle antocianine utilizzando un impianto di ultrafiltrazione e adsorbimento su resina.

4. Le scorze di bergamotto contengono importanti quantità di naringina, un flavonoide molto interessante per le sue proprietà farmacologiche e che costituisce materia prima per la produzione di dolcificanti acalorici.

L'utilizzazione dei residui della lavorazione industriale del bergamotto per la produzione di naringina rappresenta un importante valore aggiunto per le industrie.

Il metodo tradizionale di estrazione impiega un trattamento alcalino che danneggia la struttura della scorza che non può più essere utilizzata per la produzione di pectina, un derivato importante nell'industria del bergamotto.

La messa a punto di un processo che utilizza l'acqua calda per estrarre la naringina dalle scorze e la tecnica di adsorbimento su resina per la sua purificazione consente di superare questo limite.

Il residuo di tale trattamento costituisce materia prima pronta per la produzione di pectina.

Nuove proposte per l'agricoltura e per l'industria.

Nell'intento di individuare nuovi indirizzi produttivi che incoraggino iniziative agricole ed industriali nel settore delle piante officinali è stato programmato, in collaborazione con altri Istituti di ricerca, uno studio sistematico sulla possibilità di introdurre in Calabria colture di piante officinali per la produzione di oli essenziali o di prodotti per erboristeria e per farmaceutica.

Dopo aver effettuato un censimento della flora spontanea della provincia di Reggio Calabria ed aver individuato le specie più richieste dal mercato, si procederà nel prossimo anno alla costituzione di campi per la propagazione delle piante e allo studio dei prodotti da esse derivati.

Norme di qualità

1. Il processo tecnologico utilizzato attualmente per la trasformazione delle arance, prevede, oltre alla produzione del cosiddetto "succo di testa" o "di prima spremitura", altri tipi ottenuti dal recupero dei residui della lavorazione primaria. Per definire le caratteristiche e per individuare composti specifici che rendano possibile la differenziazione dei vari tipi di prodotto, è stato eseguito un controllo sistematico su succo di prima e di seconda spremitura, torchiato e "Special".
2. Nel quadro del programma di ricerche tendente a caratterizzare i succhi ottenuti da specie agrumarie non ancora sfruttate dall'industria italiana, è stata studiata la composizione del complesso aminoacidico del succo di pompelmo calabrese.
3. E' stato dimostrato che le cumarine e gli psoraleni hanno un ruolo importante nel controllo della qualità e della genuinità degli oli essenziali agrumari e in relazione alla loro specificità possono essere utilizzati come marker tassonomici.

L'analisi diretta mediante HPLC è stata usata per studiare i profili degli olii essenziali agrumari di differenti specie e origine geografica.

Tali profili permettono la rivelazione di adulterazioni condotte con olii essenziali ottenuti da specie differenti o con sostanze che hanno uno spettro UV simile a quello degli olii essenziali "cold-pressed".

Pubblicazioni

F. Gionfriddo e G. Di Giacomo "Contributo italiano alla chimica e alla tecnologia dei derivati agrumari (II).
Essenze Derivati Agrumari 65, 5, 358, 536, 1995.

Vengono riportati i riassunti delle ricerche eseguite da studiosi italiani nel settore dei derivati agrumari, con particolare riguardo agli aspetti tecnologici ed analitici che hanno consentito in notevole misura, il progresso dell'industria di trasformazione del nostro Paese.

Questa rassegna bibliografica che è l'aggiornamento di una precedente relativa al periodo 1960 - 1970, riguarda gli anni 1971 - 1993 e sarà raccolta in un volume della collana di monografie edita dalla Stazione fin dal 1970.

M. Calvarano, I. Calvarano, G. Fusco, D. Giofrè "Sulle caratteristiche del Satsuma coltivato in Calabria".
Essenze Derivati Agrumari 65, 33, 1995.

Il Satsuma, una delle 36 specie di mandarino o mandarino-simili conosciute è stato introdotto in Italia verso la fine del secolo scorso e utilizzato solo come pianta ornamentale.

In seguito ai progressi realizzati nel miglioramento genetico della pianta e nella selezione delle cultivar maggiormente produttive e più pregiate, la produzione di Satsuma acquista oggi un particolare interesse nel quadro delle produzioni agricole nazionali.

Le cultivar Wase sono state individuate come le più idonee per la coltivazione anche perchè offrono le maggiori garanzie di sanità ed ottime caratteristiche organolettiche.

E' stata studiata la composizione di questo agrume al fine di valutare l'opportunità di una sua utilizzazione industriale.

I frutti sono stati raccolti nel periodo di maturazione che va da settembre a novembre.

I risultati della ricerca indicano il Satsuma come un agrume promettente per l'alta produttività della pianta, la maturazione precoce e le apprezzabili caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

M. Calvarano e I. Calvarano "By-products from citrus processing wastes".
Essenze Derivati Agrumari 65, 142, 1995.

Le numerose ricerche condotte sulla composizione chimica e sulle proprietà nutrizionali degli agrumi hanno giocato un ruolo importante nell'evoluzione dei consumi.

Le proiezioni FAO per il 2000 indicano un trend di espansione della produzione mondiale fino a 85 milioni di tonnellate.

L'Italia trasforma annualmente circa un milione di tonnellate di agrumi che danno 600.000 tonnellate di residui solidi come semi, polpe, membrane, scorze e oltre 5 milioni di metri cubi di effluenti liquidi.

L'utilizzazione razionale dei residui della lavorazione primaria, specialmente quando si lavorano grandi quantitativi di frutti, rende l'intero processo più economico con la produzione di derivati ad elevato valore aggiunto e risolve il problema della eliminazione del materiale inquinante dalla fabbrica.

Vengono presentate e discusse le possibilità di utilizzazione dei residui della lavorazione degli agrumi e i vari prodotti ottenibili.

C. Mangiola "L'industria del bergamotto nella campagna 1993-94" *Essenze Derivati Agrumari* 65, 309, 1995.

Sono riportate ai fini statistici, le caratteristiche chimico fisiche di numerosi campioni di olio essenziale di bergamotto sicuramente genuino.

M. Calvarano, E. Postorino, F. Gionfriddo, I. Calvarano "Sulla deamarizzazione del succo di bergamotto".

Essenze Derivati Agrumari 65, 384, 1995.

Allo scopo di valorizzare il succo di bergamotto favorendo impieghi differenziati che consentano un allargamento del mercato, è stato studiato un procedimento che utilizza l'ultrafiltrazione e l'adsorbimento su resina per ridurre il contenuto di naringina, il flavonoide che conferisce al succo di bergamotto un sapore amaro non molto gradito ai consumatori. Trattando un succo con contenuto di naringina pari a 570 p.p.m. in un impianto pilota che utilizza due litri di resina, sono stati ottenuti 51 litri di succo parzialmente deamarizzato (39 p.p.m. di naringina) o 66 litri di succo con un contenuto di 82 p.p.m. di naringina. Tali livelli di naringina conferiscono al succo un gusto accettabile se si tiene conto che la soglia di percezione dell'amaro della naringina in acqua da parte di persone normalmente sensibili al sapore amaro è valutata in 50 mg/l.

Il processo di deamarizzazione non modifica sostanzialmente la composizione delle sostanze nutritive del succo e non introduce "off-flavors".

F. Bovalo, F. Gionfriddo, M. Calvarano "Caratterizzazione del succo di pompelmo calabrese. Nota III. Gli amminoacidi".

Essenze Derivati Agrumari 65, 399, 1995.

Nel quadro del programma di ricerca tendente a caratterizzare la qualità e ad evidenziare i componenti più importanti dei succhi di pompelmo ottenuti in Calabria dai frutti delle varietà Marsh seedless, Oro Blanco e Star Ruby, è stata studiata la composizione del complesso amminoacidico.

Si riferiscono i dati relativi a 20 campioni di succo ottenuto in laboratorio e industrialmente.

Il 70% circa del totale degli amminoacidi è costituito da acido aspartico, asparagina, prolina e arginina.

M. Calvarano "Viaggio sul filo della memoria: profumi ed essenze del Mediterraneo".

Essenze Derivati agrumari 65, 471, 1995.

Nel quadro delle manifestazioni del Progetto Acrumen, modulo "Narrare la scienza e la tecnologia delle sostanze naturali", è stata presentata in forma narrativa la storia dei profumi e delle essenze agrumarie con particolari riferimenti agli impieghi e allo sviluppo delle tecniche di produzione.

F. Gionfriddo "L'agro degli agrumi: passato e presente".

Essenze Derivati Agrumari 65, 478, 1995.

Si riferisce sulla storia della produzione e degli impieghi dei succhi di agrumi per scopi terapeutici ed alimentari con particolare attenzione alla produzione di acido citrico dall'agro del limone e del bergamotto.

F. Gionfriddo "I colori del mondo".

Essenze Derivati Agrumari 65, 486, 1995.

Si riporta il riassunto di un intervento alla trasmissione televisiva "Narrare la scienza" sui pigmenti che conferiscono colori diversi ai vegetali.

I. Calvarano, M. Calvarano, F. Gionfriddo, F. Bovalo, E. Postorino "HPLC Profile of citrus essential oils from different species and geographic origin".

Essenze Derivati Agrumari 65, 488, 1995.

E' stata utilizzata la tecnica cromatografica HPLC per ottenere dati quali-quantitativi sulla presenza di cumarine, furocumarine e flavoni negli olii essenziali cold-pressed di diverse specie agrumarie.

Sono stati esaminati gli olii essenziali di bergamotto, limone, cedro e pompelmo di origine calabrese e di olio essenziale di limetta di origine messicana.

Dai risultati ottenuti si rileva che è possibile distinguere i vari olii essenziali di agrumi sulla base della composizione dei composti eterociclici. I profili HPLC consentono inoltre la individuazione di adulterazioni condotte con l'aggiunta di olii essenziali di differenti specie e origine.

M. Calvarano, E. Postorino, I. Calvarano, F. Gionfriddo "Recupero di antocianine dai residui della lavorazione delle arance pigmentate".

Essenze Derivati Agrumari 65, 557, 1995.

Si riferiscono i risultati della ricerca per l'estrazione delle antocianine dalle polpe residue della lavorazione delle arance pigmentate.

Il processo utilizzato consiste nell'estrarre i pigmenti trattando le polpe con una miscela di acqua alcool acida per acido citrico.

Il recupero delle antocianine viene realizzato in un impianto di ultrafiltrazione e adsorbimento su resina.

Il recupero è del 53% circa e il prodotto ottenuto contiene una decina di composti antocianici di cui la cianidin-3-glucoside e la cianidin-3-ramnoside rappresentano l'85% circa.

PROGETTI DI RICERCA E COLLABORAZIONI SCIENTIFICHE

Sono proseguite anche nel 1995 le collaborazioni scientifiche con:

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali per analisi e ricerche sui succhi agrumari del commercio.

Sezione reggina dell'Istituto sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale per studiare l'influenza della composizione del terreno sulla qualità degli olii essenziali e il tempo di decadimento dei pesticidi sugli agrumi.

S.G.F. di Zornheim per la caratterizzazione dei succhi di arancia prodotti dalle aziende calabresi e siciliane aderenti all'Associazione.

E' stato realizzato il programma previsto per il secondo anno dal progetto AIR - CT 93 - 1335 sulla tematica "Process and product innovation for the citrus industry".

E' stato avviato un progetto di collaborazione con la Stazione Sperimentale per l'industria delle Conserve di Parma per lo svolgimento di una ricerca sulla definizione delle

caratteristiche del succo di arancia pigmentato, mediante una serie di determinazioni analitiche che consentono di definire la tipicità del prodotto.

La durata dell'indagine è prevista in tre anni.

La Stazione ha aderito ad un progetto di ricerca "Piante Officinali" promosso dall'ARSSA, impegnandosi a svolgere ricerche su:

Adeguamento delle tecniche estrattive ai differenti tipi di piante.

Studio della composizione e delle possibili applicazioni dei derivati.

Creazione di chemotipi specifici di piante officinali.

La Stazione ha partecipato ad una ipotesi di Progetto longitudinale sul bergamotto, promosso dalla Regione Calabria.

Il progetto al quale partecipano Università e Istituti di ricerca nazionali e stranieri, si pone l'obiettivo di valorizzare gli aspetti positivi di alcuni principi attivi del bergamotto, per i quali recenti studi avviati a livello internazionale lasciano intravedere interessanti effetti antivirali, antiossidanti e antiansiolitici.

Nel quadro del programma Operativo Plurifondo 1994 - 1999, è stata proposta una azione specifica su "Innovazione tecnologica nel settore degli olii essenziali, utilizzazione dei residui della trasformazione industriale degli agrumi e studio di nuove metodiche analitiche per la definizione dell'autenticità dei derivati agrumari".

Come partner del Consorzio per il terziario avanzato di Reggio Calabria "Innovareggio" è stata data l'adesione al P.O.P. su "Sfruttamento integrale dei prodotti derivati dal bergamotto. Ricerca sulle applicazioni in campo farmaceutico, alimentare, della detergenza e della cosmesi".

CONVEGNI, SEMINARI, MEETING.

Nella sede della Stazione sono stati organizzati:

Seminario Dionex dedicato agli utilizzatori di cromatografia ionica, 26 gennaio 1995.

Convegno sull'analisi degli isotopi stabili nei succhi di arancia, 31 marzo 1995.

Settimana della cultura, 3 - 8 aprile 1995.

Meeting sulla caratterizzazione del succo di arancia pigmentato, 16 novembre 1995.

Inoltre, il presidente, la direttrice e i ricercatori della Stazione hanno partecipato alle seguenti manifestazioni.

Tavola Rotonda su "Situazione attuale della bergamotticoltura e prospettive di utilizzazione dei sottoprodotti", Reggio Calabria 24 febbraio 1995.

Relazione di M. Calvarano.

Forum "Per narrare la scienza e la tecnologia", Reggio Calabria, 27 febbraio 1995.

Relazione di M. Calvarano "Viaggio sul filo della memoria: i profumi e le essenze del Mediterraneo".

Relazione di F. Gionfriddo "L'agro degli agrumi, passato e presente".

Convegno "Energie da non perdere", Milano 9 marzo 1995.

M. Calvarano ha inviato una relazione su "Prospettive per lo smaltimento dei cascami agrumari".

2° Congresso Nazionale di Chimica degli alimenti, Giardini Naxos, 24-27 maggio 1995.

Sono stati presentati i risultati delle seguenti ricerche:

"Sulla deamarizzazione del succo di bergamotto" di M. Calvarano, E. Postorino, F. Gionfriddo, I. Calvarano.

"Caratterizzazione del succo di pompelmo calabrese. Nota III. Gli amminoacidi" di F. Bovalò, F. Gionfriddo, M. Calvarano.

Workshop su "Impiego delle alte pressioni nell'industria alimentare", Parma 15 maggio 1995.

13° Congresso Internazionale del CLAM, Marrakech e Agadir, 28 maggio - 4 giugno 1995.

Semester meeting del progetto AIR, Atene 26- 27 giugno 1995.

Relazione di M. Calvarano sullo stato di avanzamento delle ricerche affidate alla Stazione.

Convegno "Il bergamotto dell'area Ellenofona: possibilità di sviluppo", Bova Marina 10 - 16 luglio 1995.

Relazione di M. Calvarano "La valorizzazione del bergamotto attraverso i suoi derivati".

13th International Congress of Flavours, Fragrances and essential oils, Istanbul 15 - 19 ottobre 1995.

Sono stati presentati i risultati della ricerca "HPLC profile of citrus essential oils from different species and geographic origin" di I. Calvarano, M. Calvarano, F. Gionfriddo, F. Bovalò, E. Postorino.

Annual meeting del progetto AIR, Taormina 30 - 31 ottobre 1995.
Relazione di M. Calvarano sui risultati del lavoro di ricerca della Stazione relativo al programma del secondo anno.

Convegno Internazionale "Alimenti mediterranei e benessere. Importanza degli agrumi, dell'olio di oliva e del vino", Catania 17-18 novembre 1995.

Convegno "I biofenoli. Antiossidanti naturali del Mediterraneo", Arcavacata di Rende (Cs) 4 dicembre 1995.

Convegno "Il bergamotto di Reggio Calabria, una pianta unica da salvare e un bene comune da valorizzare", Reggio Calabria 8 dicembre 1995.

Convegno "Il ruolo degli agrumi e loro derivati per la qualità della vita", Catania, 19 dicembre 1995.

ATTIVITA' IN COMITATI, GRUPPI DI LAVORO, COMMISSIONI.

Commissione olfattiva per la valutazione merceologica degli olii essenziali di bergamotto conferiti al Consorzio del bergamotto nel corso della campagna 1994-1995, con la presidenza della direttrice della Stazione.

Consiglio di Amministrazione del Citrag Ricerche.

Conferenza dei Presidenti e dei Direttori delle Stazioni Sperimentali.

Federazione Italiana Produttori Piante Officinali.

Gruppo di lavoro del progetto "Piante Officinali".

Meeting della Camera di Commercio per la difesa e il potenziamento del settore bergamotticolo.

Manifestazione MAC 1995.

Trasmissione televisiva Verde mattina, RAI UNO.

Interviste ad emittenti televisive sui problemi dell'industria agrumaria, sulle finalità e i compiti della Stazione e sugli aspetti storici e tecnici dell'industria agrumaria.

STAGES E VISITE.

Nel corso dell'anno hanno effettuato stages di perfezionamento con l'assistenza dei ricercatori della Stazione, tecnici interessati al settore analisi e tecnologia degli olii essenziali e derivati agrumari.

Tecnici, studiosi, delegazioni italiane e straniere hanno visitato il Museo Agrumario, i laboratori e gli impianti della Stazione.

ATTIVITA' DI FORMAZIONE.

Corso teorico pratico di specializzazione post diploma per tecnico addetto al controllo della tutela dell'ambiente e della qualità della produzione nelle industrie agroalimentari. Convenzione stipulata con l'Istituto Tecnico Industriale di Stato A. Panella di Reggio Calabria.

Corso teorico pratico di specializzazione post-diploma per Tecnico per controllo di qualità agroalimentare. Convenzione con l'Istituto Professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato E. Fermi di Reggio Calabria.

Brevi lezioni sull'industria agrumaria e sul controllo di qualità dei prodotti, seguite da visita guidata ai laboratori e al Museo Agrumario per corsi di specializzazione post diploma:

Liceo Classico di Reggio Calabria, Progetto Scuola impresa. Istituto Tecnico Statale G. Donegani di Crotone. Corso di specializzazione post diploma per "Tecnico delle produzioni agro-alimentari".

Istituto Tecnico Statale di Nicotera. Corso di specializzazione post diploma per "Tecnico addetto alla trasformazione agro-alimentare".

Istituto professionale di Stato U. Boccioni di Reggio Calabria. Corso di specializzazione per "Tecnici commerciali e turistici".

Tirocinio per studenti della Facoltà di agraria di Reggio Calabria.

I laboratori e gli impianti della Stazione hanno ospitato studenti universitari per la realizzazione di tesi sperimentali:

"Variazioni di alcuni componenti del succo di Tangelo Mapo durante il processo di maturazione". Facoltà di Scienze Agrarie dell'Università di Reggio Calabria.

"Variazioni nella composizione dei succhi di arancia in relazione al processo tecnologico". Dipartimento di Chimica Industriale dell'Università di Messina.

"Estrazione di naringina dalle scorze di bergamotto. Variazioni quantitative nel corso della maturazione". Dipartimento di Chimica Industriale dell'Università di Messina.

"Caratterizzazione dei succhi di pompelmo della Calabria. Variazioni in funzione della maturazione". Dipartimento di Chimica Industriale dell'Università di Messina.

"Controllo statistico di qualità nel processo di trasformazione degli agrumi". Istituto di economia, statistica e analisi del territorio, Facoltà di Scienze politiche, Università di Messina.

ATTIVAZIONE SERVIZIO TELEMATICO.

Nel corso dell'anno è stato attivato l'accesso alla rete Internet comprensivo di casella postale elettronica. Prevede la realizzazione di un "Punto di presenza Internet" della Stazione Sperimentale con l'inserimento di schede tecniche relative ai prodotti industriali del settore di competenza.

ANALISI PER CONTO TERZI.

Nel corso del 1995 sono stati analizzati n.856 campioni così distribuiti:

Olio essenziale di bergamotto	n. 422
Olio essenziale di limone	n. 100
Olii essenziali di mandarino	n. 41
Olii essenziali di arancia	n. 13
Succhi di agrumi e olii essenziali diversi	n. 262

Sul totale dei campioni, n. 28 si riferiscono ad olii essenziali analizzati per l'esportazione, rappresentativi di batches per un totale di Kg 47.545.

ATTIVITA' DI DOCUMENTAZIONE.

E' stata regolarmente pubblicata nel 1995 con la consueta frequenza trimestrale per un totale di 602 pagine, la rivista della Stazione "Essenze Deivati Agrumari" con la direzione del prof. Angelo Di Giacomo.

La direttrice e i ricercatori della Stazione hanno regolarmente relazionato su quesiti tecnici posti dalle imprese ed evaso le richieste di documentazione bibliografica pervenute da ricercatori, aziende e studiosi.

SITUAZIONE DEL PERSONALE AL 31.12.1995.

Dipendenti statali

Direttore	1
Ricercatori	4
Funzionario di amministrazione	1

Dipendenti della Stazione

Collaboratori tecnici Enti di ricerca	2
Collaboratori di Amministrazione	2
Operatore amministrativo	1
Ausiliario tecnico	1

TOTALE 12

RELAZIONE DEL COLLEGIO DEI REVISORI

PAGINA BIANCA

VERBALE N. 196

L'anno 1996, il giorno 14 del mese di marzo, si è riunito, presso la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Essenze e dei Derivati dagli Agrumi di Reggio Calabria, il Collegio dei Revisori della Stazione medesima per l'esame del conto consuntivo dell'esercizio 1995.

Sono presenti:

- il dott. Donato Antonacci, in rappresentanza del Ministero del Tesoro - Ragioneria Generale dello Stato;
- la dott.ssa Carmela Faranda, componente supplente in rappresentanza del Ministero dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato;
- il dott. Michele Priolo, in rappresentanza degli industriali del settore.

Il documento contabile presenta le seguenti risultanze riepilogative:

	ENTRATA		USCITA
Titolo I	L. 531.093.330	Tit. I	L. 967.667.111
Titolo II	L. 169.787.570	Tit. II	L. 405.000.000
Titolo III	L. 503.877.205	Tit. III	L. 20.998.788
Titolo IV	L. 177.000.000		---
Titolo VI	L. 84.751.144	Tit. IV	L. 84.751.144
	L. 1.466.509.249		L. 1.478.417.043
Disavanzo di competenza	L. 11.907.794		---
Totale a pareggio	L. 1.478.417.043		L. 1.478.417.043

Il disavanzo di competenza può essere così dimostrato:

- Avanzo di amministrazione precedente	L. 166.413.467 (-)
- Maggiori accertamenti	L. 55.576.052 (+)
- Minori accertamenti	L. 97.975.373 (-)
- Maggiori impegni	L. ---
- Minori impegni	L. 196.904.994 (+)
	L. 11.907.794 (-)
- Il disavanzo della parte corrente del bilancio è di	L. 237.090.994 (-)
- L'avanzo della parte in c/capitale del bilancio è di	L. 248.998.788 (+)
Totale	L. 11.907.794 (-)

Per quanto concerne le entrate, gli scostamenti positivi rispetto alle previsioni riguardano i contributi sui commerci d'importazione (cap. 1.01.02) per un maggiore accertamento di L.34.177.930 (per effetto dell'aumento dell'aliquota dallo 0,50% all'1%), le tasse di laboratorio (cap. 3.05.01) per L.19.519.886 (in questo caso ha inciso l'aumento parziale delle tariffe, regolarmente approvato dall'Autorità vigilante).

L'unico scostamento negativo (di lieve entità -L.1.719.317) riguarda l'introito degli abbonamenti per la rivista "Essenze-Derivati Agrumari" (cap. 3.05.04).

Per quanto concerne le spese, le economie realizzate dimostrano che la gestione è stata svolta con criteri di economicità e col rigoroso rispetto delle autorizzazioni preventive.

Situazione finanziaria

Il fondo cassa iniziale (L.1.105.418.244), per effetto delle riscossioni e dei pagamenti in c/competenza e in c/residui, si ridetermina a chiusura dell'esercizio in L. 1.043.803.616 (giusta comunicazione del Banco di Napoli in data 5/1/96). Il saldo del c.c. postale n. 10659894 (L.8.737.578), per il quale non è stato effettuato in tempo utile il relativo postagiorno, è da considerare "sospeso di cassa" da contabilizzare nel 1996.

Avanzo di amministrazione

L'avanzo dell'esercizio precedente (L.218.070.333) si ridetermina in L.228.009.249 per effetto del citato movimento di cassa e della situazione dei residui, derivante dall'esercizio di competenza e dagli esercizi precedenti.

Gestione dei residui

Per quanto concerne la gestione dei residui 1994 e anni precedenti si fa presente che i residui attivi iniziali (L. 303.004.350) risultano incassati per L.287.248.532; mentre i residui passivi iniziali (L.1.190.352.261) risultano pagati per L.224.816.436.-

L'Amministrazione ha proceduto nel corso del 1995 alla rideterminazione dei residui sulla base della loro esigibilità:

I residui attivi risultano rideterminati complessivamente per - L.6.800.527 (cap. 1/1 "Contributi industriali" -L.4.620.527, cap. 3/1 "Contributo della Camera di Commercio" -L.620.000 e cap. 11/2 "Contributo del Ministero del Tesoro" -L.1.560.000.-

Per i residui passivi radiati, che ammontano a L.28.647.237, si fa rinvio all'apposito prospetto (allegato a corredo della documentazione) dettagliatamente motivato.

In definitiva, la situazione dei crediti al 31/12/95 è la seguente:

- somme rimaste da riscuotere nel 1995	£. 743.740.836
- somme rimaste da riscuotere in c/residui	£. 8.955.291
Totale residui attivi	£. 752.696.127

La situazione dei debiti è la seguente:

- somme rimaste da pagare nel 1995	£. 631.601.906
- somme rimaste da pagare in c/residui	£. 936.888.588
Totale residui passivi	£.1.568.490.494