

Asse	Misura	Azione	Intervento	Titolo
I	1	1.1	1.1.n	Disciplinare di produzione del "Caciofiore dei Sibillini"

1. Motivi e obiettivi dell'intervento

Con l'obiettivo di innalzare la qualità dell'offerta e di collegare il prodotto e la sua lavorazione con il territorio, il GAL Sibilla, in linea con altre azioni già realizzate con il PSL e finalizzate alla realizzazione di standard di qualità di alcune produzioni agroalimentari e sul sistema dell'accoglienza e dell'ospitalità turistica, intende arrivare alla definizione di un disciplinare di produzione per il "Caciofiore dei Sibillini". La Provincia di Macerata, in collaborazione con il Cermis, Centro Ricerche e Sperimentazione di Tolentino, ha recuperato e rimesso in produzione il "Caciofiore dei Sibillini", un prodotto tradizionale dell'Alto maceratese scomparso da oltre 50 anni, molto conosciuto nei tempi passati.

Questo storico formaggio a pasta tenera che viene realizzato con il latte appena munto delle pecore nate ed allevate rigorosamente nei pascoli dei monti Sibillini e con l'utilizzo di un peculiare caglio vegetale: il fiore di una pianta selvatica dei monti Sibillini, la *Cynara cardunculus*, oltre che per l'intrinseca specificità della cagliata, è unico anche per l'originalità che ne contraddistingue la complessa tecnica di lavorazione, nel pieno rispetto dell'esclusiva ricetta tradizionale.

Due produttori, per il momento, hanno sperimentato la produzione con risultati eccellenti, rispettando pienamente la specifica ed elaborata lavorazione artigianale.

La Provincia di Macerata ha voluto testare ed analizzare professionalmente il prodotto recuperato tramite la definizione di una scheda sensoriale realizzata dal Centro di Analisi Sensoriale di Matelica, attraverso la quale vengono espresse la peculiarità del Caciofiore definita dal profilo sensoriale e l'unicità delle caratteristiche sensoriali di questo formaggio ed il suo forte legame con il territorio.

Al fine di mantenere la denominazione originale del prodotto e cioè Caciofiore dei Sibillini, questa Provincia è intenzionata a considerare la registrazione del cosiddetto Marchio Collettivo presso la Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura di Macerata, in modo tale che i due produttori che hanno rimesso in produzione il Caciofiore dei Sibillini, possano, dopo tale registrazione, commercializzarlo con la stessa denominazione, senza escludere, nel contempo, la possibilità aperta ad altri produttori locali, di aggregarsi per realizzare altre produzioni conformi alle modalità previste, dello stesso prodotto tradizionale recuperato.

2. Descrizione dell'intervento

L'azione consiste nella **definizione di un disciplinare di produzione** del "Caciofiore dei Sibillini" attraverso l'espletamento di specifiche iniziative attestanti le molteplici proprietà che conferiscono le originali caratteristiche a questo prodotto tradizionale maceratese.

L'attività tiene conto dello studio della Regione Marche "Schede dei prodotti agroalimentari", sviluppando analisi a questo complementari.

Saranno ammesse a contributo le seguenti tipologie di spesa:

- consulenze, docenze, prestazioni professionali, collaborazioni tecniche e scientifiche per studi, ricerche, interviste, indagini, rilevazioni ed elaborazioni dati e per la realizzazione degli interventi previsti dalla presente azione. Il costo del personale dipendente, ai sensi delle vigenti normative in materia di rapporto di lavoro, può essere rendicontato, al lordo degli oneri connessi, per la quota parte direttamente correlata alla realizzazione dell'intervento, comunque fino ad un importo massimo corrispondente al 20% della spesa ammessa a finanziamento, detratte le spese generali.
- rimborsi spese viaggi, pasti e soggiorno a piè di lista e missioni, qualora previste;
- realizzazione di materiali e strumenti illustrativi di divulgazione e comunicazione, come ad esempio l'ideazione, l'elaborazione e la realizzazione di materiali informativi e divulgativi, cartacei, informatici;
- spese direttamente connesse alla realizzazione di seminari, convegni, incontri e tavole rotonde, come ad esempio: affitto sedi, compenso relatori, predisposizione, realizzazione e distribuzione inviti, produzione documentazione informativa e tecnica;
- spese generali possono essere ammesse a finanziamento per un importo complessivo massimo pari al 12% della spesa complessiva ammessa a finanziamento. In questa

categoria di spese rientrano:

- a) costi tecnico progettuali, relazioni tecnico economiche, studi preliminari e direzioni lavoro, coordinamento, fino ad un importo massimo non superiore al 10% della spesa complessiva ammessa per l'investimento, al netto degli oneri fiscali, nel caso di realizzazione composite e articolate;
- b) spese notarili e di registrazioni per atti costitutivi, statuti ecc, acquisizione di diritti e brevetti, fino ad un importo massimo corrispondente al 2% della spesa ammissibile effettivamente sostenuta.

Nel caso in cui i costi facciano riferimento all'impiego di risorse umane occorre prendere in considerazione le quotazioni di mercato (tariffari degli ordini e dei collegi professionali di riferimento), in particolare quelle adottate dall'amministrazione regionale, in relazione alla qualifica professionale che si intende realizzare (esempio: consulente senior, consulente junior, esperienza maturata nel settore, ecc).

3. Beneficiari

Provincia di Macerata

4. Piano finanziario

	Spesa totale	% contrib. pubblico	Spesa pubblica	Spesa privata	2008
	18.000,00	70%	12.600,00	5.400,00	100%

5. Intensità di aiuto e massimali di investimento

Il contributo pubblico è pari al 70% dei costi ammissibili

6. Risultati attesi

Indicatori fisici di realizzazione

realizzazione disciplinare di produzione: n.1

Indicatori di risultato

% aziende che si adeguano volontariamente al disciplinare di produzione: la presente azione genera risultati a medio e lungo termine e a tutt'oggi non è possibile quantificare il numero di aziende che aderiranno al disciplinare.

Indicatori di impatto

Occupazione creata: Considerando che la presente azione genera impatti occupazionali di tipo indiretto e a medio e lungo termine, si rimanda la loro stima in una fase successiva.

7. Modalità di attuazione e di gestione

La Provincia di Macerata, beneficiario del presente intervento, ha la responsabilità della gestione amministrativa e della rendicontazione. Nelle forme e nei termini previsti dalle normative di riferimento, individuerà uno o più soggetti qualificati cui affidare la realizzazione dell'intervento. Le modalità di realizzazione degli interventi, la scelta dei soggetti cui affidare l'incarico e le spese ammissibili saranno conformi a quanto previsto dalle normative comunitarie in vigore, con particolare riferimento ai regolamenti CE n.1257/99, CE n.1260/99, CE n.1784/99, CE n.1685/00, CE n.69/01, CE n.70/01, CE n.445/02. Le attività di controllo saranno conformi a quanto previsto dal regolamento CE n.438/01.

Il GAL provvederà a svolgere le attività di controllo e un monitoraggio dell'avanzamento dei progetti.

8. Requisiti richiesti per l'intervento

Il presente intervento si attua attraverso una misura chiusa a favore della Provincia di Macerata.

9. Coerenza con il tema catalizzatore

L'azione tende a valorizzare le risorse agroalimentari e gastronomiche locali, sostenendone l'adeguamento qualitativo a partire dalla fase di produzione, trasformazione, conservazione delle produzioni locali, in piena coerenza con il tema catalizzatore

10. Coerenza e integrazione

Sinergia e complementarità con altre azioni del piano

L'intervento sviluppa sinergie con le azioni volte all'innalzamento della qualità del territorio e in particolare:

1.1.a.1 "Redazione standard di qualità delle produzioni agroalimentari e gastronomiche locali"

1.1.a.2 "Redazione standard di qualità per l'ospitalità (ricettività e ristorazione) e l'accoglienza turistica"

1.1.h. "Ricerche sulla vocazionalità del territorio per la coltivazione dello zafferano"

3.1.b "Sperimentazione e recupero di produzioni agricole ed agroalimentari"

3.1.c "Recupero, sperimentazione e promozione di piante officinali e medicinali"

Integrazione tra le categorie coinvolte

L'azione vede coinvolti gli operatori dell'agricoltura

Coerenza con le azioni di Cooperazione – Asse II

Coop. Infrateritoriale : Progetto "Turismo di qualità nell'Appennino Marchigiano"

11. Innovatività dell'azione

L'azione risulta innovativa rispetto alla situazione attuale del territorio, ove accanto ai problemi derivanti dalla debolezza in termini quantitativi di alcune produzioni di pregio si aggiunge una mancanza di organizzazione e coordinamento tra gli operatori del settore produttivo e quelli del commercio e del turismo.

In particolare si riconoscono elementi di innovazione in relazione a:

- nascita di nuovi prodotti, processi e servizi che includono le specificità locali	X
- accesso a nuovi mercati o a nuove forme di commercializzazione	X
- nuovi metodi atti a interconnettere le risorse umane, naturali e/o finanziarie del territorio ai fini di un migliore sfruttamento del suo potenziale endogeno	
- interconnessione tra settori economici tradizionalmente distinti e/o tra prodotti diversi	X
- formule originali di organizzazione e partecipazione delle comunità locali alla fase decisionale ed attuativa del progetto	
- nuove forme di lotta all'esclusione sociale	
- nuove formule di comunicazione e di trasferimento di know-how	

12. Trasferibilità dell'azione

L'azione così come preventivata risulta riproponibile nel contesto generale di questa area

13. Sinergia e/o complementarità con azioni del DOCUP o del PSR

L'azione è connessa alle misure G ed M del PSR Marche