

REGIONE SICILIANA



ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO

Il Presidente

- VISTA** la L.R. n. 64 del 18 luglio 1950 - Istituzione in Sicilia dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino - e successive modifiche ed integrazioni;
- VISTO** l'art. 35 della L.R. n. 2 dell'8 febbraio 2007 relativo al riconoscimento di questo Istituto quale Ente di ricerca della Regione Siciliana;
- VISTA** la L.R. n. 25 del 24 novembre 2011 che estende al settore olivicolo-oleario le competenze dell'Istituto;
- VISTE** le delibere del Consiglio di Amministrazione dell'Ente n. 107 del 1 ottobre 2009 e n. 3 del 22 gennaio 2010 con le quali è stato approvato il Regolamento di Organizzazione;
- VISTO** il Regolamento interno di contabilità, adottato ai sensi della L.R. n. 3 del 13 gennaio 2015 con delibera commissariale n. 3 dell'11 settembre 2019 ed approvato dalla Giunta di Governo con delibera n. 54 del 13 febbraio 2020, con il quale si recepiscono le disposizioni del D. Lgs. n. 118/2011 e s.m.i.;
- VISTO** il D.P.R.S. n. 464 /Serv. I/S.G. del 6 agosto 2020, notificato all'IRVO a mezzo pec il 10 agosto 2020, con il quale è stato nominato il Consiglio di Amministrazione dell'Istituto per la durata di anni cinque;
- VISTA** la delibera consiliare n. 21 del 28/12/2021 con cui è stato approvato il bilancio triennale di previsione dell'IRVO relativo agli esercizi finanziari 2022/2024;
- VISTE** le delibere presidenziali n. 8 del 2/5/2022 e n. 20 del 16/11/2022 con cui sono state approvate variazioni del bilancio di previsione dell'IRVO relativo all'esercizio finanziario 2022;
- VISTA** la delibera presidenziale n. 2 del 16 marzo 2021 con la quale il Dr. Gaetano Aprile, Dirigente del RUD della Regione Siciliana, è stato nominato Direttore Generale dell'IRVO;
- CONSIDERATO** che il medesimo ha assunto le predette funzioni il 22 marzo 2021;
- VISTA** la delibera presidenziale n. 3 del 25 marzo 2021 con la quale è stato approvato il contratto individuale di lavoro del predetto Direttore Generale;
- VISTA** la delibera consiliare n. 7 del 16 aprile 2021 relativa alla ratifica, da parte del C.d.A., delle predette delibere presidenziali n. 2 e n. 3 del 2021;
- CONSIDERATO** che lo Statuto-Regolamento dell'Ente, approvato con D. Ass. 21 dicembre 1951, n. 12, prevede tra gli scopi istituzionali dell'Ente:
- compiere studi di indole ampelografica sui vitigni italiani da vino, con particolare riguardo alle varietà locali;
 - compiere studi sperimentali sui problemi di fisiologia e patologia viticola, in relazione all'ambiente;
 - compiere studi enologici allo scopo di perfezionare la tecnica della vinificazione con particolare riguardo allo studio di microbiologia;

VISTO il Bando Pubblico Misura 16 - sottomisura 16.1 “Sostegno per la costituzione e gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell’agricoltura” a valere sul Programma di Sviluppo Rurale delle Sicilia 2014/2010, giusto D.D.G. n. 4052 del 29/09/2022 – pubblicato sul sito <http://www.psr Sicilia.it/> - avente data di chiusura ultima il prossimo 09/12/2022;

VISTA l’allegata bozza di progetto, redatta sull’allegato 1B del suddetto bando, dal titolo “Valorizzazione Innovativa e Sostenibile dei Terroir delle varietà Autoctone: il caso di studio del Lucido”, con acronimo “VISTA LUCIDO”, assunto al protocollo IRVO con n. 9559 del 5/12/2022, da realizzarsi da parte del corrispondente Gruppo Operativo costituito dal Consorzio di tutela Vini DOC Sicilia in qualità di soggetto capofila e, in qualità di partner, dalle aziende agricole siciliane Tenute di Donnafugata s.r.l. agr., Tenuta Gorghi Tondi s.a.s., Alessandro di Camporeale sca, Cantine Colomba Bianca sca, Cantina Paolini sca, Cantine Settesoli sca, Conte Tasca d’Almerita S.r.l. agr. Società Agricola Santa Tresa s.r.l., nonché dall’azienda Novamont spa di Novara;

CONSIDERATO che la suddetta bozza di progetto si propone, come obiettivi, di favorire un incremento qualitativo delle produzioni autoctone, con particolare riguardo alla cultivar Catarratto Lucido con la conseguente valorizzazione dei vini, anche attraverso l’introduzione di nuove tipologie di prodotto, e migliorando la loro riconoscibilità sui mercati, nonché di agevolare la conoscenza dei metodi di gestione sostenibile del vigneto che, per specifico terroir, consentano alle uve prodotte di esprimere al meglio le proprie potenzialità enologiche consentendo la produzione di vini sostenibili di alta qualità certificata;

CONSIDERATO che la realizzazione delle attività utili a raggiungere i suddetti obiettivi, descritte nel dettaglio nella sopra citata bozza, ha un costo pari a € 500.000,00 , come descritto in particolare nella sezione 6 (informazioni economico-finanziarie) della stessa;

CONSIDERATO altresì che la suddetta bozza prevede la partecipazione dell’IRVO in qualità di partner, in particolare nell’azione 2 (gestione della microvinificazione), per la realizzazione di attività di trasferimento di tecniche innovative e di microvinificazione, nonché nelle azioni 4 (coordinamento, monitoraggio e rendicontazione delle azioni) e 5 (divulgazione), per la cui realizzazione è previsto un costo, a carico dell’IRVO pari ad € 119.000,00;

CONSIDERATO che il sopra citato Bando Pubblico Misura 16 - sottomisura 16.1 – prevede una contribuzione a fondo perduto pari al 100% delle spese sostenute, per un importo massimo di € 500.000,00, a copertura sia dei costi della cooperazione sia dei costi di realizzazione del progetto innovativo;

VISTA l’allegata bozza di accordo di cooperazione, conforme all’allegato 5 del suddetto Bando, per la realizzazione del progetto “Valorizzazione Innovativa e Sostenibile dei Terroir delle varietà Autoctone: il caso di studio del Lucido”, con acronimo “VISTA LUCIDO”;

VISTA l’allegata bozza di mandato collettivo speciale, che designa quale capofila mandataria con i poteri di rappresentanza, il Consorzio di tutela Vini DOC Sicilia al fine di dare attuazione al progetto “VISTA LUCIDO”;

VISTA l’allegata bozza di Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà relativa all’esonero per l’Ente di rilascio di dichiarazione de minimis;

VALUTATE positivamente le finalità e le azioni del suddetto progetto e le possibili future ricadute dello stesso sul settore vitivinicolo siciliano;

CONSIDERATA l'urgenza di procedere alla sottoscrizione dei documenti sopracitati ed allegati alla presente delibera, come richiesto dal Consorzio di tutela Vini DOC Sicilia, affinché lo stesso possa poi procedere ai successivi adempimenti necessari ed utili alla presentazione della relativa domanda di sostegno attraverso il portale SIAN entro il termine ultimo di chiusura del bando del 09/12/2022;

ACQUISITO il parere favorevole ed il visto di legittimità del Direttore Generale dell'Ente;

VISTO l'art. 5, comma 4 del vigente Statuto Regolamento dell'Ente;

DELIBERA

per le motivazioni esposte in premessa di:

APPROVARE la partecipazione, in qualità di partner, dell'IRVO al Bando Pubblico Misura 16 - sottomisura 16.1 "Sostegno per la costituzione e gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura" a valere sul Programma di Sviluppo Rurale delle Sicilia 2014/2010, giusto D.D.G. n. 4052 del 29/09/2022 – pubblicato sul sito <http://www.psr Sicilia.it/>, con il progetto "Valorizzazione Innovativa e Sostenibile dei Terroir delle varietà Autoctone: il caso di studio del Lucido", con acronimo "VISTA LUCIDO" (prot. IRVO n. 9559 del 5/12/2022), allegato e facente parte integrante della presente delibera, in linea con il Bando suindicato, per un importo massimo di euro 500.000,00 (di cui 119.000,00 a carico dell'IRVO) con contribuzione a fondo perduto pari al 100% delle spese sostenute, presentato dal costituendo raggruppamento di imprese e altri soggetti "VISTA LUCIDO", di cui al punto 1.3 del suddetto bando, avente ad oggetto la valorizzazione del vitigno Catarratto;

SOTTOSCRIVERE l'accordo di cooperazione (allegato 5 del Bando Pubblico Misura 16 - sottomisura 16.1 "Sostegno per la costituzione e gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura" a valere sul Programma di Sviluppo Rurale delle Sicilia 2014/2010, giusto D.D.G. n. 4052 del 29/09/2022 – pubblicato sul sito <http://www.psr Sicilia.it/>) per il suddetto progetto "Valorizzazione Innovativa e Sostenibile dei Terroir delle varietà Autoctone: il caso di studio del Lucido", con acronimo "VISTA LUCIDO", allegato e facente parte integrante della presente delibera;

SOTTOSCRIVERE il mandato collettivo speciale con rappresentanza nei confronti del Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia quale Capofila del costituendo Gruppo Operativo "VISTA LUCIDO", allegato e facente parte integrante della presente delibera, autorizzando il Rappresentante legale dello stesso Consorzio alla presentazione della relativa domanda di sostegno;

SOTTOSCRIVERE, ai fini della presentazione della domanda di sostegno del suddetto progetto "VISTA LUCIDO", la Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà relativa all'esenzione per l'Ente di rilascio di dichiarazione de minimis, allegata e facente parte integrante della presente Delibera;

DELEGARE il Direttore Generale pro tempore dell'Ente all'assunzione dei futuri impegni e degli obblighi riportati nel bando succitato e in tutta la normativa di riferimento, ai fini della

migliore realizzazione del progetto; in particolare viene assunto l'impegno nei cinque anni a decorrere dalla data del pagamento finale del sostegno o aiuto ad osservare gli impegni e gli obblighi riportati al punto 5 "Impegni ed obblighi dei beneficiari" del suddetto bando e assumere ogni responsabilità conseguente, nei confronti dell'Amministrazione Regionale;

La presente deliberazione, che è immediatamente esecutiva, sarà trasmessa al Collegio dei Revisori e all'Organo di Vigilanza, pubblicata sul sito istituzionale ai sensi delle vigenti disposizioni in merito alla pubblicità ed alla trasparenza delle P.A. e sarà sottoposta a ratifica da parte del Consiglio di Amministrazione dell'Ente.



IL PRESIDENTE
Dr. Sebastiano Di Bella

PARERE FAVOREVOLE

Visto di legittimità ex art. 20 L.R. 19/05

Il Direttore Generale

Dr. Gaetano Aprile

Per le competenze tecnico-scientifiche

Il Capo Area Tecnico-Scientifica

Dr. Lucio G. Monte

Il Dirigente U.O. Ricerca, Sperimentazione,
Trasferimento Innovazione e Sostenibilità

Dr. Antonio Sparacio

Il Dirigente U.O. Microbiologia applicata e
Biotecnologie

Dr. Daniele Oliva

VISTO

La Dirigente U.O. Contabilità e Bilancio

Dr.ssa Emilia Mulé



Regione Siciliana

**ASSESSORATO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA,
DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA PESCA MEDITERRANEA
DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA**



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE SICILIA 2014-2022

SOTTOMISURA 16.1

"Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura"

BANDO Sottomisura 16.1 Fase 2 "Implementazione del piano di progetto"

Avviso Approvato con D.D.G. n. 5428 del 29/2021

ALLEGATO n. 5

Format dell'accordo di cooperazione

ACCORDO DI COOPERAZIONE

Progetto (titolo in italiano) Valorizzazione Innovativa e Sostenibile dei Terroir delle varietà Autoctone: il caso di studio del Lucido

Progetto (titolo in inglese) Innovative and Sustainable Enhancement of Terroir' Native Varieties: the Lucido case study

Acronimo: **V.I.S.T.A Lucido**

L'anno _____ il giorno _____ del mese di _____ tra i seguenti:

CONSORZIO DI TUTELA VINI DOC SICILIA, codice fiscale/Partita IVA/CUAA 06125670825 con sede in Palermo (PA) via Aurelio Drago n. 38, nella persona del rappresentante legale RALLO ANTONINO (cf. RLLNNN67A09H501D), nato a Roma (RM), il 09/01/1967 e residente in Via delle sirene n.11 Int P4 - 91025 Marsala (TP) di seguito denominato **capofila**

E

1. **ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO**, codice fiscale/Partita IVA/CUAA 00262110828/00261280820/ con sede in Palermo (PA) via Libertà n. 66, nella persona del rappresentante legale DI BELLA SEBASTIANO (cf. DBLSST53L12E017G), nato a Giarre (CT), il 12/07/1953;
2. **NOVAMONT S.P.A.**, codice fiscale/Partita IVA/CUAA 08526630150/ 01593330036/ con sede in Novara (NO), via G. Fauser n. 8, CAP 28100, nella persona del rappresentante legale BASTIOLI CATIA (cf. BSTCTA57R43D653N), nata a Foligno (PG), il 03/10/1957 domiciliata per la carica presso la sede dell'impresa stessa;
3. **TENUTA DI DONNAFUGATA S.R.L. SOCIETA' AGRICOLA**, codice fiscale/Partita IVA/CUAA 01155720814 con sede in Marsala (TP) via S. Lipari n. 18, nella persona del rappresentante legale RUGGIERI VITTORIO GIOACCHINO LUIGI (cf.: RGGVTR41H15E974H), nato a Marsala (TP), il 15/06/1941;
4. **TENUTA GORGHI TONDI S.A.S. DI ANNAMARIA E CLARA AGATA SALA - SOCIETA' AGRICOLA**, codice fiscale/Partita IVA/CUAA 01983130814 con sede in Marsala (TP) via Sanità n. 29/B, nella persona del rappresentante SALA CLARA AGATA (cf.: SLACRG74S45D423H), nato a Erice (TP), il 05/11/1974;
5. **ALESSANDRO DI CAMPOREALE SOCIETA COOPERATIVA AGRICOLA**, codice fiscale/Partita IVA/CUAA 05400050828 con sede in Camporeale (PA) C.da Madranova, nella persona del rappresentante ALESSANDRO BENEDETTO (cf.: LSSBDT88A19G273G) , nato a Palermo (PA), il 19/01/1988;
6. **CANTINE COLOMBA BIANCA SOCIETA COOPERATIVA AGRICOLA**, codice fiscale/Partita IVA/CUAA 00241940816 con sede in Mazara del Vallo (TP) C.da Serroni Cartubuleo s.n.c., nella persona del rappresentante TASCHETTA LEONARDO (cf.: TSCLRD61B19H700S), nato a Salemi (TP), il 19/02/1961;
7. **CANTINA SOCIALE PAOLINI SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA**, codice fiscale/Partita IVA/CUAA 00097890818 con sede in Marsala (TP) C.da Gurgo n.168/A, nella persona del rappresentante BAIATA GASPARE (cf.: BTAGPR54E30E974N), nato a Marsala (TP), il 30/05/1954;
8. **CANTINE SETTESOLI SOC. COOP. AGRICOLA**, codice fiscale/Partita IVA/CUAA

00071330849 con sede in Menfi (AG) S.S. 115, nella persona del legale rappresentante BURSI GIUSEPPE (cf.: BRSGPP57R20F126C), nato a Menfi (AG), il 20/10/1957;

9. **CONTE TASCA D'ALMERITA SOCIETA' AGRICOLA A RESPONSABILITA' LIMITATA**, codice fiscale/Partita IVA/CUAA 06056430827 con sede in Palermo (PA) via dei Fiori n. 13, nella persona del legale rappresentante MASTROGIOVANNI TASCA ALBERTO (cf.: MSTLRT71T14G273Z), nato a Palermo (PA), il 14/12/1971;

10. **SOCIETA' AGRICOLA SANTA TRESA SRL**, codice fiscale/Partita IVA/CUAA 01203510886 con sede in Vittoria (RG) C.da Santa Teresa s.n.c., nella persona del rappresentante SILVIO BALLONI (cf.: BLLSLV76S03M088K) nato a Vittoria (RG) il 03/11/1976

di seguito denominati **Partner** o, collettivamente, “**Gruppo Operativo**”

VISTI

- Regolamento (UE) n. 1303/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante disposizioni comuni sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo, sul Fondo di coesione, sul Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale e sul Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca e disposizioni generali sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo, sul Fondo di coesione e sul Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca, e che abroga il Regolamento (CE) n. 1083/2006 del Consiglio e ss.mm.ii.;
- Regolamento (UE) n. 1305/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e che abroga il Regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio e ss.mm.ii.;
- Regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, sul finanziamento, sulla gestione e sul monitoraggio della politica agricola comune e che abroga i regolamenti del Consiglio (CE) n. 352/78, (CE) n. 165/94, (CE) n. 2799/98, (CE) n. 814/2000, (CE) n. 1290/2005 e (CE) n. 485/2008 e ss.mm.ii.;
- Regolamento (UE) n. 1307/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante norme sui pagamenti diretti agli agricoltori nell'ambito dei regimi di sostegno previsti dalla politica agricola comune e che abroga il Regolamento (CE) n. 637/2008 del Consiglio e il Regolamento (CE) n. 73/2009 del Consiglio e ss.mm.ii.;
- Regolamento delegato (UE) n. 640/2014 della Commissione, dell'11/03/2014, che integra il Regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio per quanto riguarda il sistema integrato di gestione e di controllo e le condizioni per il rifiuto o la revoca di pagamenti nonché le sanzioni amministrative applicabili ai pagamenti diretti, al sostegno allo sviluppo rurale e alla condizionalità e ss.mm.ii.;
- Regolamento delegato (UE) n. 807/2014 della Commissione, dell'11 marzo 2014, che integra talune disposizioni del Regolamento (UE) n. 1305/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e che introduce disposizioni transitorie e ss.mm.ii.;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 808/2014 della Commissione, del 17 luglio 2014, recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1305/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e ss.mm.ii.;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 809/2014 della Commissione, del 17 luglio 2014, recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il sistema integrato di gestione e di controllo, le misure di sviluppo rurale e la condizionalità e ss.mm.ii.;

- Regolamento delegato (UE) n. 907/2014 della Commissione, dell'11 marzo 2014, che integra il Regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda gli organismi pagatori e altri organismi, la gestione finanziaria, la liquidazione dei conti, le cauzioni e l'uso dell'euro e ss.mm.ii.;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 908/2014 della Commissione, del 6 agosto 2014, recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda gli organismi pagatori e altri organismi, la gestione finanziaria, la liquidazione dei conti, le norme sui controlli, le cauzioni e la trasparenza e ss.mm.ii.;
- Regolamento (UE) n. 1407/2013 della Commissione, del 18 dicembre 2013, relativo all'applicazione degli articoli 107 e 108 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea agli aiuti «de minimis» e s.m.i.;
- Regolamento (UE) n. 651/2014 della Commissione, del 17 giugno 2014, che dichiara alcune categorie di aiuti compatibili con il mercato interno in applicazione degli articoli 107 e 108 del trattato e ss.mm.ii.;
- Regolamento (UE) n. 702/2014 della Commissione, del 25 giugno 2014, che dichiara compatibili con il mercato interno, in applicazione degli articoli 107 e 108 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea, alcune categorie di aiuti nei settori agricolo e forestale e nelle zone rurali e che abroga il Regolamento della Commissione (CE) n. 1857/2006 e ss.mm.ii.;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 834/2014 della Commissione, del 22 luglio 2014, che stabilisce norme per l'applicazione del quadro comune di monitoraggio e valutazione della politica agricola comune;
- Orientamenti dell'Unione europea per gli aiuti di Stato nei settori agricolo e forestale e nelle zone rurali 2014-2020 (2014/C 204/01);
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 1242/2017 della Commissione, del 10 luglio 2017, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 809/2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, per quanto riguarda il sistema integrato di gestione e di controllo, le misure di sviluppo rurale e la condizionalità;
- Regolamento (UE) 2017/2393 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 13 dicembre 2017, che modifica i regolamenti (UE) n. 1305/2013 sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR), (UE) n. 1306/2013 sul finanziamento, sulla gestione e sul monitoraggio della politica agricola comune, (UE) n. 1307/2013 recante norme sui pagamenti diretti agli agricoltori nell'ambito dei regimi di sostegno previsti dalla politica agricola comune, (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e (UE) n. 652/2014 che fissa le disposizioni per la gestione delle spese relative alla filiera alimentare, alla salute e al benessere degli animali, alla sanità delle piante e al materiale riproduttivo vegetale;
- Regolamento di Esecuzione (UE) 2020/532 della Commissione del 16 aprile 2020 recante deroga, in relazione all'anno 2020, ai regolamenti di esecuzione (UE) n. 809/2014, (UE) n. 180/2014, (UE) n. 181/2014, (UE) 2017/892, (UE) 2016/1150, (UE) 2018/274, (UE) 2017/39, (UE) 2015/1368 e (UE) 2016/1240 per quanto riguarda taluni controlli amministrativi e in loco applicabili nel settore della politica agricola comune e ss.mm.ii.;
- Regolamento (UE) N. 2220/2020 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 dicembre 2020, che stabilisce alcune disposizioni transitorie relative al sostegno da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e del Fondo europeo agricolo di garanzia (FEAGA) negli anni 2021 e 2022 e che modifica i regolamenti (UE) n. 1305/2013, (UE) n. 1306/2013 e (UE) n. 1307/2013 per quanto riguarda le risorse e l'applicazione negli anni 2021 e 2022 e il regolamento (UE) n. 1308/2013 per quanto riguarda le risorse e la distribuzione di tale sostegno in relazione agli anni 2021 e 2022;
- Regolamento (UE) 2020/972 della Commissione del 2 luglio 2020 che modifica il regolamento (UE) n. 1407/2013 per quanto riguarda la sua proroga e il regolamento (UE) n. 651/2014 per quanto riguarda la sua proroga e gli adeguamenti pertinenti;
- Regolamento di esecuzione (UE) 2021/73 della Commissione del 26 gennaio 2021 che modifica il

regolamento di esecuzione (UE) n. 808/2014 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1305/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR);

- Regolamento di Esecuzione (UE) 2021/540 della Commissione del 26 marzo 2021 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n.809/2014 per quanto riguarda taluni obblighi di comunicazione, i controlli in loco relativi alle domande di aiuto per animale e alle domande di pagamento nell'ambito di misure di sostegno connesse agli animali, nonché la presentazione della domanda unica, delle domande di aiuto o delle domande di pagamento;

- Regolamento di esecuzione (UE) 2021/725 della Commissione del 4 maggio 2021 recante deroga, in relazione all'anno 2021, ai regolamenti di esecuzione (UE) n. 809/2014, (UE) n. 180/2014, (UE) n. 181/2014, (UE) 2017/892, (UE) 2016/1150, (UE) 2018/274, (UE) n.

- 615/2014 e (UE) 2015/1368 per quanto riguarda taluni controlli amministrativi e in loco applicabili nell'ambito della politica agricola comune;

- Decisioni: C(2015) 8403 final del 24/11/2015, che approva la versione 1.5 del PSR Sicilia 2014-2020 e la relativa ripartizione annua del contributo totale dell'Unione Europea, C(2016) 8969 final del 20/12/2016, che approva la versione 2.1 del PSR Sicilia 2014-2020, C(2017) 7946 final del 27/11/2017 che approva la versione 3.1 del PSR Sicilia 2014-2020, C(2018) 615 final del 20/01/2018 che approva la versione 4.0 del PSR Sicilia 2014-2020, C(2018) 8342 final del 03/12/2018 che approva la versione 5.0 del PSR Sicilia 2014-2020, C(2019) 9229 final del 16/12/2019 che approva la versione 7.0 del PSR Sicilia, C(2020) 4912 final del 13/07/2020 che approva la versione 8.0 del PSR Sicilia; C(2020) 8655 final del 01/12/2020 che approva la versione 9.1 del PSR Sicilia; C(2021) 8530 final del 19/11/2021 che approva la versione 10.1 del PSR Sicilia.

- Legge 7 agosto 1990, n. 241 recante «Norme in materia di procedimento amministrativo e del diritto di accesso ai documenti amministrativi» e successive modifiche e integrazioni;

- Legge regionale n. 7 del 21/05/2019, "Disposizioni per i procedimenti amministrativi e la funzionalità dell'azione amministrativa";

- Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, e successive modifiche e integrazioni;

- Decreto del Presidente della Repubblica del 5 febbraio 2018 n.22 - Regolamento recante i criteri sull'ammissibilità delle spese per i programmi cofinanziati dai Fondi strutturali di investimento europei (SIE) per il periodo di programmazione 2014/2020;

- Decreto del Presidente della Repubblica 1° dicembre 1999, n. 503 – Regolamento recante norme per l'istituzione della Carta dell'agricoltore e del pescatore e dell'anagrafe delle aziende agricole, in attuazione dell'art. 14, comma 3, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173;

- Linee guida sull'ammissibilità delle spese relative allo sviluppo rurale 2014-2020 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Intesa sancita in Conferenza Stato Regioni nella seduta del 9 maggio 2019 come integrata nella seduta del 5 novembre 2020 approvato con DM MIPAAF - Affari Generali - Prot. Interno N.0014786 del 13/01/2021;

- Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 20 marzo 2020 n. 2588 recante Disciplina del regime di condizionalità ai sensi del Regolamento (UE) n. 1306/2013 e delle riduzioni ed esclusioni per inadempienze dei beneficiari dei pagamenti diretti e dei programmi di sviluppo rurale;

- Decreti legislativi 27/05/1999, n. 165 e 15 giugno 2000, n. 188 che attribuiscono all'Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura (AGEA), con sede in Roma, la qualifica di Organismo Pagatore delle disposizioni comunitarie a carico del FEAGA e del FEASR;

- Circolare AGEA UMU/2015/749 del 30 aprile 2015 - Istruzioni operative n.25 - D.M. 15 gennaio 2015, n. 162 - Istruzioni operative per la costituzione ed aggiornamento del Fascicolo Aziendale, nonché definizione di talune modalità di controllo previste dal SIGC di competenza dell'Organismo Pagatore AGEA;

- Circolare AGEA 375/UM. 2014 25 febbraio 2014 - Istruzioni operative n. 11 - Istruzioni operative per la

definizione dei dati di occupazione del suolo e consistenza territoriale (Reg. UE 1306/2013, Legge 241/90, Legge 69/2009) ed aggiornamento dei dati contenuti nel Fascicolo Aziendale di competenza dell'Organismo Pagatore AGEA;

- Manuale delle procedure dei controlli delle misure di sviluppo rurale non connesse alla superficie o agli animali” nella versione 2014/2022 approvato con D.D.G. n. 4234 del 12/11/2021;
- Disposizioni attuative e procedurali per le misure di sviluppo rurale non connesse alla superficie o agli animali - versione 2014-2022 approvate con DDG n. 4239 del 12/11/2021;
- Comunicazione relativa al Partenariato europeo per l'innovazione (PEI) “Produttività e sostenibilità dell'agricoltura” COM (2012)79 del 29 febbraio 2012;
- Linee Guida per la programmazione dell'innovazione e la realizzazione del PEI in materia di produttività e sostenibilità in agricoltura – Periodo di programmazione 2014-2020, Versione aggiornata Dicembre 2014;
- Decreto n. 7139 del 01/04/2015 del MiPAAF - Piano strategico per l'innovazione e la ricerca nel sistema agricolo, alimentare e forestale;
- Documento di indirizzo elaborato dal CREA: “Costi semplificati e rendicontazione di alcune spese di partecipazione ai Gruppi Operativi” 14 settembre 2018.

PREMESSO CHE

- coerentemente con le indicazioni della Commissione europea contenute nelle “Linee guida sull'ammissibilità delle spese relative allo sviluppo rurale 2014-2020” e con quanto stabilito nel bando pubblico della Sottomisura 16.1, coloro che intendono partecipare al predetto avviso pubblico in qualità di G.O. sono tenuti a disciplinare i rapporti fra loro tramite la sottoscrizione di uno specifico accordo;
- i sottoscrittori del presente accordo intendono presentare una domanda di sostegno nell'ambito del bando pubblico relativo alla Sottomisura 16.1 del PSR Sicilia 2014-2022 per lo svolgimento e realizzazione di un piano di progetto che preveda l'introduzione di innovazioni di prodotto e/o di processo con il coinvolgimento di partner interessati, nel rispetto dei tempi e dei contenuti previsti nel “Piano di progetto” redatto sulla base del format allegato al predetto bando;
- i sottoscrittori del presente accordo, qualora siano partner di un G.O. ancora non costituito ammesso a finanziamento, si impegnano a costituirsi e a predisporre la documentazione a tal fine necessaria nel rispetto di quanto previsto nel predetto bando e degli impegni assunti con la sottoscrizione della Dichiarazione di impegno (cfr. Allegato 4 al bando);
- i sottoscrittori del presente accordo intendono formalizzare e disciplinare i reciproci impegni, compiti e responsabilità in relazione alla partecipazione al bando pubblico di attuazione della sottomisura 16.1, nonché individuare tra loro un soggetto Capofila al quale conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza.

Tutto ciò premesso, le parti convengono e stipulano quanto segue:

ARTICOLO 1 - ASSUNZIONE DELLE PREMESSE E ALLEGATI

Le premesse e gli allegati formano parte integrante e sostanziale del presente Accordo.

ARTICOLO 2 - OGGETTO

Il presente accordo definisce le modalità di cooperazione tra il Capofila e i Partner del GO, individuando i reciproci compiti e responsabilità ai fini della definizione e realizzazione del Piano di progetto allegato al presente accordo (Allegato 1B - Piano di progetto).

ARTICOLO 3 - DURATA

Il presente accordo impegna le parti dalla data di stipula dello stesso e cesserà ogni effetto alla data di estinzione di tutte le obbligazioni assunte, nel rispetto dei termini stabiliti nelle disposizioni attuative – parte specifica, e comunque non oltre il 30 giugno 2025, fatti salvi eventuali obblighi relativi a riservatezza e doveri di collaborazione, scambio di informazioni e rendicontazioni necessarie per l'Autorità di Gestione.

Il presente accordo cesserà di avere ogni validità nel caso in cui la domanda di sostegno presentata nell'ambito del bando pubblico della sottomisura 16.1 non sia oggetto di concessione di sostegno.

ARTICOLO 4 - COOPERAZIONE PROGETTUALE

Le attività relative al Piano di Progetto saranno realizzate attraverso l'interazione e il confronto sistematico fra tutti i partner del G.O. per l'intera durata del percorso di attività previsto per la realizzazione del progetto innovativo, la cui durata è fissata in 2 anni.

Le scelte relative ai contenuti, alla gestione e al coordinamento del progetto da presentare verranno definite in maniera condivisa, assicurando il confronto paritario tra i partner. Ciascun partner, per le proprie funzioni specifiche, concorrerà alla realizzazione degli obiettivi progettuali previsti.

Le modalità di coordinamento del Capofila, di cooperazione e interazione tra partner sono definite nel Regolamento interno del G.O..

ARTICOLO 5 - PIANO FINANZIARIO

Il piano finanziario contenuto nel Piano di progetto presentato unitamente alla domanda di sostegno può essere modificato, a seguito del provvedimento di concessione dell'aiuto da parte dell'Autorità di Gestione del PSR Sicilia 2014-2022, soltanto previo accordo tra tutti i partner del G.O., per motivate ragioni di migliore riuscita del progetto tali da non alterarne le finalità, nel rispetto dei limiti e delle condizioni previsti nel predetto bando.

Eventuali spese non previste nel piano finanziario del Piano di progetto si intendono a carico del partner che le ha sostenute autonomamente, anche qualora effettuate per l'esecuzione delle attività progettuali.

ARTICOLO 6 - IMPEGNI DELLE PARTI

Il Capofila e i Partner si impegnano ad implementare le azioni previste nel Piano di progetto nel rispetto di quanto stabilito nel presente accordo, nella regolamentazione europea e nazionale, incluse le norme in materia di ammissibilità e giustificazione delle spese, di appalti pubblici, di aiuti di Stato e della concorrenza di mercato. Il Capofila e i Partner si obbligano al rispetto delle modalità attuative e della tempistica previste per la realizzazione e la gestione del Piano di progetto, anche in relazione ai compiti e agli impegni finanziari assunti da ciascuno. In particolare, si impegnano a:

- rispettare i requisiti relativi alla composizione interna previsti nel predetto bando;
- di conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza al Capofila per la presentazione della domanda di sostegno, del piano di progetto e degli altri documenti richiesti nel bando, per lo svolgimento delle funzioni di interfaccia con l'Amministrazione regionale e per lo svolgimento, in caso di ammissibilità al sostegno, almeno delle funzioni e dei compiti di cui all'articolo seguente.
- costituirsi in G.O. entro 60 giorni dalla pubblicazione della graduatoria definitiva in caso di posizione utile al finanziamento, nel rispetto di quanto previsto nel bando;
- dotarsi di un regolamento interno che garantisca una corretta e puntuale attuazione delle attività prefissate, trasparenza nel funzionamento e nel processo decisionale e sia in grado di evitare possibili conflitti d'interesse, evidenziando quindi ruoli, modalità organizzative e attribuzione precisa delle responsabilità nella gestione delle attività progettuali e del sostegno eventualmente ricevuto tramite la sottomisura 16.1;
- partecipare alla predisposizione di un Piano di progetto completo dei contenuti previsti predetto bando e nel format allegato al bando;
- mantenere le condizioni di ammissibilità per l'intera durata del progetto, pena la revoca del finanziamento;
- mantenere i requisiti che hanno determinato l'attribuzione del punteggio di selezione per l'intera durata

dell'impegno;

- garantire le attività di divulgazione dei risultati e la partecipazione alla rete PEI;
- rispettare la normativa in materia fiscale, previdenziale e di sicurezza dei lavoratori;
- conservare presso la sede del soggetto capofila la documentazione probatoria relativa allo svolgimento delle attività progettuali (materiale informativo, registri presenze, verbali, relazioni, eventuali note di ordine, preventivi, studi di mercato, piani aziendali, ecc.) almeno fino a 5 anni dopo l'ultimo pagamento ricevuto;
- avviare le attività entro tre mesi dalla data di notifica del decreto di concessione del sostegno e darne comunicazione all'Amministrazione regionale per il tramite del Capofila;
- in modo esplicito ad adeguarsi agli obblighi imposti a livello comunitario e nazionale, anche qualora l'adeguamento fosse richiesto dopo la presentazione della domanda;
- rispettare i seguenti obblighi, pena la decadenza totale o parziale del sostegno concesso:
 - esibire la documentazione in originale che attesti le dichiarazioni rese dal legale rappresentante del G.O., ai sensi del D.P.R. n. 445/2000;
 - utilizzare beni e servizi acquistati esclusivamente per le finalità previste dalla sottomisura 16.1;
 - rispettare le norme previste in materia di informazione e pubblicità dal Regolamento di esecuzione (UE) n. 808/2014 e s.m.i.;
 - avere un conto corrente bancario dedicato ai movimenti finanziari della sottomisura 16.1 del PSR Sicilia 2014-2022, intestato al legale rappresentante del G.O
 - a fornire successivamente, su richiesta della Regione Siciliana, documenti, dati e dichiarazioni necessari all'integrazione della presente domanda.

ARTICOLO 7 - RUOLO E COMPITI DEL CAPOFILA

Il Capofila realizza le attività previste nel Piano di progetto in collaborazione con gli altri partner secondo le modalità e i tempi ivi descritti.

Il Capofila è il rappresentante legale del G.O. ed è responsabile del coordinamento generale, amministrativo e finanziario, delle attività progettuali, adempie a tutti gli obblighi derivanti dall'atto di concessione del sostegno e si impegna a svolgere direttamente, a coordinare e gestire le attività necessarie a garantire la migliore attuazione delle attività progettuali. Inoltre, può presentare, in qualità di capofila, soltanto una domanda di sostegno a valere sulla sottomisura 16.1 del PSR Sicilia 2014-2022;

Dal punto di vista amministrativo e gestionale, il Capofila:

- presenta, in nome e per conto degli altri partner, la domanda di sostegno, unitamente ai relativi allegati, all'AdG del PSR Sicilia 2014-2022 ed eventuali domande di variazioni del progetto, incluse quelle relative al piano finanziario, secondo le modalità previste nelle "Disposizioni attuative e procedurali per le misure di sviluppo rurale non connesse alla superficie o agli animali - versione 2014-2022 approvate con DDG n. 4239 del 12/11/2021";
- è il referente del progetto e svolge le funzioni di interfaccia con l'Autorità di Gestione del PSR Sicilia 2014-2022 e con l'Organismo pagatore per qualsiasi tipo di richiesta di informazione e/o adempimento;
- cura le comunicazioni con l'AdG del PSR Sicilia 2014-2022 sullo stato di attuazione e sui risultati delle attività progettuali, inclusa la quantificazione di eventuali indicatori di monitoraggio, secondo le modalità e la tempistica da essa previste;
- è tenuto ad informare i partner in merito alle comunicazioni intercorse con l'Amministrazione regionale e fornisce loro tutti i documenti disponibili per l'attuazione delle attività progettuali;
- è responsabile del coordinamento complessivo delle attività progettuali e garantisce che ogni partner, per le funzioni specifiche assunte, concorra alla realizzazione degli obiettivi progettuali, assicurando l'interazione e il confronto sistematico fra gli stessi lungo tutto il percorso di sviluppo del progetto;
- garantisce il rispetto delle disposizioni in materia di pubblicità e informazione, assicurando la presenza dell'emblema dell'Unione e il riferimento al sostegno del FEASR in tutti i materiali utilizzati per le azioni di informazione e divulgazione, oltre che della Regione Siciliana e della sottomisura 16.1 del PSR Sicilia 2014-2022;
- cura l'elaborazione della relazione finale sull'attività svolta e vidima il cronoprogramma attestante le date e i

luoghi di svolgimento delle varie attività, secondo le modalità previste nel predetto bando.

In merito agli aspetti finanziari, il Capofila:

- assicura il coordinamento finanziario e la rendicontazione del progetto;
- presenta sul SIAN le domande di pagamento (anticipazione, SAL, saldo), in nome e per conto del G.O., e invia la stampa cartacea della stessa, corredata della documentazione giustificativa, al Servizio IA competente nel rispetto dei tempi stabiliti nelle “Disposizioni attuative e procedurali per le misure di sviluppo rurale non connesse alla superficie o agli animali - versione 2014-2022 approvate con DDG n. 4239 del 12/11/2021”;
- essendo formalmente il beneficiario del finanziamento, percepisce il sostegno in nome e per conto di tutti i partner ed è tenuto a ripartirlo tempestivamente tra loro secondo gli impegni assunti all’interno del GO, sulla base delle spese da loro effettivamente sostenute, rendicontate e riconosciute;
- è il referente per la rendicontazione delle spese sostenute;
- garantisce la tenuta di un conto corrente dedicato anche in via non esclusiva.

Infine, il Capofila è tenuto a facilitare le attività di audit e di controllo (documentale e in loco) delle autorità nazionali e comunitarie competenti, coordinando la predisposizione della necessaria documentazione da parte dei partner. Conserva presso la propria sede, e rende disponibile su richiesta degli organi di controllo, la documentazione probatoria relativa alle attività progettuali e allo svolgimento delle attività di animazione territoriale (registri presenze, verbali e/o relazioni degli incontri con i possibili partner, eventuali note di ordine, preventivi, corrispondenza, ecc.) almeno fino a 5 anni dopo il pagamento ricevuto.

ARTICOLO 8 - RUOLO E COMPITI DEI PARTNER

I partner si impegnano ad individuare tra loro un soggetto capofila al quale conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza per la presentazione della domanda di sostegno nell’ambito del bando relativo alla Sottomisura 16.1 e, in generale, per le attività di carattere gestionale, amministrativo e finanziario legate al provvedimento di concessione del sostegno, alla presentazione delle domande di pagamento e alla riscossione del pagamento.

Ciascun partner si impegna a fornire al Capofila le informazioni e i documenti necessari per il coordinamento amministrativo e finanziario, riconoscendogli la rappresentanza legale del G.O. in relazione al bando, per lo svolgimento delle funzioni di interfaccia con l’Amministrazione regionale e, in caso di ammissibilità al sostegno, almeno per le funzioni indicate nel paragrafo 5 del predetto bando.

Ciascun partner si impegna a fornire la più ampia collaborazione al Capofila per la realizzazione delle attività progettuali, garantendo, per il ruolo e le funzioni di pertinenza, il massimo coordinamento con l’intero partenariato. In particolare, ad integrazione di quanto indicato nell’articolo 6 del presente accordo, ogni partner è tenuto a:

- informare immediatamente il Capofila in merito a qualsiasi evento che possa pregiudicare l’attuazione delle azioni progettuali;
- comunicare al Capofila lo stato di attuazione e i risultati delle attività progettuali di cui ha la responsabilità, inclusa la quantificazione di eventuali indicatori, secondo le modalità e la tempistica previste dall’AdG del PSR;
- trasmettere al Capofila tutte le informazioni e gli originali della documentazione giustificativa (contabile e non contabile) della spesa sostenuta;
- garantire l’utilizzo di un sistema di contabilità separata o di una codifica contabile che assicuri la tracciabilità di tutte le transazioni finanziarie relative all’attuazione delle attività progettuali;
- in caso di recupero di somme indebitamente percepite, provvedere al tempestivo versamento delle stesse e degli eventuali interessi di mora al Capofila, per la successiva restituzione all’Organismo pagatore.

Inoltre, ogni partner è responsabile solidalmente per il pagamento di somme relative a sanzioni amministrative e riduzioni accertate dagli organismi competenti e si impegna a versare tempestivamente al Capofila le somme dovute e da esso determinate in base al successivo art. 12.

Ogni partner, infine, si impegna ad agevolare eventuali controlli documentali e in loco da parte delle autorità incaricate alla realizzazione di audit e controlli, nazionali e comunitari, trasmettendo al Capofila i dati, le

informazioni e tutta la documentazione necessaria per rispondere alle esigenze degli organi di controllo. A tal fine, si impegna a custodire e rendere disponibile, su richiesta degli stessi organi di controllo, la documentazione relativa alle attività progettuali dallo stesso realizzate almeno fino a 5 anni dopo il pagamento ricevuto.

ARTICOLO 9 - CIRCUITO FINANZIARIO

Il pagamento del sostegno avviene secondo le modalità stabilite nelle “Disposizioni attuative e procedurali per le misure di sviluppo rurale non connesse alla superficie o agli animali - versione 2014-2022 approvate con DDG n. 4239 del 12/11/2021”, e, particolare, sulla base della rendicontazione delle spese sostenute da ciascun partner, coerentemente con il piano finanziario approvato.

Il Capofila è il beneficiario del finanziamento, in quanto opera in rappresentanza dell’aggregazione; pertanto, ricevuto il sostegno a seguito della presentazione di ciascuna domanda di pagamento, il Capofila è tenuto a ripartirlo tempestivamente, e comunque entro 15 giorni lavorativi, tra i partner del G.O. secondo gli impegni assunti all’interno dell’aggregazione e nel rispetto delle spese rendicontate da ciascuno di essi, comprovate da idonea documentazione giustificativa.

Il pagamento viene effettuato dall’Organismo Pagatore sul conto corrente intestato al Capofila e da lui gestito in qualità di legale rappresentante del G.O..

ARTICOLO 10 - RISERVATEZZA

Il Capofila e i Partner si impegnano a mantenere la riservatezza su qualsiasi documento, informazione o altro materiale direttamente correlato all’esecuzione del progetto, debitamente qualificato da riservatezza, la cui diffusione possa causare pregiudizio ad altre parti, fatte salve le regole di pubblicità stabilite dalla normativa europea.

ARTICOLO 11 - INADEMPIMENTO ED ESCLUSIONE

In caso di inadempimento degli obblighi e dei compiti di cooperazione stabiliti nel presente accordo, il Capofila è tenuto a richiedere, tempestivamente e per iscritto, all’inadempiente di porre fine con immediatezza all’inadempimento ed a darne comunicazione agli altri partner. Se l’inadempimento perdura oltre il termine concordato e arreca pregiudizio alla realizzazione del progetto, il Capofila può decidere, di concerto con gli altri Partner e all’unanimità, di escludere il Partner in questione dal G.O. e dal prosieguo delle attività progettuali. Il partner escluso è tenuto al risarcimento del danno eventualmente prodotto agli altri partner con il proprio comportamento inadempiente. Qualora l’inadempimento del Partner abbia conseguenze finanziarie negative per il finanziamento dell’intero progetto, il Capofila, di concerto con gli altri Partner e all’unanimità, può pretendere un indennizzo.

Le regole sopra descritte si applicano anche nel caso in cui il mancato rispetto degli obblighi sia attribuibile al Capofila. In questo caso, gli altri partner del G.O., contestualmente alla decisione di esclusione del Capofila, devono provvedere alla sua sostituzione, comunicando anche il nome del nuovo soggetto Capofila all’Autorità di Gestione e all’Organismo pagatore nel rispetto di quanto previsto nelle “Disposizioni attuative e procedurali per le misure di sviluppo rurale non connesse alla superficie o agli animali - versione 2014-2022 approvate con DDG n. 4239 del 12/11/2021”,

In ogni caso, il G.O. deve assicurare la realizzazione delle attività in capo al partner uscente.

ARTICOLO 12 - SANZIONI

Le sanzioni amministrative vengono accertate e applicate sulla base della regolamentazione europea, nazionale e regionale applicabile. Il Capofila e i partner sono responsabili in solido, e in egual misura, per il loro pagamento.

In caso di accertamento delle sanzioni amministrative, il Capofila ne dà immediata comunicazione ai partner, provvedendo a determinare le somme dovute da ciascuno di essi.

I flussi finanziari relativi al pagamento delle sanzioni vengono gestiti conformemente a quanto stabilito nell'articolo 9 del presente accordo.

ARTICOLO 13 - MODIFICHE E INTEGRAZIONI DELL'ACCORDO

Il presente accordo potrà essere modificato e/o integrato solo con decisione assunta all'unanimità dai partner del G.O.. A seguito di tale decisione, le modifiche deliberate saranno recepite e, se necessario, si perfezionerà un nuovo Accordo di cooperazione sostitutivo del presente, nelle forme previste dall'avviso.

ARTICOLO 14 - NORME APPLICABILI E FORO COMPETENTE

I partner convengono che il presente accordo e i rapporti da esso scaturenti siano regolati dalla legislazione italiana. Il Foro di Palermo è competente in modo esclusivo per qualsiasi controversia dovesse sorgere tra i contraenti in relazione al presente accordo.

ARTICOLO 15 - DISPOSIZIONI FINALI

Il presente accordo sarà soggetto a registrazione solamente in caso d'uso. Le spese di registrazione sono a carico della parte richiedente.

Il presente accordo, composto da **12** pagine singole, dovrà essere tradotto, solo per uso ufficioso, in lingua inglese e francese, e viene integralmente sottoscritto dai partner dopo averlo letto e confermato.

Il presente accordo è firmato dai rappresentanti legali di ogni partner che intende partecipare alla realizzazione del Piano di progetto "VISTA LUDICO".

ARTICOLO 16 - ALLEGATI

Sono allegati al presente accordo, e ne costituiscono parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti [indicare il tipo di allegati e il n. di pagine]:

Allegato 1B: Piano di progetto "VISTA LUCIDO 78 pagine";

Allegato 2: Delibere di adesione al partenariato 11 pagine;

I partner approvano espressamente, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341, 2° comma, del Codice civile, l'art. 15 – Norme applicabili e Foro competente.

Letto, confermato e sottoscritto.

I Partner

Il Capofila

1) IRVO

2) Novamont

3) Tenute di Donnafugata

4) Tenuta Gorgi Tondi

5) Alessandro di Camporeale

6) Cantine Colomba Bianca sca

7) Cantina Sociale Paolini sca

8) Cantine Settesoli sca

09) Conta Tasca d'Almerita s.r.l. agr.

10) Soc. Agr. Santa Tresa s.r.l

A handwritten signature in black ink, written vertically on the right side of the page. The signature is cursive and appears to be a name followed by a surname.

Mandato collettivo speciale con rappresentanza

L'anno ____ il giorno _____ del mese di _____ tra i seguenti:

CONSORZIO DI TUTELA VINI DOC SICILIA, codice fiscale/Partita IVA/CUAA 06125670825 con sede in Palermo (PA) via Aurelio Drago n. 38, nella persona del rappresentante legale RALLO ANTONINO (cf. RLLNNN67A09H501D), nato a Roma (RM), il 09/01/1967 e residente in Via delle sirene n.11 Int P4 - 91025 Marsala (TP) di seguito denominato **capofila**

E

1. **ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO**, codice fiscale/Partita IVA/CUAA 00262110828/00261280820/ con sede in Palermo (PA) via Libertà n. 66, nella persona del rappresentante legale DI BELLA SEBASTIANO (cf. DBLSST53L12E017G), nato a Giarre (CT), il 12/07/1953;
2. **NOVAMONT S.P.A.**, codice fiscale/Partita IVA/CUAA 08526630150/ 01593330036/ con sede in Novara (NO), via G. Fauser n. 8, CAP 28100, nella persona del rappresentante legale BASTIOLI CATIA (cf. BSTCTA57R43D653N), nata a Foligno (PG), il 03/10/1957 domiciliata per la carica presso la sede dell'impresa stessa;
3. **TENUTA DI DONNAFUGATA S.R.L. SOCIETA' AGRICOLA**, codice fiscale/Partita IVA/CUAA 01155720814 con sede in Marsala (TP) via S. Lipari n. 18, nella persona del rappresentante legale RUGGIERI VITTORIO GIOACCHINO LUIGI (cf.: RGGVTR41H15E974H), nato a Marsala (TP), il 15/06/1941;
4. **TENUTA GORGHI TONDI S.A.S. DI ANNAMARIA E CLARA AGATA SALA - SOCIETA' AGRICOLA**, codice fiscale/Partita IVA/CUAA 01983130814 con sede in Marsala (TP) via Sanità n. 29/B, nella persona del rappresentante SALA CLARA AGATA (cf.: SLACRG74S45D423H), nato a Erice (TP), il 05/11/1974;
5. **ALESSANDRO DI CAMPOREALE SOCIETA COOPERATIVA AGRICOLA**, codice fiscale/Partita IVA/CUAA 05400050828 con sede in Camporeale (PA) C.da Madranova, nella persona del rappresentante ALESSANDRO BENEDETTO (cf.: LSSBDT88A19G273G) , nato a Palermo (PA), il 19/01/1988;
6. **CANTINE COLOMBA BIANCA SOCIETA COOPERATIVA AGRICOLA**, codice fiscale/Partita IVA/CUAA 00241940816 con sede in Mazara del Vallo (TP) C.da Serroni Cartubuleo s.n.c., nella persona del rappresentante TASCHETTA LEONARDO (cf.: TSCLRD61B19H700S), nato a Salemi (TP), il 19/02/1961;
7. **CANTINA SOCIALE PAOLINI SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA**, codice fiscale/Partita IVA/CUAA 00097890818 con sede in Marsala (TP) C.da Gurgo n.168/A, nella persona del rappresentante BAIATA GASPARE (cf.: BTAGPR54E30E974N), nato a Marsala (TP), il 30/05/1954;
8. **CANTINE SETTESOLI SOC. COOP. AGRICOLA**, codice fiscale/Partita IVA/CUAA 00071330849 con sede in Menfi (AG) S.S. 115, nella persona del legale rappresentante BURSI GIUSEPPE (cf.: BRSGPP57R20F126C), nato a Menfi (AG), il 20/10/1957;
9. **CONTE TASCA D'ALMERITA SOCIETA' AGRICOLA A RESPONSABILITA' LIMITATA**, codice fiscale/Partita IVA/CUAA 06056430827 con sede in Palermo (PA) via dei Fiori n. 13, nella persona del legale rappresentante MASTROGIOVANNI TASCA ALBERTO (cf.: MSTLRT71T14G273Z), nato a Palermo (PA), il 14/12/1971;

Mandato collettivo speciale con rappresentanza

10. **SOCIETA' AGRICOLA SANTA TRESA SRL**, codice fiscale/Partita IVA/CUAA 01203510886 con sede in Vittoria (RG) C.da Santa Teresa s.n.c., nella persona del rappresentante SILVIO BALLONI (cf.: BLLSLV76S03M088K) nato a Vittoria (RG) il 03/11/1976

Premesso

- che le parti sottoscritte (di seguito indicate anche come “partner”) intendono presentare domanda di finanziamento, ai sensi del Bando Pubblico Misura 16 - sottomisura 16.1 “Sostegno per la costituzione e gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell’agricoltura” a valere sul Programma di Sviluppo Rurale delle Sicilia 2014/2010, giusta D.D.G. n. 4052 del 29/09/2022;
- che, contestualmente alla partecipazione al Bando, le parti sottoscritte si sono impegnate, in caso di approvazione del finanziamento, a raggrupparsi, in Associazione Temporanea di Impresa al fine di attuare il progetto sopra indicato (di seguito indicata anche come “Gruppo Operativo”, in sigla “G.O.”);
- Che entro 60 giorni dalla pubblicazione della graduatoria definitiva in caso di posizione utile al finanziamento, gli operatori suindicati, debbono costituire formalmente l’Associazione Temporanea di Imprese impegnandosi all’attuazione delle azioni ammesse al finanziamento, secondo le modalità, i contenuti ed i costi di cui al Progetto approvato;
- che essi intendono, con il presente atto, regolare il quadro giuridico ed organizzativo dell’Associazione predetta, nonché conferire al CONSORZIO DI TUTELA VINI DOC SICILIA, mandato collettivo speciale gratuito e irrevocabile con rappresentanza, designandola quale soggetto beneficiario e gestore del finanziamento, così come previsto dal Bando regionale;
- che essi sono altresì consapevoli delle sanzioni penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e di falsità negli atti di cui all’art. 76 del D.P.R. 445/2000 e della conseguente decadenza dei benefici di cui all’art. 75 del citato D.P.R.;
- tutto ciò premesso, con il presente atto le parti convengono e stipulano quanto segue:

Articolo 1

(Individuazione capofila)

1. Le parti sottoscritte concordemente designano, quale capofila mandataria con i poteri di rappresentanza, il CONSORZIO DI TUTELA VINI DOC SICILIA, che agirà tramite il suo legale rappresentante ed alla quale viene contestualmente conferito il relativo mandato collettivo speciale gratuito e irrevocabile con rappresentanza, affinché, con riferimento a quanto richiesto nel citato ed al fine di dare attuazione al Progetto “VISTA LUCIDO”, essa ponga in essere tutti gli adempimenti, formi e presenti documentazioni, renda dichiarazioni e rilasci quietanza, sottoscriva atti, faccia, in una parola, tutto quanto richiesto dal citato Bando.

Articolo 2

(Impegni dei mandanti)

Ciascun partner si impegna a fornire al Capofila le informazioni e i documenti necessari per il coordinamento amministrativo e finanziario, riconoscendogli la rappresentanza legale del G.O., in relazione al bando in oggetto, per lo svolgimento delle funzioni di interfaccia con l’Amministrazione regionale e, in caso di



Mandato collettivo speciale con rappresentanza

ammissibilità al sostegno, almeno per le funzioni indicate nell'articolo 3.

Ciascun partner si impegna a fornire la più ampia collaborazione al Capofila per la realizzazione delle attività progettuali, garantendo, per il ruolo e le funzioni di pertinenza, il massimo coordinamento con l'intero partenariato. In particolare, ogni partner è tenuto a:

- informare immediatamente il Capofila in merito a qualsiasi evento che possa pregiudicare l'attuazione delle azioni progettuali;
- comunicare al Capofila lo stato di attuazione e i risultati delle attività progettuali di cui ha la responsabilità, inclusa la quantificazione di eventuali indicatori, secondo le modalità e la tempistica previste dall'A.d.G. del PSR;
- trasmettere al Capofila tutte le informazioni e gli originali della documentazione giustificativa (contabile e non contabile) della spesa sostenuta;
- garantire l'utilizzo di un sistema di contabilità separata o di una codifica contabile che assicuri la tracciabilità di tutte le transazioni finanziarie relative all'attuazione delle attività progettuali;
- in caso di recupero di somme indebitamente percepite, provvedere al tempestivo versamento delle stesse e degli eventuali interessi di mora al Capofila, per la successiva restituzione all'Organismo pagatore.

Inoltre, ogni partner è responsabile solidalmente per il pagamento di somme relative a sanzioni amministrative e riduzioni accertate dagli organismi competenti e si impegna a versare tempestivamente al Capofila le somme dovute e da esso determinate

Ogni partner, infine, si impegna ad agevolare eventuali controlli documentali e in loco da parte delle autorità incaricate alla realizzazione di audit e controlli, nazionali e comunitari, trasmettendo al Capofila i dati, le informazioni e tutta la documentazione necessaria per rispondere alle esigenze degli organi di controllo. A tal fine, si impegna a custodire e rendere disponibile, su richiesta degli stessi organi di controllo, la documentazione relativa alle attività progettuali dallo stesso realizzate almeno fino a 5 anni dopo il pagamento ricevuto.

Articolo 3

(Doveri del capofila)

Il Capofila realizza le attività previste nel Piano di progetto in collaborazione con gli altri partner secondo le modalità e i tempi ivi descritti.

Il Capofila è il rappresentante legale del G.O. ed è responsabile del coordinamento generale, amministrativo e finanziario, delle attività progettuali, adempie a tutti gli obblighi derivanti dall'atto di concessione del sostegno e si impegna a svolgere direttamente, a coordinare e gestire le attività necessarie a garantire la migliore attuazione delle attività progettuali. Inoltre, può presentare, in qualità di capofila, soltanto una domanda di sostegno a valere sulla sottomisura 16.1 del PSR Sicilia 2014-2022;

Dal punto di vista amministrativo e gestionale, il Capofila:

- presenta, in nome e per conto degli altri partner, la domanda di sostegno, unitamente ai relativi allegati, all'AdG del PSR Sicilia 2014-2022 ed eventuali domande di variazioni del progetto, incluse quelle relative al piano finanziario, secondo le modalità previste nelle "Disposizioni attuative e procedurali per le misure di sviluppo

Mandato collettivo speciale con rappresentanza

rurale non connesse alla superficie o agli animali - versione 2014-2022 approvate con DDG n. 4239 del 12/11/2021”;

- è il referente del progetto e svolge le funzioni di interfaccia con l’Autorità di Gestione del PSR Sicilia 2014-2022 e con l’Organismo pagatore per qualsiasi tipo di richiesta di informazione e/o adempimento;

- cura le comunicazioni con l’AdG del PSR Sicilia 2014-2022 sullo stato di attuazione e sui risultati delle attività progettuali, inclusa la quantificazione di eventuali indicatori di monitoraggio, secondo le modalità e la tempistica da essa previste;

-è tenuto ad informare i partner in merito alle comunicazioni intercorse con l’Amministrazione regionale e fornisce loro tutti i documenti disponibili per l’attuazione delle attività progettuali;

- è responsabile del coordinamento complessivo delle attività progettuali e garantisce che ogni partner, per le funzioni specifiche assunte, concorra alla realizzazione degli obiettivi progettuali, assicurando l’interazione e il confronto sistematico fra gli stessi lungo tutto il percorso di sviluppo del progetto;

-garantisce il rispetto delle disposizioni in materia di pubblicità e informazione, assicurando la presenza dell’emblema dell’Unione e il riferimento al sostegno del FEASR in tutti i materiali utilizzati per le azioni di informazione e divulgazione, oltre che della Regione Siciliana e della sottomisura 16.1 del PSR Sicilia 2014-2022;

-cura l’elaborazione della relazione finale sull’attività svolta e valida il cronoprogramma attestante le date e i luoghi di svolgimento delle varie attività, secondo le modalità previste nel predetto bando.

In merito agli aspetti finanziari, il Capofila:

-assicura il coordinamento finanziario e la rendicontazione del progetto;

-presenta sul SIAN le domande di pagamento (anticipazione, SAL, saldo), in nome e per conto del G.O., e invia la stampa cartacea della stessa, corredata della documentazione giustificativa, al Servizio IA competente nel rispetto dei tempi stabiliti nelle “Disposizioni attuative e procedurali per le misure di sviluppo rurale non connesse alla superficie o agli animali - versione 2014-2022 approvate con DDG n. 4239 del 12/11/2021”;

- essendo formalmente il beneficiario del finanziamento, percepisce il sostegno in nome e per conto di tutti i partner ed è tenuto a ripartirlo tempestivamente tra loro secondo gli impegni assunti all’interno del GO, sulla base delle spese da loro effettivamente sostenute, rendicontate e riconosciute;

-è il referente per la rendicontazione delle spese sostenute;

-garantisce la tenuta di un conto corrente dedicato anche in via non esclusiva.

Infine, il Capofila è tenuto a facilitare le attività di audit e di controllo (documentale e in loco) delle autorità nazionali e comunitarie competenti, coordinando la predisposizione della necessaria documentazione da parte dei partner. Conserva presso la propria sede, e rende disponibile su richiesta degli organi di controllo, la documentazione probatoria relativa alle attività progettuali e allo svolgimento delle attività di animazione territoriale (registri presenze, verbali e/o relazioni degli incontri con i possibili partner, eventuali note di ordine, preventivi, corrispondenza, ecc.) almeno fino a 5 anni dopo il pagamento ricevuto.

Articolo 4

(Impegni comuni)



Mandato collettivo speciale con rappresentanza

Il beneficiario con la sottoscrizione della domanda è tenuto, nei cinque anni a decorrere dalla data del pagamento finale del sostegno, ad osservare i seguenti impegni e obblighi (ove pertinenti):

- non apportare modifiche sostanziali che alterino la natura, gli obiettivi o le condizioni di attuazione dell'operazione/investimento, con il risultato di comprometterne gli obiettivi originari;
- non cedere a terzi né distogliere dall'uso indicato nella domanda approvata il bene realizzato con il contributo pubblico ricevuto;
- non alterare la natura o le condizioni di esecuzione e non conferire un indebito vantaggio ad una impresa o a un ente pubblico;
- non cambiare l'assetto proprietario ovvero non cessare o rilocalizzare una attività produttiva al di fuori della Regione Sicilia;
- a comunicare tempestivamente all'Ufficio che ha concesso e liquidato l'aiuto ogni variazione o cambiamento intervenuti sull'operazione o investimento;
- rispettare tutti i regolamenti e le norme UE applicabili, tra cui quelle riguardanti gli obblighi in materia di appalti, concorrenza, aiuti di Stato, informazione e pubblicità, tutela dell'ambiente e pari opportunità
- dare evidenza al finanziamento dell'intervento, secondo quanto in merito previsto al punto 2.2 dell'Allegato XII del regolamento 1303/2013, nonché da quanto alle disposizioni del Capo II del Regolamento

Articolo 5 **(Riservatezza)**

1. Tutta la documentazione e le informazioni di carattere tecnico e metodologico, fornite da uno dei soggetti attuatori ad un altro, dovranno essere considerate da quest'ultimo di carattere confidenziale. Esse non potranno essere utilizzate, per scopi diversi da quelli per i quali sono state fornite, senza una preventiva autorizzazione scritta dal soggetto che le ha fornite.
2. Ciascuno dei soggetti avrà cura di applicare le opportune misure per mantenere riservate le informazioni e le documentazioni ottenute.

Articolo 8 **(Validità)**

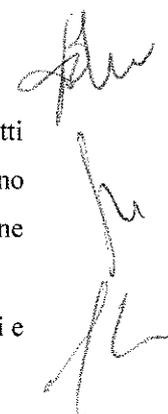
L'Associazione di cui al presente atto avrà validità dalla data di sottoscrizione e si scioglierà automaticamente, senza bisogno di formalità o adempimenti, allorquando siano stati liquidati i rapporti economici, ivi compresi quelli relativi alla solidarietà di cui all'articolo 2.

Letto e sottoscritto

I Partner

II Capofila

1) IRVO



Mandato collettivo speciale con rappresentanza

2) Novamont

3) Tenute di Donnafugata

4) Tenuta Gorgi Tondi

5) Alessandro di Camporeale

6) Cantine Colomba Bianca sca

7) Cantina Sociale Paolini sca

8) Cantine Settesoli sca

9) Conta Tasca d'Almerita s.r.l. agr.

10) Soc. Agr. Santa Tresa s.r.l

A handwritten signature in black ink, written vertically on the right side of the page. The signature is cursive and appears to be a name, possibly starting with 'R' and ending with 'a'.

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETÀ
(ART. 46 - 47 D.P.R. 28 DICEMBRE 2000 N. 445)**

Il sottoscritto SEBASTIANO DI BELLA, nato a GIARRE (CT) il 12/07/1953, codice fiscale DBLSST53L12E017G, nella qualità di Presidente dell'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio con sede legale nel comune di Palermo (PA), in Via Libertà, n. 66, cap 90143, Tel. 091 6278111, Fax 091 347870, e-mail direzione.vitevino@regione.sicilia.it, con Codice Fiscale 00262110828 / partita IVA n. 00261280820, partner del costituendo G.O. VISTA LUCIDO, consapevole delle responsabilità anche penali derivanti dal rilascio delle dichiarazioni false e mendaci e della decadenza dei benefici concessi sulla base di dichiarazioni non veritiere ai sensi degli articoli 75 e 76 del D.P.R. 445/2000, sotto la propria responsabilità

DICHIARA

che, con riferimento al progetto "Valorizzazione Innovativa e Sostenibile dei Terroir delle varietà Autoctone: il caso di studio del Lucido", presentato da Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia in qualità di Capofila del costituendo G.O. a valere sul bando PSR Sicilia 2014/2022, sottomisura 16.1 (Fase 2) approvato con D.D.G. n. 5428 del 29/12/2021 e modificato da D.D.G. n. 1811 del 03/05/2022 D.D.G. n. 3281 del 03/08/2022 e D.D.G. n. 4052 del 29/09/2022, di essere esente dal rilascio di dichiarazione de minimis.

Si allega fotocopia del documento di riconoscimento in corso di validità.

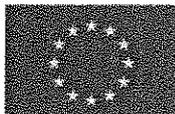
PALERMO _____
(luogo e data)

Il sottoscrittore

(firma per esteso e leggibile)



UNIONE EUROPEA



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO
SVILUPPO RURALE:
L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE
RURALI



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE,
ALIMENTARI E FORESTALI

REPUBBLICA ITALIANA



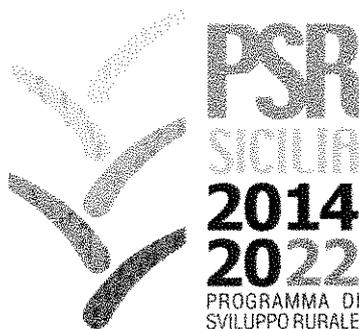
REGIONE SICILIANA ASSESSORATO
REGIONALE DELL'AGRICOLTURA,
DELLO SVILUPPO RURALE
E DELLA PESCA MEDITERRANEA

**ASSESSORATO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA PESCA
MEDITERRANEA
DIPARTIMENTO REGIONALE DELL' AGRICOLTURA**

AREA 3

**COORDINAMENTO E GESTIONE GENERALE PROGRAMMI – AGROBIODIVERSITA' E
COOPERAZIONE**

MISURA 16 - COOPERAZIONE



E
ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL' OLIO Protocollo N. 0009559/2022 del 05/12/2022

**SOTTOMISURA 16.1 “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di
produttività e sostenibilità dell'agricoltura”**

BANDO PUBBLICO

FASE 2

ALLEGATO 1B – FORMAT DEL PIANO DI PROGETTO

INDICE

- 1) INFORMAZIONI GENERALI**
- 2) PARTENARIATO**
 - 2.1 Soggetto capofila
 - 2.2 Partner - Imprese agricole, agroalimentari e/o forestali
 - 2.3 Partner – Altre imprese
 - 2.4 Partner – Soggetti della ricerca
 - 2.5 Partner – Consulenza
 - 2.6 Partner – Altri
 - 2.7 Elenco dei soggetti coinvolti, tipologia e descrizione delle attività
 - 2.8 Numero delle imprese agricole, agroalimentari e forestali coinvolte
- 3) PIANO DI PROGETTO**
 - 3.1 Analisi di contesto e dei fabbisogni di innovazione
 - 3.2 Innovazioni da introdurre
 - 3.3 Tipologia delle aziende interessate all'innovazione proposta
 - 3.4 Obiettivo generale e valore aggiunto
 - 3.5 Obiettivi operativi
 - 3.6 Approccio metodologico
 - 3.7 Articolazione della proposta progettuale
- 3.8 QUADRI SINOTTICI**
- 4) PIANO DI DIVULGAZIONE**
 - 4.1 Ambito della divulgazione
 - 4.2 Divulgazione dell'innovazione ad altre imprese
 - 4.3 Divulgazione con RRN e EIP Agri
- 5) PRODOTTI ED EFFETTI DEL PROGETTO**
 - 5.1 Risultati attesi
 - 5.2 Prodotti
 - 5.3 Effetti produttivi, economici, ambientali e sociali dell'innovazione
 - 5.4 Focus area, fabbisogni regionali e obiettivi del PEI
 - 5.5 Documenti tecnico-scientifici afferenti all'innovazione proposta
- 6) INFORMAZIONI ECONOMICO-FINANZIARIE**
 - 6.1 Piano finanziario per partner
 - 6.2 Piano finanziario del progetto
 - 6.3 Piano finanziario dei singoli partner
 - 6.4 Piano finanziario per partner e singola Attività/Sotto Attività
 - 6.5 Relazione di accompagnamento al piano finanziario
 - 6.6 Grado di coinvolgimento delle imprese agricole, agroalimentari e/o forestali rispetto al totale



1) INFORMAZIONI GENERALI

Denominazione del Gruppo Operativo

G.O.VISTA LUCIDO

Forma giuridica

ASSOCIAZIONE TEMPORANEA DI SCOPO

Costituito SI - NO

Titolo del progetto **Valorizzazione Innovativa e Sostenibile dei Terroir delle varietà Autoctone: il caso di studio del Lucido**

Titolo del progetto **Innovative and Sustainable Enhancement of Terroir' Native Varieties: the Lucido case study**

Acronimo **V.I.S.T.A Lucido**

Focus Area (Indicare a quali focus area, tra quelle di seguito elencate, il progetto risponde: 1a, 1b, 2a; 4a; 5a, 5b, 5c, 4d, 5e; 6a)

<input checked="" type="checkbox"/>	1a	<input type="checkbox"/>	5a	<input checked="" type="checkbox"/>	5e
<input type="checkbox"/>	1b	<input type="checkbox"/>	5b	<input type="checkbox"/>	6a
<input checked="" type="checkbox"/>	2a	<input type="checkbox"/>	5c		
<input checked="" type="checkbox"/>	4a	<input type="checkbox"/>	5d		

Settore/comparto prevalente del progetto:

Tabella 1 - Settori prodotti agricoli, art. 1 Reg. (UE) n. 1308/2013

<input type="checkbox"/>	a) cereali	<input type="checkbox"/>	b) riso	<input type="checkbox"/>	c) zucchero
<input type="checkbox"/>	d) foraggi essiccati	<input type="checkbox"/>	e) sementi	<input type="checkbox"/>	f) luppolo
<input type="checkbox"/>	g) olio di oliva e olive da tavola	<input type="checkbox"/>	h) lino e canapa	<input type="checkbox"/>	i) prodotti ortofrutticoli
<input type="checkbox"/>	j) prodotti ortofrutticoli trasformati	<input type="checkbox"/>	k) banane	<input checked="" type="checkbox"/>	l) settore vitivinicolo
<input type="checkbox"/>	m) piante vive e prodotti della floricoltura, bulbi, radici e affini, fiori recisi e fogliame ornamentale	<input type="checkbox"/>	n) tabacco	<input type="checkbox"/>	o) carni bovine
<input type="checkbox"/>	p) latte e prodotti lattiero-caseari	<input type="checkbox"/>	q) carni suine	<input type="checkbox"/>	r) carni ovine e caprine
<input type="checkbox"/>	s) uova	<input type="checkbox"/>	t) carni di pollame	<input type="checkbox"/>	u) alcole etilico di origine agricola
<input type="checkbox"/>	v) prodotti dell'apicoltura	<input type="checkbox"/>	w) bachi da seta	<input type="checkbox"/>	x) altri prodotti

Tabella 2 - Settori prodotti non compresi nell'Allegato I del TFUE

<input type="checkbox"/>	Settore forestale
<input type="checkbox"/>	Trasformazione dei prodotti agricoli in prodotti non agricoli

Soggetto capofila	CONSORZIO DI TUTELA VINI DOC SICILIA
N. totale di partner	11
Durata del progetto (n. mesi)	24 mesi
Data di inizio del progetto (gg/mm/aaaa)	01/02/2023
Data di fine del progetto (gg/mm/aaaa)	31/01/2025
Collocazione geografica del progetto (<i>provincia/e interessate</i>)	Palermo, Trapani, Agrigento, Caltanissetta, Ragusa
^{R1} Numero domanda di sostegno FASE 1 SIAN (eventuale)	24250062411

Sintesi del progetto

Indicare sinteticamente finalità, articolazione e risultati attesi del progetto (max 4.000 caratteri)

Il progetto ha lo scopo principale di incrementare la quota di vino sostenibile di alta qualità attraverso la valorizzazione delle produzioni autoctone, con particolare riguardo a quelle più diffuse in Sicilia quale la cultivar Lucido (Catarratto bianco). Collegate all'obiettivo principale saranno perseguite le seguenti finalità: mitigare gli effetti negativi del cambiamento climatico sulle produzioni enologiche, monitorare la cinetica di maturazione della bacca, incrementare la biodiversità dell'ecosistema vigneto, favorire l'incremento delle superfici vitate sostenibili, ridurre i consumi idrici in vigna, monitorare i consumi energetici e le emissioni di CO₂ in vigna ed in cantina, favorire la creazione di una filiera del vino sostenibile tramite l'adesione a sistemi di qualità come la certificazione SOSTain e agevolare la diffusione delle innovazioni tramite un sistema informatico utile alla raccolta dati delle aziende e per informare ed aggiornare tecnici e operatori che dovranno sempre più specializzarsi nella conduzione sostenibile dei vigneti favorendo al contempo, la massima capacità di espressione enologica della varietà in un determinato terroir; il Gruppo Operativo VISTA Lucido intende, con tale progetto, sfruttare l'opportunità che deriva dallo studio agronomico ed enologico della più diffusa varietà siciliana, al fine di determinare prodotti innovativi utili a fornire all'intero comparto un vantaggio competitivo sostanziale e duraturo. Capofila del Gruppo Operativo è il Consorzio di Tutela dei Vini Doc Sicilia che sta svolgendo, con successo, un ruolo di guida verso traiettorie di sviluppo legate al miglioramento della qualità del prodotto in un'ottica di sostenibilità; il partner scientifico è l'IRVO nella qualità di detentore e attuatori dell'innovazione, che conosce profondamente il sistema vitivinicolo regionale e nazionale e, pertanto, in grado di accompagnare il processo di sviluppo dell'innovazione e trasferimento alle imprese; completano il GO. n. 8 imprese vitivinicole.

1) Gestione vigneto

Di seguito le sub azioni che si intendono realizzare, in ambito agronomico;

- 1.a) Protocollo di gestione suolo (inerbimenti e uso dell'acido pelargonico)
- 1.b) Gestione della potatura invernale
- 1.c) Gestione Maturazione uve

I risultati attesi di tali punti si misureranno in termini di miglioramento generale della struttura del terreno, riduzione delle spese di acquisto dei concimi organici, risparmio di acqua di irrigazione, affinamento della gestione economica del vigneto, miglioramento complessivo della qualità delle uve, incremento del reddito aziendale.

2) Gestione enologica

Di seguito le sub azioni che si intendono realizzare, in ambito enologico;

- 2.a) Difesa dalle ossidazioni e gestione delle fecce
- 2.b) Introduzione di nuovi lieviti

I risultati attesi di tali punti si misureranno in termini di maggiore qualità delle produzioni enologiche, introduzione di nuovi prodotti e ampliamento del target di mercato.

3) Sistema informatico SOSTain

Con il supporto di un fornitore di servizi informatici si vuole realizzare un sistema che abbia la finalità di realizzare un monitoraggio continuo delle produzioni e la realizzazione di una banca dati che consenta alle imprese di redigere un bilancio di sostenibilità e calcolare carbon e water footprint dell'appezzamento oggetto di analisi, in modo da misurare gli impatti ambientali delle aziende e definire protocolli agronomici ed enologici volti a ridurre le relative impronte.

4) Divulgazione 5) Coordinamento

Le azioni 4 e 5, trasversali in quanto riguardano il coordinamento e la rendicontazione del progetto nonché la divulgazione, mirano a garantire una corretta gestione delle attività amministrative nonché la diffusione delle innovazioni sperimentate alle imprese regionali e in ambito UE, perché possano beneficiarne in termini di conoscenze da trasferire in aumento della competitività delle imprese regionali.

Obiettivi del progetto

in italiano (da 300 a 600 caratteri)

Il progetto ha l'obiettivo di creare un modello di approccio innovativo e sostenibile di valorizzazione delle produzioni autoctone, con particolare riguardo alla cultivar Lucido con la conseguente valorizzazione dei vini, anche attraverso l'introduzione di nuove tipologie di prodotto, e migliorando la loro riconoscibilità sui mercati. Inoltre, si vuole agevolare la conoscenza dei metodi di gestione sostenibile del vigneto che, per specifico terroir, consentano alle uve prodotte di esprimere al meglio le proprie potenzialità enologiche consentendo la produzione di vini sostenibili di alta qualità certificata.

in inglese (da 300 a 600 caratteri)

The project aims to promote a qualitative increase in indigenous productions, with particular regard to the Lucido cultivar with the consequent enhancement of the wines, also through the introduction of new types of products, and improving their recognition on the markets. Furthermore, we want to facilitate the knowledge of sustainable vineyard management methods which, for specific terroir, allow the grapes produced to best express their enological potential, allowing the production of certified high quality sustainable wines.

Costo totale del progetto

Costo totale		€ 500.000,00
Principale fonte di finanziamento	(PSR ... 2014/2022)	€ 500.000,00
Eventuali altre fonti di finanziamento	(H2020, altre fondi Europei, nazionali o privati)	€ 0,00

Parole Chiave (Keywords)

(Selezionare nella tabella seguente le keywords riferibili ai contenuti del progetto GO - min. 1/max 3)

Lista Keyword		
Italiano	Inglese	
	Sistema di produzione agricola	Agricultural production system
X	Pratiche agricole	Farmingpractice
	Attrezzature e macchinari agricoli	Farmingequipment and machinery
	Allevamento e benessere degli animali	Animalhusbandry and welfare
	Produzione di piante e orticoltura	Plant production and horticulture
	Paesaggio / gestione del territorio	Landscape /land management
	Parassiti / controllo delle malattie	Pest /disease control
	Fertilizzazione e gestione delle sostanze nutritive	Fertilisation and nutrients management
	Gestione del suolo / funzionalità	Soil management / functionality
	Risorse genetiche	Geneticresources
	Silvicoltura	Forestry
	Gestione delle risorse idriche	Water management
X	Clima e cambiamenti climatici	Climate and climatechange
	Gestione energetica	Energy management
	Rifiuti, sottoprodotti e residui di gestione	Waste, by-products and residues management
	Biodiversità e gestione della natura	Biodiversity and nature management
X	Qualità del cibo / lavorazione e la nutrizione	Food quality / processing and nutrition
	Catena di distribuzione, marketing e consumo	Supply chain, marketing and consumption
	Competitività e diversificazione dell'attività agricola/forestale	Farming/forestry competitiveness and diversification

Fonte: Commissione Europea, Template Excel per il caricamento dei progetti EIP su SFC2014
 (<http://ec.europa.eu/sfc/en/community/document/template-eip>)

2) **PARTENARIATO**

2.1 **Soggetto capofila**

Denominazione **CONSORZIO DI TUTELA VINI DOC SICILIA**

Forma giuridica **Consorzi di tutela e di valorizzazione**

Scegliere tra:

Imprese agricole e forestali; Altre imprese; Università degli Studi e Enti di ricerca; Soggetti eroganti servizi di consulenza; Agenzie locali di sviluppo (ad es. GAL); Organizzazioni professionali agricole; Ordini e Associazioni professionali; Organizzazioni sindacali; Associazioni riconosciute e di categoria; Consorzi di tutela e di valorizzazione; Organizzazioni dei produttori e degli allevatori; Parchi tecnologici; Enti di formazione professionale; Enti di certificazione (ad es. di agricoltura biologica); Associazioni ambientaliste e dei consumatori; Altri soggetti privati (specificare ____); Enti locali territoriali; Agenzie e Enti funzionali (ad es. agenzia protezione ambiente); Altri soggetti pubblici (specificare ____); Reti di imprese; Altre forme di Consorzi.

Settore/comparto prevalente **SETTORE VITIVINICOLO**

Scegliere il settore/comparto prevalente sulla base delle voci riportate nella Tabella 1 - Settori prodotti agricoli, art. 1 Reg. (UE) n. 1308/2013, di cui alla Sezione 1 del presente documento

Codice ATECO (eventuale) **M. 71.20.22 ATTIVITA' PER LA TUTELA DI BENI DI PRODUZIONE
CONTROLLATA**

Codice CUUA (nel caso di impresa agricola) **06125670825**

Codice iscrizione CCIAA (eventuale) **06125670825**

Sede legale:

Via **AURELIO DRAGO** n. **28**

Comune **PALERMO** Prov. **PA** CAP **90129**

Sede operativa:

Via **AURELIO DRAGO** n. **28**

Comune **PALERMO** Prov. **PA** CAP **90129**

Codice Fiscale **06125670825**

Partita IVA **06125670825**

Sito Web (se disponibile) **<https://siciliadoc.wine>**

Legale rappresentante

Cognome e nome **RALLO ANTONINO**

Telefono **+39 091-6486238**

Fax

Cell. **+39 389-5954330**

Codice fiscale **RLLNNN67A09H501D**

PEC **amministrazione@pec.consorziodocsicilia.it**

E-mail **info@consorziodocsicilia.it**

Responsabile del Progetto

Cognome e nome **Genna Vincenzo**

Telefono

Fax

Cell. **3405171818**

Codice fiscale **GNNVCN81C13G273P**

PEC **v.genna@conafpec.it**

E-mail **panagri.rtp@gmail.com**

Competenze ed esperienza pregressa del Responsabile di Progetto

Esperienza pregressa maturata nei temi del GO, sia in termini di attività produttiva e di impresa sia in termini di attività tecnica e/o partecipazione a eventuali progetti di R&S; eventuali pubblicazioni tecniche, scientifiche e divulgative sul tema (indicare al massimo 5 tra le più rilevanti) - max 5.000 caratteri.

Il Dott. Vincenzo GENNA si è laureato in Scienze Agrarie nel 2006 con voti 110/110 presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Palermo. Nel 2011 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca.

Dal 2007 ha conseguito l'abilitazione alla professione di agronomo ed iscritto all'ordine dei dottori agronomi e forestali della provincia di Palermo sez. A; dalla laurea in poi ha partecipato a diversi progetti di ricerca nella qualità di collaboratore con l'Università di Palermo e con i consorzi di Ricerca Corissia e Coribia. Per quest'ultimo si è occupato dell'organizzazione della divulgazione nell'ambito di un progetto della misura 124 del PSR Sicilia 2007-2013. Dal 2011 esercita la libera professione di agronomo per numerose imprese agricole siciliane per la realizzazione di investimenti, programmi di sviluppo aziendale e programmi di promozione.

Svolge l'attività di Innovation Broker per diversi progetti finanziati nell'ambito della misura 16.1 del PSR Sicilia: quali il progetto con capofila Settesoli sca, il progetto con capofila UNIPA e il progetto con capofila Apofruit..

Responsabile Scientifico

Cognome e nome SPARACIO ANTONIO

Telefono 0916278234

Fax

Cell. 3389223595

Codice fiscale SPRNTN63L31G511Q

PEC

E-mail antonio.sparacio@regione.sicilia.it

Competenze ed esperienza pregressa del responsabile scientifico

Esperienza pregressa maturata nei temi del GO, in termini di attività tecnica e scientifica, partecipazione a progetti di R&S, pubblicazioni tecniche, scientifiche e divulgative sul tema (indicare al massimo 10 tra le più rilevanti) - max 5.000 caratteri

- Gennaio 2017 ad oggi Coordinatore dell'Unità Operativa "Ricerca, sperimentazione, trasferimento innovazione nel settore vitivinicolo ed olivicolo/oleario e sostenibilità" dell'IRVO;
- 2020/2022 Membro del Comitato Tecnico nell'ambito del progetto "Cluster Servagri" finanziato con fondi del programma Italia-Tunisia 2014-2020;
- Da settembre 2013 a dicembre 2016 Coordinatore dell'Unità Operativa di "Ricerca vitivinicola e olearia" dell'IRVO
- 2011/2013 Responsabile di azioni relative al Progetto di Cooperazione transfrontaliero Italia-Malta 2007/2013 "PROMED";
- 2011/2014 Responsabile di azioni relative al Progetto PSR "Inoveno";
- 2011/2014 Responsabile di azioni relative al Progetto PSR "Avigere";
- 2009/2010 Coordinatore per l'IRVO del progetto di collaborazione con CRA-VIT di Conegliano Veneto nell'ambito del progetto "Tracciabilità geografica dei vitigni attraverso la relazione tra metalli pesanti e isotopi"

- 2008/2010 Coordinatore per l'IRVO della collaborazione con l'Università degli Studi di Palermo – Dipartimento di Agraria in relazione al progetto “Rapporto tra salinità del suolo e qualità della vite”;
 - 1999 Gestione per l'IRVO del progetto di ricerca “Provit – Caratterizzazione, valorizzazione e tutela delle produzioni naturali e tipiche della viticoltura ed enologia italiane” coordinato dal Mipaf-Ispervit di Conegliano
 - 1994 Sviluppo delle tematiche tecniche nell'ambito del progetto POP 94/99 Misura 10.2 “Servizi di documentazione, studi e indagini per prodotti legati alla viticoltura”
 - 1994 Progettazione e coordinamento tecnico per l'IRVO del progetto a finanziamento POP 94/99, misura 10.2 “Ricerca per la produzione e la valorizzazione dei vini di qualità e dell'uva da tavola” coordinata dal Dipartimento di arboricoltura dell'Università degli Studi di Palermo
 - 1991 Sviluppo, coordinamento e gestione il progetto di ricerca per l'IRVO “Adeguamento e miglioramento della base nazionale ampelografica” con il coordinamento del personale tecnico scientifico nazionale del Mipaf-Ispervit di Conegliano Veneto (TV);
- Pubblicazioni di maggiore rilevanza
- **Sparacio A.** et all., Influenza della salinità del suolo sulle caratteristiche compositive e sensoriali di vini "Nero d'Avola (VIII Congresso di Chimica degli Alimenti. Marsala 20 - 24 settembre 2010)
 - **Sparacio A.** et all., The influence of the soil salinity in the sensory characteristics and aroma compounds of the "Nero d'Avola wine" (American Journal Enol. Vitic. 61:4, 2010)
 - **Sparacio A.** et all., Esperienze pratiche sull'impiego di sostanze proteiche di origine vegetale per la chiarifica di mosti da uve Catarratto (XXXIV World Congress of vine and wine – Porto – Portugal 20-27th June 2011)
 - **Sparacio A.** et all., Effetti della “vendemmia verde” sul comportamento vegeto-produttivo di cultivar a bacca nera in Sicilia (XXXVI World Congress of vine and wine – Bucharest – Romania 2-7th June 2013) (Oicce Time n. 57 – Inverno 2013)
 - **Sparacio A.** et all., First evaluation of the influence of leaf removal on the vegetative and reproductive characteristics of grapevine cv. nero d'avola (vitis vinifera l.) grown under semi-arid conditions (18th International Symposium GiESCO July 7-11 2013, Porto – Portogallo)
 - **Sparacio A.** et all., Le prove di vinificazione della cultivar Grillo su tre vigneti sperimentali siti nel sottobacino Iudeo-Bucari (Tp), (Vino e ambiente: Sostenibilità e qualità primaria nel sottobacino Iudeo-Bucari; a cura dell'Università di Palermo, 2014)
 - Condurso, C., Cincotta, F., Tripodi G., **Sparacio A.** et al. Effects of cluster thinning on wine quality of Syrah cultivar (Vitis vinifera L.). Eur Food Res Technol 242, 1719–1726 (2016)
 - **Sparacio A.** et all., Moscato Cerletti, a rediscovered aromatic cultivar with oenological potential in warm and dry areas (OENO One, vol. 55, No 3,2021)

2.2 Partner - Imprese agricole, agroalimentari e/o forestali

Denominazione **TENUTA DI DONNAFUGATA S.R.L. SOCIETA' AGRICOLA**

Forma giuridica **Società agricola a responsabilità limitata**

Codice ATECO (eventuale) **A.01.21.00 COLTIVAZIONE DI UVA**

Codice CUUA (nel caso di impresa agricola) **01155720814**

Codice iscrizione CCIAA (eventuale) **01155720814**

Sede legale:

Via **VIA S LIPARI** n. **18**

Comune **MARSALA Prov. TP** CAP **91025**

Sede operativa:

Via **VIA S LIPARI** n. **18**

Comune **MARSALA Prov. TP** CAP **91025**

Codice Fiscale **01155720814**

Partita IVA **01155720814**

Sito Web(se disponibile) <https://www.donnafugata.it/it/>

Titolare

Cognome e nome **Ruggieri Vittorio Gioacchino Luigi**

Telefono **0923999555** Fax

Cell. **3357260757** Codice fiscale **RGGVTR41H15E974H**

PEC amministrazione@pec.donnafugata.it E-mail info@donnafugata.it

Esperienza pregressa maturata nei temi del GO, in termini di attività tecnica e scientifica, partecipazione a progetti di R&S, pubblicazioni tecniche, scientifiche e divulgative sul tema (indicare al massimo 5 tra le più rilevanti) - max 5.000 caratteri

L'impresa vitivinicola rappresenta una delle più importanti realtà vitivinicole regionali. Si tratta di un'impresa agricola volta alla coltivazione di uve per la produzione di vini di alta qualità. Questa, infatti, conduce numerosi vigneti impiantati con le maggiori varietà autoctone e alloctone coltivate nell'isola. Dispone di diverse tenute nelle aree viticole di maggiore vocazione. L'amministrazione aziendale è attenta e propensa al test di innovazioni e alla ricerca continua di nuove applicazioni per migliorare la qualità delle uve coltivate e dei vini prodotti. L'impresa ha collaborato, spesso, con enti di ricerca del settore viticolo al fine di testare innovazioni agronomiche ed enologiche. Inoltre, la stessa impresa per le modalità di gestione è stata più volte oggetto di studio da parte di università ed enti di ricerca.

(Ripetere per ciascuna impresa agricola, agroalimentare e/o forestale aderente al GO, costituendo o costituito, al momento della presentazione del 2. la domanda di sostegno)

Denominazione **TENUTA GORGHI TONDI S.A.S. DI ANNAMARIA E CLARA AGATA SALA - SOCIETA' AGRICOLA**

Forma giuridica **Società agricola in accomandita semplice**

Codice ATECO (eventuale) **C.11.02.10 PRODUZIONE DI VINI DA TAVOLA E V.Q.P.R.D.**

Codice CUUA (nel caso di impresa agricola) **01983130814**

Codice iscrizione CCIAA (eventuale) **01983130814**

Sede legale:

Via **VIA SANITA'** n. 29/B

Comune **MARSALA Prov. TP** CAP 91025

Sede operativa:

Via **VIA SANITA'** n. 29/B

Comune **MARSALA Prov. TP** CAP 91025

Codice Fiscale **01983130814**

Partita IVA **01983130814**

Sito Web(se disponibile) <https://www.gorghitondi.it/>

Titolare

Cognome e nome **Sala Annamaria**

Telefono **+39 0923 719741** Fax

Cell. **3479375798** Codice fiscale **SLANMR81B49E974C**

PEC gorghitondi@pec.it E-mail info@gorghitondi.it

Esperienza pregressa maturata nei temi del GO, in termini di attività tecnica e scientifica, partecipazione a progetti di R&S, pubblicazioni tecniche, scientifiche e divulgative sul tema (indicare al massimo 5 tra le più rilevanti) - max 5.000 caratteri

L'impresa vitivinicola rappresenta una delle più importanti realtà vitivinicole regionali. Si tratta di un'impresa agricola volta alla coltivazione di uve per la produzione di vini di alta qualità. Questa, infatti, conduce numerosi vigneti, nella provincia di Trapani, impiantati con le maggiori varietà autoctone e alloctone coltivate nell'isola. L'amministrazione aziendale è attenta e propensa al test di innovazioni e alla ricerca continua di nuove applicazioni per migliorare la qualità delle uve coltivate e dei vini prodotti. L'impresa ha collaborato, spesso, con enti di ricerca del settore viticolo al fine di testare innovazioni agronomiche ed enologiche. Inoltre, la stessa impresa per le modalità di gestione è stata più volte oggetto di studio da parte di università ed enti di ricerca.

(Ripetere per ciascuna impresa agricola, agroalimentare e/o forestale aderente al GO, costituendo o costituito, al momento della presentazione della domanda di sostegno)

Denominazione **ALESSANDRO DI CAMPOREALE SOCIETA
COOPERATIVA AGRICOLA**

Forma giuridica **Società cooperativa agricola**

Codice ATECO (eventuale) **A.01.21.00 COLTIVAZIONE DI UVA.**

Codice CUUA (nel caso di impresa agricola) **05400050828**

Codice iscrizione CCIAA (eventuale) **05400050828**

Sede legale:

Via **CONTRADA MANDRANOVA** n. s.n.c.

Comune **CAMPOREALE Prov. PA** CAP **90043**

Sede operativa:

Via **CONTRADA MANDRANOVA** n. s.n.c.

Comune **CAMPOREALE Prov. PA** CAP **90043**

Codice Fiscale **05400050828**

Partita IVA **05400050828**

Sito Web(se disponibile) **<https://www.alessandrodicamporeale.it/>**

Titolare

Cognome e nome **Alessandro Benedetto**

Telefono **092437038** Fax

Cell. Codice fiscale **LSSBDT88A19G273G**

PEC **alessandrodicamporeale@cg.legalmail.it** E-mail **info@alessandrodicamporeale.it**

Esperienza pregressa maturata nei temi del GO, in termini di attività tecnica e scientifica, partecipazione a progetti di R&S, pubblicazioni tecniche, scientifiche e divulgative sul tema (indicare al massimo 5 tra le più rilevanti) - max 5.000 caratteri

L'impresa vitivinicola rappresenta una delle più importanti e giovani realtà vitivinicole regionali. Si tratta di una cooperativa agricola alla coltivazione di uve per la produzione di vini di alta qualità. Questa, infatti, conduce numerosi vigneti, ubicati nella provincia di Palermo e impiantati con le maggiori varietà autoctone e alloctone coltivate nell'isola. L'amministrazione aziendale è attenta e propensa al test di innovazioni e alla ricerca continua di nuove applicazioni per migliorare la qualità delle uve coltivate e dei vini prodotti. L'impresa ha collaborato, spesso, con enti di ricerca del settore viticolo al fine di testare innovazioni agronomiche ed enologiche.

(Ripetere per ciascuna impresa agricola, agroalimentare e/o forestale aderente al GO, costituendo o costituito, al momento della presentazione della domanda di sostegno)

Denominazione **CANTINE COLOMBA BIANCA SOCIETA COOPERATIVA AGRICOLA**

Forma giuridica **Società cooperativa agricola**

Codice ATECO (eventuale) **C.11.02.10 PRODUZIONE DI VINI DA TAVOLA E V.Q.P.R.D.**

Codice CUUA (nel caso di impresa agricola) **00241940816**

Codice iscrizione CCIAA (eventuale) **00241940816**

Sede legale:

Via **CONTRADA SERRONI CARTUBULEO** n. s.n.c.

Comune **MAZARA DEL VALLO Prov. TP** CAP **91026**

Sede operativa:

Via **CONTRADA SERRONI CARTUBULEO** n. s.n.c.

Comune **MAZARA DEL VALLO Prov. TP** CAP **91026**

Codice Fiscale **00241940816**

Partita IVA **00241940816**

Sito Web(se disponibile) **<https://colombabianca.com/>**

Titolare

Cognome e nome **Taschetta Leonardo**

Telefono **092447849** Fax

Cell. **3381387375** Codice fiscale **TSCLRD61B19H700S**

PEC **colombabianca@pec.it** E-mail **info@colombabianca.com**

Esperienza pregressa maturata nei temi del GO, in termini di attività tecnica e scientifica, partecipazione a progetti di R&S, pubblicazioni tecniche, scientifiche e divulgative sul tema (indicare al massimo 5 tra le più rilevanti) - max 5.000 caratteri

L'impresa vitivinicola rappresenta una delle più importanti realtà cooperativistiche regionali. Si tratta di una impresa cooperativa di grandi dimensioni i cui soci conferiscono le proprie uve per la produzione di vini di alta qualità. La compagine sociale è distribuita in un esteso areale nella provincia di Trapani. La base ampelografica è costituita dalle maggiori varietà autoctone e alloctone coltivate nell'isola. L'amministrazione aziendale è attenta e propensa al test di innovazioni e alla ricerca continua di nuove applicazioni per migliorare la qualità delle uve coltivate e dei vini prodotti. L'impresa ha collaborato, spesso, con enti di ricerca del settore viticolo al fine di testare innovazioni agronomiche ed enologiche.

(Ripetere per ciascuna impresa agricola, agroalimentare e/o forestale aderente al GO, costituendo o costituito, al momento della presentazione della domanda di sostegno)

Denominazione **CANTINA SOCIALE PAOLINI SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA**

Forma giuridica **Società cooperativa agricola**

Codice ATECO (eventuale) **C.11.02.10 PRODUZIONE DI VINI DA TAVOLA E V.Q.P.R.D.**

Codice CUUA (nel caso di impresa agricola) **00097890818**

Codice iscrizione CCIAA (eventuale) **00097890818**

Sede legale:

Via **C DA GURGO 168/A** n. **168/A**

Comune **MARSALA Prov. TP** CAP **91025**

Sede operativa:

Via **C DA GURGO 168/A** n. **168/A**

Comune **MARSALA Prov. TP** CAP **91025**

Codice Fiscale **00097890818**

Partita IVA **00097890818**

Sito Web(se disponibile) <https://www.cantinepaolini.it/>

Titolare

Cognome e nome **Baita Gaspare**

Telefono **0923967042** Fax

Cell. **3929361309** Codice fiscale **BTAGPR54E30E974N**

PEC cantinapaolini@pec.cantinapaolini.it E-mail info@cantinapaolini.it

Esperienza pregressa maturata nei temi del GO, in termini di attività tecnica e scientifica, partecipazione a progetti di R&S, pubblicazioni tecniche, scientifiche e divulgative sul tema (indicare al massimo 5 tra le più rilevanti) - max 5.000 caratteri

L'impresa vitivinicola rappresenta una delle più importanti realtà cooperativistiche regionali. Si tratta di una impresa cooperativa di grandi dimensioni i cui soci conferiscono le proprie uve per la produzione di vini di alta qualità. La compagine sociale è distribuita in un esteso areale nella provincia di Trapani. La base ampelografica è costituita dalle maggiori varietà autoctone e alloctone coltivate nell'isola. L'amministrazione aziendale è attenta e propensa al test di innovazioni e alla ricerca continua di nuove applicazioni per migliorare la qualità delle uve coltivate e dei vini prodotti. L'impresa ha collaborato, spesso, con enti di ricerca del settore viticolo al fine di testare innovazioni agronomiche ed enologiche.

(Ripetere per ciascuna impresa agricola, agroalimentare e/o forestale aderente al GO, costituendo o costituito, al momento della presentazione della domanda di sostegno)

Denominazione **CANTINE SETTESOLI SOC. COOP. AGRICOLA**
Forma giuridica **Società cooperativa agricola**
Codice ATECO (eventuale) **A.01.21.00 COLTIVAZIONE DI UVA**
Codice CUUA (nel caso di impresa agricola) **00071330849**
Codice iscrizione CCIAA (eventuale) **00071330849**
Sede legale:
Via **STRADA STATALE 115** n. **snc**
Comune **MENFI Prov. AG** CAP **92013**
Sede operativa:
Via **STRADA STATALE 115** n. **snc**
Comune **MENFI Prov. AG** CAP **92013**
Codice Fiscale **00071330849**
Partita IVA **00071330849**
Sito Web(se disponibile) <https://www.cantinesettesoli.it/>

Titolare

Cognome e nome **Bursi Giuseppe**
Telefono **092571289** Fax
Cell. **3355780692** Codice fiscale **BRSGPP57R20F126C**
PEC cantinesettesoli@legalmail.it E-mail info@cantinesettesoli.it



Esperienza pregressa maturata nei temi del GO, in termini di attività tecnica e scientifica, partecipazione a progetti di R&S, pubblicazioni tecniche, scientifiche e divulgative sul tema (indicare al massimo 5 tra le più rilevanti) - max 5.000 caratteri

L'impresa vitivinicola rappresenta una delle più importanti realtà cooperativistiche regionali. Si tratta di una impresa cooperativa di grandi dimensioni i cui soci conferiscono le proprie uve per la produzione di vini di alta qualità. La compagine sociale è distribuita in un esteso areale nella provincia di Agrigento. La base ampelografica è costituita dalle maggiori varietà autoctone e alloctone coltivate nell'isola. L'amministrazione aziendale è attenta e propensa al test di innovazioni e alla ricerca continua di nuove applicazioni per migliorare la qualità delle uve coltivate e dei vini prodotti. L'impresa ha collaborato, spesso, con enti di ricerca del settore viticolo al fine di testare innovazioni agronomiche ed enologiche.



(Ripetere per ciascuna impresa agricola, agroalimentare e/o forestale aderente al GO, costituendo o costituito, al momento della presentazione della domanda di sostegno)

Denominazione **CONTE TASCA D'ALMERITA SOCIETA' AGRICOLA A RESPONSABILITA' LIMITATA**

Forma giuridica **Società agricola a responsabilità limitata**

Codice ATECO (eventuale) **A.01.21.00 COLTIVAZIONE DI UVA**

Codice CUUA (nel caso di impresa agricola) **06056430827**

Codice iscrizione CCIAA (eventuale) **06056430827**

Sede legale:

Via **VIA DEI FIORI** n. **13**

Comune **PALERMO Prov. PA** CAP **90129**

Sede operativa:

Via **VIA DEI FIORI** n. **13**

Comune **PALERMO Prov. PA** CAP **90129**

Codice Fiscale **06056430827**

Partita IVA **06056430827**

Sito Web(se disponibile) <https://www.tascadalmerita.it/>

Titolare

Cognome e nome **Mastrogiovanni Tasca Alberto**

Telefono **0916459733** Fax

Cell. **3477885794** Codice fiscale **MSTLRT71T14G273Z**

PEC contetasca@pec.it E-mail info@tascadalmerita.it

Esperienza pregressa maturata nei temi del GO, in termini di attività tecnica e scientifica, partecipazione a progetti di R&S, pubblicazioni tecniche, scientifiche e divulgative sul tema (indicare al massimo 5 tra le più rilevanti) - max 5.000 caratteri

L'impresa vitivinicola rappresenta una delle più importanti realtà vitivinicole regionali. Si tratta di un'impresa agricola volta alla coltivazione di uve per la produzione di vini di alta qualità. Questa, infatti, conduce numerosi vigneti impiantati con le maggiori varietà autoctone e alloctone coltivate nell'isola. Dispone di diverse tenute nelle aree viticole di maggiore vocazione. L'amministrazione aziendale è attenta e propensa al test di innovazioni e alla ricerca continua di nuove applicazioni per migliorare la qualità delle uve coltivate e dei vini prodotti. L'impresa ha collaborato, spesso, con enti di ricerca del settore viticolo al fine di testare innovazioni agronomiche ed enologiche. Inoltre, la stessa impresa per le modalità di gestione è stata più volte oggetto di studio da parte di università ed enti di ricerca.

(Ripetere per ciascuna impresa agricola, agroalimentare e/o forestale aderente al GO, costituendo o costituito, al momento della presentazione della domanda di sostegno)

Denominazione **SOCIETA' AGRICOLA SANTA TRESA SRL**
Forma giuridica **Società agricola a responsabilità limitata**
Codice ATECO (eventuale) **A.01.21.00 COLTIVAZIONE DI UVA**
Codice CUUA (nel caso di impresa agricola) **01203510886**
Codice iscrizione CCIAA (eventuale) **01203510886**
Sede legale:
Via **C.DA SANTA TRESA** n. **snc**
Comune **VITTORIA Prov. RG** CAP **97019**
Sede operativa:
Via **C.DA SANTA TRESA** n. **snc**
Comune **VITTORIA Prov. RG** CAP **97019**
Codice Fiscale **01203510886**
Partita IVA **01203510886**
<https://www.santatresa.com/#contatti> <https://www.santatresa.com/>

Titolare

Cognome e nome **Re Rodrigo Alejandro**
Telefono **0932 875 61** Fax
Cell. **3929322705** Codice fiscale **REXRRG92A29Z600A**
PEC **pec@pec.santatresa.it** E-mail **info@santatresa.it**

Esperienza pregressa maturata nei temi del GO, in termini di attività tecnica e scientifica, partecipazione a progetti di R&S, pubblicazioni tecniche, scientifiche e divulgative sul tema (indicare al massimo 5 tra le più rilevanti) - max 5.000 caratteri

L'impresa vitivinicola rappresenta una delle più importanti realtà vitivinicole regionali. Si tratta di un'impresa agricola volta alla coltivazione di uve per la produzione di vini di alta qualità. Questa, infatti, conduce numerosi vigneti, nella provincia di Ragusa, impiantati con le maggiori varietà autoctone e alloctone coltivate nell'isola. L'amministrazione aziendale è attenta e propensa al test di innovazioni e alla ricerca continua di nuove applicazioni per migliorare la qualità delle uve coltivate e dei vini prodotti. L'impresa ha collaborato, spesso, con enti di ricerca del settore viticolo al fine di testare innovazioni agronomiche ed enologiche. Inoltre, la stessa impresa per le modalità di gestione è stata più volte oggetto di studio da parte di università ed enti di ricerca

(Ripetere per ciascuna impresa agricola, agroalimentare e/o forestale aderente al GO, costituendo o costituito, al momento della presentazione della domanda di sostegno)

2.3 Partner – Altre imprese

Denominazione	NOVAMONT S.p.A	
Forma giuridica	Società per azioni	
Codice ATECO (eventuale)	C.20.1 FABBRICAZIONE DI PRODOTTI CHIMICI DI BASE, DI FERTILIZZANTI E COMPOSTI AZOTATI, DI MATERIE PLASTICHE E GOMMA SINTETICA IN FORME PRIMARI	
Codice iscrizione CCIAA (eventuale)	01593330036	
Sede legale:		
Via	G. Fauser	n. 8
Comune	Novara Prov. NO	CAP 28100
Sede operativa:		
Via		n.
Comune	Prov.	CAP
Codice Fiscale	08526630150	
Partita IVA	01593330036	
Sito Web(se disponibile)	https://www.novamont.com/	

Legale rappresentante / Titolare

Cognome e nome	BASTIOLI CATIA	
Telefono		Fax
Cell.	0321699615	Codice fiscale BSTCTA57R43D653N
PEC	legal@pec.novamont.com	E-mail melissa.nava@novamont.com

Esperienza pregressa maturata nei temi del GO, in termini di attività tecnica e scientifica, partecipazione a progetti di R&S, pubblicazioni tecniche, scientifiche e divulgative sul tema (indicare al massimo 5 tra le più rilevanti) - max 5.000 caratteri

Novamont è l'azienda leader a livello internazionale nel settore delle bioplastiche e dei biochemicals. Attraverso un nuovo modello di sviluppo sostenibile, promuove la transizione da un'economia di prodotto ad un'economia di sistema, puntando sulla valorizzazione dei territori e su prodotti capaci di ridisegnare interi settori applicativi e riducendo i costi delle esternalità sull'ambiente e sulla società. La realtà industriale affonda le sue radici nella Scuola di Scienza dei Materiali Montedison, dove circa trent'anni fa alcuni ricercatori hanno iniziato a sviluppare il progetto ambizioso di integrazione tra chimica, ambiente e agricoltura: la "Chimica vivente per la qualità della vita". Oggi Novamont è composta da quattro siti produttivi, quattro centri di ricerca, sedi commerciali in Germania, Francia, Spagna e Stati Uniti e un ufficio di rappresentanza a Bruxelles (Belgio). Nel 2021 ha acquisito BioBag International, gruppo leader a livello mondiale nello sviluppo, produzione e commercializzazione di applicazioni biodegradabili e

compostabili certificate, con sede a Askim (Norvegia), uno stabilimento produttivo a Dagö (Estonia) e presenza in altri 9 Paesi in tutto il mondo. La rete di distributori è presente in oltre quaranta Paesi. Negli anni la Società ha messo a punto 5 tecnologie proprietarie prime al Mondo e circa 1400 tra brevetti e domande di brevetto. L'azienda investe costantemente in attività di ricerca e innovazione (50 milioni di euro nel 2021) e il 20% dei dipendenti è dedicato ad attività di ricerca, sviluppo e innovazione. L'azienda opera nello sviluppo di bioprodotto dedicati al settore agricolo in particolare l'azienda ha sviluppato una formulazione erbicida a base di acido pelargonico in fase di registrazione ai sensi del Reg. 1107/2009. La suddetta formulazione trova vantaggiosamente impiego nel diserbo e spollonatura della vite in sostituzione di pratiche agronomiche a più altro impatto (es. uso di erbicidi residuali o ripetuti interventi meccanici). L'azienda annovera in questo senso le seguenti azioni inerenti all'ambito della progettualità:

1) Patent IT201700088554A1 "HERBICIDE COMPOSITIONS BASED ON PELARGONIC ACID AND OTHER ACIDS" International Publication Number WO 2021/165411 A1 "PELARGONIC ACID-BASED HERBICIDE COMPOSITION";

2) Protocollo d'intesa tra Parco Nazionale Isola di Pantelleria, Università di Palermo e Novamont per lo svolgimento di attività da realizzarsi all'interno del Parco Nazionale di Pantelleria per verificare l'utilizzo di tecniche e prodotti naturali per il passaggio ad un'agricoltura sostenibile con particolare focus alla filiera vite (anno 2020) esteso nel 2021 alla Regione Sicilia;

3) Accordo di collaborazione triennale tra Novamont, Consorzio Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., Università degli Studi di Padova per l'utilizzo dell'acido pelargonico e della pacciamatura nella gestione sostenibile del vigneto (anno 2020-2023);

4) Conduzione di prove di efficacia, fitotossicità e selettività in GEP in collaborazione con centri di saggio accreditati e autorizzati Mipaaf ed aziende leader del settore (es. Donnafugata, Azienda Fabrizio Basile, Consorzio Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G., Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano) per l'impiego della formulazione proprietaria Novamont NFER18021 nella gestione delle infestanti e della spollonatura nella filiera vite.

5) Partecipazione al progetto FIRST2RUN in cui Novamont ha dimostrato la validità tecnica, economica, ambientale e sociale della produzione di acido azelaico e pelargonico a partire dalla scissione ossidativa di oli vegetali.

2.4 Partner – Soggetti della ricerca

Denominazione	ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO (IRVO)	
Forma giuridica	ENTE PUBBLICO NON ECONOMICO	
Codice ATECO (eventuale)	84.13.20	
Codice iscrizione CCIAA (eventuale)	<u>00261280820</u>	
Sede legale:		
Via	Libertà	n. 66
Comune	Palermo Prov. PA	CAP 90143
Sede operativa: CANTINA SPERIMENTALE "G. DALMASSO"		
Via	Trapani	n. 218
Comune	Marsala Prov. TP	CAP 91025
Codice Fiscale	<u>00262110828</u>	
Partita IVA	<u>00261280820</u>	
Sito Web(se disponibile)	<u>www.irvos.it</u>	

Settore/comparto prevalente **VITIVINICOLO**

Scegliere il settore/comparto prevalente sulla base delle voci riportate nella Tabella 1 - Settori prodotti agricoli, art. 1 Reg. (UE) n. 1308/2013, di cui alla Sezione 1 del presente documento

Legale rappresentante

Cognome e nome **Di Bella Sebastiano**

Telefono 091 6278248

Fax 091 347870

Cell. 3346669766

Codice fiscale DBLSST53L12E017G

PEC Direzione.irvos@messaggipec.it

E-mail direzione.vitevino@regione.sicilia.it

Esperienza pregressa maturata nei temi del GO, in termini di attività tecnica e scientifica, partecipazione a progetti di R&S, pubblicazioni tecniche, scientifiche e divulgative sul tema (indicare al massimo 5 tra le più rilevanti) - max 5.000 caratteri

L'Istituto Regionale, istituito nel 1950, è nato come ente pubblico della Regione Siciliana al servizio della vitivinicoltura siciliana, preposto alla tutela, evoluzione e promozione della produzione vitivinicola dell'Isola. Con L.R. 2/2007 l'IRVO è stato riconosciuto Ente di ricerca della Regione Siciliana e nel 2011 le sue competenze sono state estese al settore olivicolo-oleario. L'Ente ha sede centrale a Palermo ed uffici periferici ad Alcamo (TP), Marsala (TP) e Rodi Milici (ME). È dotato inoltre della cantina sperimentale "G. Dalmasso" a Marsala. Il campo di intervento dell'Istituto è molto vasto e comprende sia attività di ricerca applicata in collaborazione con Università ed altri Enti di Ricerca regionali e nazionali che servizi alle aziende, tra cui:

- sperimentazione e ricerca applicata viticola, enologica e microbiologica finalizzata alla individuazione di modelli viticoli e protocolli enologici da trasferire alle aziende;
- controlli e certificazione delle produzioni vitivinicole ed olearie siciliane a denominazione di origine;

- analisi enochimiche effettuate dai Laboratori di Palermo e Marsala, accreditati dall'ente unico nazionale per l'accreditamento ACCREDIA (con n. 0376L);
- formazione ed aggiornamento professionale degli addetti al settore;
- raccolta, elaborazione e diffusione dei dati del settore vitivinicolo ed olivicolo-oleario.

In particolare nel settore della sperimentazione e della ricerca applicata, l'IRVO da anni sviluppa indagini specifiche per la realtà produttiva siciliana. Attraverso il sistema dei suoi campi sperimentali applica diversi modelli viticoli su 77 diverse varietà e studia i diversi effetti dell'ambiente sulle uve prodotte; nella Cantina sperimentale "G. Dalmasso" di Marsala nuovi protocolli enologici vengono saggiati in condizioni controllate, anche grazie alla presenza di due laboratori dedicati, uno enochimico e l'altro microbiologico; a partire dal 2002 ha iniziato un ampio lavoro di isolamento e selezione di ceppi di lievito, appartenenti sia alla specie *Saccharomyces cerevisiae* sia ad altre specie, utili alla produzione di vini a maggiore tipicità e con caratteristiche innovative.

L'IRVO ha partecipato a progetti finanziati nell'ambito della misura 124 del PSR Sicilia 2007-2013, quali INOVENO (Innovazioni Enologiche per la Produzione Vitivinicola Siciliana) ed AVIGERE (Applicazione della viticoltura di precisione ad alcune aziende siciliane per il risparmio energetico e l'eco-compatibilità), così come a progetti finanziati a valere sulla linea 4.1.1.1 del FESR Sicilia 2007-2013 (Innovazione di processo e di prodotto nella filiera vitivinicola siciliana) e sul P.O. Italia-Malta 2007-2013 (PROMED, La protezione dell'ambiente nelle isole del Mediterraneo attraverso la valorizzazione di un sistema culturale arboreo; VIENERGY, Vigna Energetica). Per quanto riguarda la produzione scientifica si indicano di seguito, a titolo esemplificativo, cinque pubblicazioni su riviste internazionali inerenti le tematiche di interesse del GO:

- Concurso, C., Cincotta, F., Tripodi, G. et al. Effects of cluster thinning on wine quality of Syrah cultivar (*Vitis vinifera* L.). *Eur Food Res Technol* 242, 1719–1726 (2016). <https://doi.org/10.1007/s00217-016-2671-7>
- A. Scacco, A. Verzera, C.M. Lanza, A. Sparacio, G. Genna, S. Raimondi, G. Tripodi, G. Dima. Influence of Soil Salinity on Sensory Characteristics and Volatile Aroma Compounds of Nero d'Avola Wine. *Am J Enol Vitic*. December 2010 61: 498-505; <https://doi.org/10.5344/ajev.2010.10003>
- Barone, E.; Ponticello, G.; Giaramida, P.; Squadrito, M.; Fasciana, T.; Gandolfo, V.; Ardizzone, F.; Monteleone, M.; Corona, O.; Francesca, N.; Oliva, D. Use of *Kluyveromyces marxianus* to Increase Free Monoterpenes and Aliphatic Esters in White Wines. *Fermentation* 2021, 7, 79. <https://doi.org/10.3390/fermentation7020079>
- Polizzotto, G., Barone, E., Ponticello, G., Fasciana, T., Barbera, D., Corona, O., Amore, G., Giammanco, A. and Oliva, D. (2016), Isolation, identification and oenological characterization of non-*Saccharomyces* yeasts in a Mediterranean island. *Lett Appl Microbiol*, 63: 131-138. <https://doi.org/10.1111/lam.12599>
- P. Giaramida, G. Ponticello, S. Di Maio, M. Squadrito, G. Genna, E. Barone, A. Scacco, O. Corona, G. Amore, R. di Stefano, D. Oliva (2013) *Candida zemplinina* for Production of Wines with Less Alcohol and More Glycerol. *South African J Enol Vitic* 34: 204-211 <https://doi.org/10.21548/34-2-1095>

2.5 Partner – Consulenza

Nono sono presenti consulenti partner. In fase di esecuzione si provvederà a identificare i consulenti in funzione dell'attività da svolgere e dal curriculum vitae

2.6 Partner – Altri

A handwritten signature in black ink, written vertically on the right side of the page. The signature is cursive and appears to be a name, possibly starting with 'A'.

2.7 Elenco dei soggetti coinvolti, tipologia e descrizione delle attività

Elencare i soggetti coinvolti e, per ciascuno di loro, indicare la tipologia (vd. tabella seguente) e descrivere sinteticamente le attività che svolgeranno nelle fasi progettuali (azioni) in cui sono coinvolti. Allegare al piano di progetto i curricula dei soggetti coinvolti.

N.	Soggetti	Tipologia*	Azioni	Descrizione sintetica delle attività
1	Consorzio DOC Sicilia	1	1,2,3,4 e 5	Coordinamento, gestione e rendicontazione del progetto, gestione e attuazione della realizzazione del portale SOStain. Trasferimento di tecniche agronomiche innovative, attività di analisi qualitativa Divulgazione delle azioni
2	IRVO	3/4	2,4, 5	Trasferimento di tecniche enologiche innovative, attività di microvinificazione
3	Novamont S.p.A	2	1,4,5	Trasferimento di tecniche agronomiche innovative e a basso impatto di gestione delle infestanti
4	Innovation Broker individuato come consulente NON partner	5	1,2,3,4,5	Attività di innovation broker e divulgazione delle innovazioni
5	Tenute di Donnafugata s.r.l. agr.	1	1,2,3,4,5	Gestione agronomica delle parcelle dimostrative, monitoraggio fenologico della pianta, prelievo campioni per le curve di maturazione, raccolta, partecipazioni ai seminari divulgativi, partecipazione a meeting del GO.
6	Tenuta Gorgi Tondi s.a.s.	1	1,2,3,4,5	
7	Alessandro di Camporeale sca	1	1,2,3,4,5	
8	Colomba Bianca sca	1	1,2,3,4,5	
9	Cantina Paolini sca	1	1,2,3,4,5	
10	Cantine Settesoli sca	1	1,2,3,4,5	
11	Conte Tasca d'Almerita S.r.l. agr.	1	1,2,3,4,5	
12	Società Agricola Santa Teresa s.r.l.	1	1,2,3,4,5	

(*) Tipologia dei soggetti coinvolti

1. soggetti appartenenti alla fase della produzione
2. soggetti appartenenti a segmenti della filiera diversi dalla produzione (fornitori di mezzi tecnici e materie prime, trasformatori e operatori commerciali)
3. soggetti detentori dell'innovazione (soggetti della ricerca pubblici e/o privati)
4. soggetti attuatori della sperimentazione e/o del collaudo dell'innovazione (es. centri per l'innovazione, aziende sperimentali, laboratori)
5. innovation broker qualificato

2.8 Numero delle imprese agricole, agroalimentari e forestali coinvolte

	dal 21% al 40% del totale dei partner
	da oltre il 40% al 60% del totale dei partner
X	oltre il 60% del totale dei partner

Specificare, rispetto al numero totale delle imprese partecipanti quante sono quelle con una PLS complessiva di almeno € 50.000 (per le imprese agricole) o una superficie complessiva di almeno 50 ettari (per le imprese forestali)

Tutte le imprese dei GO presentano una PLS superiore a 50.000 € come desumibile dal fascicolo aziendale queste sono 8/11=72%. Le società cooperative sono imprese agricole che rappresentano la pluralità dei soci agricoli. Le attività di progetto, infatti, saranno realizzate presso alcuni vigneti del partner (aziende vitivinicole) e presso il socio conferitore (per le aziende cooperative).

In relazione alla partecipazione di imprese agricole, si rappresenta che tra le varie tipologie di forme contrattuali riguardanti le aggregazioni tra imprese, l'ordinamento giuridico prevede il consorzio quale associazione di più imprenditori che istituiscono fra loro un'organizzazione comune per la disciplina e lo svolgimento di determinate fasi delle rispettive imprese.

Che dette forme associative operano per conto e interesse esclusivo dei propri associati. Considerato che lo svolgimento di attività di progetto rispecchia in pieno i fini statutari del consorzio di tutela. Visto che le disposizioni attuative richiedono di dimostrare il "coinvolgimento" delle imprese agricole e agroalimentari e che nella situazione proposta, di fatto per tramite del consorzio, le imprese sono direttamente coinvolte, con la presente si vuole evidenziare come il consorzio possa essere equiparato ad un'impresa agricola e/o agroalimentare, ancorché per statuto possono associarsi allo stesso solo imprese di questa categoria e non imprese che svolgono altre attività.

presenza di imprese in forma associata (ad esempio, OP, cooperative, associazioni di produttori)
Il GO al suo interno prevede la partecipazione di n. 4 imprese cooperative
presenza di imprese di trasformazione del settore primario
Tutte le imprese agricole del GO prevedono la trasformazione di uve in mosto e vino
presenza di imprese del settore primario presenti nel mercato con prodotti finiti destinati alla vendita
Tutte le imprese agricole del GO prevedono la realizzazione di prodotti finiti destinati alla vendita

Handwritten signature and initials on the right margin.

3) PIANO DI PROGETTO

(Max 30 cartelle)

3.1 Analisi di contesto e dei fabbisogni di innovazione

(Presentare l'analisi di uno specifico contesto territoriale e/o di un insieme di aziende agricole, agroindustriali e/o forestali interessate da una medesima problematica/fabbisogno da risolvere/opportunità da promuovere, da descrivere analiticamente e nelle implicazioni. Fare esplicito riferimento ai fabbisogni indicati al cap. 4 del PSR Sicilia 2014-2020 (Max 3.000 caratteri, spazi inclusi).

La sostenibilità rappresenta ormai un vocabolo di uso comune e un obiettivo condiviso a livello planetario. Di conseguenza anche nel mondo del vino la sensibilità degli stessi consumatori verso questa tematica aumenta di giorno in giorno. Diverse analisi di mercato evidenziano come 2 consumatori su 10 acquistano vino sostenibile e, aspetto di maggiore interesse al di là degli attuali acquirenti, è soprattutto la prospettiva che evidenzia che tra i non acquirenti, il 56% si dichiara disposto a spendere di più per un vino sostenibile, mentre ben l'86% dichiara comunque un interesse potenziale all'acquisto.

In questo scenario la Sicilia potrebbe avere un ruolo fondamentale per lo sviluppo della viticoltura sostenibile nazionale. La regione, infatti, detiene una superficie vitata di 97.000 ettari, circa il 45% è gestita con metodi di produzione sostenibile (produzione integrata e agricoltura biologica). Tale produzione consentirebbe, se adeguatamente valorizzata, di produrre annualmente, oltre 3 milioni di ettolitri di vino sostenibile di qualità. Infatti, uno dei problemi principali della viticoltura siciliana è l'incapacità di valorizzare buona parte di questa produzione. Questa, spesso, viene commercializzata allo stato sfuso, lasciando ad altri imbottiglieri, fuori del territorio regionale, di recuperare da detti vini un elevato valore aggiunto.

Per fronteggiare tale situazione occorre programmare un progetto di valorizzazione delle suddette uve che, da una parte consenta di valorizzare il potenziale enologico delle uve e dall'altra consenta di differenziare il prodotto finito tramite credibili certificazioni di sostenibilità. Tale tipo di differenziazione, rispetto all'uva ed al vino convenzionale, può rappresentare un plus su un mercato sempre più orientato ad un consumo "sostenibile" e, in tal modo, rendere la Sicilia regione di riferimento, in ambito internazionale, per produzione di vino sostenibile di qualità, fattore che può determinare la definitiva affermazione del vino siciliano nei mercati internazionali.

L'elemento sostenibilità è, inoltre, accompagnato dalla constatazione che oltre il 25% della superficie "sostenibile" siciliana è rappresentata dalla varietà autoctona Catarratto. Questo, trattandosi di un vitigno autoctono, non può essere replicato, con i medesimi livelli qualitativi, in altre zone vinicole; ciò rappresenta, per il programma di valorizzazione, un elemento fondamentale in quanto consentirebbe la commercializzazione di un prodotto che rappresenti un connubio, non replicabile, di qualità e sostenibilità.

Pertanto, attualmente, ma con numeri che potenzialmente potrebbero essere incrementati, la Sicilia sarebbe in grado di produrre e commercializzare un vino autoctono e sostenibile di elevata qualità senza particolari stravolgimenti del sistema produttivo.

3.2 Innovazioni da introdurre

(Indicare in modo chiaro ed esaustivo l'innovazione o le innovazioni di prodotto, di processo, organizzative, ecc., che si intendono introdurre nel contesto aziendale o interaziendale; specificare se già applicate e in quali altri contesti; esporre le motivazioni che le rendono idonee a rispondere alle esigenze del contesto descritto, precisando quali sono gli adattamenti e le attività di collaudo e dimostrazione che si ritengono necessarie, il soggetto proprietario e le eventuali licenze necessarie) (Max 5.000 caratteri, spazi inclusi)

Con il progetto si intendono introdurre le seguenti innovazioni nei diversi ambiti della filiera vitivinicola

1) GESTIONE VIGNETO

1. a – Sub 1) Uso di prati polifiti, prato naturale in ecosistemi interessanti, che sta rappresentando una interessante opportunità negli agrosistemi siciliani anche nell'ottica di una nuova viticoltura resiliente, confronto tra diverse tipologie di sovesci di leguminose autunno-vernine e loro influenza sul rilascio azotato al suolo vitato in funzione del picco di assorbimento primaverile estivo della vite.

1. a – Sub 2) Uso dell'acido Pelargonico per la gestione di infestanti e per la spollonatura

Utilizzo di un formulato a base di acido pelargonico in sostituzione di erbicidi tradizionali che porterebbe ad un azzeramento di residui di erbicidi nei prodotti trattati e negli organismi non target (, oltre ad apportare un beneficio in termini di classificazione di pericolo sia del prodotto fitosanitario tal quale che della soluzione pronta all'uso che, in accordo a tutte le diluizioni previste in etichetta, risulta sempre essere esente da indicazioni di pericolo, quindi non classificata.

1.b) Gestione della potatura invernale

Adozione di tecniche di Potatura tardiva, Cimatura intensa e tardiva, Applicazione di antitranspiranti, Applicazione di Caolino, Applicazioni di reti antigrandine e Defogliazioni su foglie sinteticamente attive con l' obiettivo del raggiungimento della piena maturazione, ovvero la massima concentrazione di solidi solubili nell'acino. Di conseguenza l'obiettivo del lavoro sarà quello di testare potenziali effetti sull'allungamento del periodo di maturazione di potenziali tecniche gestionali a diverso meccanismo di azione ma capaci di indurre vendemmie in un periodo più fresco, condizione favorevole al fine di mantenere un miglior corredo aromatico.

1.c.) Gestione della maturazione delle uve tramite cinetiche di maturazione in vivo (, misure FOSS settimanali tramite ammostamenti di uve campionate in n=8 per trattamento per vigneto sperimentale. Utilizzo di metodiche innovative basate sulla degustazione della bacca (distinta tra le componenti buccia e vinacciolo) e che sono state proposte proprio nelle regioni caldo-aride.

2) GESTIONE ENOLOGICA

2.A.1 Questa azione prevede l'attività di microvinificazione in piccole quantità (circa 100-250 litri) da uve Catarratto provenienti dai vigneti afferenti alle aree a maggiore diffusione della cultivar ed in quelle zone in cui, per effetto anche del cambiamento climatico in atto, le uve prodotte presentano maggiori quantità di catechine, sostanze predisponenti le ossidazioni dei mosti. Verranno introdotti protocolli enologici atti a ridurre queste sostanze nei mosti ed a migliorare il livello qualitativo dei vini.

2.A.2 Questa azione prevede attività di vinificazione semi-industriale dei diversi protocolli enologici a confronto con una vinificazione tradizionale presso alcune delle Cantine partner di Progetto. I protocolli da realizzare presso alcune Cantine aziendali si baseranno sui migliori risultati ottenuti presso la Cantina sperimentale. Tale attività verrà

svolta principalmente durante la seconda annualità del progetto.

2.B.1) Introduzione di nuovi lieviti in cantina sperimentale. Nel processo di vinificazione dei mosti ottenuti da uve provenienti da quest'area verrà utilizzato un ceppo di lievito non-*Saccharomyces* (cioè diverso dal lievito *Saccharomyces cerevisiae*, tradizionalmente utilizzato nelle produzioni enologiche), di recente commercializzazione e quindi già disponibile sul mercato senza necessità di acquisizione di specifiche licenze. Si tratta di un ceppo di *Lachancea thermotolerans* (nome commerciale Laktia™) selezionato dall'azienda Lallemand per la capacità di produrre un significativo livello di acido lattico durante la fermentazione alcolica. Usato in inoculo sequenziale con *S.cerevisiae*, è in grado di riequilibrare l'acidità nei vini prodotti in climi caldi.

2.B.2) Introduzione di nuovi lieviti nelle Cantine aziendali. I protocolli di vinificazione messi a punto nella cantina sperimentale saranno oggetto di trasferimento tecnologico in almeno una delle cantine aziendali partecipanti al progetto, scelta tra quelle i cui vigneti sono maggiormente affetti dall'abbattimento dell'acidità delle uve.

3) PORTALE SOSTAIN

Con il supporto di un fornitore di servizi informatici si vuole realizzare un portale che abbia diverse finalità:

3.a) Monitoraggio del "Catarratto" (uve e vino) delle diverse aziende aderenti al progetto.

3.b) Caricamento e condivisione dei dati aziendali, nello specifico: superficie, varietà, rese, tecniche di coltivazione e di vinificazione, consumi idrici, consumi elettrici, impronta carbonica ecc.... Le suddette informazioni sono raccolte in un data base che agevola le imprese nella redazione di un bilancio di sostenibilità;

Il portale consentirà di calcolare carbon footprint dell'apezzamento oggetto di analisi in modo da misurare gli impatti ambientali delle aziende e definire protocolli agronomici ed enologici volti a ridurre le relative impronte.

Classificazione delle innovazioni da introdurre

Settore/comparto **VITIVINICOLO**

(Indicare il prevalente sulla base delle voci riportate nella Tabella 1 - Settori prodotti agricoli, art. 1 Reg. (UE) n. 1308/2013, di cui alla Sezione 1 del presente documento – pag. 4)

Classificazione USDA/CRIS **206 – 304 - 412**

min 1, max 3 (vd. All. 1)

Caratteristiche **AGRONOMICHE – TECNOLOGICHE - TRASFORMAZIONE**

(Indicare min. 1, max 2 delle seguenti voci: Agronomiche, Zootecniche, Biologiche, Biotecnologiche, Chimiche, Biochimiche, Genetiche, Tecnologiche, Tecnico-produttive, Informatiche, Per la trasformazione, Per la distribuzione, Organizzativo/gestionali, Sociali, Altro, specificare...)

3.3 Tipologia delle aziende interessate all'innovazione proposta

(Descrivere brevemente dimensione e struttura aziendale, ordinamento produttivo, ecc., stimarne il numero e la dislocazione territoriale) (Max 2.500 caratteri, spazi inclusi)

Le imprese interessate all'innovazione proposta sono tutte le imprese vitivinicole attente alla valorizzazione di

vitigni autoctoni e allo sviluppo di produzioni di pregio su specifici terroir. Il progetto si pone l'obiettivo di rappresentare un modo "nuovo" di operare tra imprese ed enti di ricerca. Ovvero l'applicazione di innovazioni volte specifiche per territorio e per differente obiettivo enologico. Tale scelta metodologica ha portato alla scelta delle imprese aderenti all'iniziativa progettuale. Nello specifico le imprese individuate rappresentano le maggiori realtà vitivinicole regionali e sono uniformemente distribuite in tutti gli areali dove è maggiormente diffusa la coltivazione della varietà oggetto di innovazione. Tutte le aziende coinvolte sono dotate di una o più cantine per la trasformazione di uve in vino. Alcune sono imprese con una gestione dei vigneti unitaria, ma limitata territorialmente (imprese private), altre con una gestione disomogenea ma con grande distribuzione territoriale (imprese cooperative). Il coinvolgimento di entrambe le maggiori tipologie di produttori siciliani è legato alla volontà del GO di diffondere quanto più possibile le innovazioni introdotte e adattare a tutte le tipologie di imprese siciliane al fine di garantire una grande dislocazione territoriale.

3.4 Obiettivo generale e valore aggiunto

(Descrivere l'obiettivo generale che si intende perseguire con la risoluzione della problematica o del fabbisogno o con la promozione dell'opportunità messa in evidenza nell'analisi di contesto. Illustrare le potenzialità di sviluppo e le possibili ricadute dei risultati del progetto, ovvero descrivere i principali benefici/opportunità che potrebbero essere apportate dal progetto agli utilizzatori finali - specificando, se applicabili al solo contesto produttivo e/o territoriale di riferimento, o trasferibili e replicabili in un altro contesto produttivo e/o territoriale, o in molteplici contesti produttivi e/o territoriali dell'intera filiera agroalimentare, avendo cura di chiarire in che modo gli stessi potrebbero usare i risultati del progetto) (Max 5.000 caratteri, spazi inclusi)

Premesso ciò, appare di fondamentale importanza che i principali attori del mondo del vino siciliano quali le associazioni di produttori, la Fondazione SOSStain, gli enti di ricerca e le aziende vitivinicole sviluppino un progetto di cooperazione che abbia le seguenti finalità:

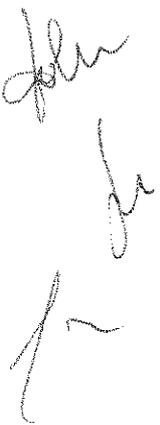
- Incremento qualitativo delle produzioni autoctone regionali, con particolare riguardo ai vini ottenuti da Catarratto e conseguente valorizzazione dei vini, anche con l'introduzione di nuovi prodotti, e miglioramento della loro riconoscibilità a livello internazionale.
- Introdurre dei metodi di gestione sostenibile che, per specifico terroir, consentano alle uve prodotte di esprimere al meglio le proprie potenzialità enologiche consentendo la produzione di vini sostenibili di alta qualità certificata.
- Diffondere le più innovative conoscenze tecniche in ambito viticolo ed enologico per formare tecnici della sostenibilità viticola ed enologica, ovvero personale che riesca a gestire i vigneti in modo sostenibile favorendo, contestualmente, la massima potenzialità enologica di una cultivar in un determinato terroir.
- Certificare il processo produttivo e il relativo prodotto con certificazioni di sostenibilità riconosciute sia da buyers che consumatori come la certificazione SOSStain

Tali finalità possono essere raggiunte con un progetto di innovazione comune che preveda la realizzazione di diverse sub azioni, di seguito elencate, che abbiano la finalità di facilitare la gestione sostenibile dei vigneti e la valorizzazione dei vini ottenuti delle varietà autoctone siciliane.

Dette sub azioni rappresentano delle criticità che possono limitare lo sviluppo di una viticoltura di qualità sostenibile, pertanto, per ognuna di esse, si chiede agli enti di ricerca di proporre l'introduzione e/o il collaudo di una o più innovazioni la cui fase di ricerca sia terminata e i cui risultati siano già consolidati.

Le differenze territoriali tipiche della regione e il coinvolgimento di consorzio di tutela e di aziende ubicate in diversi territori ad alta vocazione viticola può facilitare l'introduzione, contestuale, di diverse innovazioni per specifico terroir e differenti esposizioni e altitudini (es: diverse modalità di gestione del suolo in funzione della varietà, della pedologia, del clima ecc.). Tali innovazioni possono rappresentare best practices per valorizzare le varietà autoctone con metodi sostenibili, che una volta condivise rappresentano uno strumento di supporto alle aziende del gruppo operativo, ma anche alle altre aziende del comparto vitivinicolo.

Il territorio siciliano caratterizzato da una grande eterogeneità di terroir deve rappresentare un punto di forza per l'enologia siciliana. Il mosaico regionale viticolo, tuttavia, necessita di interventi e modalità di gestione specifici. In virtù di ciò si potranno realizzare micro-vinificazioni necessarie per mostrare le massime espressioni qualitative dei vitigni autoctoni nelle diverse situazioni territoriali. Detti vini rappresenteranno il massimo che uno specifico territorio può dare in termini di qualità enologica ed essere prodotti con tecniche di gestione sostenibili.



3.5 Obiettivi operativi

Descrivere i cambiamenti di processo, di prodotto, di organizzazione, di mercato, ecc. che si intende perseguire con il progetto nei territori e/o le imprese partecipanti (Max 1.500 caratteri, spazi inclusi)

Attraverso l'applicazione di protocolli enologici innovativi per la vinificazione del Catarratto, in un contesto di ecosostenibilità ambientale il Progetto intende perseguire, validare e diffondere cambiamenti di processo e di prodotto.

- Lo sviluppo di protocolli colturali innovativi per la gestione sostenibile dei vigneti, l'efficientamento nell'impiego degli input ed il miglioramento del carbon footprint.
- Il cambiamento di processo riguarda anche gli aspetti enologici, grazie all'applicazione da parte delle aziende di innovativi protocolli di vinificazione.
- Il cambiamento di prodotto sarà ottenuto attraverso la realizzazione di un vino Catarratto innovativo.

3.6 Approccio metodologico

Indicare attraverso quali metodi e strumenti si intende adattare e introdurre l'innovazione nelle aziende coinvolte nel partenariato (laboratori/prove di collaudo, riunioni operative, applicazioni in campo, supporto/affiancamento alle aziende, campi dimostrativi, ecc.). Specificare attraverso quali modalità verrà assicurato il coordinamento e la sistematica interazione tra i partner (frequenza riunioni plenarie e sottogruppi) (Max 3.000 caratteri, spazi inclusi)

La valutazione dell'efficacia dell'impiego dell'acido pelargonico nel diserbo e la spollonatura della vite verrà effettuata mediante i protocolli e linee guida EPPO. In particolare, gli standard ufficiali che verranno utilizzati nel monitoraggio saranno:

1. PP 1/135(4) GS Phytotoxicity assessment
2. PP 1/152(4) GS Design and analysis of efficacy evaluation trials
3. PP 1/181(5) GS Conduct and reporting of efficacy evaluation trials including GEP
4. PP 1/161(3) PG Control of suckers in grapevine
5. PP 1/64(4) H Weeds in grapevine

I rilievi riguarderanno l'impiego di visual assessment per la valutazione dell'efficacia, della persistenza d'azione e della severità del danno a carico delle infestanti assieme ad una descrizione della composizione floristica dei vigneti monitorati. Nei nuovi impianti l'impiego della pacciamatura biodegradabile in suolo verrà monitorato mediante rilievi fotografici e visivi relativi allo stato di degradazione della parte esposta ed interrata dei materiali, mentre le performance agronomiche verranno rilevate tramite dati biometrici misurati a carico delle barbatelle (es. stadio BBCH, lunghezza internodi, numero germogli, SPAD).

I protocolli agronomici e di gestione chioma verranno valutati attraverso misure morfo-fisiologiche della chioma e parametri chimico-fisici dei mosti. In particolare, la funzionalità della chioma verrà valutata tramite misure in vivo di potenziale idrico (Scholander), conduttanza stomatica (Li-cor 600) e stato di efficienza del fotosistema II (Handy-PEA) (Faralli et al. 2022). In aggiunta valutazione dello stato vegeto-produttivo dei ceppi verrà valutato secondo stime vegeto produttive in loco come in Faralli et al. (2022). I mosti verranno analizzati tramite n analizzatore Foss®

(Kupina e Shirkhande, 2003).

La validità dei protocolli di vinificazione utilizzati verrà valutata attraverso la misura dei parametri chimico-fisici e con la valutazione delle caratteristiche organolettiche dei vini. I parametri chimico-fisici dei vini verranno determinati al Medio InfraRosso in Trasformata di Fourier, con un analizzatore Foss® (Kupina e Shirkhande, 2003); le caratteristiche organolettiche dei vini saranno determinate tramite l'analisi sensoriale effettuata da un gruppo di degustatori e con l'utilizzo di apposite schede.

La capacità dei lieviti di fermentare sarà valutata tramite semina e coltura su mezzi nutritivi utili alla distinzione e conta dei Saccharomyces e non-Saccharomyces (Pallmann et al 2001); i parametri chimico-fisici dei vini verranno determinati al Medio InfraRosso in Trasformata di Fourier, con un analizzatore Foss® (Kupina e Shirkhande, 2003);

Handwritten signature and initials in the bottom right corner of the page.

3.7 Articolazione della proposta progettuale

Azione n. 1 GESTIONE DEL VIGNETO

Riportare la tipologia dell'azione (preparatoria, animazione e coordinamento, adattamento dell'innovazione, introduzione dell'innovazione nelle aziende del partenariato, divulgazione presso altre aziende, divulgazione con RRN e EIP Agri, monitoraggio, ecc.)

Oggetto / Tipologia	Introduzione, adattamento dell'innovazione e monitoraggio
Durata (n. mesi) 24	Partner Responsabile CONSORZIO DOC SICILIA
Altri Partner coinvolti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Consorzio DOC Sicilia, 2. I.B. 3. Tenute di Donnafugata s.r.l. agr. 4. Tenuta Gorgi Tondi s.a.s. 5. Alessandro di Camporeale s.c.a. 6. Colomba Bianca s.c.a. 7. Paolini s.c.a. 8. Settesoli s.c.a. 9. Conte Tasca d'Almerita S.r.l. agr. 10. Società Agricola Santa Tresa s.r.l. 11. Novamont S.p.A
Sede di svolgimento	Presso vigneti differenziati per condizioni pedo-climatiche scelti tra quelli delle imprese coinvolte

Descrizione dettaglio delle sotto-azioni

Attività	Tempi (mesi)	Unità	Costi unitari	Costi totali	Partner
Consulenza esterna AGRONOMO per Gestione suolo	12 mesi	1000	€ 20,00	€ 20.000,00	Consorzio DOC
Consulenza esterna AGRONOMO per Gestione potatura	12 mesi	1000	€ 20,00	€ 20.000,00	Consorzio DOC
Consulenza esterna AGRONOMO per Maturazione uve	4 mesi	250	€ 20,00	€ 5.000,00	Consorzio DOC
Consulenza esterna AGRONOMO per Gestione suolo	12 mesi	1000	€ 20,00	€ 20.000,00	Consorzio DOC
Consulenza esterna AGRONOMO per Gestione potatura	12 mesi	1000	€ 20,00	€ 20.000,00	Consorzio DOC
Consulenza esterna AGRONOMO per Maturazione uve	4 mesi	250	€ 20,00	€ 5.000,00	Consorzio DOC
Missioni e trasferte - Stima per persone per missione - Gestione Suolo	12 mesi	Stima forfettaria per missione	€ 200,00	€ 2.000,00	Consorzio DOC

Missioni e trasferte - Stima per persone per missione - Gestione Potatura	12 mesi	Stima forfettaria per missione	€ 200,00	€ 2.000,00	Consorzio DOC
Missioni e trasferte - Stima per persone per missione - Gestione Maturazione uve	12 mesi	Stima forfettaria per missione	€ 200,00	€ 2.000,00	Consorzio DOC
Servizio Esterno di Validazione Cfr. Prev.	12 mesi			€ 10.000,00	Novamont
Missioni e trasferte - Stima per persone per missione - Gestione Maturazione uve	2 mesi	Stima forfettaria per missione	€ 500,00	€ 10.000,00	Novamont
Tecnico aziendale AGRONOMO per Gestiona suolo	12 mesi	100	€ 20,00	€ 16.000,00	€ 2000,00 * 8 aziende partecipanti
Tecnico aziendale AGRONOMO per Gestiona potatura	12 mesi	100	€ 20,00	€ 16.000,00	€ 2000,00 * 8 aziende partecipanti
Tecnico aziendale AGRONOMO per Maturazione uve	4 mesi	25	€ 20,00	€ 4.000,00	€ 500,00 * 8 aziende partecipanti

Descrizione delle attività da realizzare

L'azione di progetto è suddivisa in tre sotto azioni, la 1.A sub 1. ovvero introduzione di interventi atti a gestire l'inter ed il sottofila con tecniche sostenibili ma innovative 1.A sub 2 relativa all'uso della c. peralgonico., la 1.B relativa all'introduzione di nuove tecniche di gestione della chioma atte a minimizzare gli effetti negativi del cambiamento climatico sulla qualità delle uve e la 1.C associata al monitoraggio delle cinetiche di maturazione attraverso sistemi all'avanguardia. Tutte le azioni porteranno poi alla produzione di uve provenienti da gestioni del vigneto contrastanti che verranno validate (analisi mosti, microvinificazioni) nelle azioni successive.

1.A. sub 1 L'attività prevede di applicare all'interno dei vigneti sperimentali selezionati una serie di sovesci per la valutazione di possibili effetti preferibili su qualità uve e fisiologia della chioma. L'attività si svolgerà su tutte e due le annualità del progetto. In particolare, in maniera randomizzata in n=6 per trattamento, verrà testato l'uso di prati polifiti (graminacee e leguminose riseminanti in diversi equilibri), prato naturale in ecosistemi interessanti, che sta rappresentando una interessante opportunità negli agrosistemi siciliani anche nell'ottica di una nuova viticoltura resiliente (selezione di biodiversità vegetale in situ), così come confronto tra diverse tipologie di sovesci di leguminose autunno-vernine e loro influenza sul rilascio azotato al suolo vitato in funzione del picco di assorbimento primaverile estivo della vite. Nelle due annualità, verranno monitorati lo stato minerale fogliare e la dinamica di azoto prontamente assimilabile dei mosti per valutare le migliori opzioni nei vari areali selezionati.

1.A.2 L'attività prevede l'applicazione di una formulazione a base di acido pelargonico per la gestione delle infestanti nel sottofila e come spollonante. In tale ambito di applicazione, verranno avviati dei campi dimostrativi in cui si andranno ad implementare dei protocolli culturali adattati all'areale e alla gestione della cv Catarratto. Un Centro di Saggio autorizzato supervisionerà le applicazioni e il partner Novamont seguirà il trasferimento del know-how per il consolidamento della tecnica culturale. Per la valutazione dell'efficacia negli studi (in totale 4 suddivisi nel biennio 2023-2024) si farà riferimento alle linee guida e standard Eppo identificati per la specie vite. In nuovi impianti individuati della cv catarratto sarà possibile prevedere l'impiego della pacciamatura agricola biodegradabile in suolo per il contenimento della flora infestante nel sottofila. Per tale attività verrà effettuata un'analisi visiva, biometrica e fenologica del materiale di moltiplicazione. Verranno infine comparati i dati produttivi ed economici raccolti in confronto alle gestioni aziendali precedenti.

1.B Uno degli obiettivi principali dei viticoltori in diverse aree viticole nel corso della storia è stato il raggiungimento della piena maturazione, ovvero la massima concentrazione di solidi solubili nell'acino. Il cambiamento climatico in atto però sta comportando mutamenti significativi nelle dinamiche di maturazione delle uve che possono essere sintetizzati in cinque punti: (i) anticipo delle fasi fenologiche chiave; (ii) maturazioni accelerate e caratterizzate da un maggior contenuto di solidi solubili i quali comportano una maggiore gradazione alcolica nel vino; (iii) un repentino esaurimento degli acidi organici nel mosto con conseguente aumento dei valori di pH che possono innescare un'elevata instabilità microbiologica del mosto durante la pre-fermentazione; (iv) uno spostamento aromatico verso il sovra-maturo a causa di eccessive sommatorie termiche; (v) una maggiore frequenza di appassimento della bacca che può comportare danni da ustione solare ed aumento nel contenuto di flavonoli, associati nei vitigni a bacca bianca a sensazioni astringenti ed amare del vino (Palliotti et al. 2014; Allegro et al. 2019). Nel medio-lungo termine questi fattori probabilmente influenzeranno la distribuzione geografica della viticoltura e richiederanno nuovi programmi di allevamento per selezionare riproduttori e vitigni più adatti, mentre nel breve termine sono necessarie nuove tecniche di gestione in grado di mitigare questi impatti negativi (Faralli et al. 2022). Di conseguenza l'obiettivo del lavoro sarà quello di testare potenziali effetti sull'allungamento del periodo di maturazione di potenziali tecniche gestionali a diverso meccanismo di azione, ma capaci di indurre vendemmie in un periodo più fresco, condizione favorevole al fine di mantenere un miglior corredo aromatico, associato a minor grado zuccherino, ridotta degradazione malica ed inferiori danni da suburn (Previtali et al. 2022; Poni et al. 2013). L'attività prevede di applicare una serie di manipolazione chioma in almeno sei vigneti selezionati per attitudini pedo climatiche contrastanti, ma caratterizzate da gestione tecnica affine, materiale genetico omogeneo per portinnesto, clone ed età e sesto d'impianto. L'azione si svolgerà nelle due annualità del progetto. Nei vari vigneti, un disegno a blocchi randomizzati che si baserà sulla variabilità spaziale presente nei vari vigneti, verrà applicato in maniera omogenea per tutte le parcelle sperimentali definite. I trattamenti applicati saranno:

- 1) Controllo (gestione tecnica aziendale omogenea tra vigneti)
- 2) Potatura tardiva con germoglio apicale di 10 cm
- 3) Potatura tardiva con germoglio apicale di 30 cm
- 4) Cimatura intensa e tardiva in post-invaiatura
- 5) Applicazione di antitraspiranti riduttori della capacità fotosintetica in post-invaiatura
- 6) Applicazione di Caolino a livello di grappolo in post-invaiatura
- 8) Applicazioni di reti antigrandine a chiusura chioma
- 9) Defogliazioni su foglie sinteticamente attive

I sopracitati trattamenti verranno applicati in tutti i vigneti in 6-8 filari replica. Il numero di gemme per capo a frutto verrà standardizzato per ogni vigneto per evitare effetti di interazione con i trattamenti applicati. Considerando la eterogeneità fenologica di applicazione dei trattamenti (germogliamento fino post-invaiatura), i tecnici preposti seguiranno costantemente le parcelle sperimentali per permettere i tempestivi interventi richiesti. Durante le prove, verranno eseguite misure di cinetica di maturazione (vedi sotto, A.1.C) così come successive valutazioni di produttività per ceppo e superficie di area fogliare a vendemmia. Target fondamentale del progetto sarà monitorare parametri fisiologici base del vigneto che permetteranno la valutazione della funzionalità della chioma a diversi gradienti di stress ambientale. In particolare, misure di stato idrico fogliare pre-dawn (equilibrio pianta-suolo) e

midday (stato idrico determinato da deficit di pressione di vapore dell'aria) (camera Scholander), dinamica di conduttanza stomatica (porometro Li-cor 600) e di temperatura chioma (Camera termografica FLIR 350) verranno eseguiti settimanalmente con l'obiettivo di associare parametri qualitativi del mosto e cinetica di maturazione a fisiologia fogliare. Dopodichè le uve verranno vendemmiate ed utilizzate per le attività di microvinificazione nell'azione 2.

I.C Gestione della maturazione delle uve tramite cinetiche di maturazione in vivo (rifrattometro digitale, pHmetro e calibro portatile), misure FOSS settimanali tramite ammostamenti di uve campionate in n=8 per trattamento per vigneto sperimentale. Utilizzo di metodiche innovative basate sulla degustazione della bacca (distinta tra le componenti buccia e vinacciolo) e che sono state proposte proprio nelle regioni caldo-aride (sud della Francia, Australia, California, ecc.) verranno affiancate alle misure classiche sopra proposte per la loro validazione.

Prodotti dell'Azione n. 1 (Output & Deliverable)

La sottoazione azione 1.A prevede la valutazione di diverse gestioni interfilare e loro efficacia nel mantenere la qualità dei mosti. La sottoazione 2.A prevede di produrre uve da gestione chioma contrastanti e con qualità diversificate permettendo quindi di mettere a punto la migliore gestione tecnica della potatura invernale nelle varie zone pedo-climatiche valutate. La sottoazione 3.A permetterà di definire i migliori metodi di caratterizzazione della cinetica di maturazione e quindi determinare in maniera più puntuale le dinamiche di maturazione nelle varie zone pedo-climatiche valutate

Azione n. 2 GESTIONE VINIFICAZIONE

Riportare la tipologia dell'azione (preparatoria, animazione e coordinamento, adattamento dell'innovazione, introduzione dell'innovazione nelle aziende del partenariato, divulgazione presso altre aziende, divulgazione con RRN e EIP Agri, monitoraggio, ecc.)

Oggetto / Tipologia	Introduzione, adattamento dell'innovazione e monitoraggio
Durata (n. mesi) 24	Partner Responsabile IRVO
Altri Partner coinvolti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Consorzio DOC Sicilia, 2. IRVO 3. I.B. 4. Tenute di Donnafugata s.r.l. agr. 5. Tenuta Gorghi Tondi s.a.s. 6. Alessandro di Camporeale s.c.a. 7. Colomba Bianca s.c.a. 8. Paolini s.c.a. 9. Settesoli s.c.a. 10. Conte Tasca d'Almerita S.r.l. agr. 11. Società Agricola Santa Tresa s.r.l. 12. Novamont S.p.A
Sede di svolgimento	Presso la cantina sperimentale G. Dalmasso di Marsala e le strutture di trasformazione delle imprese associate al GO

Descrizione dettaglio delle sotto-azioni

Attività	Tempi (mesi)	Unità	Costi unitari	Costi totali	Partner
Consulenza esterna BIOLOGO specializzato in microbiologia	8 mesi	500	€ 20,00	€ 10.000,00	Consorzio DOC
Consulenza esterna BIOLOGO specializzato in microbiologia	8 mesi	500	€ 20,00	€ 10.000,00	Consorzio DOC
Tecnico Agronomo Dipendente	24 mesi	258	€ 33,00	€ 8.500,00	IRVO
Tecnico Biologo Dipendente	24 mesi	228	€ 33,00	€ 7.500,00	IRVO
Tecnico Enologo Dipendente	24 mesi	294	€ 29,00	€ 8.500,00	IRVO
Tecnico Perito Chimico Dipendente	24 mesi	87	€ 29,00	€ 2.500,00	IRVO
Prestazione di servizio per attività di facchinaggio, pulizia locali cantina, movimentazione colli, ecc,	8 mesi	1400	€ 20,00	€ 28.000,00	IRVO
Materiale di consumo (Valutazione tecnica)	24 mesi			€ 9.500,00	IRVO

Materiale di consumo (Valutazione tecnica)	24 mesi			€ 29.500,00	IRVO
Missioni e trasferte - Stima per persone per missione	24 mesi	Stima per missione	€ 60,00	€ 3.000,00	IRVO
Missioni e trasferte - Stima per persone per missione	24 mesi	Stima a per missione	€ 60,00	€ 3.000,00	IRVO
Servizi esterni per analisi chimiche specialistiche (valutazione tecnica)	24 mesi			€ 19.000,00	IRVO

Descrizione delle attività da realizzare

L'anidride carbonica è una sostanza ampiamente utilizzata per varie applicazioni nell'industria alimentare, sia in fase gassosa che liquida o solida. Le caratteristiche termodinamiche dell'anidride carbonica la rendono particolarmente adatta ad essere impiegata come sorgente di freddo nel settore enologico per il controllo termico dei processi di vinificazione dei vini in modo da ottenere prodotti personalizzati e di alto livello qualitativo che sono sempre più richiesti dal mercato.

L'utilizzo di ghiaccio secco (anidride carbonica sotto forma di ghiaccio secco) è preferibile a qualunque altro mezzo di refrigerazione poiché consente di ottenere elevate velocità di raffreddamento senza gradienti di temperatura significativi. Inoltre, la CO₂ sublimando satura l'ambiente circostante, creando un ambiente refrigerato e allo stesso tempo privo di ossigeno, evitando così fastidiosi fenomeni di ossidazione. Tale tecnica consente di ottenere una buona estrazione aromatica grazie all'azione fisica esercitata sulle bucce da parte del freddo, ma con una più limitata diminuzione dell'acidità del mosto, in quanto, con l'utilizzo del ghiaccio secco, è più facile effettuare il grande salto termico necessario con risparmi anche in termini energetici. Nelle bucce delle uve risiede la maggior parte dei precursori aromatici e questo particolare procedimento permette di estrarli al massimo. Inoltre, al fine di ottimizzare l'estrazione degli aromi producendo dei vini più fruttati, il raffreddamento con ghiaccio secco è un'alternativa molto interessante alle apparecchiature di raffreddamento. Si potrà anche limitare l'impiego di SO₂ e controllare l'acidità totale, preservando comunque il colore. L'uso di ghiaccio secco durante l'elaborazione dei vini permette di limitare in modo importante l'apporto di ossigeno a livello del mosto. Dopo la diraspatura il mosto può essere raffreddato velocemente con il ghiaccio secco (processo di macerazione carbonica). Il freddo consente al mosto di acquisire molte sostanze aromatiche, ottenendo un vino particolarmente ricco di aromi primari. Tale operazione presenta alcuni vantaggi rispetto al tradizionale raffreddamento, tra cui minor rischio di inizi di fermentazione indesiderata e di perdita di aromi. Tale raffreddamento non permette ai lieviti di svilupparsi prima della decantazione del mosto ed agli aromi di andare perduti. In questo caso il ghiaccio secco è introdotto direttamente in vasca sull'uva diraspata.

In sintesi, si elencano i vantaggi sull'utilizzo di ghiaccio secco:

- Limitazione delle fermentazioni non desiderate
- Protezione contro l'ossidazione
- Migliore aromaticità del mosto
- Diminuzione di utilizzo di SO₂

Fra i cambiamenti che contraddistinguono il moderno approccio di cantina rispetto alle pratiche adottate in passato,

L'affinamento sur lie occupa un posto di rilevanza. La richiesta da parte del mercato di vini bianchi dotati di maggiore corposità, rotondi e tipici, ma al contempo stabili, ha spinto sempre più produttori ad adottare questa tecnica anche grazie ai suoi indiscutibili benefici. La sosta sur lie consiste nel mantenere il vino a contatto con il sedimento di lieviti morti a fine fermentazione alcolica (feccia fine) per un periodo che può variare da alcuni mesi ad un anno. Se il principale effetto ricercato a livello gustativo è l'apporto sensoriale diretto delle mannoproteine liberate dai lieviti, questa tecnica determina anche importanti modificazioni delle caratteristiche chimico-fisiche dei vini intervenendo sulla loro evoluzione durante la conservazione. Le cellule di lievito morte al termine della fermentazione iniziano infatti un processo di autolisi (autodigestione) che porta alla parziale rottura della parte cellulare del lievito che è ricca in mannoproteine, mannani ed altri polisaccaridi che ricoprono un ruolo importante sia a livello organolettico, sia a livello di stabilizzazione del vino. Globalmente la maggior parte del processo di autolisi avviene nel primo trimestre per poi rallentare. Con il procedere dell'autolisi vengono inoltre ceduti al vino altri componenti cellulari come polipeptidi (piccole porzioni di proteine) ed acidi nucleici che rivestono un ruolo molto importante nella componente gustativa del vino.

L'affinamento sur lie comporta, inoltre, un aumento della percezione delle componenti morbide al palato e in alcuni casi, si può avvertire una minore aggressività della trama tannica. Il pinking è un fenomeno tipico di alcuni vini bianchi che determina una colorazione temporanea grigio-rosa in presenza di ossigeno. Si è visto come le mannoproteine libere aiutano a diminuire la vulnerabilità di molti vini a questo fenomeno ed, in generale, vini che sono stati mantenuti a lungo sulle fecce tendono ad essere meno colpiti da pinking. Se è vero che le mannoproteine, rilasciate in fase di affinamento, hanno diversi effetti non solo a livello organolettico ma anche fisico e chimico, è altrettanto vero che fra questi, l'ampliamento del bagaglio aromatico del vino come pure il rafforzamento della sua persistenza sono fra i benefici più apprezzati. L'interazione che hanno con le sostanze aromatiche determina, infatti, non solo un aumento dello spettro aromatico, ma anche un aumento di persistenza: il legame non è stabile e la mannoproteina rende il composto aromatico maggiormente resistente. Le fecce fini generano anche composti azotati dotati di un forte potere riduttore e in grado di agire, dunque, come protettori antiossidanti dei composti fragili, come ad esempio quelli fruttati.

Il progetto, inoltre, vuole innovare il processo di vinificazione del Catarratto con conseguente innovazione del vino prodotto.

Nel processo di vinificazione verrà utilizzato un ceppo di lievito non-*Saccharomyces* (cioè diverso dal lievito *Saccharomyces cerevisiae*, tradizionalmente utilizzato nelle produzioni enologiche), di recente commercializzazione e quindi già disponibile sul mercato senza necessità di acquisizione di specifiche licenze. Si tratta di un ceppo di *Lachancea thermotolerans* (nome commerciale Laktia™), selezionato dall'azienda Lallemand per la capacità di produrre un significativo livello di acido lattico durante la fermentazione alcolica. Usata in inoculo sequenziale con *S.cerevisiae*, è in grado di riequilibrare l'acidità nei vini prodotti in climi caldi. Ne viene riportata anche la capacità di produrre una distinta complessità aromatica (Vaquero et al, 2021).

L'utilizzo del ceppo Laktia™ permetterà di produrre dei vini Catarratto con una maggiore quantità di acido lattico, con conseguente aumento dell'acidità totale e diminuzione del pH dei vini, e quindi più freschi al palato, ma anche più longevi. Infatti acidità totale e pH di un vino, oltre all'aspetto gustativo, influenzano anche la sua stabilità microbiologica e ossidativa: quando i loro valori superano una certa soglia di sicurezza il vino diventa più suscettibile

a proliferazione di microrganismi contaminanti ed ossidazioni che possono pregiudicarne la longevità. Ulteriore miglioramento potrà essere apportato alla complessità aromatica.

L'azione di progetto è suddivisa in due sotto azioni, la 2.A. ovvero introduzione di interventi atti a ridurre le ossidazioni e la 2.B relativa all'introduzione di nuovi lieviti. Entrambe prevedono una fase di test presso la cantina sperimentale ed una seconda fase di applicazione industriale.

Attraverso l'azione 2, inoltre, si provvederà ad effettuare le microvinificazioni delle uve provenienti dai diversi "trattamenti agronomici" realizzati nell'azione 1. Qualora si ritenesse necessario le prove di microvinificazione potranno essere realizzate anche in doppio.

2.A.1) questa azione prevede le attività di microvinificazione in quantità limitate (circa 100-250 litri) da uve Catarratto provenienti dai vigneti afferenti alle aree a maggiore diffusione della cultivar ed in quelle zone in cui, per effetto anche del cambiamento climatico in atto, le uve prodotte presentano maggiori quantità di catechine, sostanze predisponenti le ossidazioni dei mosti. In particolare saranno prese in esame le zone di coltivazione del Catarratto dove questo problema è più evidente, e cioè aree a quote medio-basse della Sicilia centro-occidentale. Tale attività si svolgerà presso la Cantina Sperimentale di Marsala dell'IRVO. Verranno applicati protocolli tecnologici che prevedono idonea chiarificazione prefermentativa e successivo utilizzo del ghiaccio secco in vinificazione e due diversi periodi di affinamento *sur lie* dei vini Catarratto, a confronto con una vinificazione tradizionale. Tali vinificazioni potranno interessare la produzione sperimentale di vini fermi e di vini base spumante.

L'attività verrà svolta principalmente durante la prima annualità del progetto.

Sui vini verranno effettuate le determinazioni dei principali parametri analitici e l'analisi strumentale degli aromi.

Le Analisi strumentali del profilo aromatico completo comprenderanno il quadro aromatico generale e i composti fermentativi, quelli varietali e i più importanti composti che derivano dall'evoluzione con estrazione SPE e GC-MS-MS, oltre al controllo sui fenoli volatili. Inoltre verrà monitorata l'evoluzione dell'intensità e della tonalità del colore.

2.A.2) questa azione prevede le attività di vinificazione semi-industriale del protocollo enologico che prevede l'utilizzo del ghiaccio secco e dell'affinamento *sur lie* dei vini a confronto con una vinificazione tradizionale, presso almeno una Cantina partner di Progetto. I protocolli da realizzare presso le Cantine aziendali si baseranno sui migliori risultati ottenuti presso la Cantina sperimentale. Tale attività verrà svolta durante la seconda annualità del progetto. Anche su questi vini verranno realizzate le analisi degli aromi e del colore descritte nell'attività 2.A.1

2.B.1) questa azione prevede le attività di microvinificazione in quantità limitate (circa 100 litri) di uve Catarratto bianco dai vigneti afferenti alle aree più problematiche per scarsa acidità con il protocollo di vinificazione innovativo che coinvolge un ceppo non-*Saccharomyces* (Laktia™) a confronto con una vinificazione tradizionale con ceppo *S. cerevisiae* presso la Cantina Sperimentale di Marsala dell'IRVO. Sui vini verranno effettuate le determinazioni dei principali caratteri analitici e l'analisi strumentale degli aromi. Analisi specifiche saranno dedicate al quadro acidico (acido tartarico, acido malico, acido lattico, acido citrico). Tale attività verrà svolta principalmente durante la prima annualità del progetto.

2.B.2) questa azione prevede le attività di vinificazione semi-industriale del protocollo enologico che coinvolge il ceppo non-*Saccharomyces* (Laktia™) a confronto con una vinificazione tradizionale con ceppo *S. cerevisiae*, presso almeno una Cantina partner di Progetto. I protocolli da realizzare presso le Cantine aziendali si baseranno sui migliori risultati ottenuti presso la Cantina sperimentale. I vini aziendali saranno sottoposti alle stesse analisi

descritte nell'attività precedente.

Con l'azione 2 si prevede di costituire un Panel di analisi sensoriale per la caratterizzazione dei vini prodotti nell'ambito del progetto. L'utilizzo della moderna analisi sensoriale servirà per descrivere la qualità percepita di un vino sotto l'ottica dell'intensità delle sensazioni olfattive, caratterizzando, nel contempo, il portafoglio delle note descrittive.

Nello specifico si prevede di:

- creare di un panel di degustazione tra tecnici ed esperti del settore (10-15 persone)
- realizzare attività di *expertise* e *training*, sia dal punto di vista teorico che tecnico-pratico.
- creare una scheda di analisi sensoriale dedicata al Catarratto,
- realizzare attività di analisi sensoriale costante su tipologie diverse, raccolta schede sensoriali, elaborazione dei dati e creazione dei radar descrittivi.

Prodotti dell'Azione n. 2 (Output & Deliverable)

La sottoazione azione 2.A prevede l'ottenimento di almeno 12 vini sperimentali oggetto delle innovazioni enologiche presso la cantina sperimentale e almeno 4 vini aziendali (inclusi i vini di controllo) prodotti a livello industriale; i dati saranno completi di analisi chimico-fisiche e di schede di analisi sensoriale. Nell'ambito della sottoazione 2.A, inoltre, verranno prodotti almeno 10 vini ottenuti dalla vinificazione delle uve ottenute dai diversi "trattamenti agronomici" realizzati nell'azione 1; i dati saranno completi di analisi chimico-fisiche e di schede di analisi sensoriale.

La sottoazione 2.B prevede l'ottenimento di almeno 4 vini presso la cantina sperimentale e 2 vini aziendali. Tutti saranno completi di analisi chimico-fisiche e di schede di analisi sensoriale.

Azione n. 3 PORTALE SOSTAIN

Riportare la tipologia dell'azione (preparatoria, animazione e coordinamento, adattamento dell'innovazione, introduzione dell'innovazione nelle aziende del partenariato, divulgazione presso altre aziende, divulgazione con RRN e EIP Agri, monitoraggio, ecc.)

Oggetto / Tipologia	Introduzione, adattamento dell'innovazione e monitoraggio
Durata (n. mesi) 24	Partner Responsabile CONSORZIO DOC SICILIA
Altri Partner coinvolti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Consorzio DOC Sicilia, 2. I.B. 3. Tenute di Donnafugata s.r.l. agr. 4. Tenuta Gorgi Tondi s.a.s. 5. Alessandro di Camporeale s.c.a. 6. Colomba Bianca s.c.a. 7. Paolini s.c.a. 8. Settesoli s.c.a. 9. Conte Tasca d'Almerita S.r.l. agr. 10. Società Agricola Santa Tresa s.r.l. 11. Novamont S.p.A.
Sede di svolgimento	Presso la sede legale del consorzio

[Handwritten signature]

Descrizione dettaglio delle sotto-azioni

Attività	Tempi (mesi)	Unità	Costi unitari	Costi totali	Partner
Noleggio SW Gestionale Cfr. Preventivo	24 mesi			€ 70.000,00	Consorzio DOC
Tecnico aziendale AGRONOMO per Gestione dati	12 mesi	25	€ 20,00	€ 4.000,00	€ 500,00 * 8 aziende partecipanti

Descrizione delle attività da realizzare

Con il supporto di un fornitore di servizi informatici si vuole realizzare un portale che abbia diverse finalità:

3.a) Monitoraggio del "Catarratto" (uve e vino) delle diverse aziende aderenti al progetto. Tale monitoraggio consente di identificare ogni singolo appezzamento tramite una caratterizzazione di: suolo, esposizione, altitudine, sesto d'impianto, orientamento dei filari, portainnesto, biotipo, sistema di allevamento, gestione agronomica, gestione della raccolta e gestione enologica (modalità di diraspatura, gestione della fermentazione, tecniche di chiarifica, gestione delle fecce ecc...). Saranno inoltre caricati sul portale i risultati analitici di uve e vino per ogni appezzamento monitorato al fine di identificare analiticamente i risultati della gestione. Tale monitoraggio sarà dinamico e continuo nel tempo. L'introduzione di eventuali cambiamenti gestionali permetterà di analizzare e condividere i differenti risultati agronomici ed enologici;

[Handwritten signature]

3.b) Caricamento e condivisione dei dati aziendali, nello specifico: superficie, varietà, rese, tecniche di coltivazione e di vinificazione, consumi idrici, consumi elettrici, impronta carbonica ecc.... Le suddette informazioni sono raccolte in un data base che agevola le imprese nella redazione di un bilancio di sostenibilità; tale documento costituirà il punto di partenza per comunicare qualità e sostenibilità dei prodotti realizzati nonché un importante strumento per monitorare l'andamento delle performance produttive delle aziende viticole dei diversi territori e svolgere una funzione di supporto per future scelte di governance. La raccolta dati avverrà tramite il caricamento del quaderno di campagna (estrazioni da software aziendali) in cui sono indicate tutte le operazioni colturali effettuate in vigna, i materiali impiegati e le relative risorse umane necessarie alla gestione.

Il portale consentirà di calcolare carbon e footprint dell'appezzamento oggetto di analisi in modo da misurare gli impatti ambientali delle aziende e definire protocolli agronomici ed enologici volti a ridurre le relative impronte.

La presente attività ha la finalità di accrescere la cultivar in oggetto, oltre che dal punto di vista qualitativo, dal punto di vista ambientale, aumentandone il valore aggiunto. La cultivar, infatti, vista la sua ottima resistenza ad avversità biotiche ed abiotiche, nonché allo stress da carenza idrica, ben si presta ad una gestione a bassissimo impatto ambientale ed a un ridottissimo utilizzo di fitofarmaci.

Prodotti dell'Azione n. 3 (Output & Deliverable)

L'azione di progetto prevede la realizzazione di un supporto informatico dedicato alla divulgazione, al monitoraggio delle produzioni viticole certificate e alla valutazione di sostenibilità tramite un'analisi dei requisiti base ed un calcolo di carbon footprint.

Handwritten signature/initials

Azione n. 4 Coordinamento, monitoraggio, rendicontazione delle azioni

Riportare la tipologia dell'azione (preparatoria, animazione e coordinamento, adattamento dell'innovazione, introduzione dell'innovazione nelle aziende del partenariato, divulgazione presso altre aziende, divulgazione con RRN e EIP Agri, monitoraggio, ecc.)

Oggetto / Tipologia	Coordinamento, monitoraggio, rendicontazione
Durata (n. mesi) 24	Partner Responsabile CONSORZIO DOC SICILIA
Altri Partner coinvolti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Consorzio DOC Sicilia, 2. I.B. 3. IRVO 4. Tenute di Donnafugata s.r.l. agr. 5. Tenuta Gorgi Tondi s.a.s. 6. Alessandro di Camporeale s.c.a. 7. Colomba Bianca s.c.a. 8. Paolini s.c.a. 9. Settesoli s.c.a. 10. Conte Tasca d'Almerita S.r.l. agr. 11. Società Agricola Santa Tresa s.r.l. 12. Novamont S.p.A.
Sede di svolgimento	Presso la sede legale del consorzio

Descrizione dettaglio delle sotto-azioni

Attività	Tempi (mesi)		Costi	Partner
Attività di coordinamento - Spese generali	24 mesi	Costo forfettario	€ 35.000,00	Consorzio DOC

Descrizione delle attività da realizzare

Tale azione ha per oggetto:

- il coordinamento del progetto inteso come insieme di capacità e di strumenti che aiutano a organizzare e coordinare il piano di lavoro e le persone coinvolte nella realizzazione delle azioni previste;
- il supporto al capofila per tutte le attività di tipo amministrativo e procedurale per il buon andamento del progetto;
- il monitoraggio inteso quale esame continuo e sistematico della realizzazione delle attività che si svolgono nel corso del progetto. Tale attività inizia con l'avvio della fase di realizzazione e si conclude al termine delle attività e prevede la raccolta di un insieme di dati che consentano la verifica dell'andamento delle azioni, del rispetto delle tempistiche, del livello di utilizzo delle risorse economiche;
- la rendicontazione del progetto.

Tale attività sarà svolta dal tecnico progettista Dott. Vincenzo Genna

Prodotti dell’Azione n. 4 (Output & Deliverable)

Il risultato che si intende ottenere è una gestione amministrativa efficace, che permette di realizzare le attività nei tempi stabiliti; efficace dialogo con l’amministrazione sia per gli aspetti amministrativi che per la gestione del contributo; corretta rendicontazione dai partner al Capofila e da quest’ultimo all’amministrazione; documento di monitoraggio che illustra le azioni poste in essere e i risultati conseguiti.

A handwritten signature in black ink, consisting of a series of loops and strokes, positioned vertically on the right side of the page.

Azione n. 5 Divulgazione

Riportare la tipologia dell'azione (preparatoria, animazione e coordinamento, adattamento dell'innovazione, introduzione dell'innovazione nelle aziende del partenariato, divulgazione presso altre aziende, divulgazione con RRN e EIP Agri, monitoraggio, ecc.)

Oggetto / Tipologia	Divulgazione
Durata (n. mesi) 24	Partner Responsabile CONSORZIO DOC SICILIA
Altri Partner coinvolti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Consorzio DOC Sicilia, 2. I.B. 3. IRVO 4. Tenute di Donnafugata s.r.l. agr. 5. Tenuta Gorgi Tondi s.a.s. 6. Alessandro di Camporeale s.c.a. 7. Colomba Bianca s.c.a. 8. Paolini s.c.a. 9. Settesoli s.c.a. 10. Conte Tasca d'Almerita S.r.l. agr. 11. Società Agricola Santa Tresa s.r.l. 12. Novamont S.p.A
Sede di svolgimento	Presso la sede legale del consorzio

Handwritten signature and initials.

Descrizione dettaglio delle sotto-azioni

Attività	Tempi (mesi)	Unità	Costi unitari	Costi totali	Partner
Innovatio Broker	24 mesi	2500	€ 20,00	€ 50.000,00	Consorzio DOC
Servizi di Divulgazione Cfr. Preventivo	24 mesi			€ 50.000,00	Consorzio DOC

Descrizione delle attività da realizzare

L'attività di divulgazione sarà realizzata da Innovation broker qualificato e prevede le seguenti attività:
Attività di divulgazione e disseminazione sul territorio. Tale attività, coordinata dal responsabile scientifico di Progetto con la collaborazione di tutti i partner di Progetto, si prefigge di divulgare le risultanze tecnico-scientifiche acquisite e validate durante l'iter di progetto al maggior numero di categorie professionali. I destinatari individuati per le attività di comunicazione e disseminazione, afferiscono principalmente a tre macro settori di interesse: pubblico specializzato, opinione pubblica e istituzioni. Nel settore del pubblico specializzato si identificano gli stakeholders che da più da vicino avanzano interessi qualificati sulle azioni di progetto, o che sono comunque in grado di valutarne gli effetti in termini tecnici ed economici, quali gli imprenditori agricoli, viticoltori, enologi, aziende vinicole, ditte costruttrici macchine agricole. Il settore dell'opinione pubblica include tutti i consumatori di

vino ai quali sarà rivolta un'attività di informazione mirata ad educare e spiegare quali siano le differenze in termini di gusto e di sostenibilità ambientale tra un vino naturale e convenzionale. La divulgazione dei risultati del progetto sarà, inoltre, rivolta alle istituzioni regionali, agli enti di ricerca e di formazione.

L'attività di divulgazione, i cui contenuti sono dettagliati nell'apposito allegato, ha l'obiettivo di accompagnare il processo di sviluppo dell'innovazione e trasferimento ai partner e a target più ampi costituiti dal sistema enologico regionale, in primis le imprese vinicole attente allo sviluppo di prodotti di qualità.

I dettagli delle attività di divulgazione sono specificati nel piano di divulgazione allegato

I contenuti tecnici e scientifici saranno realizzati dall'innovation broker, con il supporto dei partner scientifici di progetto.

Si è ritenuto utile usare strumenti comunicativi diversi che siano in grado di raggiungere target di pubblico differenti.

In particolare, i mezzi di comunicazione di massa sono indicati per comunicare con il grande pubblico e utili per comunicare i messaggi impliciti; i prodotti stampati ed editoriali sono utili a fornire informazioni dettagliate per comunicare più efficacemente con i potenziali beneficiari finali e con i destinatari degli interventi; gli strumenti multimediali e interattivi, in particolare i siti web, sono molto utili a veicolare informazioni puntuali principalmente ai potenziali beneficiari finali; gli strumenti di comunicazione diretta (conferenze, workshops e seminari), servono a presentare i risultati delle attività a fasce di pubblico diverse e ad altre istituzioni.

Prodotti dell'Azione n. 5 (Output & Deliverable)

Il prodotto dell'azione è la crescita della conoscenza, da parte delle imprese siciliane, relativamente ai vitigni autoctoni oggetto del progetto e il miglioramento del "know-how" sulle migliori tecniche viticole ed enologiche per valorizzare le peculiarità delle diverse varietà.

E' prevista la realizzazione di un Manuale di divulgazione.

John M
tr

3.8 QUADRI SINOTTICI

a) Azioni del progetto

Azione n.	Oggetto/Tipologia	Sotto Azione	Prodotti (O&D)	Soggetti che svolgono l'azione
1	Gestione vigneto	1.A Uso di prati polifiti	La sottoazione azione 1.A prevede la valutazione di diverse gestioni interfilare e loro efficacia nel mantenere la qualità dei mosti.	Consorzio DOC Sicilia, Tenute di Donnafugata s.r.l. agr., Tenuta Gorgi Tondi s.a.s., Alessandro di Camporeale s.c.a., Colomba Bianca s.c.a., Paolini s.c.a. Settesoli s.c.a., Conte Tasca d'Almerita S.r.l. agr., Società Agricola Santa Tresa s.r.l., Novamont S.p.A
1	Gestione vigneto	1.B Uso dell'acido pelargonico	Report di valutazione nell'impiego dell'acido pelargonico come diserbante nel controllo del sottofilare e come spollonante	Consorzio DOC Sicilia, Tenute di Donnafugata s.r.l. agr., Tenuta Gorgi Tondi s.a.s., Alessandro di Camporeale s.c.a., Colomba Bianca s.c.a., Paolini s.c.a. Settesoli s.c.a., Conte Tasca d'Almerita S.r.l. agr., Società Agricola Santa Tresa s.r.l., Novamont S.p.A
1	Gestione vigneto	1.C Gestione della potatura invernale	Report di valutazione dell'impiego di specifiche tecniche di gestione della potatura e gestione chioma nel mantenere una più efficace	Consorzio DOC Sicilia, Tenute di Donnafugata s.r.l. agr., Gorgi Tondi, Alessandro di Camporeale, Colomba Bianca s.c.a., Paolini s.c.a., Settesoli s.c.a.

[Handwritten signatures and initials on the right margin]

			funzionalità fogliare, nel ritardare la maturazione tecnologica e nel mantenere una più appropriata componente acidità nei mosti. Il report sarà corredato di valutazione morfo fisiologiche e qualitative dei mosti per i diversi vigneti sperimentali	Conte Tasca d'Almerita S.r.l. agr., Società Agricola Santa Teresa s.r.l.
2	Gestione vinificazione	2.A.1 - Interventi atti a ridurre le ossidazioni	Report di valutazione sulle microvinificazioni (comprendente anche le microvinificazioni dei diversi "trattamenti agronomici"), corredati di valutazioni analitiche e sensoriali dei vini	IRVO, Consorzio DOC Sicilia, Tenute di Donnafugata s.r.l. agr., Gorgi Tondi, Alessandro di Camporeale, Colomba Bianca sca, Paolini sca, Settesoli sca, Conte Tasca d'Almerita S.r.l. agr., Società Agricola Santa Teresa s.r.l.
2	Gestione vinificazione	2.A.2 - Interventi atti a ridurre le ossidazioni- applicazione industriale	Report sulle vinificazioni, corredati di valutazioni analitiche e sensoriali dei vini	IRVO, Consorzio DOC Sicilia, Colomba Bianca sca e/o Paolini sca e/o Settesoli sca.
2	Gestione vinificazione	2B.1 - Vinificazioni sperimentali per produrre vini più acidi	almeno 4 vini sperimentali corredati di report con analisi chimico-fisiche e valutazioni sensoriali	IRVO, Consorzio DOC Sicilia, Tenute di Donnafugata s.r.l. agr., Gorgi Tondi, Alessandro di Camporeale, Colomba Bianca sca, Paolini sca, Settesoli sca, Conte Tasca d'Almerita S.r.l. agr., Società Agricola Santa Teresa s.r.l.

Handwritten signatures and initials:
 h
 m
 K

2	Gestione vinificazione	2B.2 - Vinificazioni semi-industriali per produrre vini più acidi	almeno 2 vini semi-industriali corredati di report con analisi chimico-fisiche e valutazioni sensoriali	IRVO, Consorzio DOC Sicilia, Colomba Bianca s.c.a. e/o Paolini s.c.a. e/o Settesoli s.c.a.
3	Portale SOSTain		Realizzazione di sistema informatico per monitoraggio vitivinicolo, redazione di report di sostenibilità con water e carbon footprint	IRVO, Consorzio DOC Sicilia, Tenute di Donnafugata s.r.l. agr., Gorgi Tondi, Alessandro di Camporeale, Colomba Bianca s.c.a., Paolini s.c.a., Settesoli s.c.a., Conte Tasca d'Almerita S.r.l. agr., Società Agricola Santa Teresa s.r.l.
4	Coordinamento	Coordinamento di progetto	Coordinamento delle attività di progetto redazione di relazione conclusiva e rendicontazione delle spese sostenute e dei risultati ottenuti	IRVO, Consorzio DOC Sicilia, Tenute di Donnafugata s.r.l. agr., Gorgi Tondi, Alessandro di Camporeale, Colomba Bianca s.c.a., Paolini s.c.a., Settesoli s.c.a., Conte Tasca d'Almerita S.r.l. agr., Società Agricola Santa Teresa s.r.l.
5	Divulgazione	coinvolgimento stakeholders	predisposizione del piano di comunicazione	IRVO, Consorzio DOC Sicilia, Tenute di Donnafugata s.r.l. agr., Gorgi Tondi, Alessandro di Camporeale, Colomba Bianca s.c.a., Paolini s.c.a., Settesoli s.c.a., Conte Tasca d'Almerita S.r.l. agr., Società Agricola Santa Teresa s.r.l.

b) Cronogramma

Le attività descritte prevedono una fase preparatoria, di realizzazione, monitoraggio, raccolta dati, verifica, analisi e collaudo. Pertanto ogni azione prevede un impegno costante durante l'intera campagna di riferimento

Codifica	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
1 a	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
1 b	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
1 c	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2 a	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2 b	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
3	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
5	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Handwritten signature and initials

4) PIANO DI DIVULGAZIONE

4.1 Ambito della divulgazione

Ambito Territoriale

Nazionale	X	UE	X
-----------	---	----	---

Canali di divulgazione dell'innovazione

Portale web dedicato, da aggiornare per l'intera durata del progetto e per i due anni successivi, conferenze, seminari	X
Televisione, quotidiani a stampa o on line	X
Riviste specializzate	X
Campi dimostrativi e giornate di campagna	X
Manuale per la divulgazione dell'innovazione	X
Ricorso alla rete PEI	X

4.2 Divulgazione dell'innovazione ad altre imprese

Le attività di divulgazione saranno sviluppate su tutto il territorio nazionale e in paesi del U.E. per promuovere una "Comunicazione sostenibile", dove i detentori di competenze si spostano presso gli utilizzatori e si rende efficiente la gestione e il trasferimento delle informazioni e dei contenuti, attraverso strumenti tradizionali (articoli tecnici) e moderni (Siti Web).

Le attività di divulgazione saranno sviluppate sul territorio regionale nazionale e UE. Sarà utilizzata prevalentemente una forma di "comunicazione sostenibile", dove i detentori di competenze si spostano presso gli utilizzatori e si rende efficiente la gestione e il trasferimento delle informazioni e dei contenuti. Questo attraverso strumenti tradizionali (articoli tecnici) e moderni (Siti Web).

Quindi saranno sviluppati momenti divulgativi a livello regionale e nazionale nell'ambito di convegni e workshop organizzati dai partner del progetto o partecipando ad iniziative organizzate da altri.

Per una pronta diffusione dei risultati, si prevedono nello in particolare le seguenti iniziative:

1. Visite dimostrative in campo. (Saranno realizzate visite dimostrative nei campi e nelle cantine delle imprese del GO)
2. Articoli tecnici e brochure sulle innovazioni introdotte da pubblicare su riviste specializzate
3. Organizzazione di workshop e convegno.
4. Realizzazione Sito WEB.
5. Diffusione su quotidiani a stampa o on line e su riviste specializzate delle attività di progetto e degli eventi informativi

6. Realizzazione di un Manuale della divulgazione in cui sono riportate, a progetto ultimato, tutte le innovazioni introdotte e i risultati ottenuti.

1. Visite dimostrative in campo. Durante il progetto saranno realizzate visite in campo e in cantina al fine di mostrare le modalità di gestione introdotte. La promozione di questi momenti di confronto e aggiornamento verrà garantita attraverso il coinvolgimento dei partner e l'utilizzo di newsletter in capo alle associazioni dei produttori o alle associazioni di categoria. Questa tipologia d'intervento è indirizzata a coloro che intendono non solo acquisire informazioni su un determinato argomento, ma anche partecipare a una discussione critica con i tecnici e ricercatori coinvolti nel progetto in merito ai risultati raggiunti, alle problematiche ancora aperte e alle istanze di innovazione.

2. Articoli tecnici e brochure sulle innovazioni introdotte . Verranno realizzati articoli tecnico-informativi di presentazione del progetto e dei risultati ottenuti. Saranno predisposte brochure utili ad evidenziare i vantaggi e le ricadute delle innovazioni introdotte dei prodotti di elevata qualità ottenuti, derivanti dall'impiego di determinate procedure agronomiche con specifiche varietà, e quali indicatori considerare per valutare tali vantaggi. Tutte queste informazioni verranno riassunte anche in disciplinari tecnici specifici.

Il materiale prodotto, con la collaborazione dei partner scientifici del progetto, potrà essere stampato o riprodotto anche su supporti informatici per consentire una più agevole consultazione e conservazione.

3. Organizzazione di workshop . Questa si configura come un'attività di animazione, formazione e diffusione dei risultati. Sono previsti 2 workshop, realizzati in collaborazione con i diversi partner progettuali, che avranno lo scopo di illustrare gli obiettivi e i risultati del lavoro svolto ad un pubblico che non sia rappresentato solo dalle aziende agricole ma anche da pubblici amministratori, giornalisti, tecnici e associazioni dei consumatori ecc. La formazione prevedrà, in collaborazione con l'ordine degli agronomi ed enologi per la parte tecnica e con l'associazione sommelier, ONAV, ecc...per la parte relativa ai risultati enologici), la realizzazione di momenti di formazione tecnica e degustazione. Ciò consentirà di formare tecnici specializzati alla gestione sostenibile dei vigneti e alla valorizzazione delle potenzialità enologiche delle maggiori cultivar siciliane. Questo rappresenta un aspetto di straordinaria importanza, anche, per lo sviluppo futuro della viticoltura siciliana, che, in considerazione dell'inarrestabile cambiamento climatico dovrà concentrare i propri sforzi su differenti tecniche di gestione sostenibile dei vigneti.

4. Sito WEB. All'inizio del progetto sarà realizzato uno specifico sito web al fine di promuovere e fornire informazioni e approfondimenti sugli obiettivi, sui partner, sulle attività che saranno realizzate. Nel corso del progetto, il sito sarà implementato riportando i risultati e gli eventi che saranno svolti nell'ambito del progetto. Il sito si configurerà come piattaforma che dovrà avere funzione promozionale (info eventi), agenda (area con calendario di eventi ed incontri) e come luogo dove reperire documenti dei convegni e materiali informativi, brevi riprese degli eventi e delle fasi più operative degli incontri tematici. Tale sito, tradotto in inglese, sarà indicizzato presso almeno due paesi europei potenzialmente interessati al comparto oggetto di studio. Il sito sarà attivo per tutta la durata del progetto e per i due anni successivi.

5. Promozione e diffusione. I risultati medio tempore acquisiti verranno diffusi costantemente su quotidiani, perlopiù on line; successivamente i risultati scientifici verranno diffusi, altresì, su apposite riviste scientifiche internazionali, in modo da assicurare la massima diffusione possibile.

6. Nella fase finale del progetto, tutti i risultati raggiunti, le tecniche utilizzate e gli obiettivi perseguiti verranno riportati in un apposito manuale per la divulgazione per l'innovazione, che verrà tradotto almeno in una lingua straniera

4.3 Divulgazione con RRN e EIP Agri

Il Capofila si impegnerà a garantire il massimo collegamento alla Rete PEI, e alla Rete Rurale nazionale e a pubblicare abstract periodici (da 2 a 4 nel corso della durata del progetto) nel sistema informativo EIP-AGRI che saranno resi pubblici attraverso il network ed il Sito dell'EIP (<https://ec.europa.eu/eip/agriculture>). Tale documenti, aggiornati dal capofila del progetto nelle modalità, nel formato e nella lingua richiesti dal Service Point EIP-AGRI, serviranno a trasferire nel corso del processo progettuale gli obiettivi parziali e finali raggiunti dal GO. Queste attività consentiranno di cogliere l'obiettivo di una divulgazione che esca dai confini nazionali per raggiungere gli altri paesi comunitari. In fase di progettazione è stata inserita sul portale l'idea progetto. Come specificato, in caso di avvio delle attività si provvederà ad aggiornare la scheda relativa all'iniziativa (Gestione delle divulgazione tramite la rete PEI)



5) **PRODOTTI ED EFFETTI DEL PROGETTO**

5.1 **Risultati attesi**

a) *Descrizione analitica dei risultati attesi, corredata da indicatori economici e/o ambientali, della capacità dell'innovazione proposta di risolvere il problema/fabbisogno concreto dell'impresa agricola, agroalimentare e/o forestale e/o di offrirle un'opportunità di innovazione, con evidenza delle relazioni causa-effetto.*

RISULTATI ATTESI	INDICATORI ECONOMICI E/O AMBIENTALI
1. Favorire la diversificazione di prodotto	-Microvinificazioni con protocolli enologici sperimentali -Miglioramento qualitativo determinato tramite Analisi sensoriale (enologi, opinion leader, ecc.)
2. Favorire lo sviluppo e l'applicazione di protocolli enologici innovativi	-Report di valutazione della fattibilità dell'introduzione dell'innovazione e vinificazioni industriali
3. Incremento dell'acidità dei vini innovativi prodotti	- aumento dell'acidità totale (in g/L) e diminuzione del pH dei vini innovativi per contrastare la diminuzione di acidità dei vini derivante dai cambiamenti climatici
4. Definizione di buone pratiche nella gestione del vigneto	- aumento tolleranza a specifici stress ambientali associati alla riduzione dei parametri qualitativi dei mosti - sviluppo di protocolli colturali per la gestione delle infestanti e della spollonatura del vigneto mediante l'impiego di bioerbicidi e teli per pacciamatura biodegradabili in suolo - riduzione dell'impiego di erbicidi residuali in vigneto - riduzione dei costi legati alla spollonatura manuale
5. Incremento aziende SOSTain	Incremento dei prodotti SOSTain

Handwritten signature/initials on the right margin of the table.

b) *Descrizione analitica dei risultati pratici, ottenuti grazie all'innovazione proposta, in grado di mantenersi e autoalimentarsi nel tempo, tramite il riferimento ad appositi indicatori di risultato.*

RISULTATI ATTESI	INDICATORI DI RISULTATO
1. Miglioramento della qualità organolettica dei vini e della shelf life	-Analisi sensoriale e misure analitiche finalizzate ad evidenziare il miglioramento delle qualità organolettiche e chimico-fisiche dei vini
2. Miglioramento nella sostenibilità gestionale dei vigneti in diversi areali target	-Analisi qualitative mosti e riduzione costi
3. Miglioramento della sostenibilità ambientale dei vigneti negli areali oggetto di studio	- Valutazione dell'efficacia dei protocolli sviluppati secondo gli standard EPPO di riferimento - Analisi produttiva e fenologica - Water and carbon footprint filiera SOStain
4. Miglioramento delle conoscenze rurali relative a pratiche agronomiche innovative per la gestione sostenibile del vigneto	- Trasferimento del know-how mediante open day field ed azioni divulgative e formative indirizzate agli operatori del settore/ aziende coinvolte nel partenariato.

5.2 Prodotti

Descrivere gli output dell'attività progettuale, di cui al paragrafo 3.7. distinguendoli per azione (Max 4.000 caratteri, spazi inclusi)

Azione	Sotto azione	Output
1	a)	Report di valutazione sul trasferimento aziendale dell'innovazione tecnologica e definizione dei protocolli colturali idonei alla gestione sostenibile del vigneto. lista di specie autoctone adattate ai diversi terroirs siciliani (resilienza).
1	b	Report di valutazione nell'innovazione gestionale del vigneto corredata di valutazione morfo-fisiologiche, produttive e qualitative del mosto
1	c)	scheda di degustazione della bacca di Catarratto.
2	a.1	Report di valutazione dell'innovazione tecnologica, corredata di valutazioni analitiche e sensoriali dei vini
2	a.2	Report di valutazione sul trasferimento aziendale dell'innovazione tecnologica
2	b.1	Report di valutazione sull'innovazione tecnologica, corredata di valutazioni analitiche e sensoriali dei vini
2	b.2	Report di valutazione sul trasferimento aziendale dell'innovazione tecnologica
3	3	Sistema informatico di monitoraggio e realizzazione di report di sostenibilità

4	4	Attività di coordinamento
5	5	Attività di divulgazione

5.3 Effetti produttivi, economici, ambientali e sociali dell'innovazione

Selezionare fino ad un massimo di 3 delle seguenti voci

Effetti produttivo-economici	Effetti ambientali-sociali	Altri effetti (specificare)
<input type="checkbox"/> Miglioramento produttività	<input type="checkbox"/> Miglioramento qualitativo delle acque	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Miglioramento qualità prodotto	<input checked="" type="checkbox"/> Miglioramento qualitativo dei suoli	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Miglioramento commercializzazione	<input type="checkbox"/> Miglioramento qualitativo dell'aria	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Incremento dei margini di redditività aziendali	<input checked="" type="checkbox"/> Tutela della biodiversità	
<input type="checkbox"/> Diversificazione dei prodotti	<input type="checkbox"/> Risparmio energetico	
	<input type="checkbox"/> Risparmio idrico	
	<input type="checkbox"/> Valorizzazione/tutela paesaggio	
	<input type="checkbox"/> Salute consumatori	
	<input type="checkbox"/> Salute e sicurezza addetti	
	<input type="checkbox"/> Inclusione sociale	
	<input type="checkbox"/> Sicurezza sul lavoro	

5.4 Focus area, fabbisogni regionali e obiettivi del PEI

a) Focus area

(Elencare, in ordine di priorità, le focus area, indicate al precedente punto 1, alle quali il progetto risponde indirettamente e descriverne la coerenza)

FOCUS AREA	DESCRIZIONE DELLA COERENZA COL PROGETTO <i>(Max 1.000 caratteri, spazi inclusi, per focus area)</i>
1a Stimolare l'innovazione e la base di conoscenze nelle zone rurali;	Realizzazione attività di divulgazione ed open day field che stimolano l'introduzione di principi di sostenibilità e innovazione tecnica in ambito rurale
1b Rinsaldare i nessi tra agricoltura e silvicoltura, da un lato, e ricerca e innovazione, dall'altro;	Viene promosso lo sviluppo di nuovi processi e tecnologie, quali le vinificazioni con impiego di nuovi lieviti non- <i>Saccharomyces</i> , e di nuovi prodotti quali i vini che se ne otterranno. Inoltre l'uso di nuovi lieviti rientra in uno dei settori di rilevanza strategica per la Regione Sicilia (biotecnologie). Viene promosso lo sviluppo di nuovi processi e tecnologie, quali le vinificazioni con l'impiego di ghiaccio secco e l'affinamento <i>sur lie</i> dei vini, e di nuovi prodotti quali i vini che se ne otterranno. Viene inoltre promosso lo sviluppo di protocolli colturali per la gestione

	agronomica sostenibile del diserbo e della spollonatura del vigneto mediante l'impiego di bioriprodotti innovativi.
4a Salvaguardia e ripristino della biodiversità, in particolare nelle zone Natura 2000;	Gestione innovativa della biodiversità tramite inerbimenti e cotici naturali e utilizzo di tecniche di diserbo che salvaguardino la fauna terricola e la composizione floristica naturale
5a Rendere più efficiente l'uso dell'acqua in agricoltura; 5e Promuovere il sequestro del Carbonio nel settore agricolo e forestale;	Utilizzo di protocolli agronomici e enologici volti a favorire una maggiore efficienza idrica e studio della water e carbon footprint del processo produttivo

- b) Temi trasversali
(Elencare, i temi trasversali intercettati e descriverne la coerenza)

TEMA TRASVERSALE	DESCRIZIONE DELLA COERENZA COL PROGETTO <i>(Max 1.000 caratteri, spazi inclusi, per focus area)</i>
Ambiente	Il progetto aumenterà la sostenibilità ambientale della filiera attraverso l'introduzione di bioerbicidi non residuali e a basso rischio per la gestione del vigneto. Tutela dell'ambiente tramite uso di innovativi principi attivi non residuali e non selettivi quali acido pelargonico. Applicazione di cotici erbosi naturali selezionati <i>in situ</i> per l'inerbimento dell'interfilare. Tali misure garantiranno l'efficientamento dell'uso della risorsa idrica, la qualità dei suoli e il contrasto a fenomeni erosivi e degradativi degli stessi.
Mitigazione e adattamento ai cambiamenti climatici	Un'attività di mitigazione ai cambiamenti climatici è quella rivolta a contrastare la diminuzione di acidità delle uve e conseguentemente dei vini, attraverso l'impiego di uno specifico ceppo di lievito produttore naturale di acido lattico. Una attività di mitigazione ai cambiamenti climatici è quella rivolta a contrastare l'aumento del contenuto in catechine dei mosti, attraverso idonea chiarificazione prefermentativa e successivo utilizzo di ghiaccio secco ed affinamento dei vini <i>sur lie</i> per migliorarne le qualità organolettiche e la shelf life. Utilizzo di tecniche agronomiche quali la gestione della potatura volte ad un adattamento climatico della coltura La gestione dell'inerbimento e di attivi quali acido pelargonico sarà volto all'ottimizzazione dell'uso della risorsa suolo e nel mantenimento della biodiversità.

c) Fabbisogni regionali

(Elencare i fabbisogni regionali ai quali risponde il progetto e illustrarne dettagliatamente la coerenza)

FABBISOGNI REGIONALI	DESCRIZIONE DELLA COERENZA COL PROGETTO <i>(Max 1.000 caratteri, spazi inclusi, per fabbisogno regionale)</i>
<i>F08 Creazione di filiere, collegamento diretto delle imprese agricole con la trasformazione e con i mercati (F08)</i>	Il progetto aumenterà la competitività dei produttori attraverso la creazione di un valore aggiunto per i vini prodotti, la successiva promozione nei mercati con ricadute economiche positive sulla filiera. Il progetto vuole essere volano nel creare filiere sostenibili che coinvolgono la fase viticola (innovazioni vigneto), quella enologica (innovazione enologica) e la distribuzione (monitoraggio e report di sostenibilità)
<i>F09 Favorire l'adesione a regimi di qualità e la promozione e l'informazione dei prodotti di qualità sui mercati</i>	Il progetto punta a valorizzare tecniche di gestione sostenibile e l'adozione di standard di sostenibilità tramite il calcolo di carbon footprint e water footprint e la certificazione SOSTAIN delle imprese
<i>F13 Conservazione e miglioramento della qualità del suolo, difesa del territorio dal dissesto idrogeologico e dall'erosione superficiale (F13)</i>	Applicazione di cotici erbosi naturali selezionati <i>in situ</i> per l'inerbimento dell'interfilare. Tali misure garantiranno l'efficientamento dell'uso della risorsa idrica, la qualità dei suoli e il contrasto a fenomeni erosivi e degradativi degli stessi.
<i>F18 -riduzione di emissione di CO2 e incremento del carbonio organico dei suoli (F18)</i>	Tramite inerimento incremento del carbonio organico nel suolo e il calcolo della carbon footprint

d) Obiettivi del PEI

(Elencare gli obiettivi del PEI ai quali risponde il progetto e illustrarne dettagliatamente la coerenza)

OBIETTIVI DEL PEI	DESCRIZIONE DELLA COERENZA COL PROGETTO <i>(Max 1.000 caratteri, spazi inclusi, per obiettivo del PEI)</i>
<i>Obiettivo specifico 9: Migliorare la risposta dell'agricoltura dell'UE alle esigenze della società in materia di alimentazione e salute, compresi alimenti di alta qualità, sicuri, nutrienti prodotti in modo sostenibile, la riduzione degli sprechi alimentari, nonché il miglioramento del benessere degli</i>	L'impiego di lieviti che aumentano l'acidità dei vini prodotti, permetterà la produzione di vini con un pH più basso rispetto a quelli attualmente prodotti. Poiché quanto più basso è il pH di un vino, tanto più alta è la frazione molecolare, quella attiva, della SO ₂ in essi presente (Divol et al. 2012), ne deriva che in questi vini sarà possibile diminuire la concentrazione di SO ₂ totale utilizzata come antimicrobico e antiossidante, con chiare conseguenze positive sulla salubrità dei vini e sulla salute dei consumatori (Ángeles, 2012). Anche l'impiego di tecniche di vinificazione che prevedono la combinazione della chiarificazione prefermentativa, l'utilizzo di ghiaccio

<i>animali e la lotta contro le resistenze antimicrobiche</i>	secco e l'affinamento sur lie, permetterà la produzione di vini che presentano minore sensibilità ai processi ossidativi, con conseguente possibilità di diminuzione della concentrazione di SO2 totale utilizzata come antiossidante, e conseguenze positive sulla salubrità dei vini e sulla salute dei consumatori.
<i>Conservazione e miglioramento della qualità del suolo, difesa del territorio dal dissesto idrogeologico e dall'erosione superficiale (F13), tutela della qualità delle risorse idriche superficiali e sotterranee (F14), riduzione di emissione di CO2 e incremento del carbonio organico dei suoli (F18)</i>	La gestione del suolo in vigneto con tecniche alternative alla lavorazione convenzionale basata sull'adattabilità (resilienza) di cotici naturali selezionati in situ consentirà indubbi vantaggi a livello di equilibrio microbiologico (microfauna e microflora) e chimico del suolo, soprattutto a livello di miglioramento del tenore in sostanza organica, maggiore disponibilità di microelementi alla vite e soprattutto aumento del tasso di APA, fondamentale per regolari fermentazioni.

5.5 Documenti tecnico-scientifici afferenti all'innovazione proposta

Esplicitazione, comprovata documentale della validità tecnico scientifico dell'idea progettuale (*Riportare gli estremi dei documenti tecnico-scientifici relativi all'innovazione da introdurre nel contesto aziendale e illustrare in modo chiaro e preciso in che modo contribuisca a dimostrare la validità tecnico-scientifica dell'idea progettuale*)

fdf
h
h

N.	DOCUMENTO TECNICO SCIENTIFICO (ESTREMI IDENTIFICATIVI)	DESCRIZIONE <i>(Riportare i risultati indicati nel documento che permettono di dimostrare la validità dell'idea progettuale rispetto agli obiettivi prefissati)</i>
1	MUNOZ ET AL. (2022). CONTROL OF PROBLEMATIC WEEDS IN MEDITERRANEAN VINEYARDS WITH THE BIOHERBICIDE PELARGONIC ACID. AGRONOMY 2022, 12, 2476. HTTPS://DOI.ORG/10.3390/AGRONOMY12102476	<i>Il lavoro riporta i risultati di efficacia nell'utilizzo dell'acido pelargonico nella gestione di infestanti resistenti monocotiledoni e dicotiledoni in vigneto.</i>
2	Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance pelargonic acid (nonanoic acid). ALVAREZ ET al. 2021, https://doi.org/10.2903/j.efsa.2021.6813	La review riporta una illustrazione dettagliata sulla base delle conclusioni EFSA relative alla classificazione della sostanza attiva sotto il profilo tossicologico.
3	Gastaldi et al. Agronomic performances of biodegradable films as an alternative to polyethylene mulches in vineyards. Acta Horticulturae, International Society for Horticultural Science, 2019, XXI International Congress on Plastics in	Il lavoro mostra i vantaggi agronomici dei film di pacciamatura biodegradabili in suolo in nuovi impianti di vigneto. I risultati mostrano un aumento delle rese e della precocità di produzione rispetto ai sistemi tradizionali non pacciamati.

	Agriculture: Agriculture, Plastics and Environment, 1252, ff10.17660/ActaHortic.2019.1252.4f f. ffhal-03706046f.	
4	FARALLI, ET AL. (2022). MAINTAINING CANOPY DENSITY UNDER SUMMER STRESS CONDITIONS RETAINS PSII EFFICIENCY AND MODULATES MUST QUALITY IN CABERNET FRANC. HORTICULTURAE, 8(8), 679.	Il lavoro mostra i risultati di due esperimenti in campo in cui la gestione chioma soggetta a gradienti di riduzione dell'area fogliare in post-fioritura comporta diversificazioni in termini di qualità del mosto in Cabernet Franc. In particolare, il mantenimento di una chioma più vigorosa (mancanza di defogliazioni fascia grappolo e mancanza cimature) in annate calde e siccitose risultava in mosti con ridotta degradazione malica e maggior contenuto in antociani.
5	PALLIOTTI, A., ET AL. (2014). CHANGES IN VINEYARD ESTABLISHMENT AND CANOPY MANAGEMENT URGED BY EARLIER CLIMATE-RELATED GRAPE RIPENING: A REVIEW. SCIENTIA HORTICULTURAE, 178, 43-54.	Nel lavoro si riassumono una serie di approcci atti a mitigare gli effetti negativi dei cambiamenti climatici in viticoltura. Il lavoro compone uno delle più ampie revisioni in vite, suggerendo alcune tipologie di intervento (potature, gestione chioma) come le più efficaci nel mantenimento quanti-qualitativo in vigna per specifici obiettivi enologici
6	PREVITALI, P., ET AL (2022). A SYSTEMATIC REVIEW AND META-ANALYSIS OF VINEYARD TECHNIQUES USED TO DELAY RIPENING. HORTICULTURE RESEARCH.	In questo lavoro è stata eseguita un analisi su alcune tecniche per indurre ritardo di maturazione in vite. Evidenze specifiche mostrano efficacia di defogliazioni chioma ed utilizzo antitraspiranti ma con relative compensazioni in specifici areali che richiedono ulteriori approfondimenti e studi.
7	PONI, S., ET AL. (2013). LATE LEAF REMOVAL AIMED AT DELAYING RIPENING IN CV. S ANGIOVESE: PHYSIOLOGICAL ASSESSMENT AND VINE PERFORMANCE. AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE AND WINE RESEARCH, 19(3), 378-387.	Approfondito studio su defogliazione sopra-grappolo che dimostra evidenza di compensazione fogliare. Lo studio mette in mostra i processi fisiologici in vite determinati da meccanismi source-sink che devono essere presi in considerazione per il raggiungimento di specifici risultati di ritardo di maturazione
8	ALLEGRO, ET AL. (2019). EFFECTS OF SUNLIGHT EXPOSURE ON FLAVONOL CONTENT AND WINE SENSORY OF THE WHITE WINE GRAPE GRECHETTO GENTILE. AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE, 70(3), 277-285	Il lavoro mette in mostra l'effetto della gestione chioma nella qualità finale dei vini ed in particolare nell'accumulo di flavonoli in uve a bacca bianca. In tutte le sperimentazioni l'accumulo di flavonoli aumenta in Grechetto all'applicazione di defogliazioni a livello di grappolo comportando vini astringenti ed amari. Ridurre la gestione verde sul grappolo può mitigare gli effetti negativi dei cambiamenti climatici sui vini bianchi ponendo quindi la gestione chioma come perno centrale nella qualità di mosti e vini.
9	G. Nigro et al.; Come il ghiaccio secco può migliorare il vino (2008). Agricoltura, settembre: 94	Il lavoro riporta i risultati di prove sperimentali di vinificazione effettuate su uve bianche e rosse con l'utilizzo di ghiaccio secco. L'anidride carbonica allo stato solido, a pressione atmosferica, ha una temperatura di -80°C. Stabilito che il ghiaccio secco, evaporando, sottrae calore per contatto, il suo utilizzo consente un raffreddamento anticipato (già sulle uve), abbastanza omogeneo su tutta la massa e più "soffice", non essendo necessari interventi meccanici o passaggio in scambiatori di calore. Inoltre, trasformandosi in anidride carbonica gassosa, crea un ambiente protettivo per la massa del pigiato, ostacolando il contatto diretto con l'aria e quindi processi di ossidazione. Nella vinificazione di uve bianche il ghiaccio secco ha permesso di ottenere vini con profilo olfattivo molto intenso, gusto morbido ed equilibrato.
10	F. Estevao; La scelta dei gas in enologia (2008). Vinidea.net, n. 6	Il lavoro risponde alle domande più frequenti sui gas maggiormente utilizzati in enologia e dà indicazioni su ogni tipologia di applicazione. Nello specifico dell'utilizzo del ghiaccio secco fornisce indicazione sulle quantità, modi e tempi per il suo impiego.
11	V. Lavigne et al.; Affinamento sulle fecce e freschezza dei vini bianchi. Vignevini (2004). 31 (7/8): 58 https://www.researchgate.net/publication/284999311_Affinamento_sulle_fecce_e_freschezza_dei_vini_bianchi	Il lavoro descrive il processo di affinamento dei vini sulle fecce. E' un processo riduttivo in cui i vini aumentano la propria complessità, producendo un importante miglioramento sensoriale con un aumento di grasso, morbidezza e volume. Durante l'affinamento sulle fecce, si verifica l'autolisi del lievito, con il conseguente trasferimento di composti al vino, alcuni dei quali hanno un'elevata capacità antiossidante, come il glutatione. Ciò conferisce ai vini non solo un miglioramento organolettico, ma anche una maggiore capacità di tamponare i processi di ossidazione e riduzione.

*h
g
g*

12	<p>Fracassetti et al.; <i>Thiol precursors in Catarratto Bianco Comune and Grillo grapes and effect of clarification conditions on the release of varietal thiols in wine. Australian Journal of Grape and Wine Research</i> (2018).24: 125-133 https://www.researchgate.net/publication/320184225_Thiol_precursors_in_Catarratto_Bianco_Comune_and_Grillo_grapes_and_effect_of_clarification_conditions_on_the_release_of_varietal_thiols_in_wine</p>	<p>Il lavoro descrive i tioli varietali che caratterizzano l'aroma tipico di diversi vini bianchi e l'influenza dei trattamenti di chiarificazione sulla loro percezione. La loro presenza e percezione sensoriale sono state descritte in due vitigni siciliani, Catarratto Bianco Comune (CBC) e Grillo, anche se non è stato analiticamente provato. L'isobarico S-3-(esanale)-glutazione e il GSH-4MMP sono stati chiaramente distinti per la prima volta con la cromatografia liquida/MS ad alta risoluzione attraverso i loro tempi di ritenzione e spettri MS. Questi tioli varietali sono stati rivelati per la prima volta nei vini CBC e Grillo.</p>
13	<p>Vaquero, C.; Izquierdo-Cañás, P.M.; Mena-Morales, A.; Marchante-Cuevas, L.; Heras, J.M.; Morata, A. (2021). <i>Use of Lachancea thermotolerans for Biological vs. Chemical Acidification at Pilot-Scale in White Wines from Warm Areas. Fermentation</i>, 7, 193. https://doi.org/10.3390/fermentation7030193</p>	<p>I risultati ottenuti mostrano che il ceppo di <i>L. thermotolerans</i> produce sufficiente acido lattico da risultare equivalente all'aggiunta di 1,5 g/L di acido tartarico e che questa acidificazione avrebbe potuto essere anche maggiore se si fosse lasciato crescere ancora di più il lievito non-<i>Saccharomyces</i>. Inoltre, il profilo sensoriale dei vini prodotti è risultato generalmente positivo, con un minor numero di acidi grassi saturi a catena corta che consentono di evidenziare altri esteri aromatici, e con un aumento in terpeni come il geraniolo. L'uso di un bio-strumento come <i>L. thermotolerans</i> può essere un'ottima alternativa all'acidificazione chimica.</p>
14	<p>Pallmann, C.L., Brown, J.A., Olineka, T.L., Cocolin, L., Mills, D.A. and Bisson, L.F. (2001) <i>Use of WL Medium to profile native flora fermentations. Am J Enol Vitic</i> 52, 198–203. https://www.ajevonline.org/content/52/3/198</p>	<p>Il lavoro riporta l'analisi di microrganismi indigeni provenienti da campioni di uve, mosti e vini, su Wallerstein Laboratory Nutrient Agar (WL) per valutare la diversità delle colonie. Sono state identificate diciassette morfologie di colonie uniche. L'analisi della sequenza del DNA che codifica per una porzione del grande rRNA ribosomiale 26S ha indicato che i tipi di colonia definivano membri di sei generi: <i>Hanseniaspora uvarum</i> (<i>Kloeckera apiculata</i>), <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, <i>Issatchenkia orientalis</i>, <i>Pichia kluyveri</i>, <i>Candida olephelia</i> e <i>Metschnikowia</i>. L'analisi delle fermentazioni ha rivelato che il tipo di colonia indicato su questo terreno potrebbe essere utilizzato per monitorare la dinamica della popolazione di lieviti.</p>
15	<p>Kupina, S.A.; Shrikhande, A.J. (2003) <i>Evaluation of a Fourier transform infrared instrument for rapid quality-control wine analyses. American Journal of Enology and Viticulture</i> 54(2): 131-134 https://www.ajevonline.org/content/54/2/131.short</p>	<p>Il lavoro descrive come un analizzatore a infrarossi in trasformata di Fourier (FTIR) sia stato trovato in grado di analizzare automaticamente otto costituenti del vino in un campione contemporaneamente in 30 secondi. La combinazione di FTIR, chemiometria e dati di composizione dei vini ottenuti da metodi di riferimento è stata utilizzata per stabilire calibrazioni per etanolo, acidità titolabile, pH, acidità volatile, zuccheri riduttori, acidi tartarico, malico e lattico nei vini. Per le calibrazioni FTIR sono stati utilizzati duecentocinquantesi vini di cinque diverse tipologie (bianco secco, bianco dolce, rosé, rosso generico e rosso secco premium). È stata ottenuta una buona correlazione con i metodi di laboratorio di riferimento per tutti i costituenti misurati.</p>
16	<p>Divol, du Toit, Duckitt, (2012) <i>Surviving in the presence of sulphur dioxide: strategies developed by wine yeasts. Appl Microbiol Biotechnol</i> 95, 601–613. https://doi.org/10.1007/s00253-012-4186-x</p>	<p>L'anidride solforosa è stata usata come conservante comune nel vino almeno dal diciannovesimo secolo. Il suo utilizzo è diventato anche essenziale per la produzione di vini di qualità per le sue proprietà antiossidanti e antisettiche. La chimica dell'SO_2 nel vino è piuttosto complessa a causa della sua dissociazione in specie diverse e del suo legame con altri composti prodotti da lieviti e batteri durante la fermentazione. L'unica specie antisettica è la parte minuscola rimasta come SO_2 molecolare. Quest'ultima concentrazione dipende sia dal pH che dalla concentrazione di bisolfito libero. Tuttavia, alcune specie di lievito hanno sviluppato meccanismi cellulari e molecolari in risposta all'esposizione a SO_2. Alcuni di questi meccanismi sono abbastanza complessi e sono stati studiati solo di recente, almeno per quanto riguarda i meccanismi molecolari. Includono la riduzione del solfito, l'ossidazione del solfito, la produzione di acetaldeide, l'efflusso di solfito e l'ingresso in uno stato vitale ma non coltivabile, come risposta finale. In questa review, viene spiegata la chimica della SO_2 nel vino insieme all'impatto della SO_2 sulle cellule di lievito. I diversi meccanismi di difesa sono descritti e discussi, principalmente sulla base delle attuali conoscenze disponibili per <i>Saccharomyces cerevisiae</i>.</p>

17	<p>M. Ángeles Pozo-Bayón, María Monagas, Begoña Bartolomé & M. Victoria Moreno-Arribas (2012) <i>Wine Features Related to Safety and Consumer Health: An Integrated Perspective</i>, <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i>, 52:1, 31-54, https://doi.org/10.1080/10408398.2010.489398</p>	<p>Questa review presenta una visione globale della situazione attuale delle conoscenze scientifiche sugli aspetti del vino con possibili ripercussioni (positive o negative) sulla salute dei consumatori e sulla sicurezza del vino. Viene discussa la presenza nel vino di alcuni potenziali composti nocivi come prodotti fitosanitari, composti di metalli in tracce, solfiti e alcune sostanze tossiche di origine microbica, come l'ocratossina A, il carbammato di etile e le ammine biogene. Vengono inoltre discusse le diverse strategie e metodologie alternative che si stanno portando avanti per ridurre o evitare la presenza di queste sostanze nei vini. Negli ultimi anni molto lavoro si è concentrato sulla definizione delle spiegazioni scientifiche per gli effetti biologici positivi di alcuni composti del vino. In questa recensione, esaminiamo anche le ultime conoscenze sul vino e sulla salute, concentrandoci su due tipi di composti che sono stati correlati agli effetti positivi del consumo moderato di vino, come i composti fenolici e i peptidi bioattivi.</p>
----	--	--

6) INFORMAZIONI ECONOMICO-FINANZIARIE

Costo del progetto **500.000,00**

(incluso IVA anche se non ammissibile)

Imponibile	IVA non ammissibile	Iva ammissibile	TOTALE
€ 484.526,00		€ 15.474,00	€ 500.000,00

Contributo pubblico richiesto **500.000,00**

(L'importo massimo di spesa ammessa è pari a € 500.000,00)

Eventuale quota di cofinanziamento

Qualora siano previste quote di cofinanziamento, specificare la quota a carico di ciascun partner.

6.1 Piano finanziario per partner

Partner	Imponibile	IVA	Totale	Contributo richiesto	% sul progetto
Consorzio DOC Sicilia	€ 321.000,00	€ 0,00	€ 321.000,00	€ 321.000,00	64%
IRVO	€ 103.526,00	€ 15.474,00	€ 119.000,00	€ 119.000,00	24%
Novamont	€ 20.000,00	€ 0,00	€ 20.000,00	€ 20.000,00	4%
Tenute di Donnafugata s.r.l. agr.	€ 5.000,00	€ 0,00	€ 5.000,00	€ 5.000,00	1%
Tenuta Gorghi Tondi s.a.s.	€ 5.000,00	€ 0,00	€ 5.000,00	€ 5.000,00	1%
Alessandro di Camporeale s.c.a.	€ 5.000,00	€ 0,00	€ 5.000,00	€ 5.000,00	1%
Cantine Colomba Bianca s.c.a.	€ 5.000,00	€ 0,00	€ 5.000,00	€ 5.000,00	1%
Cantine Paolini s.c.a.	€ 5.000,00	€ 0,00	€ 5.000,00	€ 5.000,00	1%
Cantine Settesoli s.c.a.	€ 5.000,00	€ 0,00	€ 5.000,00	€ 5.000,00	1%
Conte Tasca d'Almerita S.r.l. agr.	€ 5.000,00	€ 0,00	€ 5.000,00	€ 5.000,00	1%
Società Agricola Santa Tresa s.r.l.	€ 5.000,00	€ 0,00	€ 5.000,00	€ 5.000,00	1%
TOTALE	€ 484.526,00	€ 15.474,00	€ 500.000,00	€ 500.000,00	100%

6.2 Piano finanziario del progetto

Compilare la tabella seguente inserendo i costi complessivi relativi a ciascuna macrovoce di spesa relativa al progetto, nel rispetto di quanto previsto nell'avviso.

Piano Finanziario di progetto						
VOCI DI SPESA	Imponibile	IVA	Totale	Contributo	% sul totale	Voce SIAN
				Richiesto	progetto	
Personale (di cui):	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	0%	€ 67.000,00 SPESE DEL PERSONALE
<i>dipendente (**)</i>	€ 67.000,00	€ 0,00	€ 67.000,00	€ 67.000,00	13%	
<i>imprenditore agricolo (**)</i>	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	0%	
<i>non dipendente (assegnisti, borsisti contratti atipici) (*)</i>	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	0%	
Consulenze esterne (*)	€ 140.000,00	€ 0,00	€ 140.000,00	€ 140.000,00	28%	€ 398.000,00 SPESE SOSTENUTE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITA' PREVISTE DAL PIANO DEI G.O.
Servizi esterni (*)	€ 118.526,00	€ 8.474,00	€ 127.000,00	€ 127.000,00	25%	
Materiali di consumo (*)	€ 32.000,00	€ 7.000,00	€ 39.000,00	€ 39.000,00	8%	
Missioni e rimborsi spese (*)	€ 22.000,00	€ 0,00	€ 22.000,00	€ 22.000,00	4%	
Investimenti immateriali	€ 70.000,00	€ 0,00	€ 70.000,00	€ 70.000,00	14%	
Investimenti materiali (*)	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	0%	€ 0,00 COSTI RELATIVI ALLA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO
Spese generali (di costituzione e funzionamento) (***)	€ 35.000,00	€ 0,00	€ 35.000,00	€ 35.000,00	7%	€ 35.000,00 SPESE GENERALI - TOTALE COSTI SOSTENUTI PER LA COSTITUZIONE DEL G.O.
TOTALE	€ 484.526,00	€ 15.474,00	€ 500.000,00	€ 500.000,00	100%	€ 500.000,00

Voce SIAN			
Imp.	IVA	TOT	
€ 67.000,00	€ 67.000,00	€ 67.000,00	SPESE DEL PERSONALE
€ 382.526,00	€ 15.474,00	€ 398.000,00	SPESE SOSTENUTE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITA' PREVISTE DAL PIANO DEI G.O.
€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	COSTI RELATIVI ALLA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO
€ 35.000,00	€ 0,00	€ 35.000,00	SPESE GENERALI - TOTALE COSTI SOSTENUTI PER LA COSTITUZIONE DEL G.O.
€ 484.526,00	€ 82.474,00	€ 500.000,00	TOTALE

(*) Costi Reali

(**) Costi Standard (***) Somme forfettarie

6.3 Piano finanziario dei singoli partner

Consorzio DOC Sicilia

VOCI DI SPESA	Imponibile	IVA	Totale	Contributo
				Richiesto
Personale (di cui):				
<i>dipendente (**)</i>	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
<i>imprenditore agricolo (**)</i>	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
<i>non dipendente (assegnisti, borsisti contratti atipici) (*)</i>	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Consulenze esterne (*)	€ 140.000,00		€ 140.000,00	€ 140.000,00
Servizi esterni (*)	€ 70.000,00		€ 70.000,00	€ 70.000,00
Materiali di consumo (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Missioni e rimborsi spese (*)	€ 6.000,00		€ 6.000,00	€ 6.000,00
Investimenti immateriali	€ 70.000,00		€ 70.000,00	€ 70.000,00
Investimenti materiali (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Spese generali (di costituzione e funzionamento) (***)	€ 35.000,00		€ 35.000,00	€ 35.000,00
TOTALE	€ 321.000,00	€ 0,00	€ 321.000,00	€ 321.000,00

IRVO

VOCI DI SPESA	Imponibile	IVA	Totale	Contributo
				Richiesto
Personale (di cui):			€ 0,00	
<i>dipendente (**)</i>	€ 27.000,00		€ 27.000,00	€ 27.000,00
<i>imprenditore agricolo (**)</i>	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
<i>non dipendente (assegnisti, borsisti contratti atipici) (*)</i>	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Consulenze esterne (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Servizi esterni (*)	€ 38.526,00	€ 8.474,00	€ 47.000,00	€ 47.000,00
Materiali di consumo (*)	€ 32.000,00	€ 7.000,00	€ 39.000,00	€ 39.000,00
Missioni e rimborsi spese (*)	€ 6.000,00		€ 6.000,00	€ 6.000,00
Investimenti immateriali	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Investimenti materiali (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Spese generali (di costituzione e funzionamento) (***)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
TOTALE	€ 103.526,00	€ 15.474,00	€ 119.000,00	€ 119.000,00

Novamont

VOCI DI SPESA	Imponibile	IVA	Totale	Contributo
				Richiesto
Personale (di cui):			€ 0,00	
<i>dipendente (**)</i>	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
<i>imprenditore agricolo (**)</i>	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
<i>non dipendente (assegnisti, borsisti contratti atipici) (*)</i>	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00

Consulenze esterne (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Servizi esterni (*)	€ 10.000,00		€ 10.000,00	€ 10.000,00
Materiali di consumo (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Missioni e rimborsi spese (*)	€ 10.000,00		€ 10.000,00	€ 10.000,00
Investimenti immateriali	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Investimenti materiali (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Spese generali (di costituzione e funzionamento) (***)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
TOTALE	€ 20.000,00	€ 0,00	€ 20.000,00	€ 20.000,00

Tenute di Donnafugata s.r.l. agr.

VOCI DI SPESA	Imponibile	IVA	Totale	Contributo
				Richiesto
Personale (di cui):			€ 0,00	
<i>dipendente (**)</i>	€ 5.000,00		€ 5.000,00	€ 5.000,00
<i>imprenditore agricolo (**)</i>	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
<i>non dipendente (assegnisti, borsisti contratti atipici) (*)</i>	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Consulenze esterne (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Servizi esterni (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Materiali di consumo (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Missioni e rimborsi spese (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Investimenti immateriali	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Investimenti materiali (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Spese generali (di costituzione e funzionamento) (***)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
TOTALE	€ 5.000,00	€ 0,00	€ 5.000,00	€ 5.000,00

Handwritten signature

Gorgi Tondi

VOCI DI SPESA	Imponibile	IVA	Totale	Contributo
				Richiesto
Personale (di cui):			€ 0,00	
<i>dipendente (**)</i>	€ 5.000,00		€ 5.000,00	€ 5.000,00
<i>imprenditore agricolo (**)</i>	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
<i>non dipendente (assegnisti, borsisti contratti atipici) (*)</i>	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Consulenze esterne (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Servizi esterni (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Materiali di consumo (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Missioni e rimborsi spese (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Investimenti immateriali	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Investimenti materiali (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Spese generali (di costituzione e funzionamento) (***)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
TOTALE	€ 5.000,00	€ 0,00	€ 5.000,00	€ 5.000,00

VOCI DI SPESA	Imponibile	IVA	Totale	Contributo
				Richiesto
Personale (di cui):			€ 0,00	
<i>dipendente (**)</i>	€ 5.000,00		€ 5.000,00	€ 5.000,00
<i>imprenditore agricolo (**)</i>	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
<i>non dipendente (assegnisti, borsisti contratti atipici) (*)</i>	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Consulenze esterne (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Servizi esterni (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Materiali di consumo (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Missioni e rimborsi spese (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Investimenti immateriali	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Investimenti materiali (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Spese generali (di costituzione e funzionamento) (***)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
TOTALE	€ 5.000,00	€ 0,00	€ 5.000,00	€ 5.000,00

Colomba Bianca sca

VOCI DI SPESA	Imponibile	IVA	Totale	Contributo
				Richiesto
Personale (di cui):			€ 0,00	
<i>dipendente (**)</i>	€ 5.000,00		€ 5.000,00	€ 5.000,00
<i>imprenditore agricolo (**)</i>	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
<i>non dipendente (assegnisti, borsisti contratti atipici) (*)</i>	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Consulenze esterne (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Servizi esterni (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Materiali di consumo (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Missioni e rimborsi spese (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Investimenti immateriali	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Investimenti materiali (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Spese generali (di costituzione e funzionamento) (***)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
TOTALE	€ 5.000,00	€ 0,00	€ 5.000,00	€ 5.000,00

Paolini sca

VOCI DI SPESA	Imponibile	IVA	Totale	Contributo
				Richiesto
Personale (di cui):			€ 0,00	
<i>dipendente (**)</i>	€ 5.000,00		€ 5.000,00	€ 5.000,00
<i>imprenditore agricolo (**)</i>	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
<i>non dipendente (assegnisti, borsisti contratti atipici) (*)</i>	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Consulenze esterne (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Servizi esterni (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Materiali di consumo (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Missioni e rimborsi spese (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Investimenti immateriali	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00

Investimenti materiali (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Spese generali (di costituzione e funzionamento) (***)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
TOTALE	€ 5.000,00	€ 0,00	€ 5.000,00	€ 5.000,00

Settesoli sca

VOCI DI SPESA	Imponibile	IVA	Totale	Contributo
				Richiesto
Personale (di cui):			€ 0,00	
<i>dipendente (**)</i>	€ 5.000,00		€ 5.000,00	€ 5.000,00
<i>imprenditore agricolo (**)</i>	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
<i>non dipendente (assegnisti, borsisti contratti atipici) (*)</i>	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Consulenze esterne (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Servizi esterni (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Materiali di consumo (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Missioni e rimborsi spese (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Investimenti immateriali	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Investimenti materiali (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Spese generali (di costituzione e funzionamento) (***)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
TOTALE	€ 5.000,00	€ 0,00	€ 5.000,00	€ 5.000,00

Conte Tasca d'Almerita S.r.l. agr.

VOCI DI SPESA	Imponibile	IVA	Totale	Contributo
				Richiesto
Personale (di cui):			€ 0,00	
<i>dipendente (**)</i>	€ 5.000,00		€ 5.000,00	€ 5.000,00
<i>imprenditore agricolo (**)</i>	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
<i>non dipendente (assegnisti, borsisti contratti atipici) (*)</i>	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Consulenze esterne (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Servizi esterni (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Materiali di consumo (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Missioni e rimborsi spese (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Investimenti immateriali	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Investimenti materiali (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Spese generali (di costituzione e funzionamento) (***)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
TOTALE	€ 5.000,00	€ 0,00	€ 5.000,00	€ 5.000,00

Società Agricola Santa Tresa s.r.l.

VOCI DI SPESA	Imponibile	IVA	Totale	Contributo
				Richiesto
Personale (di cui):			€ 0,00	
<i>dipendente (**)</i>	€ 5.000,00		€ 5.000,00	€ 5.000,00
<i>imprenditore agricolo (**)</i>	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00

<i>non dipendente (assegnisti, borsisti contratti atipici) (*)</i>	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Consulenze esterne (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Servizi esterni (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Materiali di consumo (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Missioni e rimborsi spese (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Investimenti immateriali	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Investimenti materiali (*)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
Spese generali (di costituzione e funzionamento) (***)	€ 0,00		€ 0,00	€ 0,00
TOTALE	€ 5.000,00	€ 0,00	€ 5.000,00	€ 5.000,00



6.4 Piano finanziario per partner e singola Attività/Sotto Attività

Indicare il contributo richiesto, suddiviso per macrovoci di spesa, e partner.

PROGETTO									
Azioni	Azione 1			Azione 1		Azione 3	Azione 4	Azione 5	TOTALE
Sotto Azioni	1.a.	1.b.	1.c.	2.a.	2.b.	3.a.	4.a.	5.a.	
Personale (di cui):	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	
<i>dipendente</i>	€ 16.000,00	€ 16.000,00	€ 4.000,00	€ 19.500,00	€ 7.500,00	€ 4.000,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 67.000,00
<i>imprenditore agricolo</i>	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
<i>non dipendente (assegnisti, borsisti, contratti atipici)</i>	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
Consulenze esterne	€ 40.000,00	€ 40.000,00	€ 10.000,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 50.000,00	€ 0,00	€ 140.000,00
Servizi esterni	€ 10.000,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 37.500,00	€ 29.500,00	€ 0,00	€ 50.000,00	€ 0,00	€ 127.000,00
Materiali di consumo	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 28.000,00	€ 11.000,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 39.000,00
Missioni e rimborsi spese	€ 12.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 4.000,00	€ 2.000,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 22.000,00
Investimenti immateriali	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 70.000,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 70.000,00
Investimenti materiali	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
Spese generali (di costituzione e funzionamento)	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 35.000,00	€ 35.000,00
TOTALE	€ 78.000,00	€ 58.000,00	€ 16.000,00	€ 89.000,00	€ 50.000,00	€ 74.000,00	€ 100.000,00	€ 35.000,00	€ 500.000,00

Consorzio DOC Sicilia									
Azioni	Azione 1			Azione 2		Azione 3	Azione 4	Azione 5	TOTALE
Sotto Azioni	1.a.	1.b.	1.c.	2.a.	2.b.	3.a.	4.a.	5.a.	
Personale (di cui):									
<i>dipendente</i>									€ 0,00
<i>imprenditore agricolo</i>									€ 0,00
<i>non dipendente (assegnisti, borsisti, contratti atipici)</i>									€ 0,00
Consulenze esterne	€ 40.000,00	€ 40.000,00	€ 10.000,00				€ 50.000,00		€ 140.000,00
Servizi esterni				€ 10.000,00	€ 10.000,00		€ 50.000,00		€ 70.000,00
Materiali di consumo									€ 0,00
Missioni e rimborsi spese	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00						€ 6.000,00
Investimenti immateriali						€ 70.000,00			€ 70.000,00
Investimenti materiali									€ 0,00
Spese generali (di costituzione e funzionamento)								€ 35.000,00	€ 35.000,00
TOTALE	€ 42.000,00	€ 42.000,00	€ 12.000,00	€ 10.000,00	€ 10.000,00	€ 70.000,00	€ 100.000,00	€ 35.000,00	€ 321.000,00

IRVO									
Azioni	Azione 1			Azione 2		Azione 3	Azione 4	Azione 5	TOTALE
Sotto Azioni	1.a.	1.b.	1.c.	2.a.	2.b.	3.a.	4.a.	5.a.	
Personale (di cui):									

<i>dipendente</i>				€ 19.500,00	€ 7.500,00				€ 27.000,00
<i>imprenditore agricolo</i>									€ 0,00
<i>non dipendente (assegnisti, borsisti, contratti atipici)</i>									€ 0,00
Consulenze esterne									€ 0,00
Servizi esterni				€ 27.500,00	€ 19.500,00				€ 47.000,00
Materiali di consumo				€ 28.000,00	€ 11.000,00				€ 39.000,00
Missioni e rimborsi spese				€ 4.000,00	€ 2.000,00				€ 6.000,00
Investimenti immateriali									€ 0,00
Investimenti materiali									€ 0,00
Spese generali (di costituzione e funzionamento)									€ 0,00
TOTALE	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 79.000,00	€ 40.000,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 119.000,00

Novamont									
Azioni	Azione 1			Azione 2		Azione 3	Azione 4	Azione 5	TOTALE
Sotto Azioni	1.a.	1.b.	1.c.	2.a.	2.b.	3.a.	4.a.	5.a.	
Personale (di cui):									
<i>dipendente</i>									€ 0,00
<i>imprenditore agricolo</i>									€ 0,00
<i>non dipendente (assegnisti, borsisti, contratti atipici)</i>									€ 0,00
Consulenze esterne									€ 0,00
Servizi esterni	€ 10.000,00								€ 10.000,00
Materiali di consumo									€ 0,00
Missioni e rimborsi spese	€ 10.000,00								€ 10.000,00
Investimenti immateriali									€ 0,00
Investimenti materiali									€ 0,00
Spese generali (di costituzione e funzionamento)									€ 0,00
TOTALE	€ 20.000,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 20.000,00

Tenute di Donnafugata s.r.l. agr.									
Azioni	Azione 1			Azione 2		Azione 3	Azione 4	Azione 5	TOTALE
Sotto Azioni	1.a.	1.b.	1.c.	2.a.	2.b.	3.a.	4.a.	5.a.	
Personale (di cui):									
<i>dipendente</i>	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 500,00			€ 500,00			€ 5.000,00
<i>imprenditore agricolo</i>									€ 0,00
<i>non dipendente (assegnisti, borsisti, contratti atipici)</i>									€ 0,00
Consulenze esterne									€ 0,00
Servizi esterni									€ 0,00
Materiali di consumo									€ 0,00
Missioni e rimborsi spese									€ 0,00

Investimenti immateriali									€ 0,00
Investimenti materiali									€ 0,00
Spese generali (di costituzione e funzionamento)									€ 0,00
TOTALE	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 500,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 500,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 5.000,00

Gorghi Tondi									
Azioni	Azione 1			Azione 2		Azione 3	Azione 4	Azione 5	TOTALE
Sotto Azioni	1.a.	1.b.	1.c.	2.a.	2.b.	3.a.	4.a.	5.a.	
Personale (di cui):									
<i>dipendente</i>	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 500,00			€ 500,00			€ 5.000,00
<i>imprenditore agricolo</i>									€ 0,00
<i>non dipendente (assegnisti, borsisti, contratti atipici)</i>									€ 0,00
Consulenze esterne									€ 0,00
Servizi esterni									€ 0,00
Materiali di consumo									€ 0,00
Missioni e rimborsi spese									€ 0,00
Investimenti immateriali									€ 0,00
Investimenti materiali									€ 0,00
Spese generali (di costituzione e funzionamento)									€ 0,00
TOTALE	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 500,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 500,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 5.000,00

Alessandro di Camporelae									
Azioni	Azione 1			Azione 2		Azione 3	Azione 4	Azione 5	TOTALE
Sotto Azioni	1.a.	1.b.	1.c.	2.a.	2.b.	3.a.	4.a.	5.a.	
Personale (di cui):									
<i>dipendente</i>	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 500,00			€ 500,00			€ 5.000,00
<i>imprenditore agricolo</i>									€ 0,00
<i>non dipendente (assegnisti, borsisti, contratti atipici)</i>									€ 0,00
Consulenze esterne									€ 0,00
Servizi esterni									€ 0,00
Materiali di consumo									€ 0,00
Missioni e rimborsi spese									€ 0,00
Investimenti immateriali									€ 0,00
Investimenti materiali									€ 0,00
Spese generali (di costituzione e funzionamento)									€ 0,00
TOTALE	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 500,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 500,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 5.000,00

Colomba Bianca sca								
Azioni	Azione 1		Azione 2		Azione 3	Azione 4	Azione 5	TOTALE

<i>Sotto Azioni</i>	1.a.	1.b.	1.c.	2.a.	2.b.	3.a.	4.a.	5.a.	
Personale (di cui):									
<i>dipendente</i>	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 500,00			€ 500,00			€ 5.000,00
<i>imprenditore agricolo</i>									€ 0,00
<i>non dipendente (assegnisti, borsisti, contratti atipici)</i>									€ 0,00
Consulenze esterne									€ 0,00
Servizi esterni									€ 0,00
Materiali di consumo									€ 0,00
Missioni e rimborsi spese									€ 0,00
Investimenti immateriali									€ 0,00
Investimenti materiali									€ 0,00
Spese generali (di costituzione e funzionamento)									€ 0,00
TOTALE	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 500,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 500,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 5.000,00

Paolini sca									
<i>Azioni</i>	<i>Azione 1</i>			<i>Azione 2</i>		<i>Azione 3</i>	<i>Azione 4</i>	<i>Azione 5</i>	TOTALE
<i>Sotto Azioni</i>	1.a.	1.b.	1.c.	2.a.	2.b.	3.a.	4.a.	5.a.	
Personale (di cui):									
<i>dipendente</i>	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 500,00			€ 500,00			€ 5.000,00
<i>imprenditore agricolo</i>									€ 0,00
<i>non dipendente (assegnisti, borsisti, contratti atipici)</i>									€ 0,00
Consulenze esterne									€ 0,00
Servizi esterni									€ 0,00
Materiali di consumo									€ 0,00
Missioni e rimborsi spese									€ 0,00
Investimenti immateriali									€ 0,00
Investimenti materiali									€ 0,00
Spese generali (di costituzione e funzionamento)									€ 0,00
TOTALE	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 500,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 500,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 5.000,00

Settesoli sca									
<i>Azioni</i>	<i>Azione 1</i>			<i>Azione 2</i>		<i>Azione 3</i>	<i>Azione 4</i>	<i>Azione 5</i>	TOTALE
<i>Sotto Azioni</i>	1.a.	1.b.	1.c.	2.a.	2.b.	3.a.	4.a.	5.a.	
Personale (di cui):									
<i>dipendente</i>	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 500,00			€ 500,00			€ 5.000,00
<i>imprenditore agricolo</i>									€ 0,00
<i>non dipendente (assegnisti, borsisti, contratti atipici)</i>									€ 0,00
Consulenze esterne									€ 0,00
Servizi esterni									€ 0,00
Materiali di consumo									€ 0,00

Missioni e rimborsi spese									€ 0,00
Investimenti immateriali									€ 0,00
Investimenti materiali									€ 0,00
Spese generali (di costituzione e funzionamento)									€ 0,00
TOTALE	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 500,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 500,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 5.000,00

Conte Tasca d'Almerita S.r.l. agr.									
Azioni	Azione 1			Azione 2		Azione 3	Azione 4	Azione 5	TOTALE
Sotto Azioni	1.a.	1.b.	1.c.	2.a.	2.b.	3.a.	4.a.	5.a.	
Personale (di cui):									
<i>dipendente</i>	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 500,00			€ 500,00			€ 5.000,00
<i>imprenditore agricolo</i>									€ 0,00
<i>non dipendente (assegnisti, borsisti, contratti atipici)</i>									€ 0,00
Consulenze esterne									€ 0,00
Servizi esterni									€ 0,00
Materiali di consumo									€ 0,00
Missioni e rimborsi spese									€ 0,00
Investimenti immateriali									€ 0,00
Investimenti materiali									€ 0,00
Spese generali (di costituzione e funzionamento)									€ 0,00
TOTALE	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 500,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 500,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 5.000,00

Società Agricola Santa Tresa s.r.l.									
Azioni	Azione 1			Azione 2		Azione 3	Azione 4	Azione 5	TOTALE
Sotto Azioni	1.a.	1.b.	1.c.	2.a.	2.b.	3.a.	4.a.	5.a.	
Personale (di cui):									
<i>dipendente</i>	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 500,00			€ 500,00			€ 5.000,00
<i>imprenditore agricolo</i>									€ 0,00
<i>non dipendente (assegnisti, borsisti, contratti atipici)</i>									€ 0,00
Consulenze esterne									€ 0,00
Servizi esterni									€ 0,00
Materiali di consumo									€ 0,00
Missioni e rimborsi spese									€ 0,00
Investimenti immateriali									€ 0,00
Investimenti materiali									€ 0,00
Spese generali (di costituzione e funzionamento)									€ 0,00
TOTALE	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 500,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 500,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 5.000,00

6.5 Relazione di accompagnamento al piano finanziario

(Indicare, per ogni macrovoce, i presupposti che sono alla base delle previsioni di spesa e come si è arrivati a formulare gli importi del piano finanziario)

PERSONALE:

In riferimento alle spese di personale si rappresenta che lo stesso è rappresentato sia da personale dipendente (a tempo indeterminato e quello con contratto a tempo determinato), che con rapporto definito da altri istituti contrattuali direttamente impegnato nelle attività (borsisti/assegnisti/contratti atipici). Per la stima e rendicontazione di tale tipologia di costi si è optato per il costo standard unitari di cui al comma 1, lettera b) dell'art. 67 del Reg. (UE) n. 1303/2013 e in conformità al documento di indirizzo: "Costi semplificati e rendicontazione di alcune spese di partecipazione ai Gruppi Operativi" del 14/09/2018 (Rete Rurale Nazionale). Ovvero come indicato nelle singole azioni sono state individuate tre categorie di personale

- Lavoratori dipendenti con mansioni tecniche delle imprese agricole e per cantina (IRVO) con costo orario richiesto a finanziamento pari a 20,00 €/h.
- Lavoratori dipendenti con mansioni tecniche di Ricercatore e Tecnologo di III livello con costo orario richiesto a finanziamento pari a 33,00 €/h.
- Lavoratori dipendenti con mansioni tecniche di Ricercatore e Tecnologo di IV, V, VI e VII livello/Collaboratore tecnico (CTER)/Collaboratore amministrativo con costo orario richiesto a finanziamento pari a 29,00 €/h.
- Attività di borsisti/assegnisti/contratti atipici per enti pubblici con qualifica di Ricercatore con costo orario richiesto a finanziamento pari a 30,00 €/h

I contratti atipici non saranno assoggettabili ad iva. Il numero di unità di personale impiegato, le figure professionali, il numero di ore di utilizzo nel progetto e i costi giornalieri sono stati specificatamente dettagliati nelle tabelle delle singole azioni.

CONSULENZE ESTERNE:

Premesso che in seguito all'approvazione di progetto saranno individuati i professionisti/consulenti esterni da coinvolgere in funzione delle competenze desumibili dai curriculum vitae. In tale sede si è optato per l'individuazione di uno specifico profilo professionale richiesto per le attività, il quale sarà successivamente individuato. I profili individuati fanno riferimento a prestazioni a carattere tecnico e/o scientifico rese da professionisti (persone fisiche) o da qualificati soggetti con personalità giuridica, privati o pubblici.

Gli stessi sono suddivisibili in 3 categorie

- Innovation broker per il quale sarà conferito incarico ad un soggetto con personalità giuridica la cui competenza è valutata in funzione del titolo di studio e dalla comprovata esperienza attinenti alle materie relative al progetto innovativo da realizzare. Per valutare la congruità dei costi relativi ad incarichi professionali inerenti alle attività di animazione, informazione e formazione, si è fatto riferimento ai parametri indicati nelle disposizioni attuative specifiche della sottomisura 1.1 del PSR Sicilia 2014 2020 o, in via residuale, alle circolari 41/2003 del 05/12/2003 e alla circolare 2/2009 del 02/02/2009 del Ministero del lavoro e delle Politiche Sociali. In ogni caso

per tale tipologia di intervento si è scelto di richiedere a finanziamento un costo orario pari a 20,00 €/h.

- Per le spese relative ad onorari di professionisti e/o consulenti (professionisti dell'area tecnica), si è fatto riferimento alle disposizioni contenute nel Decreto del Ministero della Giustizia 20 luglio 2012 n. 140, e s.m.i.. In fase di realizzazione l'affidamento degli incarichi professionali sarà formalizzato attraverso uno specifico contratto stipulato fra il beneficiario e il professionista nel quale il professionista calcolerà la parcella secondo quanto previsto dal succitato D.M.. Per stima del costo orario si è tenuto conto di: Valore sulla base del Produzione Lorda Vendibile complessiva; Grado di complessità (interventi per la valorizzazione delle filiere produttive agroalimentari e zootecniche; interventi di controllo–vigilanza alimentare); Prestazioni (Rilievi studi ed analisi e Monitoraggi). Da tale analisi il compenso annuo risulta superiore a 30.000,00 per attività realizzabile nell'arco di una campagna agraria. Per rappresentare tale spesa in costo orario si è ipotizzata una spesa massima di 30.000,00 per 1000 ore di attività. Per tale tipologia di intervento si è scelto di richiedere a finanziamento un costo orario compreso tra 20,00 e 30,00 €/h.

SERVIZI ESTERNI:

Specificare, per gli importi richiesti, se la scelta avvenuta sulla base di preventivi in concorrenza tra loro oppure sulla base di stima avendo cura di indicare, oltre gli eventuali allegati tecnici, anche una la disaggregazione per voce di costo, le modalità operative che contrassegnano l'attività da svolgere, le risorse da impegnare (con i relativi costi orari) e le fasi in cui è articolato il lavoro (c.d. piano delle attività/forniture) delle quali il tecnico si è avvalso per il giudizio di stima;

Per quanto concerne i servizi esterni (divulgazione, supporto informatico e test di saggio) si è optato per il confronto tra preventivi consultando imprese in concorrenza, ad eccezione per quelle spese per le quali il fornitore di servizi ha fornito dichiarazione di unicità del servizio offerto. Il confronto tra i preventivi è inoltre asseverato da una specifica valutazione tecnica indipendente sui costi sottoforma di una autocertificazione redatta da un perito nella quale il professionista conferma i contenuti sotto la propria responsabilità, attestandone l'autenticità e veridicità, rispondendo in tal modo professionalmente e penalmente per eventuali falsi ideologici e materiali in essa contenuti.

Nel caso in cui il servizio è richiesto da ente pubblico, come per le analisi chimiche specialistiche dei vini e per la prestazione di servizio per attività di facchinaggio, pulizia locali cantina, movimentazione colli, ecc., per il quale si rende necessaria una trattativa su MePA si è optato per la valutazione tecnica dei costi (vedi perizia tecnico).

MATERIALI DI CONSUMO:

Per quanto concerne i materiali di consumo (previsti per attività in capo agli enti pubblici di ricerca) si è optato per stima tramite valutazione tecnica indipendente sui costi sottoforma di una autocertificazione redatta da un perito nella quale il professionista conferma i contenuti sotto la propria responsabilità, attestandone l'autenticità e veridicità, rispondendo in tal modo professionalmente e penalmente per eventuali falsi ideologici e materiali in essa contenuti. Si evidenzia, inoltre, che in fase di esecuzione gli enti coinvolti provvederanno alla realizzazione di una gara come previsto dalla normativa vigente. (vedi perizia tecnico).

MISSIONI E RIMBORSI SPESE:

Evidenziare il carattere "necessario" alla realizzazione del progetto e la stima del numero di missioni previste nel progetto distinte per singolo partner. Si precisa che la stima non deve comunque superare i limiti indicati nella Circolare n 10 del 12/05/2010 dell'Assessorato regionale Bilancio e Tesoro e nella Circolare n. 11 del 07/04/2015 dell'Assessorato regionale dell'Economia;

Per la realizzazione delle attività di progetto, specie per le attività di campo e le vinificazioni si rende necessario lo spostamento di soggetti detentori dell'innovazione e, in generale, di tutti i partner non agricoli. Questo per consentire un maggiore contatto tra imprese e soggetti attuatori e detentori. La missione stimata ha un valore differente a secondo dell'ente beneficiario (luogo di partenza e frequenza delle missioni previste). In ogni caso tali importi in fase di rendicontazione saranno conformi alla Circolare n 10 del 12/05/2010 dell'Assessorato regionale Bilancio e Tesoro e nella Circolare n. 11 del 07/04/2015 dell'Assessorato regionale dell'Economia. In dettaglio

- Missione giornaliera Sicilia € 60,00
- Missione media da altre regioni (Volo, Hotel per 3 giorni e diaria per 3 giorni) € 500,00

INVESTIMENTI IMMATERIALI:

Per quanto concerne gli investimenti immateriali (portale web e supporto informatico) si è optato per il confronto tra preventivi consultando imprese in concorrenza, ad eccezione per quelle spese per le quali il fornitore di servizi ha fornito dichiarazione di unicità del servizio offerto. Il confronto tra i preventivi è inoltre asseverato da una specifica valutazione tecnica indipendente sui costi sottoforma di una autocertificazione redatta da un perito nella quale il professionista conferma i contenuti sotto la propria responsabilità, attestandone l'autenticità e veridicità, rispondendo in tal modo professionalmente e penalmente per eventuali falsi ideologici e materiali in essa contenuti.

INVESTIMENTI MATERIALI:

Non sono previste spese immateriali

6.6 Grado di coinvolgimento delle imprese agricole, agroalimentari e/o forestali rispetto al totale

Indicare il grado di coinvolgimento delle imprese aderenti al partenariato in termini di budget percentuale di progetto a loro destinato. Per budget è da intendersi il contributo richiesto. A riguardo si ribadisce che il Consorzio DOC Sicilia rappresenta un'aggregazione di imprese agricole e agroalimentari (sole tipologie di imprese che possono, per statuto, associarsi) e pertanto, meglio di altre forme giuridiche garantisce un elevato grado di coinvolgimento del mondo produttivo.

<i>Imprese agricole, agroalimentari e/o forestali</i>	<i>Budget</i>	
	<i>Importo</i>	<i>% rispetto al costo totale del progetto</i>
Consorzio DOC Sicilia	€ 321.000,00	64%
Tenute di Donnafugata s.r.l. agr.	€ 5.000,00	1%
Gorghetti Tondi	€ 5.000,00	1%
Alessandro di Camporelae	€ 5.000,00	1%
Colomba Bianca sca	€ 5.000,00	1%
Paolini sca	€ 5.000,00	1%
Settesoli sca	€ 5.000,00	1%
Conte Tasca d'Almerita S.r.l. agr.	€ 5.000,00	1%
Società Agricola Santa Tresa s.r.l.	€ 5.000,00	1%
TOTALE	€ 361.000,00	72%

<i>Altri partner</i>	<i>Budget</i>	
	<i>Importo</i>	<i>% rispetto al costo totale del progetto</i>
IRVO	€ 119.000,00	24%
Novamont	€ 20.000,00	4%
TOTALE	€ 139.000,00	28%

Il documento deve essere sottoscritto, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i, dal soggetto capofila, a pena di esclusione.

Palermo, 05/12/2022

Il Capofila