



REGIONE SICILIANA

ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL' OLIO

DIRETTIVA PER L'AZIONE AMMINISTRATIVA-PROGRAMMA D' AZIONE ANNO 2013

PREMESSA

La presente direttiva viene emanata in esecuzione di quanto disposto dalla legislazione regionale in materia di programmazione strategica, e, da ultimo, in ottemperanza a quanto disposto con la Delibera della Giunta di Governo Regionale n. 138 del 10.04.2013, nonché secondo i principi della l.r. 4/2003.

Essa costituisce il piano strategico annuale e costituisce il documento attraverso il quale si definiscono gli obiettivi operativi che il Direttore Generale dovrà raggiungere nell'anno in corso, nonché le risorse finanziarie disponibili.

Tali obiettivi operativi sono declinati (art. 12 della l.r. 20/2003) da parte del Direttore nel programma di azione o piano di lavoro che rappresenta lo strumento attraverso il quale raggiungere gli obiettivi operativi e, quindi, quelli strategici.

Il programma di azione individua per ciascuno degli obiettivi operativi le modalità attuative, i tempi, i procedimenti e i percorsi di realizzazione che si intendono adottare, i risultati attesi ed i responsabili delle attività programmate. Vengono inoltre individuate le schede di dettaglio delle azioni previste dal programma con i relativi indicatori e pesi, al fine della successiva valutazione finale del Dirigente Generale.

Obiettivi operativi e relative azioni qui contenuti costituiscono integrazione di quanto previsto nel contratto individuale stipulato col Direttore Generale.

MISSIONI ISTITUZIONALI

L'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio è un Ente Pubblico Istituzionale della Regione Siciliana, sottoposto a vigilanza della Regione, istituito con la legge regionale n.64 del 1950 che, riconoscendo il carattere strategico del settore vitivinicolo in Sicilia dotò la regione di un organismo specializzato che si occupasse della tutela e valorizzazione di tale comparto.

Nel corso degli anni i compiti dell'Ente sono stati sottoposti ad alcune modifiche, sostanzialmente in direzione dell'ampliamento degli stessi includendo nella sfera di operatività dell'Ente in un primo momento anche la tutela dell'uva da tavola, e successivamente il settore oleario.

Infine, con la recentissima delibera della Giunta di governo Regionale n. 117 del 15.03.2013, su proposta dell'Assessore alle risorse agricole e alimentari della Regione Siciliana, ora dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea, è stata approvata un'ipotesi di un riordino generale delle funzioni svolte dall'Assessorato che affida all'Istituto anche la tutela (certificazione e servizi) dell'intero comparto dell'ortofrutta.

Le principali norme che ne regolano obiettivi e funzionamento sono le seguenti:

- **Legge regionale 18 luglio 1950 n. 64 "Istituzione in Sicilia dell'Istituto regionale della Vite e del Vino"**

Art. 1 – Istituzione

E' istituito in Sicilia l'Istituto Regionale della Vite e del Vino, il quale è dotato di personalità giuridica ed è posto sotto la vigilanza dell'Assessorato dell'Agricoltura e del Foreste. L'Istituto ha sede in Palermo e, su deliberazione del Consiglio di Amministrazione potrà istituire Sezioni distaccate nel territorio della Regione.

Art. 2 – Funzioni

Ferme restando le attribuzioni devolute per legge alla pubblica amministrazione, l'Istituto di cui all'articolo precedente si propone l'incremento del patrimonio vitivinicolo con riguardo alla produzione, all'industria ed al commercio dei relativi prodotti e particolarmente:

- a) la costituzione e la gestione di vivai di piante e di campi sperimentali;
- b) collaborare al potenziamento della difesa contro le malattie della vite;
- c) promuovere ed indirizzare iniziative volte ad una razionale preparazione, selezione, manipolazione, trasformazione e conservazione dei prodotti e la difesa degli stessi nelle condizioni più favorevoli ai mercati, anche ai fini di impedire le adulterazioni;
- d) favorire l'istruzione professionale viticola ed enologica in tutte le forme attinenti alle attività produttive, industriali, commerciali e distributive dei prodotti vinicoli;

- e) stimolare l'istituzione di cantine sociali e di consorzi obbligatori e volontari fra le categorie interessate coordinandone e sovrintendendone l'attività;
- f) sviluppare ed orientare studi di sperimentazione, incrementando anche i contatti culturali con Istituti similari stranieri e istituendo borse di studio e di perfezionamento a favore di studenti siciliani presso Istituti nazionali ed esteri specializzati nella viticoltura e nell'enologia;
- g) favorire la partecipazione siciliana a mostre e fiere sia in Italia che all'estero nonché istituire enoteche e rappresentanze;
- h) fare proposte agli organi competenti per la preparazione e trattazione di accordi commerciali con l'estero e per la formulazione della legislazione vinicola ed enologica

- **Decreto Assessore Agricoltura e Foreste 21 dicembre 1951 n. 12 "Statuto-regolamento dell'Istituto Regionale della vite e del Vino"**

Art. 2

L'Istituto Regionale della vite e del vino si propone l'incremento del patrimonio vitivinicolo con riguardo Alla produzione, all'industria ed al commercio dei relativi prodotti.

In particolare l'Istituto ha i seguenti scopi:

- compiere studi di indole ampelografica sui porta innesti e sui vitigni italiani e stranieri da vino e da tavola con particolare riguardo alle varietà locali: approfondire lo studio sugli ibridi produttori;
- compiere, attraverso l'istituzione nelle diverse province della siciliani vivai di piante e di campi sperimentali dimostrativi, ricerche relative alle varie pratiche della tecnica viticola;
- compiere studi sperimentali sui problemi di fisiologia e patologia viticola, in relazione all'ambiente;
- compiere studi particolari atti a favorire l'incremento della coltivazione delle uve da tavola, suggerire più idonei sistemi di confezione del prodotto e stimolare il collocamento di questi sui mercati;
- istituire vivai e svolgere attività tendente a migliorare il commercio del materiale viticolo necessario agli impianti;
- compiere studi enologici allo scopo di perfezionare la tecnica della vinificazione con particolare riguardo allo studio di microbiologia e alla meccanica;
- compiere studi tendenti ad incrementare il consumo dei prodotti principali e secondari della vite e perfezionare i progetti per l'utilizzazione dell'uva anche all'infuori della preparazione del vino (conserven, marmellate, sciroppi, etc.);
- favorire l'istruzione professionale viticola ed enologica con specializzazione nelle diverse branche (viticola, enologica, commerciale), istituendo appositi corsi e borse di studio ed organizzando gite istruttive;
- stimolare l'istituzione di cantine sociali e di consorzi fra le categorie interessate, coordinandone e sovrintendendone l'attività;
- allacciare contatti culturali con istituti ed enti similari sia nazionali che esteri;
- partecipare e favorire l'intervento dei produttori siciliani a mostre e fiere, nonché istituire enoteche e stazioni uvali sia in Italia che all'estero;
- fare proposte agli organi competenti circa la formulazione della legislazione vinicola ed enologica e la preparazione e trattazione di accordi commerciali con l'estero;
- assumere in proprio, o per conto di terzi, servizi basilari ed ausiliari dell'industria, del commercio, della produzione dell'uva, del vino, dei prodotti affini e complementari;
- redigere e pubblicare riviste, bollettini periodici e non periodici, attinenti alla vite ed al vino, nonché ai prodotti affini e complementari ed alle attività dell'Istituto;

- apprestare servizi di consulenza nelle questioni di indole tecnica, economica, tributaria e legale, relativa alla produzione, al commercio ed all'industria dell'uva e dei suoi derivati; servizi di assistenza e consulenza ai singoli;
 - tutelare e rappresentare gli interessi generali della produzione, del commercio e dell'industria dell'uva, del vino, dei derivati, di Sicilia, presso i poteri costituiti;
 - promuovere l'istituzione di agenzie e di rappresentanze in Italia ed all'estero ai fini della propaganda dei prodotti vitivinicoli siciliani e dell'introduzione e dell'incremento commerciale dei medesimi
 - promuovere l'istituzione di bolli e sigilli che garantiscano il consumatore sulla denominazione di origine e di provenienza dei prodotti in Sicilia;
 - promuovere la costituzione di magazzini doganali, sia in Italia che all'estero;
 - svolgere indagini sui gusti dei consumatori per fornire opportuni orientamenti ai produttori circa qualità dei vini da immettere preferibilmente al consumo.
- **legge regionale 30 luglio 1973n. 28"Provvidenze per la vitivinicoltura", art. 6**

A decorrere dal 1° gennaio 1983 l'Assessore Regionale per l'Agricoltura e Foreste è autorizzato a concedere all'Istituto Regionale della Vite e del Vino un contributo per il conseguimento dei relativi scopi istituzionali finalizzati ad attività volte alla promozione, alla diffusione dell'immagine e alla pubblicità nei mercati nazionali, comunitari ed extracomunitari dei vini siciliani prodotti, imbottigliati e commercializzati da aziende o loro consorzi aventi sede in Sicilia nonché **dell'uva da tavola** Italia di Canicattì e dei prodotti della relativa trasformazione. Per gli esercizi finanziari successivi l'ammontare del contributo indicato nel comma precedente sarà determinato con la legge di bilancio.

- **LEGGE 28 dicembre 2004, n. 17.Disposizioni programmatiche e finanziarie per l'anno 2005. Art. 44.**

Composizione e nomina dei consigli di amministrazione di ESA ed IRVV

2. Il **consiglio di amministrazione** dell'IRVV è costituito da cinque componenti, compreso il presidente, che durano in carica cinque anni e sono rieleggibili esclusivamente per un ulteriore quinquennio, anche se non consecutivo; di tali componenti, uno è designato dalle organizzazioni professionali dell'agricoltura e uno dalle organizzazioni professionali del movimento cooperativo maggiormente rappresentative. In caso di sostituzione, il componente subentrante decade dalla carica con la naturale scadenza del consiglio.

3. Il consiglio di amministrazione ed il presidente degli enti di cui ai commi 1 e 2 sono contestualmente nominati con decreto presidenziale, previa delibera della Giunta regionale su proposta dell'Assessore regionale per l'agricoltura e le foreste, tra soggetti in possesso di consolidata professionalità ed esperienza in materia agricola, economica, giuridica, industriale e commerciale.

4. All'ESA ed all'IRVV è preposto un **direttore generale** per ciascun ente nominato dal rispettivo presidente, su proposta del consiglio di amministrazione, previo assenso dell'Assessore regionale per l'agricoltura e le foreste, tra i dirigenti dell'Ente o del ruolo unico della dirigenza dell'Amministrazione regionale, in possesso del diploma di laurea, di un'anzianità nella qualifica almeno decennale, nonché tra soggetti esterni alla pubblica amministrazione in possesso dei requisiti di cui alla legge regionale 15 maggio 2000, n. 10 ed al decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165.

- **Legge Regionale 8 febbraio 2007 n. 2 “Disposizioni Programmatiche e finanziarie 2007**

L'Istituto Regionale della Vite e del Vino è riconosciuto quale **ente di ricerca** della Regione siciliana, avuto riguardo a quanto disposto dall'articolo 2, lettera f), della legge regionale 18 luglio 1950, n. 64, e dallo Statuto-regolamento approvato con decreto assessoriale 21 dicembre 1951, n. 12.

- **Delibere CdA n.107/2009 e n.3/2010 e Giunta di Governo n. 470/2009 e n.566/2009** Approvazione del **Regolamento di Organizzazione** dell'Istituto regionale della Vite e del Vino

- **l.r. 24.11.2011 n. 25 “Interventi per lo sviluppo dell'agricoltura e della pesca. Norme in materia di artigianato, cooperazione e commercio. Variazioni di bilancio” Art. 16**

Modifiche di norme in materia di competenze dell'Istituto regionale della vite e del vino:

1. Alla legge regionale 18 luglio 1950, n. 64, sono apportate le seguenti modifiche:

a) al primo comma dell'articolo 1 le parole 'Istituto regionale della vite e del vino' sono sostituite dalle seguenti: **'Istituto regionale del vino e dell'olio'**;

b) dopo il primo comma dell'articolo 2 è inserito il seguente: '1 bis. L'Istituto svolge altresì le attività di:

a) valorizzazione e promozione dell'olio extravergine di oliva prodotto e confezionato in Sicilia;

b) valorizzazione e promozione dell'oliva da mensa prodotta e confezionata in Sicilia;

c) certificazione, ricerca e innovazione nella filiera olivicolo-olearia.'

- **Delibera Commissariale IRVO n. 3 del 04.05.12 “Modifica Statuto Regolamento art. 16 l.r. 25/11- Modifica denominazione Ente”,** che tra l'altro, propone la modifica alla denominazione dell'Ente in “Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia”

LA NATURA DELL'ECONOMIA INSEDIATA E LA TIPOLOGIA DEI SERVIZI RESI

Vino e olio di oliva rappresentano due pilastri fondamentali dell'agricoltura e dell'economia siciliana.

Il miglioramento qualitativo conseguito dai Vini e Oli di oliva di Sicilia negli ultimi 20 anni rende possibile la selezione di numerosissime aziende dallo standard complessivo elevato: però la quotazione commerciale media dei vini e degli oli siciliani è suscettibile di ampi miglioramenti attraverso una profonda azione di comunicazione della qualità ancorata al territorio di Sicilia.

E' quindi necessario ed opportuno incentivare l'esportazione di vini e oli siciliani, soprattutto verso i paesi terzi, dove, al contrario che nei paesi tradizionali consumatori, i consumi di vino sono in continua forte ascesa e la conoscenza della qualità alimentare mediterranea potrebbe essere un fortissimo veicolo di traino ed immagine.

La Sicilia è leader nel rapporto qualità/valore e, in una congiuntura internazionale non elevata sul piano economico-finanziario, ha la possibilità eccezionale di erodere quote di mercato a competitors di altre regioni assai meno competitivi negli stessi parametri.

IL COMPARTO VITIVINICOLO

Il comparto vitivinicolo costituisce uno dei settori più rappresentativi della agricoltura nonché della economia siciliana, sia come fatturato che per l'importante ruolo socio-economico e occupazionale rivestito.

I dati macroeconomici confermano la rilevanza strategica del comparto.

La Sicilia è la regione italiana con la maggiore superficie destinata alla coltivazione ad uva da vino.

Il vino è la voce principale del PIL agricoltura di Sicilia (quasi 1 MD di euro) e la sua produzione è diffusa in tutte le province siciliane. Altissimo il numero degli addetti direttamente ed indirettamente coinvolti: l'indotto comprende i fornitori e i datori d'opera dei produttori, tutti gli operatori del settore alberghiero, la ristorazione e la ricettività turistica in generale.

Il vino, con tutti i prodotti gastronomici siciliani di qualità certificata e garantita DOP e/o IGP, invita e motiva i consumatori alla visita dei luoghi di produzione: l'80% del valore generato ricade quindi sul territorio di produzione.

Un flusso che reca luce e risorse alle attrazioni non solo naturali e paesaggistiche della regione, ma anche a quelle culturali e storiche. In nessun altro comparto come nell'alimentare d'eccellenza, la qualità è anzitutto bellezza, integrità della natura e del territorio.

Il miglioramento organolettico conseguito dai vini prodotti in Sicilia negli ultimi 10 anni rende oggi possibile la selezione di numerosissime aziende dallo standard qualitativo complessivo di gamma che dall'ottimo tende all'eccellente. Pur di valore analitico-tecnico superiore ai migliori vini nazionali ed internazionali, la quotazione commerciale media dei vini siciliani è però ancora al di sotto di quella delle altre regioni guida: non è stato divulgato e comunicato il Sistema Grande Vino di Sicilia.

Tuttavia, in ogni caso, la propensione all'export del settore vinicolo siciliano (quantitativo di vino esportato rapportato al quantitativo di vino prodotto) si attesta su valori molto bassi ; pur essendo una delle regioni italiane maggior produttrici di vino (si contende il primato produttivo con Veneto e Puglia secondo le annate) la Sicilia si colloca all'incirca al settimo posto tra le regioni italiane per quanto riguarda i quantitativi di vino esportato e il valore del vino esportato stesso.

E' quindi opportuno incentivare l'esportazione di vini siciliani, soprattutto verso i paesi terzi, dove, al contrario che nei paesi tradizionali consumatori, i consumi di vino sono in continua forte ascesa.

La Sicilia è leader nazionale assodato e incontrastato nell'indice sia quali-quantitativo della produzione (capacità di sviluppare qualità alta su alta tiratura di bottiglie), sia in quello qualità/prezzo: elementi che determinano in una congiuntura non buona come quella attuale, un' eccezionale possibilità di controtendenza, la possibilità di erodere quote di mercato a competitors di altre regioni assai meno competitivi nei due fondamentali parametri qualitativi citati. (Allegato 1 – Scheda Sicilia).

IL COMPARTO OLIVICOLO

Il mercato di riferimento del prodotto è globalizzato e in Italia sono state rare le politiche incisive che abbiano monitorato e tutelato il prodotto.

Come a suo tempo con il vino, è necessario tracciare un percorso e non commettere gli errori che altri hanno fatto, come quello di affibbiare al prodotto "olio" un'immagine industriale e non territoriale o inchiodarlo al sistema prezzo/qualità che punta sempre più al ribasso.

In Sicilia vi è una cultura e una tradizione che deve essere salvaguardata quindi è necessario prefiggersi di veicolare e promuovere solo gli oli prodotti da olive siciliane dando agli stessi l'immagine di un prodotto unico dall'alta caratterizzazione territoriale nell'ottica della valorizzazione e tutela del prodotto Born in Sicily.

Per far questo è necessario tutelare la pianta, l'olivo, e partire da quel millenario punto di riferimento intorno al quale costruire la storia dell'olio siciliano e intorno ad esso veicolarlo e promuoverlo senza commettere l'errore di scindere quegli elementi che sono invece indivisibili e uno collegato all'altro:

Olio = olivo e Olivo = Sicilia e Sicilia = Mediterraneo

Al centro della Food Valley del mondo, il luogo dove si è tutelata e salvaguardata una tradizione millenaria nata intorno all'olivo.

E' quindi necessario lavorare su due fronti uno di conoscenza e scienza, e l'altro di passione e identificazione, di filosofia. (Allegato 2- Il comparto olivicolo)

IL TERRITORIO E I SERVIZI RESI

Nonostante il territorio di riferimento dell'Ente per quanto riguarda il bacino di utenza e i servizi resi sia quello regionale, il campo di operatività si allarga oltre i confini della regione per estendersi ai più importanti mercati di sbocco sia a livello nazionale che internazionale.

L'Istituto svolge i propri compiti presso:

- la sede di Palermo, centro direzionale e amministrativo nonché sede del laboratorio centrale accreditato ACCREDIA
- la sede periferica di Marsala, dotata di uffici, laboratorio accreditato ACCREDIA e di una moderna cantina sperimentale realizzata presso l'Istituto di Istruzione Superiore Abele Damiani di Marsala.
- La sede periferica di Noto
- La sede periferica di Milazzo, dotata di laboratorio accreditato ACCREDIA
- La sede periferica di Alcamo, dotata di laboratorio
- Lo sportello operativo di Canicattì
- Lo sportello operativo di Catania
- IL laboratorio di Ispica

Ha inoltre istituito una rete di accordi operativi con diversi Organismi per scambi di know how ed attrezzature , e tirocini:

- Assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana
- Assessorato del Turismo, dello Sport e dello Spettacolo della Regione Siciliana

- Centro Ernesto del Giudice
- CORISSIA - Centro di Ricerca della Regione Siciliana
- Università degli Studi di Palermo
- Università degli Studi di Messina, dipartimento di Chimica
- Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto di Fisica Applicata "Nello Carrara", Sesto Fiorentino-FI .
- Rete PSARI, Decreto Ass. Agr. del 18/01/12, GURS del 25/01/13 .

I servizi resi dall'Ente sono molteplici , e spaziano dall'assistenza tecnico viticola, enochimica e microbiologica all'assistenza sulla normativa di settore, alla selezione e organizzazione di incontri promozionali e fieristici, all'analisi di laboratorio di prodotti enologici e oleari, di acque e terreni, analisi sensoriali, elaborazione di cartografie ai più recenti e importanti servizi connessi con la certificazione e controllo dei prodotti DOP.

In allegato 3 la mappa dei servizi, completa della struttura responsabile , e termini di rilascio adottata con regolamento dell'Ente ai sensi ed in applicazione dell'art.2 l.r. 5/11 (D.D.G. n. 3/2012).

SISTEMA ORGANIZZATIVO

RISORSE UMANE

L'Istituto conta attualmente 64 unità di personale di ruolo, 5 unità di personale del ruolo a esaurimento proveniente dalle sopresse cantine sperimentali di Noto e Milazzo, 3 unità di personale Resais, e n. 1 contrattista per un totale di 73 unità.

Esso, inoltre, fino alle recentissime disposizioni in merito all'utilizzo del personale ex art. 52 L.R. 12/05/2010 n. 11, disponeva di n. 12 unità di tale categoria di personale, inquadrato ai sensi del CCNL per Dipendenti di Imprese Esercenti Servizi di Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi, per il quale ha rinnovato richiesta di utilizzo. Si è attualmente in attesa di disposizioni al riguardo.

Il personale di ruolo e del ruolo a esaurimento è giuridicamente inquadrato ai sensi della vigente legislazione in materia di pubblico impiego regionale. Al personale Resais è applicato specifico contratto.

La composizione del personale di ruolo è la seguente:

- 19 Dirigenti in III fascia
- 10 Funzionari direttivi in livello retributivo D6
- 14 Funzionari direttivi in livello retributivo D5
- 2 " " " " " D4
- 6 Istruttori " " " " C8
- 1 Istruttore " " " " C7

- 3 Istruttori “ “ “ “ C6 (di cui uno in pensione dal mese di giugno)
- 2 Istruttori “ “ “ “ C5
- 4 Istruttori “ “ “ “ C4
- 2 Istruttori “ “ “ “ C3
- 1 Collaboratore “ “ “ “ B6

Totale n. 64

La composizione del personale del ruolo a esaurimento (Noto e Milazzo) è la seguente:

- 2 Dirigenti in III fascia
- 2 Funzionari direttivi in livello retributivo D6
- 1 Istruttori “ “ “ C8

Totale n. 5

Il personale Resais è così assegnato:

- 2 presso la Sede di Marsala
- 1 presso la Sede di Alcamo

Totale n. 3

Il personale appartenente all'ex art. 52 L.R. 12/05/2010 in carica presso l'Istituto è composto da n. 12 unità con qualifica di 2° livello.

Il contrattista è Funzionario direttivo in livello retributivo D1

Tra le competenze tecniche del personale IRVO rientrano:

- n. 10 agronomi
- n.2 biologi
- n. 4 chimici
- n. 12 enologi

RISORSE FINANZIARIE

L'attività dell'Ente viene finanziata da trasferimenti della regione per attività istituzionali e progettuali, nonché da entrate autonome derivanti da contributi delle aziende private versati a fronte della fornitura di servizi.

Per alcuni specifici progetti si fa ricorso a finanziamenti su bandi pubblici.

Tra le entrate proprie si segnala quella riferita alle quote di partecipazione alle attività promozionali organizzate dall'Ente che nel 2012 si sono assestate intorno a € 2.270.000, con un incremento del 13,6 % circa rispetto al 2011. Nel 2013 è confermato tale trend.

Le altre entrate sono afferenti alle prestazioni di analisi strumentali di laboratorio e attività di controllo e certificazione dei vini a DOC effettuate dall'Istituto quale Organismo Riconosciuto dal MIPAF. Dopo il periodo di start-up del sistema di governance di tali attività (2011/2012) per il 2013 sono previste entrate proprie per € 2.100.000,00.

Per l'esercizio 2013 le risorse finanziarie derivanti da trasferimenti della Regione ammontano a complessivi € 5.983.000 di cui € 4.053.000 per le attività di funzionamento dell'Ente ed € 1.930.000,00 per attività istituzionali/promozionali.

Le diverse linee progettuali Comunitari/Regionali hanno generato nel 2012 un avanzo finanziario pari a € 2.163.703,00 dovuto sostanzialmente agli accertamenti delle anticipazioni ricevute a fronte delle spese che verranno impegnate nel corso degli esercizi previsti nel calendario delle attività dei progetti. Nel 2013 sono previsti ulteriori accertamenti su progetti già in essere e nuovi per complessivi € 7.082.685 ed impegni per € 3.539.240,00 che proseguiranno negli anni 2014 e 2015.

QUADRO NORMATIVO E CONTABILE

Fonte Finanziaria

Entrate :

Funzionamento	€ 7.619.144,00
Progetti Finanziati	€ 7.082.686,00
Promozione Istituzionale	€ 4.200.000,00

Uscite:

Funzionamento	€ 7.146.552,00
Progetti Finanziati	€ 3.539.240,00
Promozione Istituzionale	€ 3.755.000,00

Fonte Finanziaria	Entrate	Uscite	Obiettivi e Regole
Regione	Capitoli di bilancio regionale: n. 147302 Scopi istituzionali € 1.930.000,00 n. 147306 Integrazione bilancio € 4.053.000,00	Stipendi Spese di funzionamento	Spese personale agganciate a merito e rendimento sugli obiettivi Eliminazione sprechi ed inefficienze (telefoni, luce, missioni, etc) Congruità della spesa attraverso preventivi e valutazione qualità di beni e servizi

<p>Privati (associazioni o imprese anche attraverso contratto FULL SERVICE)</p>	<p>IRVO fattura il FULL SERVICE</p>	<p>Spese per realizzare il servizio</p>	<p>Ottimizzare qualità e costi necessari per realizzare servizio</p> <p>Congruità della spesa attraverso preventivi e valutazione qualità di beni e servizi: coniugare efficienza, trasparenza e qualità del Full Service</p> <p>Definizione prezzari di riferimento, contratti di servizio per trasporto vini, traduzioni, alberghi,etc, secondo categorie regolamento: <u>obblighi iscrizione albo per tutti.</u></p> <p>QUALITA' del SERVIZIO</p>
<p>Progetti</p> <p>PSR 124 - (AVIGERE)</p> <p>PO ITALIA-MALTA (PROMED - VIENERGY)</p> <p>PSR 124 - (INOVENO)</p> <p>OCM PAESI TERZI (PROVIDI - VITESI)</p> <p>APQ TURISMO</p> <p>FSE - FORMAZIONE POR-FERS SICILIA</p> <p>PON Ricerca e Competitività - FAR</p> <p>INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE AZIENDE (Diverse linee di attività)</p>	<p>Da soggetti finanziatori</p> <p>Agea, Regione Siciliana e Aziende Private</p>	<p>Vincolate per destinazione, inerenza e secondo le categorie approvate (missioni, acquisto beni e servizi, materiale, etc)</p>	<p>Ottimizzare qualità e costi necessari per realizzare servizio</p> <p>Congruità della spesa attraverso preventivi e valutazione qualità di beni e servizi: coniugare efficienza, trasparenza e qualità del Full Service</p> <p>Definizione prezzari di riferimento, contratti di servizio per trasporto vini, traduzioni, alberghi,etc, secondo categorie regolamento: <u>obblighi iscrizione albo per tutti.</u></p> <p>Tracciabilità della spesa (lettera incarico, gare, selezione, fattura)</p> <p>Rendicontazione spese inerenti (forma e sostanza)</p> <p>Monitoraggio obiettivi fisici</p>

			Monitoraggio obiettivi finanziari TEMPI di ATTUAZIONE
--	--	--	---

BENI STRUMENTALI

Tutte le attività dell'Ente, istituzionali e commerciali, vengono espletate con beni strumentali quali : Immobili, strumentazione da laboratorio e beni di vario genere classificati come di seguito:

Beni immobili	€ 400.692,35
Beni mobili iscritti in Inventario	€ 1.446.598,73
Beni durevoli	€ 208.493,04

L'Ente si avvale, inoltre di beni strumentali non in bilancio, ma disponibili a seguito di convenzioni di varia natura, tra i quali gli uffici di Palermo e i laboratori di Alcamo, Milazzo e Ispica.

FUNZIONIGRAMMA

L'articolazione delle strutture del Dipartimento dell'IRVOS è definita come segue:

ORGANIZZAZIONE CENTRALE

DIREZIONE

Predisposizione bilancio preventivo e consuntivo, variazioni di bilancio e piano esecutivo di gestione.

Coordinamento comunicazione, marketing e pubbliche relazioni.

U.O. SEGRETERIA ORGANI ISTITUZIONALI

Competenze attribuite dal regolamento di organizzazione

Contenzioso

Affari legali

U.O. CONTROLLO STRATEGICO E SUPPORTO PROGETTI

Competenze attribuite dal regolamento di Organizzazione

Bandi e progetti: individuazione, monitoraggio e assistenza per la predisposizione dei progetti.

U.O. PERSONALE

Stato giuridico ed economico del personale IRVV e delle altre categorie in servizio presso IRVV

Formazione e aggiornamento del personale interno

Sicurezza sul lavoro

U.O. VALUTAZIONE DELLA DIRIGENZA E CONTROLLI INTERNI DI GESTIONE

Attività di supporto al Direttore Generale nell'applicazione del D,lvo 286/99 e smi in materia di valutazione della Dirigenza e di controlli interni di gestione.

Snellimento procedimenti amministrativi (art. 29 legge regionale 7 marzo 1997 n. 6)
Attuazione L.R. 5/011 in materia di trasparenza ed efficienza
Global Service

U.O. ATTIVITA' FIERISTICA

Organizzazione e partecipazione a fiere e iniziative del settore enologico

U.O. ENOTURISMO, SVILUPPO RURALE E FORMAZIONE DEL CAPITALE UMANO

Strategie e programmi per lo sviluppo dell'enoturismo in Sicilia
Coordinamento, gestione e promozione delle Strade del Vino
LEADER
Formazione del capitale umano per lo sviluppo delle imprese
Vendita diretta
Wine moderation e rapporti con le scuole

AREA TECNICO-SCIENTIFICA

Programmi e interventi in materia di ricerca industriale, ricerca applicata, sperimentazione e sviluppo precompetitivo nel settore viticolo ed enologico.
Sviluppo di reti di cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi, tecnologie nel settore viticolo ed enologico.
Coordinamento attività del Sistema di Gestione per la Qualità dei Laboratori Multisito (Palermo, Marsala, Alcamo e Milazzo) e per l'accreditamento ACCREDIA ai fini del mantenimento delle autorizzazioni ministeriali al rilascio della certificazione ufficiale nel settore enologico.
Agrometeorologia e climatologia applicata alla vite.
Sistemi informativi territoriali.
Servizi di assistenza tecnica alle imprese viticole ed enologiche.
Formazione nell'ambito della viticoltura e dell'enologia.
Attività di collaborazione centri di ricerca, università, enti, etc. per l'organizzazione e la realizzazione di progetti di ricerca, sperimentazione e formazione.
Attività consegnatario.
Sistema informativo.
Controllo di qualità vini ed oli per le attività promozionali

ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE:

Applicazione regolamento U.E. n. 479/09 in materia di protezione e controllo dei vini a DOP e IGP e della normativa europea e nazionale di recepimento
Segreteria tecnica OdCC
Applicazione Regolamento IRVV quale organismo di controllo e certificazione.

U.O. BIOTECNOLOGIE – CENTRO SPECIALISTICO PER LA RICERCA E L'ENOLOGIA MEDITERRANEA

Attività di ricerca e sperimentazione nell'ambito della microbiologia enologica.
Attività di ricerca e sperimentazione nell'ambito delle biotecnologie applicate all'enologia e alla viticoltura: genetica molecolare, gnomica proteomica, metagenomica e metabolomica
Attività di assistenza alle cantine sociali ed alle aziende vitivinicole per problemi di natura microbiologica.
Attività di formazione, nell'ambito della microbiologia enologica e delle biotecnologie applicate all'enologia, dei tecnici delle aziende vitivinicole.

U.O. OSSERVATORIO VITIVINICOLO REGIONALE

Azioni di supporto all'Organismo di Controllo e Certificazione.

Raccolta, elaborazione, analisi e diffusione dei dati viticoli ed enologici di carattere regionale, nazionale ed internazionale.

Normativa regionale, nazionale e comunitaria di settore con informazione e consulenza alle aziende.

Collaborazione con il MIPAF per le proposte di regolamenti comunitari e relativi decreti ministeriali che regolano il settore vitivinicolo.

Collaborazione con la Regione per le proposte legislative e attuative in materia vitivinicola e pareri tecnici su proposte di disciplinare per il riconoscimento o modifiche delle denominazioni di origine.

Collaborazione con Consorzi di tutela e comitati promotori su proposte di disciplinari per il riconoscimento o modifiche delle denominazioni di origine.

U.O. RICERCA VITICOLA ED ENOLOGICA

Gestione di progetti di ricerca industriale, ricerca applicata, sperimentazione e sviluppo precompetitivo nel settore viticolo ed enologico.

Gestione vigneti sperimentali.

Servizi di assistenza tecnica alle imprese viticole ed enologiche.

Formazione nell'ambito della viticoltura e dell'enologia.

U.O. TRASFERIMENTO DELL'INNOVAZIONE ALLE AZIENDE VITICOLE ED ENOLOGICHE

Attività di ricerca e sperimentazione nell'ambito della difesa del vigneto e della sostenibilità ambientale.

Sviluppo di progetti di ricerca nell'ambito della sostenibilità ambientale e dell'ecocompatibilità.

Agrometeorologia e climatologia applicata alla vite: modelli predittivi.

Cartografia dei suoli e pedologia.

Sistemi informativi territoriali e WEBGIS.

Acquisizione, diffusione e disseminazione delle innovazioni di prodotto e/o di processo relativi ai temi di cui sopra in favore dei soggetti della filiera vitivinicola.

Attività di ricerca e sperimentazione relativi ai temi di cui sopra in collaborazione con Università, Enti di ricerca ed altri soggetti pubblici o privati.

Attività di formazione relativa ai temi di cui sopra rivolta ai tecnici ed agli operatori della filiera vitivinicola.

Assistenza tecnica alle aziende viticole per problemi di natura fitopatologia.

Coordinamento delle competenze territoriali e periferiche.

Gestione del personale assegnato, gestione del protocollo informatico, archiviazione.

U.O. SUPPORTO AMMINISTRATIVO DELL'AREA TECNICO-SCIENTIFICA

Attività di supporto amministrativo, finanziario e contabile all'area tecnico-scientifica.

Acquisti beni e servizi.

U.O. COORDINAMENTO LABORATORI PALERMO, MARSALA, NOTO, MILAZZO ED ALCAMO

Coordinamento attività del Sistema di Gestione per la Qualità dei Laboratori Multisito (Palermo, Marsala, Alcamo e Milazzo) e per l'accreditamento ACCREDIA ai fini del mantenimento delle autorizzazioni ministeriali al rilascio della certificazione ufficiale nel settore enologico.

Partecipazione al Comitato di Certificazione dell'Organismo di Controllo per il vino ai sensi del Reg. 479/2008/CE.

Coordinamento attività esterne e di assistenza alle imprese enologiche siciliane.

Partecipazione alle attività esterne e di assistenza alle imprese enologiche siciliane.

Partecipazione alle attività della Sottocommissione metodi d'analisi di mosti, vini, aceti e derivati presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Coordinamento delle competenze territoriali e periferiche

Gestione della Cantina Sperimentale.

U.O. SEDE PERIFERICA DI NOTO

Competenze territoriali e periferiche

OBIETTIVI STRATEGICI

Gli indirizzi del Governo Regionale

L'amministrazione regionale è tenuta a sottoporsi ad un generale processo di adeguamento, miglioramento e innovazione che la renda capace di stare al passo con le esigenze contemporanee del tessuto sociale ed imprenditoriale. La recente riforma della pubblica amministrazione ha evidenziato l'esigenza del passaggio da un'amministrazione orientata alle funzioni ad un'amministrazione gestita per obiettivi. Ciò procedendo all'individuazione degli obiettivi, programmi e priorità nonché delle correlate risorse finanziarie di bilancio, in un processo circolare di pianificazione, programmazione, gestione e controllo.

All'Amministrazione regionale viene chiesto di fornire servizi di qualità, di conoscere e soddisfare le esigenze dei cittadini e delle imprese, di amministrare efficacemente, efficientemente, economicamente con rigore, tempestività e trasparenza le risorse pubbliche e di contrastare tutte le forme che conducono a privilegiare e favorire interessi singoli e particolari.

Con nota prot. n. 7892 del 24/01/2013 l'Assessore dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea ha proposto al Governo Regionale una serie di obiettivi strategici che di seguito si elencano:

- 1) Accelerazione della spesa relativa ai Fondi comunitari e di altri fondi extraregionali;
- 2) Messa in atto di azioni di identificazione della qualità e lotta all'agropirateria e contraffazione alimentare a tutela delle produzioni siciliane;
- 3) Elaborazione di politiche mirate ad accrescere la competitività sui mercati delle aziende;
- 4) Realizzazione di interventi, anche normativi, che consentano alle realtà economiche di piccola dimensione di essere integrati nel circuito del valore;
- 5) Elaborazione di misure volte alla ricomposizione fondiaria, all'ammodernamento aziendale ed all'ampliamento della dimensione economica delle aziende;
- 6) Elaborazione ed attuazione di un patto tra produttori ed attori della commercializzazione (agroindustria, industria alimentare, GDO) vigilato dalla Regione nel rispetto di prezzi e qualità dei prodotti e, conseguentemente, del reddito dei produttori;
- 7) Elaborazione di un piano ceralicolo-foraggero-zootecnico per la valorizzazione delle aree rurali ed interne della Sicilia;
- 8) Realizzazione di interventi, anche normativi, che consentano un più agevole accesso al credito;
- 9) Attuazione di interventi di sostegno alle aziende in crisi debitoria;
- 10) Attuazione di strategie di Marketing intelligence, promozione e comunicazione finalizzate alla conoscenza delle reali potenzialità e opportunità dei mercati internazionali, in grado di veicolare l'immagine di eccellenza del "Born in Sicily";

- 11) Messa in atto di misure per lo snellimento, e la razionalizzazione delle procedure amministrative, la trasparenza amministrativa e la digitalizzazione;
- 12) Elaborazione di un DDL di riforma complessiva del settore agricolo;
- 13) Elaborazione di un DDL di riforma del settore della pesca;
- 14) Elaborazione di un DDL di riordino del settore della forestazione e per un più razionale impiego della manodopera forestale;
- 15) Incentivazione di soluzioni innovative a sostegno della bio-economia e delle energie rinnovabili in campo agricolo e forestale;
- 16) Programmazione e di attuazione di interventi nella qualità e sicurezza degli alimenti e stili di vita sani, attraverso l'elaborazione di nuovi "schemi di qualità alimentare" o "benessere degli animali", incluso lo sviluppo del potenziale commerciale della biodiversità, l'uso di ingredienti sani nei prodotti e infine lo sviluppo di migliori imballaggi per i prodotti alimentari;
- 17) Elaborazione ed attuazione di interventi, anche normativi, per il potenziamento della logistica e della distribuzione al servizio delle aziende;
- 18) Elaborazione di una nuova governance del sistema dei Consorzi di bonifica che garantisca la trasparenza amministrativa e che sia coerente con gli strumenti di programmazione

Nelle more dell'approvazione definitiva dei documenti di programmazione strategica del Governo Regionale L'IRVO, nell'ottica della prosecuzione delle attività già poste in essere dall'Ente sia negli anni scorsi che fin dall'inizio del 2013, ha selezionato come obiettivi di riferimento della propria attività amministrativa alcuni tra gli obiettivi strategici proposti dall'Assessore, a cui si uniscono gli obiettivi generali volti alla revisione della spesa ai fini di una più efficace gestione delle risorse umane e finanziarie inseriti nella Legge Regionale n.9 del 15.05.2013- Disposizioni programmatiche e correttive per l'anno 2013- Legge di stabilità regionale.

Gli obiettivi strategici per l'IRVO

Per svolgere il ruolo di partecipante nella realizzazione del programma di Governo, l'IRVO, avendo considerato il quadro di risorse disponibili, ha selezionato i seguenti obiettivi strategici relativi al settore di competenza:

- 2) Messa in atto di azioni di identificazione della qualità e lotta all'agropirateria e contraffazione alimentare a tutela delle produzioni siciliane;
- 3) Elaborazione di politiche mirate ad accrescere la competitività sui mercati delle aziende;
- 4) Realizzazione di interventi, anche normativi, che consentano alle realtà economiche di piccola dimensione di essere integrati nel circuito del valore;
- 10) Attuazione di strategie di Marketing intelligence, promozione e comunicazione finalizzate alla conoscenza delle reali potenzialità e opportunità dei mercati internazionali, in grado di veicolare l'immagine di eccellenza del "Born in Sicily";
- 11) Messa in atto di misure per lo snellimento, e la razionalizzazione delle procedure amministrative, la trasparenza amministrativa e la digitalizzazione;

15) Incentivazione di soluzioni innovative a sostegno della bio-economia e delle energie rinnovabili in campo agricolo e forestale;

16) Programmazione e di attuazione di interventi nella qualità e sicurezza degli alimenti e stili di vita sani, attraverso l'elaborazione di nuovi "schemi di qualità alimentare" o "benessere degli animali", incluso lo sviluppo del potenziale commerciale della biodiversità, l'uso di ingredienti sani nei prodotti e infine lo sviluppo di migliori imballaggi per i prodotti alimentari;

Tali obiettivi strategici vengono declinati nella mission e negli obiettivi operativi che l'IRVO continuerà a perseguire nel corso dei prossimi esercizi, secondo la specifica di cui appresso.

OBIETTIVI OPERATIVI 2013

Sulla scorta degli obiettivi strategici individuati al punto precedente, e considerate le risorse e il quadro organizzativo dell'Istituto, sono stati definiti a cascata i seguenti obiettivi operativi di azione amministrativa, il loro grado di priorità e i correlati indicatori. Ciò al fine di consentire il successivo monitoraggio sull'andamento della realizzazione del programma.

Si evidenzia che l'attività per il raggiungimento dei risultati attesi è già stata avviata dalla struttura.

Strategia e mission dell'Ente

Aumentare l'immagine e la percezione qualitativa dei Vini e degli Oli di Sicilia e dei territori di origine esaltando la qualità, l'origine e la tracciabilità e i caratteri di identità e personalità degli stessi e favorendone un posizionamento alto e prestigioso del prodotto;

Esplorare le potenzialità enologiche del continente Sicilia e divulgare i risultati dei lavori alle aziende allo scopo di ampliare l'offerta siciliana in direzione di nuovi prodotti più in linea con le richieste dei mercati;

Aumentare le opportunità commerciali dei Vini e degli Oli di Sicilia attraverso gli incontri tra gli operatori internazionali e i brand aziendali;

Facilitare le opportunità di aggregazione delle imprese;

Rendere economicamente sostenibile la partecipazione delle aziende ai programmi di comunicazione e marketing.

Obiettivi del Programma

Gli obiettivi del programma dell'Istituto per il 2013 vertono sostanzialmente verso le seguenti direzioni:

- Indirizzare la crescita del settore vitivinicolo e oleario siciliano verso una qualità di sistema:

- Qualità delle risorse umane impiegate
 - Qualità del processo produttivo
 - Qualità del prodotto
- con attenzione anche i prodotti enologici di fascia bassa (vino di ogni giorno)
- Agevolare gli sbocchi commerciali della produzione enologica ed olearia regionale:
 - mettere in contatto offerta e domanda
 - Stimolare l'aggregazione dell'offerta in un ottica di valorizzazione complessiva del territorio di riferimento
 - Stimolare l'incremento della domanda favorendo lo sviluppo di un approccio consapevole del consumatore
 - Supportare le imprese con la fornitura dei servizi necessari per lo sviluppo, ivi incluso l'aggregazione per l'accesso ai fondi comunitari
 - Razionalizzare e snellire la macchina amministrativa, strumento a servizio dell'utenza.

Essi vengono individuati, nel dettaglio, come segue:

1. ***“Attuazione di strategie integrate per la Valorizzazione dell'identità territoriale dei Vini & Oli di Sicilia che associno la tradizione e la qualità dei prodotti ai luoghi di produzione e alle diverse attrattive naturali e storico-culturali del territorio.”***

Correlazione agli obiettivi strategici n.2 , 3 e 4

Grado di priorità: alto

Indicatore: considerata da difficile misurabilità ed univocità di un eventuale indicatore quantitativo relativo all'obiettivo, si individua un indicatore di tipo binario (SI/NO) con risultato atteso: SI

2. ***“Attuazione di strategie di Marketing intelligence, promozione e comunicazione dei Vini & Oli di Sicilia finalizzate alla conoscenza delle reali potenzialità e opportunità dei mercati internazionali, in grado di veicolare vini e oli come una componente dell'eccellenza del Made in Italy e per lo sviluppo competitivo del mercato dei prodotti siciliani nel mondo attraverso la promozione della Dieta Mediterranea quale Patrimonio immateriale dell'Umanità riconosciuta dall'UNESCO”***

Correlazione agli obiettivi strategici n 3 e 10

Grado di priorità: alto

Indicatore: considerata da difficile misurabilità ed univocità di un eventuale indicatore quantitativo relativo all'obiettivo, si individua un indicatore di tipo binario (SI/NO) con risultato atteso: SI

3. ***“Realizzazione di interventi in materia di ricerca scientifica, industriale e sviluppo precompetitivo finalizzato allo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel campo viticolo, enologico, olivicolo ed oleario e valorizzando le competenze scientifiche, strumentali e professionali dell’IRVO quale ente di ricerca ai sensi dell’art. 35 della L.R. 2/07; potenziamento della cantina sperimentale e della rete di laboratori Multisito dell’IRVO con riferimento alle prove con matrice olio d’oliva, all’interno della rete dei Laboratori della Regione Siciliana, finalizzato a supportare l’innovazione, la ricerca, i servizi avanzati e la certificazione di prodotto.”***

Correlazione agli obiettivi strategici n 3, 15 e 16

Grado di priorità: alto

Indicatore: considerata da difficile misurabilità ed univocità di un eventuale indicatore quantitativo relativo all’obiettivo, si individua un indicatore di tipo binario (SI/NO) con risultato atteso: SI

4. ***“Tracciabilità dei prodotti agroalimentari Born in Sicily. Implementazione del sistema di controllo e certificazione delle produzioni enologiche siciliane DOP e IGP, quale soggetto riconosciuto dal MIPAAF ai sensi della normativa comunitaria, per la certificazione dei vini a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e avvio del sistema di controllo delle produzioni olivicole-olearie in attuazione della L.R n° 25/11.”***

Correlazione agli obiettivi strategici n. 3 e 16

Grado di priorità: alto

Indicatore: considerata da difficile misurabilità ed univocità di un eventuale indicatore quantitativo relativo all’obiettivo, si individua un indicatore di tipo binario (SI/NO) con risultato atteso: SI

- 5 ***“Realizzazione di interventi finalizzati alla valorizzazione enogastronomica e culturale dei territori di Sicilia che favoriscano la vendita diretta, l’enoturismo e la formazione di una cultura Wine in Moderation secondo le strategie formulate dall’Unione Europea e la promozione della Dieta Mediterranea quale Patrimonio immateriale dell’Umanità riconosciuta dall’UNESCO”***

Correlazione agli obiettivi strategici n 3 e 4

Grado di priorità: medio

Indicatore: considerata da difficile misurabilità ed univocità di un eventuale indicatore quantitativo relativo all’obiettivo, si individua un indicatore di tipo binario (SI/NO) con risultato atteso: SI

6. ***“Realizzazione di interventi di divulgazione e formazione continua delle imprese raccordata alle strategie di sviluppo aziendale e interventi volti a favorire il trasferimento di***

conoscenze e azioni orientate alla progettualità innovativa e allo sviluppo organizzativo nelle imprese”

Correlazione agli obiettivi strategici n 3

Grado di priorità: alto

Indicatore: considerata da difficile misurabilità ed univocità di un eventuale indicatore quantitativo relativo all’obiettivo, si individua un indicatore di tipo binario (SI/NO) con risultato atteso: SI

- 7 ***” Azioni di supporto e consulenza alle istituzioni competenti in materia di politiche comunitarie, nazionali e regionali per la viticoltura e l’enologia, l’olivicoltura e l’elaiotecnica”.***

Correlazione agli obiettivi strategici n 4

Grado di priorità: alto

Indicatore: considerata da difficile misurabilità ed univocità di un eventuale indicatore quantitativo relativo all’obiettivo, si individua un indicatore di tipo qualitativo (alto/basso) con risultato atteso: alto

8. ***“Attuazione dei principi di modernizzazione e razionalizzazione al fine di assicurare all’IRVO il perseguimento delle finalità proprie, la riduzione della dipendenza finanziaria dal bilancio regionale, la capacità di autofinanziamento, la maggiore intercettazione di risorse alternative a quelle regionali (fondi europei, nazionali e privati), la trasparenza e l’efficienza dell’amministrazione, nonché l’applicazione dei principi e delle norme sulla spending review (L.r. 8/00, L.r 10/00, L.r 4/03, L.r 17/04, L.r 19/05, l. 134/12, l. 190/12, D.lgs 33/13, D.lgs 39/13, l.r. n. 9 del 15.05.2013 “Disposizione programmatiche e correttive per l’anno 2013. Legge di stabilità regionale).***

Correlazione agli obiettivi strategici n. 11

Grado di priorità: alto

Indicatore: considerata da difficile misurabilità ed univocità di un eventuale indicatore quantitativo relativo all’obiettivo, si individua un indicatore di tipo binario (SI/NO) con risultato atteso: SI

Gli obiettivi operativi di cui sopra assegnati centro di responsabilità amministrativa dell’Ente, verranno raggiunti mediante la realizzazione del programma di azione 2013 che si riporta di seguito, che si articolerà in linee di intervento a sua volta articolate in iniziative progettuali specifiche.

PROGRAMMA D'AZIONE 2013

Il programma d'azione di seguito riportato costituisce il documento attraverso il quale si definiscono gli obiettivi operativi che il Dirigente Generale dovrà raggiungere nell'anno in corso, le risorse finanziarie disponibili, e le attività che dovranno essere poste in essere dalla struttura per il raggiungimento di tali obiettivi (art. 12 della l.r. 20/2003).

Esso individua per ciascuno degli obiettivi operativi l'obiettivo strategico di riferimento e il grado di priorità dello stesso, le modalità attuative, i tempi, i procedimenti e i percorsi di realizzazione che si intendono adottare, i risultati attesi e i responsabili delle attività programmate.

Con tale documento inoltre, vengono individuate per ogni obiettivo assegnato ad inizio esercizio al dirigente generale, le schede di dettaglio delle azioni previste dal programma ai fini della successiva valutazione finale dei risultati conseguiti (schede A e B).

Obiettivi operativi e relative azioni qui contenuti costituiscono integrazione di quanto previsto nel contratto individuale stipulato col Direttore Generale.

Di seguito elenco degli obiettivi operativi 2013:

1. "Attuazione di strategie integrate per la **Valorizzazione dell'identità territoriale** dei Vini & Oli di Sicilia che associno la tradizione e la qualità dei prodotti ai luoghi di produzione e alle diverse attrattive naturali e storico-culturali del territorio."
2. "Attuazione di strategie di **Marketing intelligence, promozione e comunicazione dei Vini & Oli di Sicilia** finalizzate alla conoscenza delle reali potenzialità e opportunità dei mercati internazionali, in grado di veicolare vini e oli come una componente dell'eccellenza del Made in Italy e per lo sviluppo competitivo del mercato dei prodotti siciliani nel mondo attraverso la promozione della **Dieta Mediterranea** quale Patrimonio immateriale dell'Umanità riconosciuta dall'UNESCO"
3. "Realizzazione di interventi in materia di **ricerca** scientifica, industriale e sviluppo precompetitivo finalizzato allo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel campo viticolo, enologico, olivicolo ed oleario e valorizzando le competenze scientifiche, strumentali e professionali dell'IRVO quale ente di ricerca ai sensi dell'art. 35 della L.R. 2/07; potenziamento della cantina sperimentale e della rete di **laboratori** Multisito dell'IRVO con riferimento alle prove con matrice olio d'oliva, all'interno della rete dei Laboratori della Regione Siciliana, finalizzato a supportare l'innovazione, la ricerca, i servizi avanzati e la certificazione di prodotto."
4. "Tracciabilità dei prodotti agroalimentari Born in Sicily. Implementazione del sistema di controllo e certificazione delle produzioni enologiche siciliane DOP e IGP, quale soggetto riconosciuto dal MIPAAF ai sensi della normativa comunitaria, per la certificazione dei vini a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e avvio del sistema di controllo delle produzioni olivicole-olearie in attuazione della L.R n° 25/11."
5. "Realizzazione di interventi finalizzati alla valorizzazione enogastronomica e culturale dei territori di Sicilia che favoriscano la **vendita diretta**, l'**enoturismo** e la formazione di una

cultura **Wine in Moderation** secondo le strategie formulate dall'Unione Europea e la promozione della **Dieta Mediterranea** quale Patrimonio immateriale dell'Umanità riconosciuta dall'UNESCO”

6. “Realizzazione di interventi di **divulgazione e formazione** continua delle imprese raccordata alle strategie di sviluppo aziendale e interventi volti a favorire il trasferimento di conoscenze e azioni orientate alla progettualità innovativa e allo sviluppo organizzativo nelle imprese”
7. " Azioni di **supporto e consulenza** alle istituzioni competenti in materia di politiche comunitarie, nazionali e regionali per la viticoltura e l'enologia, l'olivicoltura e l'elaiotecnica”.
8. “Attuazione dei principi di **modernizzazione e razionalizzazione** al fine di assicurare all'**IRVO** il perseguimento delle finalità proprie, la riduzione della dipendenza finanziaria dal bilancio regionale, la **capacità di autofinanziamento**, la maggiore intercettazione di risorse alternative a quelle regionali (fondi europei, nazionali e privati), la **trasparenza e l'efficienza** dell'amministrazione, nonché l'applicazione dei principi e delle norme sulla **spending review** (L.r. 8/00, L.r 10/00, L.r 4/03, L.r 17/04, L.r 19/05, l. 134/12, l. 190/12, D.lgs 33/13, D.lgs 39/13, l.r. n. 9 del 15.05.2013 “Disposizione programmatiche e correttive per l'anno 2013. Legge di stabilità regionale).

1 VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DELL'IDENTITÀ TERRITORIALE DI VINI & OLI DI SICILIA

1. **Obiettivo di riferimento: n.1** “Attuazione di strategie integrate per la **Valorizzazione dell'identità territoriale** dei Vini & Oli di Sicilia che associno la tradizione e la qualità dei prodotti ai luoghi di produzione e alle diverse attrattive naturali e storico-culturali del territorio.”

Correlazione agli obiettivi strategici n.2 , 3 e 4

Grado di priorità: alto

Indicatore: considerata da difficile misurabilità ed univocità di un eventuale indicatore quantitativo relativo all'obiettivo, si individua un indicatore di tipo binario (SI/NO) con risultato atteso: SI

Negli ultimi 20 anni la Sicilia è diventata un marchio di alto prestigio dell'enologia internazionale che evoca territori di straordinaria vocazione vitivinicola, di lunga storicità e una forte relazione tra produzioni enologiche, cultura, tradizioni e paesaggio.

Se l'ultimo decennio ha visto una grande crescita di immagine della Sicilia del vino oggi è fondamentale individuare nuovi modelli di comunicazione in grado di esaltare maggiormente i valori dei Vini e Oli di Sicilia e consentire di:

- Aumentare l'immagine e la percezione dei principali territori siciliani al fine di non limitarsi all'unico brand Sicilia, straordinario ma non sempre in grado di esaltare le principali peculiarità ed identità dei diversi territori vitivinicoli siciliani;
- Aumentare le opportunità commerciali attraverso una maggiore possibilità di incontro con distributori e buyer nazionali ed internazionali;
- Aumentare la visibilità e comunicazione dei brand aziendali;
- Facilitare le opportunità di aggregazione delle imprese, soprattutto quelle di minori dimensioni e con maggiori difficoltà di evidenziare le proprie identità.

La grande varietà di enologia e olivicoltura rappresenta un altissimo valore aggiunto soprattutto per quanto riguarda l'esaltazione delle identità e riconoscibilità dei prodotti.

Il vino è oggi al centro di un numero enorme di mercati, tutti con diverse caratteristiche e richieste.

Il consumatore di vino a livello internazionale sta assumendo di anno in anno sempre maggiori e diverse connotazioni e pertanto risulta indispensabile avviare una comunicazione e promozione in grado di declinare al meglio e in maniera semplice e diretta le diverse anime del vino siciliano.

Si continuerà il percorso di comunicazione e divulgazione dedicata alle aziende, ai ristoratori, operatori turistici, centri ricerca, scuole, etc. per formare, qualificare e sviluppare le conoscenze su qualità e territorio.

Per i produttori è previsto un programma di incontri e di consulenze tecniche per garantire alle diverse produzioni i miglioramenti e gli aggiornamenti tecnici più interessanti.

Attraverso iniziative di altissima qualità si promuoverà il contatto fra classi d'opinione e cultura e la migliore produzione enologica ed olearia siciliana: occasioni fondamentali per innalzare pregio, valore, immagine percepita di Vini & Oli di Sicilia nonché per procurare contatti privilegiati ed esclusivi.

Alla DOC Sicilia, nata nel 2011, saranno rivolte le principali azioni di valorizzazione che IRVOS porterà avanti nel 2013.

AZIONI:

1.1 SITO INTERNET , VITEVINONEWS E SOCIAL NETWORK

Attività: Saranno potenziati i contenuti di servizio e la facilità di individuazione da parte dell'utenza generalista o specializzata.

Risultato atteso: coincidente con l'attività realizzata

di completamento: fine esercizio

Unità organizzativa responsabile: Direzione

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000088

1.2 ATTIVITÀ INDIRIZZATE A SCUOLE E UNIVERSITÀ

Attività: rafforzare la cultura enologica territoriale anche mediante interventi indirizzati agli studenti delle scuole e delle università

Risultato atteso:coincidente con l'attività realizzata

Tempi di completamento: fine esercizio

Unità organizzativa responsabile: Direzione, U.O. Enoturismo, sviluppo rurale e formazione del capitale umano

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000088 ,U000077, U000079

1.3 COMUNICAZIONE INTEGRATA E NEW MEDIA

È innegabile che il mercato pubblicitario tipicamente postindustriale iniziato dal dopoguerra sia oramai in netta difficoltà non tanto per i risultati quanto piuttosto perché risulta essere inadeguato.

I media interattivi (internet e telefonia mobile) hanno profondamente segnato l'inizio del declino dei tradizionali strumenti di promozione (stampa in primis e a seguire televisione e radio)

I new-media sono quelli che consentono all'utente finale ed al pubblico di interagire e rispondere

ad una campagna pubblicitaria utilizzando lo stesso sistema adottato per esporgliela.

Il sistema attuale sarà rivisto e potenziato nei contenuti di servizio con maggiore facilità di individuazione da parte dell'utenza generalista o specializzata con particolare attenzione all'internazionalizzazione di Vini & Olii di Sicilia.

Attività: Nell'allegato 4 - "Comunicazione integrata e new media" sono indicate le linee guida dell'attività di comunicazione integrata

Risultato atteso:coincidente con l'attività realizzata

Tempi di completamento: fine esercizio

Unità organizzativa responsabile: Direzione, U.O. Enoturismo, sviluppo rurale e formazione del capitale umano

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000088

1.4 AGGREGAZIONE

IRVOS continuerà la strategia di aggregazione che ha portato alla costituzione di nuove associazioni di produttori (PROVIDI, VIBIOSI, VITESI) per favorire strategie congiunte di piccole e medie imprese che rischiano di rimanere fuori dagli strumenti di programmazione dell'Unione Europea finalizzati all'aggregazione e alla promozione di brand territoriali.

Una particolare attenzione sarà dedicata all'aggregazione delle aziende olearie attraverso la proposta di un PIF olio. (Allegato 5)

Nell'ambito di tale attività l'Istituto ha coordinato la presentazione e l'implementazione di alcuni progetti per la internazionalizzazione dei prodotti siciliani a valere su fondi OCM (Allegato 6 Progetto "I Vini di Sicilia nel mondo" presentato nell'ambito dell'OCM Vino - Promozione mercati paesi terzi , in collaborazione con Associazione PROVIDI ; Allegato 7 Progetto "Vini e Terre di Sicilia in the world" presentato nell'ambito dell'OCM Vino - Promozione mercati paesi terzi in collaborazione con Associazione VITESI)

Risultato atteso:almeno n. 100 aziende associate

Tempi di completamento: fine esercizio

Unità organizzativa responsabile: Direzione

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000098

1.5 COSTITUZIONE GEM (GRUPPO ENOLOGIA MEDITERRANEA)

Il cambiamento enologico della Sicilia è frutto del sapiente lavoro di una nuova classe di enologi che ribaltando le vecchie concezioni che legavano la Sicilia solo alle produzioni di massa hanno saputo interpretare un eccellente enologia mediterranea.

IRVOS ha l'obiettivo di costituire un Gruppo di lavoro specifico finalizzato alla creazione di una rete del sapere enologico di eccellenza in grado di confrontarsi con altre scuole internazionali di enologia.

Risultato atteso:coincidente con l'attività realizzata

Tempi di completamento: fine esercizio

Unità organizzativa responsabile: Direzione, Area Tecnico Scientifica

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000088

1.6 CONVEGNISTICA

Allo scopo di divulgare le conoscenze acquisite, favorire lo scambio di informazioni e l'aggiornamento degli operatori del settore, verranno realizzate giornate informative su temi specifici

Attività prevista:

-Convegno Born in Sicily- L'olio. 1° Convegno sul biodiversità e sostenibilità ambientale della filiera olivicola di qualità della Sicilia, maggio 2013. Custonaci (TP)- Iniziativa in collaborazione con l'Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari

- "Appassimento delle uve e qualità dei vini- Cambiamenti climatici e gestione nella filiera dei passiti" 26-27 giugno 2013, Pantelleria

- Meeting internazionale su viticoltura ed enologia del Mediterraneo, Marsala, 20-21.06.2013

Risultato atteso:coincidente con l'attività realizzata

Tempi di completamento: fine esercizio

Unità organizzativa responsabile: Direzione, Area Tecnico Scientifica

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000088

1.7 PROGETTO MARSALA: IDENTITÀ DI UN TERRITORIO - Valorizzazione e caratterizzazione del legame del vino Marsala con il territorio -Ampliamento delle conoscenze sulla composizione e sulla tecnologia dei vini Marsala

Tempi di completamento : progetto quinquennale

Risultato atteso: Dalla realizzazione degli obiettivi del progetto ci si attende una esaltazione dell'immagine del Marsala attraverso la valorizzazione delle varietà, del territorio e della tradizione.

Attività e risultati degli anni precedenti: Nel corso delle vendemmie passate sono state effettuate diverse prove di microvinificazione utilizzando varietà autoctone in grado di avere alla vendemmia elevati contenuti in zucchero; è stato realizzato un vigneto sperimentale con biotipi di varietà autoctone da destinare alla produzione di vini base Marsala.

Attività 2013: Inizio osservazioni di campo sulle selezioni clonali di varietà siciliane da cui ottenere vino base Marsala ed inizio delle prove di microvinificazione

Risultato atteso: coincidente con l'attività realizzata

Unità organizzativa responsabile: Area Tecnica Scientifica– UO Ricerca Viticola ed enologica

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000084 e U000080

Costo previsto: € 5.000,00

1.8 COSTITUZIONE DI UNA BANCA DATI OLIO E OLIVE DA MENSA DI SICILIA

Al fine di orientare al meglio le strategie di comunicazione e sviluppo dedicate al comparto dell'olio e dell'oliva da mensa, verrà costituita una banca dati della aziende produttrici siciliane, delle loro caratteristiche e fabbisogni, nonché delle tipologie di prodotti attualmente forniti. Analogamente si avvierà uno studio dei competitors più rilevanti e delle richieste dei mercati.

Attività: acquisizione di informazioni sul comparto

Risultato atteso: coincidente con l'attività realizzata

Tempi di completamento : coincidente con l'esercizio

Unità organizzativa responsabile: Direzione - ODCG

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000087 e n. U000088

2 MARKETING INTELLIGENCE, FORMAZIONE, PROMOZIONE E COMUNICAZIONE DI VINI & OLII DI SICILIA

Obiettivo di riferimento : n. 2 “Attuazione di strategie di **Marketing intelligence, promozione e comunicazione dei Vini & Oli di Sicilia** finalizzate alla conoscenza delle reali potenzialità e opportunità dei mercati internazionali, in grado di veicolare vini e oli come una componente dell’eccellenza del Made in Italy e per lo sviluppo competitivo del mercato dei prodotti siciliani nel mondo attraverso la promozione della **Dieta Mediterranea** quale Patrimonio immateriale dell’Umanità riconosciuta dall’UNESCO”

Correlazione agli obiettivi strategici n 3 e 10

Grado di priorità: alto

Indicatore: considerata da difficile misurabilità ed univocità di un eventuale indicatore quantitativo relativo all’obiettivo, si individua un indicatore di tipo binario (SI/NO) con risultato atteso: SI

Il vino è il prodotto agroalimentare maggiormente coinvolto nei flussi degli scambi commerciali internazionali: da circa un decennio è in atto una contrazione dei consumi nei Paesi tradizionalmente produttori (Italia, Francia e Spagna) e un aumento degli stessi in altri mercati, Usa, Nord Europa ed Asia.

La Sicilia appare oggi tra le grandi regioni vitivinicole europee quella che ha sfruttato in maniera minore le opportunità sui mercati internazionali. E anche a livello nazionale, a fronte di una quota export che raggiunge il 30% nelle principali aree viticole nazionali, la Sicilia è al di sotto del 10%.

Lo sviluppo delle attività di internazionalizzazione delle imprese siciliane è una scelta indispensabile per garantire competitività negli anni futuri.

Da tempo IRVOS è coinvolto in azioni di supporto ai processi di internazionalizzazione delle imprese vitivinicole siciliane attraverso sia l’accompagnamento e la gestione delle iniziative internazionali, sia nell’organizzazione di workshop in eventi nazionali.

L’Istituto vuole essere strumento completo a disposizione delle imprese enologiche ed olearie della regione in grado di supportare la crescita dell’appeal internazionale dei prodotti di Sicilia in tutti i diversi aspetti. Le azioni, modulate in relazione alle diverse tipologie delle imprese vitivinicole siciliane e alla loro capacità di intercettare determinati canali distributivi, verteranno nei seguenti ambiti:

- Analisi dei fabbisogni delle imprese siciliane (al fine di segmentare un’offerta di servizi in relazione alle diverse tipologie aziendali);

- Analisi delle misure a disposizione delle imprese per progetti di internazionalizzazione (OCM vino, piani di sviluppo rurale);
- Attività di marketing intelligence per monitorare le opportunità nei principali mercati internazionali;
- Attività di formazione alle imprese sui seguenti temi:
 - ✓ i mercati internazionali del vino e olio (analisi delle opportunità);
 - ✓ le normative dell'export (etichettatura, spedizioni, ecc.);
 - ✓ i canali distributivi;
 - ✓ l'export manager;
 - ✓ il brand ambassador;
 - ✓ le manifestazioni all'estero;
- Selezione di eventi internazionali (fiere, workshop, walking around tasting) in relazione alle aspettative e fabbisogni delle imprese (in partnership con i principali operatori coinvolti in questa tipologia di iniziative);
- Gestione di un database aggiornato delle imprese di VINI e OLII di Sicilia al fine di avviare una efficace comunicazione collettiva durante gli eventi internazionali e sviluppare una comunicazione mirata dei diversi territori vitivinicoli siciliani nei seminari internazionali;
- Gestione dell'organizzazione e dei seminari nei workshop ed eventi internazionali;
- Organizzazione di azioni di incoming di buyer selezionati nel territorio siciliano per far conoscere la Sicilia, i prodotti e il territorio con ottime ricadute per il BRAND SICILIA

Tutte le azioni comprenderanno gli Oli di Sicilia in un rapporto di valorizzazione reciproca e attraverso la promozione della Dieta Mediterranea quale Patrimonio immateriale dell'Umanità (UNESCO 2010).

AZIONI

2.1 PROGETTO "I VINI DI SICILIA NEL MONDO" PRESENTATO NELL'AMBITO DELL'OCM VINO – PROMOZIONE MERCATI PAESI TERZI , IN COLLABORAZIONE CON ASSOCIAZIONE PROVIDI

Pur essendo una delle regioni italiane maggior produttrici di vino, la Sicilia si colloca all'incirca al settimo posto tra le regioni italiane per quanto riguarda i quantitativi di vino esportato e il valore del vino esportato stesso.

È quindi opportuno incentivare l'esportazione di vini siciliani, soprattutto verso i Paesi terzi, dove, al contrario che nei Paesi tradizionali consumatori, i consumi di vino sono in continua forte ascesa.

In particolare, a seguito delle analisi di mercato effettuate in diversi Paesi sono stati selezionati Stati Uniti, Canada, Svizzera, Russia, Cina, Giappone e Corea.

Il progetto prevede la realizzazione di alcune attività specifiche per singolo Paese target alle quali si affiancheranno attività di comunicazione comuni.

Attività: In allegato 6 “Progetto OCM-Promozione IRVO/PROVIDI” la descrizione dettagliata del progetto.

Risultato atteso: Il progetto mira a contribuire all’incremento della propensione all’export del settore vitivinicolo siciliano (quantitativo di vino esportato rapportato al quantitativo di vino prodotto).

Tempi di completamento: il progetto è della durata di 36 mesi . La conclusione è prevista per ottobre 2013.

Attività 2013:

Incoming di buyers e stampa Canadese, aprile

Incoming di buyers e stampa estera , maggio

Seminari e degustazioni, Svizzera, settembre

Unità organizzativa responsabile: Direzione

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000109, U000108, U000174, U000201

2.2 PROGETTO “VINI E TERRE DI SICILIA IN THE WORLD” presentato nell’ambito dell’OCM Vino – Promozione mercati paesi terzi in collaborazione con Associazione VITESI

Il progetto “Vini e Terre di Sicilia in the world” mira ad incrementare la propensione all’export del settore vitivinicolo siciliano (quantitativo di vino esportato rapportato al quantitativo di vino prodotto),in particolare nei paesi: India, Brasile e Norvegia.

Destinatari delle azioni sono: buyers, importatori, direttori F&B di hotel, ristoratori, sommelier, stampa specializzata, operatori professionali del settore. Prodotti coinvolti soltanto vini a Indicazione Geografica Tipica Sicilia e a DOC e DOCG

Il progetto “Vini e Terre di Sicilia in the world” è un progetto di tipo misto, prevedendo nella sua articolazione attività sia informative che promozionali.

Attività: In allegato 7 – “Progetto OCM-Promozione IRVO/VITESI” la descrizione dettagliata del progetto

Risultato atteso: Il progetto mira a contribuire all’incremento della propensione all’export del settore vitivinicolo siciliano (quantitativo di vino esportato rapportato al quantitativo di vino prodotto).

Tempi di completamento: il progetto è della durata di 36 mesi . La conclusione è prevista per ottobre 2013.

Attività 2013:

- Road show della cucina e vini e oli siciliani in India.Tappe a Delhi, Bangalore, Mumbai e Kolkata in collaborazione con Michele Shah srl., gennaio
- Seminari e degustazioni a Oslo, in collaborazione con Michele Shah srl., febbraio
- Vinisud Asia, Shanghai, 26-27 28 febbraio
- Seminari e degustazioni a Hong Kong, in collaborazione con Michele Shah srl., marzo
- Seminari e degustazioni a San Paolo in Brasile, in collaborazione con Michele Shah srl., maggio
- Incoming di buyers e stampa estera, maggio
- Fiera a Canton, maggio

Unità organizzativa responsabile: Direzione

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000109, U000121, U000174, U000201

2.3 PARTECIPAZIONE AD ALTRE MOSTRE E FIERE, ATTIVITÀ DIVULGATIVE, INCOMING OPERATORI E STAMPA

Oltre che le attività realizzate nell'ambito dei sopracitati progetti, verranno messe in atto altre azioni , finanziate con i trasferimenti regionali o altre entrate proprie.

Vengono riportati di seguito gli eventi programmati per il 2013: la partecipazione è subordinata alla richiesta delle aziende le quali cofinanzieranno l'iniziativa.

In alcune delle sotto indicate manifestazioni, ed in altre selezionate di concerto con la base produttiva, verranno presentati gli Oli di Sicilia .

2.3.1 MOSTRE E FIERE

- PROWEIN, Düsseldorf, 24/ 26 marzo

Manifestazione fieristica internazionale dei vini e dei prodotti alcolici a cadenza annuale giunta alla 21° edizione

L'ultima edizione del 2012 ha visto la partecipazione di circa 3300 espositori provenienti da 45 paesi e di circa 40.00 visitatori professionisti (Grossisti e commercianti al dettaglio – importatori –albergatori –catering – ristoratori e gastronomia). Il numero dei giornalisti accreditati in fiera è stato di 1028 provenienti da 38 paesi.

L'Italia, nell'edizione 2012, era rappresentata da circa 630 produttori, confermandosi ancora una volta come la prima nazione a livello di presenze.

L'Istituto partecipa alla fiera Prowein fin dall'anno 1999. Nell'ultima edizione del Prowein la Sicilia e' stata presente con 27 aziende vitivinicole nel contesto della collettiva organizzata dall'Istituto su una superficie espositiva di metri quadrati 312

L'allocazione della Messe Düsseldorf (luogo fisico dove si svolge la fiera Prowein) consente in un certo senso di considerarlo baricentro di una serie di interessi commerciali e quindi punto naturale d'incontro di operatori provenienti non soltanto dalla Germania, paese forte importatore del prodotto enologico italiano, ma anche da tutta l'Europa centrale.

costo orientativo per l'attuazione dell'evento 350/400 mila euro

- VINITALY, Verona, 7/10 aprile 2013. Vinitaly, che vede la presenza di oltre 4.200

aziende da più di 20 Paesi su una superficie superiore ai 95 mila metri quadrati netti, mette a disposizione del sistema wine&food la più ampia e strutturata piattaforma mondiale per il

business, la promozione, le relazioni con le Istituzioni nazionali ed estere, i buyer, gli opinion leader ed i consumatori.

Un sistema a rete che, oltre alla neonata iniziativa di VinitalyWineClub, include Sol&Agrifood, Enolitech, OperaWine e Vinitaly International: quest'ultima a presidiare con le sue attività i mercati a più alto tasso di crescita come USA, Cina e Russia.

L'IRVO partecipa alla manifestazione su uno spazio espositivo di circa 5.000 mq, rappresentando n. 170 circa aziende vinicole siciliane.

- SOL&AGRIFOOD, Rassegna Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità, Verona, 7/10 aprile 2013: prestigiosa vetrina che, anche grazie alla concomitanza con Vinitaly, promuove l'eccellenza olivicola ed agroalimentare sul mercato nazionale ed internazionale. L'IRVO partecipa all'iniziativa in collaborazione di un accordo con l'Assessorato regionale per le risorse Agricole e Alimentari, che ne sostiene i costi, organizzando l'esposizione collettiva di n. 30 aziende produttrici siciliane su uno spazio di circa mq.370.

- VINEXPO, Bordeaux, 16/20 giugno

Fiera internazionale del vino e dei prodotti alcolici

Manifestazione biennale

Sede Fieristica: Bordeaux lac

L'Istituto partecipa al Vinexpo dal 1989

Nella qualità di evento mondiale Vinexpo perde il concetto di fiera territoriale per manifestare tutta la sua potenzialità di fiera "Vetrina" e di punto di incontro biennale di relazioni pubbliche.

Gli espositori diretti , nell'ultima edizione del 2011,il cui numero complessivo era pari a 2400, provenivano da 47 paesi produttori

L'edizione del 2011 , che ha ospitato circa 48.122 .visitatori professionisti, provenienti da circa 148 paesi esteri ,ha accreditato ben 1254 giornalisti del settore vitivinicolo provenienti da 54 paesi .

L'Italia delle regioni e delle aziende individuali nell'edizione 2011 disponeva di circa 3000 metri quadrati.

Oltre la parte espositiva contenuta nei padiglioni 1 e 2 la fiera comprende anche un altro ambito espositivo e cioè la zona "Club des Marques" che raggruppa i più grandi produttori mondiali di vino, da baron Philippe de Rothschild a vna Conca y Toro ecc.

Tutto il periodo fieristico è ricco di avvenimenti e incontri (degustazioni-conferenze-premiamenti ecc.-) per rimarcare ancor più la caratteristica peculiare del Vinexpo.

In occasione dell'edizione 2011, l'Istituto ha organizzato la partecipazione della collettiva regionale in uno spazio espositivo di 447 metri quadrati all'interno del padiglione n 1 ,la zona più prestigiosa dell'area espositiva, con la partecipazione di 29 aziende vitivinicole siciliane fra le più rappresentative dell'isola e sicuramente le più conosciute a livello mondiale

Costo previsto: 400 mila euro

- MEGAVINO Belgio, ottobre

Fiera enologica e delle bevande alcoliche con svolgimento annuale

Luogo di svolgimento Heysel (Bruxelles)

Megavino è il salone belga più pubblicizzato in assoluto e nell'ultima edizione più di cento fonti d'informazione (Radio - Stampa -Televisione) hanno parlato dell'evento,essendo fra l'altro il più grande salone Belga nel settore enologico.

Il salone negli ultimi cinque anni di realizzazione, ha triplicato la presenza di visitatori professionisti, (responsabili acquisti della grande distribuzione e distribuzione organizzata, importatori , ristoratori e sommeliers oltre che amanti del vino)

Le ultime l'edizione della fiera riportano la presenza di 23.000 visitatori e la presenza di 270 espositori diretti su circa 10.000 metri quadrati di esposizione , provenienti da 23 paesi produttori.

la Sicilia partecipa a Megavino dal 2009 con un ottimo gradimento da parte delle aziende vitivinicole che si sono presentate in fiera con l'Ente

Le ultime edizioni hanno visto la presenza della produzione siciliana in modo molto consistente, segno di un grande interesse delle aziende medio piccole dell'isola verso un mercato interessante quale quello del Benelux

Costo orientativo: circa 100.000 euro

- ENOEXPO, 14-16 novembre 2013, International Wine Fair, Cracovia-Polonia
- Montecarlo Gastronomie- novembre 2013 – manifestazione che prevede la partecipazione delle imprese olearie siciliane

Attività: organizzazione esposizioni collettive dedicate ai Vini e Oli di Sicilia nell'ambito delle diverse manifestazioni.

Risultato atteso: agevolare il contatto tra offerta di prodotto enologico siciliano e domanda

Tempi di completamento: fine esercizio

Unità organizzativa responsabile: Direzione – U.O. Attività fieristica

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000087, U000088, U 000121, U000120, U000194, U000411

2.3.2 SEMINARI E DEGUSTAZIONI ALL'ESTERO

- Grandi Degustazioni Canada

Evento organizzato dall'Istituto Commercio Estero del Canada che si svolge in quattro città dell'unione, due nella costa est e due nella costa ovest.

Il periodo di svolgimento è sempre a cavallo degli ultimi giorni di ottobre e la prima decade di novembre. Si tratta di un evento sempre molto atteso sia da parte delle aziende interessate a quel mercato che da parte degli operatori commerciale canadesi collegati al sistema del Monopolio. Il costo per singola azienda è orientativamente di euro 3500 per ciascuna tappa (est o ovest) quindi per un'eventuale partecipazione di 10 aziende è preventivabile una spesa complessiva di euro 70.000

- Seminari e degustazioni a Stoccolma e a Copenhagen, in collaborazione con Michele Shah srl., febbraio
- Germania Sicilia Gusto Mediterraneo, seminari e degustazioni, secondo semestre 2013
- Seminari e degustazioni a Londra, in collaborazione con Michele Shah srl., ottobre
- Seminario e degustazione di oli di Sicilia, Zurigo, 06.12.13

Risultato atteso: aumentare la conoscenza del Born in Sicily; agevolare il contatto tra offerta dei prodotti siciliani e domanda

Tempi di completamento: fine esercizio

Unità organizzativa responsabile: Direzione – U.O. Attività fieristica

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000087, U000088, U 000121, U000120, U000194, U000411

2.3.3 INCOMING DI BUYERS E GIORNALISTI STRANIERI

- Incoming di buyers e giornalisti Russi, in collaborazione con Michele Shah srl., giugno

Risultato atteso:coincidente con l'attività

Tempi di completamento: fine_esercizio

Unità organizzativa responsabile: Direzione

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000087, U000088, U 000121, U000120, U000194, U000411

3. RICERCA E SPERIMENTAZIONE PER L'INNOVAZIONE VITICOLA, ENOLOGICA, OLIVICOLA ED OLEARIA

Obiettivo di riferimento: n. 3 "Realizzazione di interventi in **materia di ricerca scientifica, industriale e sviluppo precompetitivo finalizzato allo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel campo viticolo, enologico, olivicolo ed oleario e valorizzando le competenze scientifiche, strumentali e professionale dell'IRVO quale ente di ricerca ai sensi dell'art. 35 della L.R. 2/07; potenziamento della cantina sperimentale e della rete di laboratori Multisito dell'IRVO con riferimento alle prove con matrice olio d'oliva, all'interno della RETE dei Laboratori della Regione Siciliana, finalizzato a** supportare l'innovazione, la ricerca, i servizi avanzati e la certificazione di prodotto."

Correlazione agli obiettivi strategici n 3, 15 e 16

Grado di priorità: alto

Indicatore: considerata da difficile misurabilità ed univocità di un eventuale indicatore quantitativo relativo all'obiettivo, si individua un indicatore di tipo binario (SI/NO) con risultato atteso: SI

Obiettivo di questa linea di intervento è la creazione di una rete pubblico-privata per rispondere alle nuove esigenze della viticoltura mediterranea legate alla tematica del cambiamento (climatico e nei gusti) e all'utilizzo dell'*Information & Communication Technology* (ICT) per garantire identità, qualità, origine e tracciabilità dei prodotti ed essere utilizzata anche nella sfera della comunicazione, della logistica e della commercializzazione.

Il generale aumento delle temperature, gli effetti delle tecniche agronomiche più moderne e le scelte varietali hanno cambiato lo standard qualitativo pressoché dell'intero "vigneto" andando a impattare sul prodotto finale.

L'VIII congresso internazionale sui *Terroir* (Soave giugno 2010), ha messo in evidenza l'importanza di studi e di ricerche per comprendere l'impatto del cambiamento climatico: disporre di modelli meteorologici attendibili rappresenta un importante potenziale per fronteggiare stagioni vegetative che oggi sono diverse e variabili negli anni, profili di maturazione spesso alterati, fasi fenologiche più precoci, mutamenti nel ciclo di vita dei parassiti, variazioni nella fertilità del suolo ed erosioni, carenze idriche.

Si rende pertanto necessario lo sviluppo e l'applicazione di tecnologie innovative nel settore vitivinicolo mediterraneo in grado di mantenere intatta la qualità del prodotto nel tempo e di conseguenza proteggere la viticoltura mediterranea sul mercato internazionale, tra cui:

- ricerca multidisciplinare che affronti i temi relativi all'espressione dei geni da cui dipende la produzione di metaboliti di interesse qualitativo;
- identificazione delle più idonee tecniche di vinificazione mirate a garantire il controllo delle reazioni di ossidazione e quindi la durata del colore del vino e la resistenza dello stesso alla conservazione;
- sperimentazione di un sistema per la produzione di vini con gradazione alcolica "ridotta" rispetto a quella originaria, senza compromettere le qualità sensoriali del prodotto;
- trasferimento delle conoscenze e tecnologie acquisite e sviluppate ai produttori delle regioni coinvolte, al fine di garantire il mantenimento o l'aumento del livello di competitività sul mercato internazionale;
- studio delle caratteristiche dei biotipi delle varietà ad interesse regionale e locale;
- studio dell'influenza delle caratteristiche ambientali sulla sintesi dei metaboliti da parte dei biotipi in osservazione.

Il progetto si propone di applicare un modello mediterraneo di gestione del vigneto che consenta la tipicizzazione e la valorizzazione del sistema vitivinicolo siciliano, garantendo al contempo la sostenibilità dell'intero sistema produttivo sia dal punto di vista economico sia dal punto di vista ambientale.

A tale scopo si procederà all'applicazione della viticoltura di precisione per la gestione degli interventi agronomici (concimazione, irrigazione e difesa fitosanitaria) e per la raccolta con l'individuazione dei momenti ottimali in funzione dei parametri desiderati (zuccheri, ph, acidità, polifenoli, aromi, etc) in relazione al cambiamento climatico; alla valutazione dell'influenza dei fattori ambientali e colturali sulla sintesi dei metaboliti primari e secondari delle uve; alla definizione di protocolli enologici destinati ad esaltare il livello qualitativo dei vini siciliani; allo sviluppo delle conoscenze biochimiche sui processi enologici mediterranei; alla definizione di modelli produttivi efficienti dal punto di vista energetico.

È prevista inoltre l'attivazione di nuovi filoni di ricerca finalizzati all'utilizzazione dei sottoprodotti e coprodotti della filiera vitivinicola per la produzione di molecole e composti ad alto valore aggiunto con enormi potenzialità in termini di sbocco di mercato (Chimica Verde).

Dalle agrienergie ai biolubrificanti, dai colori naturali ai solventi, dai fitofarmaci naturali alle plastiche biodegradabili, dai compositi alle fibre vegetali, l'agricoltura non alimentare, sembra oggi una novità potenzialmente in grado di trasformare il comparto primario da puro consumatore delle innovazioni

della petrolchimica, in un motore di innovazione. Tale approccio prevede il passaggio da un sistema economico basato esclusivamente sulla petrolchimica ad una scelta tecnologica basata su un crescente utilizzo, sia come materie prime che come prodotti ausiliari, di prodotti vegetali che per loro natura sono rinnovabili, biodegradabili, con positivo bilancio sulla produzione di CO2 ed in generale a minore tossicità.

Di rilievo è per l'IRVO l'ampliamento delle prove analitiche riguardanti l'olio d'oliva al fine di fornire ai produttori servizi accreditati per la commercializzazione dei prodotti e la definizione di indicatori di qualità dei prodotti stessi. Già i Laboratori IRVO sono stati accreditati per alcune prove (acidità, numero di perossidi, spettrofotometriche) ma si rende necessario allargare il ventaglio ad altre prove che possono caratterizzare la produzione isolana, mettendo in luce le qualità salienti dal punto di vista alimentare e salutistico di questo prodotto tipico della Dieta Mediterranea.

Le attività di Laboratorio IRVO vanno intese alla luce di una maggiore razionalizzazione della spesa regionale all'interno della più ampia RETE dei Laboratori della Regione Siciliana che vede la sinergia ed una comune strategia d'azione per supportare l'innovazione, la ricerca, i servizi avanzati e la certificazione di prodotto.

AZIONI:

3.1 INNOVAZIONE DI PROCESSO E DI PRODOTTO NELLA FILIERA VITIVINICOLA SICILIANA

L'idea progettuale "*Innovazione di processo e di prodotto nella filiera vitivinicola siciliana*" mira all'incremento del livello tecnologico del settore vitivinicolo mediante il trasferimento dei risultati della ricerca portata avanti dall'IRVO, con la possibilità di introdurre all'interno di tutta la filiera importanti innovazioni di prodotto e di processo. Nel dettaglio il progetto si articolerà in tre attività:

3.1.1 STUDIO PER LA RIDUZIONE DEL GRADO ALCOLICO DEI VINI: si prevede il trasferimento tecnologico di una nuova procedura di fermentazione mista messa a punto dall'Unità Operativa di "Biotecnologie applicate alla Viticoltura e l'Enologia". Si tratta nello specifico di fermentazioni realizzate facendo precedere l'azione del *Saccharomyces*, il lievito comunemente utilizzato nelle produzioni vinicole, dall'inoculo di un ceppo selezionato di lievito *Candida zemplinina* (Cz), isolato in Sicilia e già utilizzato con risultati promettenti in vinificazioni sperimentali in rosso. Tale procedura consente di superare il rischio di depauperamento del corredo aromatico dei vini dovuto a pratiche di riduzione dell'alcol del vino quali l'osmosi inversa, la distillazione sotto vuoto, o l'uso di colonne a coni rotanti. Il ricorso a fermentazioni miste con Cz per ottenere vini meno alcolici è innovativo, ma naturale e quindi certamente gradito al consumatore. Inoltre, considerate le peculiarità metaboliche di Cz, i vini prodotti con questo lievito avranno non soltanto un minore grado alcolico (carattere attualmente sempre più ricercato sui mercati), ma anche maggiori quantità di glicerolo, che conferiranno ai vini maggiore rotondità e morbidezza.

Tempi di completamento residuo : 24 mesi

Risultato atteso: produzione di vini rossi con minore grado alcolico e maggiore contenuto di glicerolo.

Risultato conseguito nel 2012: pubblicazione su rivista internazionale dei risultati della precedente sperimentazione condotta in laboratorio su mosti sterili con il ceppo Cz3; comunicazione a quattro differenti congressi (uno nazionale e tre internazionali) della sperimentazione condotta nel 2011; completamento della fase di sperimentazione nella Cantina Dalmasso dell'IRVO attraverso la realizzazione e l'analisi completa di vini a più basso grado alcolico e maggiore contenuto in glicerolo delle varietà Merlot, Nero d'Avola e Frappato con il ceppo Cz3.

Attività 2013: Le attività previste per il 2013 riguardano la pubblicazione su rivista scientifica dei risultati delle vinificazioni sperimentali realizzate su mosti di Merlot, Nero d'Avola e Frappato presso la Cantina Dalmasso con il ceppo di *Candida zemplinina* Cz3, il completamento delle analisi enochimiche dei vini prodotti con altri due ceppi selezionati e la realizzazione, durante la vendemmia 2013, di prove aziendali di impiego della nuova procedura presso aziende vitivinicole siciliane.

Risultato atteso per il 2013: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: UO Biotecnologie

Capitoli di Bilancio interessati: n. 80, 84, 101 e 230 (in assenza di uno specifico capitolo di riferimento per l'U.O. o di specifici finanziamenti esterni), cap. 16 per le missioni.

Costo previsto per l'esercizio 2013 e suo dettaglio: 39.500,00 € a copertura delle seguenti spese:

azione 3.1.1	costi
contratto per n.1 enologo con esperienza di microbiologia enologica e vinificazioni sperimentali - 8 mesi / uomo	13.500,00
contratto per n. 1 chimico o CTF con esperienza di analisi gas-cromatografiche - 2 mesi / uomo	3.500,00
contratto per n. 1 analista sensoriale - 2 mesi / uomo	3.500,00
strumentazione nuova o manutenzione vecchia strumentazione	7.000,00
materiale di consumo	7.000,00
Missioni	5.000,00
TOTALE	39.500,00

Si fa presente che la previsione non include le spese relative al funzionamento di base della Cantina Dalmasso (utenze, operai cantinieri, etc.).

Costo previsto in ulteriori esercizi: Per il completamento dell'intera azione si prevede un ulteriore fabbisogno di 39.500,00 € nell'esercizio 2014.

3.1.2 STUDIO FINALIZZATO ALLA RIDUZIONE DEL CONTENUTO DI ANIDRIDE SOLFOROSA (SO₂) NEI VINI. Esso prevede lo studio dei meccanismi di azione della SO₂ nei riguardi dei lieviti non-*Saccharomyces* e di lieviti inquinanti responsabili di alterazioni olfattive dei vini. Nello stesso tempo viene presa in considerazione l'azione che la SO₂ svolge nei riguardi delle ossidazioni chimiche che avvengono durante la fase di maturazione e di conservazione del vino. Prevede altresì la ricerca di prodotti alternativi o tecnologie che consentano di conseguire gli obiettivi attualmente conseguiti con l'impiego della SO₂. Vengono quindi studiate le tecniche di preparazione del mosto (fase prefermentativa), di vinificazione (gestione delle fermentazioni alcolica e malolattica) e di maturazione del vino senza l'impiego della SO₂ e con l'eventuale impiego di prodotti alternativi o di tecnologie innovative che consentano di conseguire gli stessi obiettivi o risultati migliori in termini di attività antimicrobica, antiossidativa e antiossidante, rispetto a quelli che abitualmente vengono conseguiti con l'impiego della SO₂.

Tempi di completamento : 24 mesi

Risultato atteso: produzione di nuovi protocolli enologici che consentano l'ottenimento di vini con contenuto di anidride solforosa (SO₂) limitato da trasferire alle aziende.

Risultato conseguito nel 2012: Comunicazione a due congressi internazionali dei risultati della sperimentazione condotta su mosti di Catarratto e Nero d'Avola; realizzazione di ulteriori prove di vinificazione su mosti di Grillo e Nero d'Avola. Tutte le prove sperimentali condotte hanno dimostrato la possibilità di eliminare l'impiego di solfiti in fase di fermentazione alcolica, ma è in fase di studio l'evoluzione successiva del prodotto.

Attività 2013: Le attività previste per il 2013 riguardano il completamento di tutte le analisi relative alle vinificazioni sperimentali realizzate su mosti di Grillo e Nero d'Avola presso la Cantina Dalmasso durante la vendemmia 2012 e la realizzazione di prove aziendali, durante la vendemmia 2013, di impiego della nuova procedura presso aziende vitivinicole siciliane.

Risultato atteso per il 2013: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: UO Biotecnologie

Capitoli di Bilancio interessati: n. 84, 101 e 230 (in assenza di uno specifico capitolo di riferimento per l'U.O. o di specifici finanziamenti esterni) , cap. 16 per le missioni.

Costo previsto e suo dettaglio: 46.000,00 € a copertura delle seguenti spese:

azione 3.1.2	costi
contratto per n.1 enologo con esperienza di microbiologia enologica e vinificazioni sperimentali - 12 mesi / uomo	20.000,00
contratto per n. 1 chimico o CTF con esperienza di analisi gas-cromatografiche - 2 mesi / uomo	3.500,00
contratto per n. 1 analista sensoriale - 2 mesi / uomo	3.500,00
strumentazione nuova o manutenzione vecchia strumentazione	7.000,00
materiale di consumo	7.000,00

missioni	5.000,00
TOTALE	46.000,00

Si fa presente che la previsione non include le spese relative al funzionamento di base della Cantina Dalmasso (utenze, operai cantinieri, etc.).

Costo previsto in ulteriori esercizi: Per il completamento dell'intera azione si prevede un ulteriore fabbisogno di 46.000,00 € nell'esercizio 2014.

3.1.3. STUDIO SULL'INCREMENTO DELLA LONGEVITÀ DEI VINI ROSSI PRODOTTI IN SICILIA. Esso nasce dall'osservazione che i caratteri sensoriali dei vini rossi prodotti nelle aree mediterranee spesso presentano una breve durata nel tempo. Il colore tende ad assumere tonalità brune e alla degustazione le sensazioni di astringenza diventano più accentuate rispetto al vino al momento dell'imbottigliamento. Nello stesso tempo gli aromi varietali, che si dovrebbero liberare nel tempo dai loro precursori, vengono coperti dalle note di vino vecchio. Tali inconvenienti, in gran parte ascrivibili alla dotazione fenolica dell'uva e del vino possono avere origini in vigneto e durante le fasi tecnologiche e di conservazione. I problemi specifici da studiare e da avviare a soluzione nel corso di attuazione del progetto sono: a) la possibilità di limitare gli effetti negativi, indotti dalla siccità e da alte temperature ricorrenti e per lunghi periodi (stress idrici, stress termici accoppiati a stress idrici), sulla biosintesi dei polifenoli; b) l'incremento della durata nel tempo dei vini prodotti con uve provenienti da viti che hanno subito in vigneto stress o/e disidratazione. Le attività proposte per risolvere tali problemi consistono nello studio dell'espressione dei geni della sintesi dei polifenoli nei periodi di stress per individuare interventi volti ad evitare possibili alterazioni dell'espressione genica, rispetto agli andamenti registrati nelle cultivar coltivate in zone quali la Francia o il Nord Italia; nello studio dell'evoluzione della struttura dei polifenoli durante la maturazione dell'uva per ottimizzare la loro dimensione e la loro struttura molecolare in vista degli obiettivi che si intendono raggiungere durante i processi di fermentazione e maturazione; nella identificazione di varietà idonee alla sintesi dei polifenoli in condizioni di stress; nella messa a punto di tecniche di maturazione ed affinamento del vino siciliano con l'obiettivo di ritardarne l'imbrunimento e nella produzione di vini rossi resistenti alla conservazione.

Tempi di completamento: 24 mesi

Risultato atteso: produzione di protocolli che consentano l'ottenimento di vini rossi con maggiore longevità da trasferire alle aziende

Risultato conseguito nel 2012: Comunicazione a due congressi (uno regionale e uno mondiale) dei risultati ottenuti nella precedente sperimentazione; determinazione del pattern di espressione dei geni coinvolti nella sintesi degli antociani durante la maturazione dell'acino in una cultivar autoctona (Nero d'Avola) ed in una internazionale di riferimento (Syrah);

Attività 2013: Le attività del 2013 riguarderanno la stesura di un lavoro scientifico sulla espressione dei geni coinvolti nella sintesi dei polifenoli ed il completamento delle analisi dei vini sperimentali prodotti nel 2012 da uve di Syrah e di Nero d'Avola esposte ai raggi solari o mantenute in ombra dalla chioma delle piante durante la loro maturazione.

Risultato atteso per il 2013: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: UO Biotecnologie

Capitoli di Bilancio interessati: n. 80, 84, 101 e 230 (in assenza di uno specifico capitolo di riferimento per l'U.O. o di specifici finanziamenti esterni) , cap. 16 per le missioni.

Costo previsto e suo dettaglio: 46.000,00 € a copertura delle seguenti spese:

azione 3.1.3	Costi
contratto per n. 1 enologo con esperienza di vinificazioni sperimentali e ricerca scientifica - 6 mesi / uomo	10.000,00
contratto per n. 1 chimico o CTF con esperienza di analisi gas-cromatografiche - 2 mesi / uomo	3.500,00
contratto per n. 1 biologo specializzato in studi di espressione genica - 6 mesi / uomo	10.000,00
contratto per n. 1 analista sensoriale - 2 mesi / uomo	3.500,00
strumentazione nuova o manutenzione vecchia strumentazione	7.000,00
materiale di consumo	7.000,00
missioni	5.000,00
TOTALE	46.000,00

Si fa presente che la previsione non include le spese relative al funzionamento di base della Cantina Dalmasso (utenze, operai cantinieri, etc.).

Costo previsto in ulteriori esercizi: Per il completamento dell'intera azione si prevede un ulteriore fabbisogno di 46.000,00 € nell'esercizio 2014.

3.2 PROGETTO AVIGERE: APPLICAZIONE DELLA VITICOLTURA DI PRECISIONE PER IL RISPARMIO ENERGETICO E L'ECOSOSTENIBILITÀ

Progetto realizzato su fondi PSR Sicilia - misura 124

La crescente competitività e l'effetto della globalizzazione, molto presente anche in agricoltura, richiedono che anche il settore vitivinicolo siciliano debba massimizzare la propria efficienza operativa in linea con una crescente e misurabile qualità del prodotto: le tecnologie ICT, applicate alle metodologie della viticoltura di precisione, possono dare un rilevante supporto in questa direzione.

Nell'attuale contesto delle produzioni vitivinicole ci si deve infatti confrontare, per proporre prodotti che siano appetibili per il consumatore, con problematiche complesse quali, tra molte, la tracciabilità dei prodotti, al fine di garantire la provenienza delle produzioni e quindi la loro tipicità, e la garanzia che le tecniche di produzione siano il più possibile rispettose

dell'ambiente. Vi è infatti la volontà, e spesso la necessità, di ridurre gli input chimici nei vigneti, senza trascurare ovviamente la sanità delle uve, e di realizzare le operazioni di gestione del vigneto in modo da realizzare il miglior compromesso tra risparmio e efficienza per riuscire ad ottenere alti livelli qualitativi in modo economicamente ed ecologicamente sostenibile.

Queste problematiche possono oggi essere affrontate in modo integrale tramite la Viticoltura di Precisione, che prevede strumenti di monitoraggio dei vigneti con tecnologie WSN (Wireless Sensor Network), sensori ottici e piattaforme software GIS (Geographic Information System).

Si possono infatti predisporre sistemi software e hardware di supporto alle decisioni che permettano di gestire le differenti aree presenti all'interno del vigneto con il monitoraggio dei parametri ambientali e del vigore delle piante. Si possono poi indagare i gradi di variabilità per decidere le strategie di intervento che possono prevedere tra l'altro una distribuzione differenziata dei concimi e dei fitofarmaci con conseguente minore, e più accurato, utilizzo degli stessi.

Integrando i dati sarà così possibile effettuare una interpretazione della variabilità delle produzioni esistente sia a livello territoriale che a livello parcellare in modo da ottenere produzioni che abbiano un migliore e più stabile potenziale qualitativo.

L'agricoltura di precisione si sviluppa in un contesto multidisciplinare nel quale spesso ci si muove su linee separate. Il presente piano, mettendo a frutto le competenze dell'ATS, si propone di amalgamare tali basi cognitive per sperimentare dei modelli agronomici differenziati a supporto degli operatori vitivinicoli.

La variabilità esistente sia a livello territoriale che a livello di vigneto può oggi essere monitorata, interpretata e quindi gestita con le tecnologie GIS e con la Viticoltura di Precisione.

Questo permette di suddividere la produzione di ogni contesto produttivo, sia esso afferente a una azienda singola o associata, in funzione della qualità. In questo modo, rispettando il carattere tradizionale delle pratiche viticole e l'imprescindibile legame tra queste ed il territorio, le attività proposte e la messa a punto di un sistema integrato finalizzato all'adozione di modelli agronomici differenziati possono permettere di colmare il divario tra i paesi del Nuovo Mondo, nei quali le pratiche di gestione agronomica a rateo variabile basate sul monitoraggio sono oggi in uso, e la nostra realtà viticola, in cui, a causa delle limitate superfici medie aziendali, non è finora stato possibile adottare tali strategie a costi sostenibili per le singole aziende.

Considerando pertanto l'ambito territoriale d'intervento, con le sue connotazioni agricole ed economiche, con l'iniziativa in considerazione si vuole sperimentare un modello d'intervento che possa trovare sostenibilità di una futura diffusione sia in termini di prestazioni ottenibili sia in termini economici.

Una prima categoria di vantaggi agronomici è legata alla gestione delle concimazioni, alla programmazione e gestione delle lavorazioni, alla gestione dei trattamenti fitosanitari, alla funzionalità degli apparati radicali superficiali e alla conoscenza di aree con potenziale ristagno idrico.

Una seconda categoria di vantaggi agronomici è legata alla gestione dell'irrigazione nonché alla disponibilità di strumenti conoscitivi del sistema vigneto per la stima della quantità della produzione, la gestione degli interventi in verde e la conoscenza la variabilità produttiva nel vigneto.

Un obiettivo chiave é pertanto disegnare e sviluppare un sistema *end-to-end* di viticoltura di precisione, che indirizzi gli aspetti precedentemente trattati.

Attività 2013 :

Addestramento del personale tecnico costituente il gruppo di lavoro

Utilizzo delle tecnologie di proximal sensing

Utilizzo delle tecnologie di remote sensing

Utilizzo della tecnologia WSN

Realizzazione di un SIT

Realizzazione di un WebGis

Realizzazione di un manuale tecnico operativo

Divulgazione dei risultati:

- Portale del progetto con Descrizione del Progetto e dei Partner, Progressione evolutiva delle Azioni(Workshop, Meetings, News, etc), Risultati intermedi e finali, Links al Web-Gis;
- Piano di comunicazione;
- 6 workshop;
- 4 eventi degustativi;
- 8 visite guidate.

Tempi di completamento: Progetto pluriennale con chiusura al 13/10/2013

Risultato atteso:

Dimostrazione della possibilità di impiego su scala aziendale della tecnologia basata sui *sensori WSN* e delle tecnologie di *proximal e remote sensing*, per la gestione sito-specifica dei vigneti.

Dimostrazione della possibilità di impiego su scala aziendale di modelli di gestione agronomica differenziata che siano economicamente ed ecologicamente sostenibili.

Dimostrazione dei vantaggi agronomici, ambientali ed economici derivanti dall'impiego su scala aziendale di un database georeferenziato dei vigneti.

Risultato conseguito nel 2012: Acquisizioni da Remote e Proximal, Addestramento tecnici gruppo di lavoro (continuazione), Presentazione risultati conseguiti nel 1° anno di attività, Realizzazione riunioni tra i partner e definizione del Piano operativo delle singole azioni.

Risultato atteso per il 2013: Le aziende partner potranno utilizzare tecnologie innovative ICT, applicate alle metodologie della viticoltura di precisione, che consentiranno di migliorare l'efficienza nella gestione aziendale e riducendo il costo unitario di produzione.

Unità organizzativa responsabile: Area tecnico-scientifica UO Trasferimento dell'innovazione alle aziende viticole ed enologiche - U.O. Ricerca viticola ed enologica - U.O. supporto amministrativo area tecnica

Capitoli di Bilancio interessati: n. 118 (progetto a finanziamento esterno)

3.3 PROGETTO INOVENO

3.3.1 VINI SPUMANTI E ROSATI : all'interno del progetto (finanziato dalla mis. 124 del PSR Sicilia) e tra le altre attività previste, verrà completata la produzione dei vini spumanti nelle aziende i cui è prevista la realizzazione di tale azione, attraverso i protocolli di vinificazione messi a punto dall'Istituto. Sui vini spumanti e sui vini rosati, ottenuti nella vendemmia 2011, verranno realizzate tutte le analisi e le degustazioni previste; i dati raccolti, nel loro complesso, permetteranno di collaudare i protocolli utilizzati ed il buon esito del loro trasferimento a livello aziendale. Nel corso del 2013, inoltre, saranno effettuati diversi incontri e degustazioni per divulgare i risultati del progetto.

Tempi di completamento: 10 mesi (il progetto si conclude il 13/10/2013)

Risultato atteso: produzione aziendale di vini rosati e spumanti di alta qualità;

Risultato conseguito nel 2012: analisi completa dei vini aziendali prodotti nel 2011 (vino rosato prodotto presso Cantina Alto Belice; vino base spumante presso Cantina Primavera, Cantina Alto Belice e Tenuta Gatti); avvio a livello aziendale dei processi di spumantizzazione.

Attività 2013: realizzazione analisi vini aziendali 2011 per verificare la loro evoluzione, produzione vini spumanti ed analisi sui vini.

Risultato atteso per il 2013: verifica della possibilità a livello aziendale di produrre vini rosati e vini spumanti di alta qualità con protocolli enologici innovativi.

Unità organizzativa responsabile: UO Ricerca viticola ed enologica - UO Laboratori - U.O. supporto amministrativo area tecnica (l'ATS resta responsabile dell'intero progetto, mentre altre azioni del progetto sono di pertinenza dell'UO Biotecnologie).

Capitoli di Bilancio interessati: n. 207 (progetto a finanziamento esterno)

3.3.2 VINI SECCHI INNOVATIVI : all'interno del progetto (finanziato dalla mis. 124 del PSR Sicilia) e tra le altre attività previste, verrà completata la produzione di vini secchi innovativi attraverso l'uso dei nuovi ceppi di lievito appositamente selezionati dall'IRVO per le vinificazioni in bianco e rosso. Nel corso del 2012 sono state completate tutte le vinificazioni aziendali previste dal progetto sia in bianco, su mosti di Catarratto, sia in rosso, su mosti di Nero d'Avola, nelle tre aziende partner (Cantine Europa, Colomba Bianca e Patria). Verrà garantito il controllo microbiologico periodico dei vini prodotti sia relativamente ai lieviti che ai batteri attraverso la semina e coltura su appositi terreni di crescita. Sulle vinificazioni realizzate durante l'ultima vendemmia sarà anche realizzata l'identificazione molecolare, tramite analisi del polimorfismo di restrizione del DNA mitocondriale, del ceppo di lievito responsabile della avvenuta fermentazione. Verranno inoltre realizzate sui vini aziendali prodotti tutte le analisi e le degustazioni previste ed i dati raccolti, nel loro complesso, permetteranno di verificare che il ceppo di lievito da collaudare ed inoculato all'inizio del processo di vinificazione sia stato effettivamente in grado di condurre la fermentazione.

Tempi di completamento: 10 mesi (il progetto si conclude il 13/10/2013)

Risultato atteso: produzione di vini aziendali di alta qualità con ceppi di lievito selezionati dall'IRVO;

Risultato conseguito nel 2012: analisi completa dei vini aziendali prodotti nel 2011 con nuovi ceppi di lievito selezionati dall'IRVO (Catarratto e Nero d'Avola, prodotti presso Cantina Europa; Nero d'Avola prodotto da Cantina Patria); produzione dei restanti vini previsti dal progetto durante la vendemmia 2012 (Catarratto presso Cantina Patria; Nero d'Avola e Catarratto presso Cantine Colomba Bianca)

Attività 2013: realizzazione analisi vini aziendali 2012.

Risultato atteso per il 2013: verifica della possibilità di impiego industriale di due ceppi di lievito selezionati dall'IRVO per le vinificazioni in bianco e in rosso

Unità organizzativa responsabile: UO Biotecnologie - U.O. supporto amministrativo area tecnica (l'ATS resta responsabile dell'intero progetto, mentre altre azioni del progetto sono di pertinenza dell'UO Ricerca viticola ed enologica e dell'UO Laboratori).

Capitoli di Bilancio interessati: n. 207 (progetto a finanziamento esterno)

Costo previsto e suo dettaglio: 167.950,00 € a copertura delle seguenti spese:

azione 3.3.2	Costi
contratto per n. 3 enologi con esperienza di microbiologia enologica vinificazioni sperimentali e ricerca scientifica - totale 30 mesi / uomo	68.000,00
contratto per n. 1 chimico con esperienza di analisi gas-cromatografiche - totale 10 mesi / uomo	22.650,00
contratto per n. 2 biologi -totale 20 mesi / uomo	45.300,00
strumentazione nuova o manutenzione vecchia strumentazione	7.000,00
materiale di consumo	20.000,00
missioni	5.000,00
TOTALE	167.950,00

Si fa presente che la previsione non include le spese relative al funzionamento di base della Cantina Dalmasso (utenze, operai cantinieri, etc.).

3.4 P O ITALIA – MALTA - LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE NELLE ISOLE DEL MEDITERRANEO ATTRAVERSO LA VALORIZZAZIONE DI UN SISTEMA COLTURALE ARBOREO

Attività: Il progetto, finanziato con fondi PO Italia Malta, si pone gli obiettivi generali di lotta all'erosione nelle isole di Gozo, Malta, Linosa e Pantelleria e di sviluppo e incremento di fonti di reddito eco-compatibili alternative al turismo balneare, nonché gli obiettivi specifici di inversione della tendenza all'abbandono delle campagne, aumento della copertura verde nei mesi siccitosi, salvaguardia del sistema dei muretti a secco, razionalizzazione delle risorse idriche, di ottenimento di prodotti ad alto reddito, sviluppo di percorsi turistici, mantenimento dei risultati anche dopo la conclusione del progetto.

All'interno del progetto, il WP3 permetterà di individuare le tecniche colturali più idonee per la produzione di uve di qualità nelle aree oggetto di studio; ciò avvierà un processo di valorizzazione delle varietà autoctone ed alloctone coltivate a Malta e dello Zibibbo coltivato a Linosa ed a Pantelleria.

All'interno del progetto, il WP4 permetterà l'aumento del valore delle uve rendendo remunerativa la coltivazione della vite con studi enologici, condotti dall'IRVO in collaborazione con l'Università di Malta nella cantina sperimentale di Marsala. Al suo interno verranno completati i controlli microbiologici delle vinificazioni sperimentali della vendemmia 2012.

Il WP5 (IRVV, CSEI, Università e Ministero dell'Agricoltura maltesi) con lo scambio integrato delle conoscenze e la creazione di un centro sperimentale, addestrerà i partner maltesi nei protocolli tecnici di coltivazione della vite e di trasformazione delle uve rendendoli autonomi prima della conclusione del progetto. Al suo interno verrà completato il trasferimento delle competenze necessarie per le analisi microbiologiche del vino e dei mosti.

Tempi di completamento: 15 luglio 2013

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Risultato conseguito nel 2012: comunicazione a tre congressi (uno nazionale e due internazionali) del lavoro di sperimentazione realizzato sulle varietà autoctone maltesi; rilevamenti di carattere viticolo; realizzazione dei controlli enochimici e valutazioni sensoriali previsti dal progetto nel 2012 sui vini sperimentali; realizzazione delle attività di formazione nell'ambito della viticoltura e dell'enologia previsti dal progetto nel 2012; realizzazione di tutti i controlli microbiologici e molecolari previsti dal progetto nel 2012 sui vini sperimentali; realizzazione delle attività di formazione nell'ambito della microbiologia enologica previsti dal progetto nel 2012;

Attività 2013: completamento dei rilevamenti di carattere viticolo, completamento delle determinazioni analitiche e sensoriali sui vini della vendemmia 2012, completamento delle attività di formazione del personale tecnico maltese come previsto dal progetto completamento delle analisi microbiologiche previste sui vini della vendemmia 2012, completamento delle attività di formazione del personale tecnico maltese come previsto dal progetto

Risultato atteso per il 2013: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: UO Biotecnologie - U.O. Ricerca viticola ed enologica - U.O. supporto amministrativo area tecnica (l'ATS resta responsabile dell'intero progetto, mentre altre azioni del progetto sono di pertinenza dell'UO Ricerca viticola ed enologica, dell'UO Trasferimento dell'innovazione alle aziende viticole ed enologiche e dell'UO Laboratori).

Capitoli di Bilancio interessati: n. 119 (progetto a finanziamento esterno)

3.5 PO ITALIA-MALTA 2007-2013 PROGETTO VIENERGY “VIGNA ENERGETICA”

Il Programma Operativo Italia-Malta 2007-2013 appartiene all’obiettivo 3 “Cooperazione Territoriale Europea” così come previsto dalla politica di coesione comunitaria 2007-2013. Il programma si propone di conseguire il seguente Obiettivo Generale: “Rafforzare l’attrattività e la competitività dell’area transfrontaliera nel rispetto del principio di sostenibilità ambientale”.

Al suo interno l’asse prioritario 1 è volto a raggiungere, tra l’altro, il seguente Obiettivo Specifico (2.2): “Contribuire allo sviluppo delle energie rinnovabili e dell’efficienza energetica”

Il progetto VIENERGY “Vigna Energetica” si pone gli obiettivi generali di riduzione della dipendenza dalle fonti energetiche tradizionali e di sviluppo di tecnologia relativa alla produzione di energia da fonti rinnovabili, nonché gli obiettivi specifici di riduzione delle emissioni inquinanti e dei costi energetici di produzione, smaltimento dei rifiuti in modo ecologico, lo sviluppo di nuove fonti di reddito, mantenimento dei risultati anche dopo la conclusione del progetto. Partner del progetto, insieme all’IRVO sono: Il Consorzio di Ricerca per lo Sviluppo di Sistemi Innovativi Agroambientali (CO.RI.S.S.I.A), Il CSEI, Alternative BioEnergy srl, il Ministero delle Risorse e degli Affari Rurali di Malta, L’Università di Malta

attività previste:

valutazione del potenziale energetico disponibile attraverso la stima dei quantitativi di biomasse residuali disponibili all’interno di siti precedentemente individuati sia in Sicilia che a Malta; verifica di un additivo di origine agricola per la produzione di E-diesel e la caratterizzazione della miscela etanolo diesel (miscela low-blend etanolo-diesel fossile); riutilizzo delle acque reflue di vinificazione; captazione della CO2 di fermentazione dell’industria enologica da utilizzare nell’industria alimentare e/o nel settore energetico; utilizzo dell’energia solare per l’alimentazione di impianti di raffreddamento utilizzati nelle cantine, gestione e coordinamento e alla comunicazione

Risultato atteso: dimostrazione della fattibilità tecnica ed economica dei diversi metodi di utilizzo di fonti alternative per la produzione ed il successivo impiego di energia nonché l’informazione e la formazione di potenziali fruitori di tali tecnologie innovative.

Tempi di completamento: Il progetto ha avuto inizio giorno 1 ottobre 2012 e le attività si concluderanno entro il 31/03/2015 (durata complessiva del progetto 30 mesi)

Unità organizzativa responsabile: Direzione - ATS

Capitoli di Bilancio interessati:000123

3.6 TECNOLOGIE INNOVATIVE PER LA SOSTENIBILITÀ, L’ECOCOMPATIBILITÀ E LA QUALITÀ DELLA FILIERA VITIVINICOLA SICILIANA - Progetto su fondi del Programma Operativo Nazionale “Ricerca e Competitività” 2007-2013 e del Fondo Agevolazioni per la Ricerca (FAR)

Nei paesi del Mediterraneo il settore vitivinicolo rappresenta una risorsa economica di grande rilevanza.

Oggi il settore deve affrontare le nuove sfide: la crisi dei consumi, l'aumento dei competitors mondiali, gli umori volubilissimi del mercato, ma anche la difficoltà delle maggior parte di aziende all'internazionalizzazione. Oltre ad essere una fonte di lavoro e di ricchezza, il settore vitivinicolo è profondamente legato al territorio ed è di conseguenza espressione di identità territoriale e culturale.

Esistono tuttavia delle problematiche che si stanno accentuando. Il generale aumento delle temperature, gli effetti delle tecniche agronomiche più moderne e le scelte clonali hanno cambiato lo standard qualitativo dell'intero "vigneto". L'impatto di tali cambiamenti sulla produzione vitivinicola non è stato adeguatamente oggetto di ricerca applicata: si rende pertanto necessaria lo sviluppo e l'applicazione di tecnologie innovative nel settore vitivinicolo mediterraneo in grado di mantenere intatta la qualità del prodotto nel tempo e di

conseguenza proteggere la viticoltura mediterranea sul mercato internazionale.

Il progetto in argomento si articola in 4 obiettivi realizzativi, afferenti a diversi livelli della filiera vitivinicola. Le attività previste riguardano infatti la gestione del vigneto, il processo di trasformazione delle uve, la genetica e la gestione degli impianti di produzione.

Con riferimento al primo OR l'attività proposta mira a sviluppare strumenti innovativi per la gestione ecocompatibile del vigneto, con la realizzazione di mappe NDV, lo sviluppo di un sistema di punti spia e di una sensoristica multispettrale automatica, l'introduzione di tecniche di gestione delle acque. Il tutto finalizzato al miglioramento dell'efficienza nella gestione dei vigneti.

Con riferimento al secondo OR l'attività proposta mira a produrre vini sperimentali ad elevato tenore di forme aromatiche e vini sperimentali a ridotto tenore di forme antiaromatiche. Nonché la messa a punto di un protocollo analitico per la diagnosi precoce di microrganismi ad impatto negativo per le vinificazioni.

L'attività relativa all'OR 3 mira invece all'ottenimento di sonde molecolari per l'individuazione di marker proteici con elevato valore enologico, che possono costituire la base per la creazione di sistemi diagnostici innovativi.

L'attività dell'OR 4 infine punta alla definizione di soluzioni impiantistiche capaci di migliorare l'efficienza energetica.

In allegato 9 la descrizione dettagliata del progetto.

Tempi di completamento : progetto pluriennale, da avviare dopo la concessione del finanziamento

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: Direzione, Area tecnico-scientifica,

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000120

3.7 PROGETTO VERBUMCAUDO

Il feudo di Verbumcaudo, confiscato al boss di Cosa Nostra Michele Greco, detto il «Papa» e affidato alla Regione sarà luogo di produzione vitivinicola e cerealicola. Ad annunciarlo è stato

l'assessore regionale all'Economia Gaetano Armao, durante la tavola rotonda del 12 dicembre sull'«Utilizzo dei beni confiscati a 15 anni dalla legge 109». Il latifondo è composto da 150 ettari di terra coltivata a grano e uliveto e deve diventare luogo di produzioni d'eccellenza così da essere additato come esempio di riscatto non solo morale, ma anche economico per tutto il territorio madonita. IRVOS impianterà, su 3 dei 150 ettari disponibili, la "Banca della vite siciliana", a disposizione di produttori ed esperti che vorranno conoscere e studiare tutti i tipi di vitigni autoctoni siciliani

Allegato9 – Progetto VERBUMCAUDO

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: Direzione, Area tecnico-scientifica

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000084, U000080, U 000083, U 000096, U000230,U 000233, U 00076, U000214, U000411, U000402, U000173

3.8 PROGETTO DI ASSISTENZA TECNICA VITICOLA

Il progetto vuole mettere a punto un sistema di assistenza tecnica viticola e supporto tecnico alle decisioni finalizzato al miglioramento qualitativo ed enologico di una cantina sociale. Allegato 10 – Progetto assistenza tecnica viticola

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: Area tecnico-scientifica, UO Trasferimento dell'innovazione alle aziende viticole ed enologiche -

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000084, U000080, U 000083, U 000096, U000230,U 000233, U 00076, U000214, U000411, U000402, U000173

3.9 PIATTAFORMA AMPELOGRAFICA

L'attività scaturisce dalla necessità di sperimentare varietà di vite migliorative per il patrimonio ampelografico regionale, anche per fornire agli operatori la possibilità di ampliare la gamma dei vini da proporre nel mercato, che è in continua evoluzione. Si prevedono anche studi ed approfondimenti su varietà a rischio di estinzione

Tempi di completamento : Progetto pluriennale

Risultato atteso: Individuazione di varietà autoctone, alloctone e loro selezioni clonali per il miglioramento e la valorizzazione della piattaforma ampelografica regionale.

Attività prevista: Osservazioni di campo e prove di microvinificazione. Avvio delle procedure tecnico - amministrative per la realizzazione di un vigneto sperimentale di ha 1 in cui impiantare nuove varietà e cloni da sperimentare.

Attività e risultati del 2012: Controlli di campo e microvinificazione di alcune varietà. Autorizzazione della varietà Moscato rosa fra le varietà "idonee alla coltivazione" per la regione

Sicilia. Comunicazione ad un congresso internazionale sul recupero di una varietà a rischio di estinzione.

Risultato atteso per il 2013: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: UO Ricerca viticola ed Enologica

Capitoli di Bilancio interessati: n. U00080

Costo previsto: € 28.000,00 (di cui € 22.000,00 per realizzazione vigneto sperimentale e contratti con aziende per gestione vigneti sperimentali, ed € 6.000,00 per n. 1 contratto a laureato in scienze agrarie specializzato e con esperienza in studi di fisiologia viticola e di caratterizzazione territoriale - 4 mesi/uomo)

3.10 DIFESA FITOSANITARIA DELLA VITE E MODELLISTICA PREDITTIVA

E' in corso una collaborazione con il Sistema Informativo Agricolo Siciliano, per una più razionale lotta alle fitopatie. Periodicamente, già dalla fase del germogliamento, sarà monitorata la presenza di fitopatie.

Tempi di completamento : Progetto pluriennale

Risultato atteso: Saranno pubblicati sul portale WebGIS IRVV bollettini informativi con dati meteorologici, fenologici ed indicazioni sulla presenza delle malattie, nelle aree vitate già individuate. Appositi documenti di difesa saranno predisposti durante il ciclo culturale e diffusi via web sul sito istituzionale IRVV.

Unità organizzativa responsabile: U.O. Trasferimento dell'innovazione alle aziende viticole ed enologiche

Capitoli di Bilancio interessati: n. U00080, U00084

Costo previsto: € 10.000 (missioni, acquisto software, n.1 contratto ad esperto in informatica per 6 mesi)

3.11 MONITORAGGIO NON DISTRUTTIVO IN CAMPO DI PARAMETRI DI VIGORIA E DI MATURAZIONE NELLE VARIETÀ NERO D'AVOLA, NERELLO MASCALESE E CATARRATTO MEDIANTE SENSORE OTTICO MULTIPLEX

L'attività consiste nell'uso applicativo in Sicilia del Sensore Ottico Multiplex in collaborazione con Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto di Fisica Applicata "Nello Carrara", Sesto Fiorentino-FI,

Tempi di completamento : Progetto pluriennale

Risultato atteso : futuro impiego di tale strumentazione per migliorare le tecniche di rilevamento sullo stato vegeto-produttivo dei vigneti

Attività nel 2012: lavori fatti utilizzando il sensore Multiplex su tematiche qualità uve e svolti su vigneti delle aziende Vinicola Valenti, Cantine Settesoli, Tenuta dell'Abate, Cantine Colomba

bianca. Per alcune aziende (Valenti, Colomba bianca) si è lavorato in collaborazione con Ibimet ed Ifac Nello Carrara, Istituti CNR di Firenze.

Attività nel 2013:

- Valutazione non-distruttiva mediante sensore Multiplex del fabbisogno in azoto delle viti, indice di vigoria, utilizzando l'indice NBI (Nitrogen Balance Index), combinazione dell'indice per la clorofilla (SFR) e l'indice dei flavonoli (FLAV).
- Definizione di nuovi indici di maturazione per uva a bacca bianca.
- Partecipazione al Congresso Europeo di agricoltura di precisione in programma in Spagna a luglio 2013, per la presentazione del lavoro "Mapping of vine vigor by UAV and anthocyanin content by a non-destructive fluorescence technique" svolto in collaborazione con CNR Ibimet e CNR di Fisica applicata Nello Carrara.
- Unità organizzativa responsabile: U.O. Trasferimento dell'innovazione alle aziende viticole ed enologiche

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000084, U000080, U 000083, U 000096, U000230, U000233, U 00076, U000214, U000411, U000402, U000173

Costo previsto: € 15.000 (rinnovo convenzione IFAC-CNR, missioni, aggiornamento software Multiplex, materiale per analisi chimiche distruttive, acquisto n.1 notebook).

3.12 VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI ENOLOGICHE ATTRAVERSO LA MESSA A PUNTO DI TECNICHE DI VINIFICAZIONE INNOVATIVE:

3.12.1 Attività: L'attività ha lo scopo di valorizzare i vini ottenuti da alcune varietà autoctone, sperimentando tecniche enologiche in grado di migliorare il patrimonio aromatico e di conservarlo nel tempo. Valutazione del possibile impiego del *Kluyveromyces marxianus* in processi di vinificazione in bianco.

Tempi di completamento: progetto pluriennale

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Risultato conseguito nel 2012: è stato condotto uno studio sulle attività β -glucosidasi e β -glucanasi di *Aureobasidium pullulans*, che ha dimostrato che non è possibile impiegare questo microrganismo in condizioni di cantina nei processi di affinamento di vini bianchi. È stato condotto, con risultati positivi, uno studio preliminare sul possibile impiego di un ceppo di *Kluyveromyces marxianus* in processi di vinificazione in bianco.

Attività 2013: Stesura di una bozza di pubblicazione scientifica sulla sperimentazione condotta nel 2012 sull'*Aureobasidium pullulans*; realizzazione di vinificazioni miste *Kluyveromyces marxianus/Saccharomyces cerevisiae* in scala di laboratorio ed in Cantina sperimentale e realizzazione delle relative analisi enochimiche, microbiologiche, gascromatografiche e sensoriali.

Risultato atteso per il 2013: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: UO Biotecnologie

Capitoli di Bilancio interessati: n. 80, 84, 101 e 230 (in assenza di uno specifico capitolo di riferimento per l'U.O. o di specifici finanziamenti esterni) , cap. 16 per le missioni.

Costo previsto e suo dettaglio: 54.400,00 € a copertura delle seguenti spese:

azione 3.12	Costi
contratto per n. 1 enologo con esperienza di vinificazioni sperimentali e ricerca scientifica - 4 mesi / uomo	6.700,00
contratto per n. 1 chimico o CTF con esperienza di analisi gas-cromatografiche - 4 mesi / uomo	6.700,00
contratto per n. 1 analista sensoriale - 3 mesi / uomo	5.000,00
contratto per n. 1 biotecnologo con esperienza di microbiologia enologica - 12 mesi /uomo	20.000,00
strumentazione nuova o manutenzione vecchia strumentazione	7.000,00
materiale di consumo	7.000,00
missioni	2.000,00
TOTALE	54.400,00

Si fa presente che la previsione non include le spese relative al funzionamento di base della Cantina Dalmasso (utenze, operai cantinieri, etc.).

Costo previsto in ulteriori esercizi: Per il completamento dell'intera azione si prevede un ulteriore fabbisogno di 39.000,00 € nell'esercizio 2014 e di ulteriori 39.000,00 € nell'esercizio 2015.

3.12.2 PRODUZIONE DI VINI CON LA SPERIMENTAZIONE DI NUOVI PROTOCOLLI ENOLOGICI

L'attività ha lo scopo di valorizzare i vini ottenuti da alcune varietà autoctone e di nuova introduzione, sperimentando tecniche enologiche in grado di migliorarne il patrimonio aromatico e gustativo e di conservarlo nel tempo.

Tempi di completamento : Progetto pluriennale

Risultato atteso: Individuazione di tecniche e protocolli sperimentali per la valorizzazione delle produzioni enologiche ottenute da alcune varietà.

Attività del 2012: Sperimentazione di protocolli innovativi su Nero d'Avola e su Grillo

Attività per il 2013: Prove di microvinificazione su varietà autoctone e/o alloctone

Risultato atteso per il 2013: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: UO Ricerca viticola ed Enologica

Capitoli di Bilancio interessati: n. U00080, U00084

Costo previsto: € 10.000,00 (per acquisto materiale di consumo)

3.13 STUDIO DELLO SVILUPPO DELLE POPOLAZIONI DI LIEVITI DI INTERESSE ENOLOGICO.

Attività: studio delle popolazioni di lieviti indigeni siciliani sia del genere *Saccharomyces* che di altri generi, al fine di individuare nuovi ceppi utili per l'impiego enologico.

Tempi di completamento : progetto pluriennale

Risultato atteso: selezione di nuovi ceppi di lievito

Risultato conseguito nel 2012: è stato completato lo studio relativo alla popolazione di lieviti naturalmente presenti sull'isola di Linosa, con determinazione dei principali caratteri enologici per 244 ceppi, ed è stata così arricchita la collezione IRVO di lieviti di interesse enologico da cui potere attingere nuovi ceppi di cui studiare l'eventuale impiego enologico; comunicazione a un congresso mondiale dei risultati relativi allo studio effettuato sull'isola di Linosa.

Attività 2013: stesura di un lavoro scientifico relativo alle popolazioni di lieviti di interesse enologico presenti sull'isola di Linosa; mantenimento della collezione di lieviti dell'IRVO.

Risultato atteso per il 2013: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: UO Biotecnologie

Capitoli di Bilancio interessati: n. 80, 84, 101 e 230 (in assenza di uno specifico capitolo di riferimento per l'U.O. o di specifici finanziamenti esterni) , cap. 16 per le missioni.

Costo previsto e suo dettaglio: 44.000,00 € a copertura delle seguenti spese:

azione 3.13	Costi
contratto per n. 1 biologo con specializzazione in microbiologia - 3 mesi / uomo	5.000,00
strumentazione nuova (congelatore -85°C) e manutenzione	30.000,00
materiale di consumo	7.000,00
missioni	2.000,00
TOTALE	44.000,00

Costo previsto in ulteriori esercizi: il mantenimento della collezione di lieviti dell'IRVO e lo studio dell'impiego enologico di nuovi ceppi è un'azione continua, i cui costi sono prevedibili in ulteriori 29.000,00 € annui negli esercizi successivi al 2013.

3.14 PROGETTO NEBRODI

Il progetto si prefigge di verificare la vocazionalità di alcuni territori montani dei Nebrodi, nella produzione di uve autoctone ed alloctone per vini da destinare alla spumantizzazione.

Tempi di completamento : Progetto quinquennale

Risultato atteso: Produzione sperimentale di vini spumanti

Attività del 2012: Prove di vinificazione su uve Catarratto

Attività per il 2013: Osservazioni di campo e prove di microvinificazione. Acquisto di attrezzature per la caratterizzazione climatica e microclimatica dell'ambiente di coltivazione. Avvio processi di spumantizzazione sui vini ottenuti nel 2012.

Risultato atteso per il 2013: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: UO Ricerca viticola ed Enologica

Capitoli di Bilancio interessati: n. U00080, U00084,

Costo previsto: € 15.000,00 (di cui € 9.000,00 per acquisto materiale di consumo e/o attrezzature ed € 6.000,00 per n. 1 contratto a laureato in scienze agrarie specializzato e con esperienza in studi di fisiologia viticola e di caratterizzazione territoriale – 4 mesi/uomo)

3.15 CONFERIMENTO BORSE DI STUDIO

L'attività si riferisce al conferimento di borse di studio a studenti meritevoli del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia e/o degli Istituti superiori da svolgersi presso la cantina sperimentale di Marsala. Le borse verranno conferite con procedure concorsuali per soli titoli.

Tempi di completamento : Attività annuale

Risultato atteso: Conferimento borse di studio

Unità organizzativa responsabile: Area tecnico-scientifica – UO Ricerca viticola ed Enologica - U.O. Supporto amministrativo area tecnica

Capitoli di Bilancio interessati: n. U00096

Costo previsto: € 11.000,00

3.16 GESTIONE E CONDUZIONE S.I.T. (SISTEMA INFORMATIVO TERRITORIALE) IRVOS

Gestione e implementazione della banca dati cartografica. Gestione degli strati informativi esistenti e creazione di nuovi.

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: U.O. Trasferimento dell'innovazione alle aziende viticole ed enologiche

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000084, U000080, U 000083, U 000096, U000230,U 000233, U 00076, U000214, U000411, U000402, U000173

Costo previsto: € 20.000 (aggiornamento e gestione software ed hardware, missioni, contratto ad 1 laureato esperto in GIS per 6 mesi).

3.17 GESTIONE E CONDUZIONE WEB-GIS

Trasferimento e pubblicazione su WebGIS degli strati informativi prodotti dalla U.O. o da altri soggetti per le necessità istituzionali.

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: Area tecnico-scientifica U.O. UO Trasferimento dell'innovazione alle aziende viticole ed enologiche

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000084, U000080, U 000083, U 000096, U000230,U 000233, U 00076, U000214, U000411, U000402, U000173

Costo previsto: € 15.000 (hosting Web-Gis Istituto, aggiornamento e gestione software ed hardware, missioni,)

3.18 REALIZZAZIONE DI CARTOGRAFIA DIGITALE E MAPPE QUALITATIVE DEI VIGNETI

Mediante uso del Multiplex e del Drone di proprietà dell'Ibimet CNR-Firenze, saranno prodotte cartografie digitali per la produzione di mappe qualitative dei vigneti ed inoltre, secondo le richieste Global Service pervenute all'IRVV, si produrranno cartografie utilizzando il GPS Leika in dotazione alla U.O.

Risultato atteso: coincidente con l'attività.

Unità organizzativa responsabile: UO Trasferimento dell'innovazione alle aziende viticole ed enologiche.

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000084, U000080, U 000083, U 000096, U000230,U 000233, U 00076, U000214, U000411, U000402, U000173

Costo previsto: € 15.000 (n.1 contratto per agrotecnico per 6 mesi, missioni, collaborazione con Ibimet).

3.19 ATTIVITÀ DI STUDIO SUL MOSCATO BIANCO.

Un lavoro sul Moscato bianco, di grande rilevanza nell'areale della Sicilia sud-orientale per la presenza delle d.o. Moscato di Siracusa e Moscato di Noto, è in corso di svolgimento da alcuni anni. L'attività prevede il rilievo dei dati relativi alle epoche fenologiche, alla fertilità delle gemme, alla cinetica di maturazione ed infine la messa a punto di un protocollo di vinificazione idoneo ad ottimizzare il prodotto. La durata prevista è di quattro anni ed annualmente verranno ripetute le osservazioni e le vinificazioni su menzionate.

Tempi di completamento: progetti pluriennali

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: Area tecnico-scientifica- Sede di Noto

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000080, U000084

3.20 SVOLGIMENTO DI ATTIVITÀ AMMINISTRATIVE DELL'AREA TECNICA IN RELAZIONE AI PROGETTI ED ALLA FORNITURA DI BENI E SERVIZI, CON APPLICAZIONE DELLE NORME REGOLAMENTARI PREVISTE

Attività di supporto inerenti le procedure di gara, i relativi adempimenti e le pratiche amministrative del settore.

Risultato atteso: svolgimento nei termini specifici fissati per le diverse attività

Unità organizzativa responsabile: U.O. supporto amministrativo area tecnica

Capitoli di Bilancio interessati: 80, 84, 101, 118, 119,123,207, 230.

3.21 ULTERIORI ATTIVITÀ

3.21.1 Effetti della vendemmia verde sulla risposta produttiva e qualitative di cultivar siciliane

Il progetto prevede l'elaborazione di un lavoro scientifico presentato per darne la massima diffusione, in occasione di un congresso a carattere internazionale.

Tempi di completamento : Coincidente con l'esercizio

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: UO Ricerca viticola ed Enologica

3.21.2 Modelli viticoli.

L'attività si riferisce allo sviluppo di progetti di ricerca che mirano ad individuare le relazioni fra tecniche colturali e produzione e fra vitigno ed ambiente.

Tempi di completamento : Progetto pluriennale

Risultato atteso: Individuazione delle tecniche colturali più adeguate per una viticoltura di qualità e caratterizzazione delle performance produttive e qualitative di alcuni vitigni in alcune aree della Sicilia.

Attività del 2012: Sperimentazione di alcune tecniche colturali sulle varietà Nero d'Avola e Merlot.

Attività per il 2013: Osservazioni di campo e prove di microvinificazione.

Risultato atteso per il 2013: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: UO Ricerca viticola ed Enologica

Capitoli di Bilancio interessati: n. U00080, U00084.

Costo previsto: € 15.000,00 (di cui € 9.000,00 per acquisto materiale di consumo e/o attrezzature ed € 6.000,00 per n. 1 contratto a laureato in scienze agrarie specializzato e con esperienza in studi di fisiologia viticola e di caratterizzazione territoriale – 4 mesi/uomo)

3.21.3 Studio sulla frazione volatile di vini sperimentali prodotti nella Cantina sperimentale “G. Dalmasso”.

Unità organizzativa responsabile: UO Ricerca viticola ed Enologica

Tempi di completamento : Progetto pluriennale

Costo previsto per il 2013: € 12.500,00

Capitoli di Bilancio interessati: n. U00080

3.21.4 Collaborazione con l'Associazione Aurora Onlus per il recupero di vigneti confiscati alla mafia

Unità organizzativa responsabile: UO Ricerca viticola ed Enologica

3.21.5 Studio delle potenzialità viticole ed enologiche di vitigni aromatici

L'attività si riferisce allo studio di carattere viticolo ed enologico su alcune varietà di vite a bacca aromatica da proporre successivamente al mondo produttivo regionale.

Tempi di completamento : Progetto quinquennale

Risultato atteso: Individuazione di varietà a bacca aromatica da proporre alle aziende per un utilizzo su scala aziendale.

Attività del 2012: Inizio rilevamenti di campo e prove di microvinificazione.

Attività per il 2013: Osservazioni di campo e prove di microvinificazione. Sperimentazione ed individuazione di idonee tecniche di coltivazione.

Risultato atteso per il 2013: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: UO Ricerca viticola ed Enologica

Capitoli di Bilancio interessati: n. U00080, U00084,

Costo previsto: € 5.000,00

3.21.6 Attività di assistenza tecnica e divulgazione

3.21.7 Studio delle fermentazioni spontanee di olive da mensa siciliane

Le olive da tavola sono alimenti fermentati importanti nel mercato alimentare internazionale, con una produzione di quasi due milioni di tonnellate l'anno. L'Unione Europea, con 1,4 milioni di tonnellate (produzione media degli ultimi 5 anni), è la principale area di produzione. La Spagna è il paese produttore leader con una quota del 72,8% ed è seguita da Grecia e Italia, che producono rispettivamente il 15,2 ed il 9,6% delle olive da tavola immesse sul mercato nell'Unione europea. In Italia, il 44% delle olive da tavola è prodotta in Sicilia. Diverse sono le

cultivar utilizzate in Sicilia per la produzione delle olive da mensa, tuttavia quella che trova maggiore impiego è la Nocellara del Belice, con una produzione annua media di 250.000 quintali di olive. I trattamenti utilizzati per la fermentazione delle olive da mensa comprendono i metodi “ spagnolo” e “californiano”, che prevedono trattamenti con NaOH. In Sicilia vengono però adottati anche metodi completamente naturali, che non prevedono l'impiego di NaOH, ma dove la deamarizzazione delle olive viene realizzata interamente da microrganismi in grado di produrre enzimi che degradano l'oleuropeina, la molecola responsabile del sapore amaro. La fermentazione spontanea che si verifica è solitamente il risultato dell'attività dei microrganismi indigeni presenti sulla superficie delle drupe e che comprendono sia batteri lattici (LAB) sia lieviti. Poiché possono svilupparsi anche microrganismi in grado di produrre composti nocivi per la salute, è consigliato per le olive, come per i vini, l'uso di colture starter. Lo scopo dell'attività è quindi quella da un lato di studiare le fermentazioni spontanee delle olive da mensa e, in un momento successivo, di selezionare microrganismi di origine naturale utilizzabili come starter nelle produzioni siciliane.

Tempi di completamento : progetto pluriennale

Risultato atteso: identificazione dei microrganismi responsabili della fermentazione delle olive da mensa e selezione di ceppi starter.

Attività 2013: identificazione dei microrganismi responsabili delle fermentazioni spontanee di olive Nocellara del Belice realizzate all'interno di una azienda di Castelvetrano (TP)

Risultato atteso per il 2013: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: UO Biotecnologie - U.O. Ricerca viticola ed enologica (per i rilevamenti di carattere agronomico)

Capitoli di Bilancio interessati: n. 80, 84, 101 e 230 (in assenza di uno specifico capitolo di riferimento per l'U.O. o di specifici finanziamenti esterni) , cap. 16 per le missioni.

- Costo previsto e suo dettaglio: 44.500,00 € a copertura delle seguenti spese:

azione olive	costi
contratto per n. 1 biologo con specializzazione in microbiologia - 12 mesi / uomo	20.000,00
contratto per n. 1 chimico o CTF con esperienza di analisi gas-cromatografiche -2 mesi / uomo	3.500,00
contratto per n. 1 analista sensoriale - 3 mesi / uomo	5.000,00
strumentazione nuova o manutenzione vecchia strumentazione	7.000,00
materiale di consumo	7.000,00
Missioni	2.000,00
TOTALE	44.500,00

Costo previsto in ulteriori esercizi: l'azione ha durata quinquennale ed i costi sono prevedibili in ulteriori 40.000,00 € annui negli esercizi successivi al 2013.

3.21.8 Indagine sui microrganismi presenti negli oli siciliani

Studi sui microrganismi naturalmente presenti negli oli di oliva sono limitati e non danno un quadro completo della reale situazione. Studi condotti nell'ultimo decennio su oli di oliva prodotti in Italia settentrionale e centrale hanno riportato la consistente presenza di lieviti sia nelle fasi iniziali di produzione che in quelle di conservazione. I lieviti isolati sono stati classificati quali *Saccharomyces cerevisiae*, *Candida wickerhamii*, *Williopsis californica*, *Candida boidinii*, *Candida parapsilosis* e *Candida guilliermondii*. Uno studio del 2008 ha confermato la presenza di lieviti in campioni di oli prodotti in Grecia. Analisi al microscopio in campo chiaro hanno dimostrato che i microrganismi sono intrappolati in microgoccioline provenienti dall'acqua di vegetazione delle olive. Nei campioni di oli commerciali analizzati è stato anche riscontrato un fenomeno di deposito dei microrganismi sul fondo delle bottiglie. Come recentemente comunicato all'ultimo Convegno della Società italiana di Microbiologia agraria, alimentare ed ambientale, è possibile che detti microrganismi, anche se presenti in bassi livelli, possano essere responsabili di fenomeni di alterazione dell'olio di oliva prima attribuiti ad altre cause. Uno studio sulla eventuale presenza di tali microrganismi negli oli commerciali prodotti in Sicilia risulta quindi utile per definire la problematica nell'Isola.

Tempi di completamento : progetto biennale

Risultato atteso: determinazione della presenza o assenza di microrganismi in campioni commerciali di olio prodotti in Sicilia.

Attività 2013: definizione delle procedure microbiologiche necessarie ed identificazione di un numero congruo di aziende sui cui operare le analisi;

Risultato atteso per il 2013: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: UO Biotecnologie

Capitoli di Bilancio interessati: n. 80, 84, 101 e 230 (in assenza di uno specifico capitolo di riferimento per l'U.O. o di specifici finanziamenti esterni) , cap. 16 per le missioni.

Costo previsto e suo dettaglio: 38.000,00 € a copertura delle seguenti spese:

azione oli	costi
contratto per n. 1 biologo con dottorato di ricerca nel settore delle scienze e tecnologie alimentari - 12 mesi / uomo	20.000,00
strumentazione nuova o manutenzione vecchia strumentazione	7.000,00
materiale di consumo	7.000,00
Missioni	4.000,00
TOTALE	38.000,00

Costo previsto in ulteriori esercizi: i costi sono prevedibili in ulteriori 38.000,00 € nell'esercizio 2014.

3.21.9 Collaborazioni con Università italiane ed altri Enti ai fini dello svolgimento di stage e tirocini formativi degli studenti presso la Cantina sperimentale Dalmasso e per l'attivazione e l'avvio di collaborazioni su progetti di ricerca inerenti la valorizzazione delle varietà di vite coltivate in Sicilia e per lo studio sugli oli siciliani.

Tempi di completamento : progetto pluriennale

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Attività per il 2013: collaborazione didattica con l'Università di Palermo nella realizzazione di tirocini formativi; collaborazioni con Università ed Enti per l'avvio di collaborazioni su progetti di ricerca inerenti la valorizzazione delle varietà di vite coltivate in Sicilia e per lo studio sugli oli.

Unità organizzativa responsabile: Area tecnico-scientifica - UO Viticoltura ed Enologia - UO Biotecnologie - UO Laboratori

Capitoli di Bilancio interessati: n. 80, 84, 237

Costo previsto: € 40.000,00

3.21.10 Progetto VINI STILE ANFORA

Il progetto avviato nella sperimentale enologica 2012 utilizzando vitigni autoctoni (grillo, nero d'avola, carricante,) in collaborazione con l'azienda Feudo Montoni (grillo e nero d'avola) e con l'azienda agricola Martorana (uve nero d'avola appassite) si prefigge di verificare le potenzialità delle uve di vitigni autoctoni in vinificazioni che riproducono condizioni della classica vinificazione in anfora.

Prove di degustazione effettuate prima della conservazione sui vini prodotti hanno segnalato peculiarità interessanti. Pertanto si propone, sulla base delle analisi che verranno effettuate all'apertura dei silos, di ripetere in triplo le future vinificazioni al fine di poter fornire un contributo di carattere scientifico. Si propone una prima comunicazione dei dati ottenuti in coincidenza di convegni di settore.

Risultato atteso: Produzione sperimentale di vini stile anfora.

Unità organizzativa responsabile: Area tecnico-scientifica- UO Ricerca viticola ed enologica- UO Laboratori e UO Biotecnologie .

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000084, U000080, U000230, U000233, U000237

Costo previsto: € 10.000,00

3.21.11 Progetto spumanti

Il progetto si prefigge di attivare delle collaborazioni con alcune aziende siciliane al fine di verificare la potenzialità delle varietà autoctone e di alcune zone viticole per la produzione di vini spumanti con metodo classico.

Tempi di completamento : Progetto quinquennale

Risultato atteso: Produzione sperimentale di vini spumanti per fornire indicazioni tecniche alle aziende.

Attività per il 2013: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: UO Ricerca viticola ed Enologica

Capitoli di Bilancio interessati: n. U00080, U00084,

Costo previsto: € 5.000,00 (per materiale di consumo)

3.21.12 Progetto Casa di reclusione di Favignana

Il progetto si prefigge di attivare, presso il carcere di Favignana, un percorso formativo per i reclusi per la qualificazione di figure professionali nell'ambito della viticoltura.

Tempi di completamento : Progetto biennale

Risultato atteso: Qualificazione di personale addetto alla potatura della vite

Attività per il 2013: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: UO Ricerca viticola ed Enologica – U.O. supporto amministrativo area tecnica

Costo previsto: € 3.000,00

3.22 ATTIVITÀ DI LABORATORIO

- 3.22.1 Mantenimento accreditamento ACCREDIA Laboratori Multisito IRVO (Palermo, Marsala, Alcamo e Milazzo), al fine del mantenimento delle autorizzazioni ministeriali al rilascio della certificazione ufficiale nel settore vitivinicolo e dei laboratori di Palermo e Marsala nel settore oleario.
- 3.22.2 Gestione dei Laboratori in qualità, manutenzione e taratura delle strumentazioni analitiche, visite ispettive di autocontrollo , continuo miglioramento per soddisfazione clienti
- 3.22.3 Partecipazione a circuiti interlaboratorio per assicurazione qualità dei dati analitici forniti ai clienti.(Ring-test)
- 3.22.4 Partecipazione ai lavori ed alle attività della Sottocommissione. Metodi d'analisi Vini Mosti ed aceti presso il Ministero delle Politiche Agricole.
- 3.22.9 Ampliamento delle prove accreditate dei Laboratori .
- 3.22.10 Promozione dei contratti di convenzione con le aziende vitivinicole siciliane per fidelizzazione clienti e realizzazione di progetti studio.
- 3.22.11 Analisi di controllo qualità sulle produzioni enologiche e olivicole di aziende convenzionate al fine di monitorare i parametri fondamentali dei processi di maturazione delle uve e dei

processi fermentativi, i parametri chimico fisici legali e organolettici dei vini ed oli partecipanti ad eventi organizzati dall'Istituto, con l'ausilio di tecniche quali l'infrarosso, conducibilità a 0° C e panel di degustazione. Controllo punti del tenore di metalli quali piombo, ferro, rame e di tossine (ocratossina A)

3.22.12 Biofissazione della CO2 di fermentazione.

Nella filiera vitivinicola si produce un elevato quantitativo di CO2 di fermentazione che è la stessa quantità che è stata precedentemente fissata dalle viti con la fotosintesi clorofilliana. Durante il processo di fermentazione si producono circa 90 grammi di CO2 per litro di mosto fermentato. Considerato che in una media cantina si fermentano 38.000.000 l di mosto all'anno, il quantitativo di CO2 prodotta ammonta a circa 342.000 Kg /anno. Ad oggi tale CO2 non viene neanche riutilizzata nello stesso ciclo produttivo . Eppure la captazione di tale gas si prospetta di elevato

interesse economico, in quanto potrebbe essere riutilizzato per vari scopi tra cui l'accelerazione ed ottimizzazione per la produzione di biomasse algali da cui ricavare biocarburanti di ultima generazione. Inoltre per le aziende di produzione alimenti il recupero energetico rappresenta un tema di fondamentale importanza ed interesse soprattutto in considerazione di diversi fattori contrapposti quali :

- la necessità di rispettare gli obiettivi di emissione dei gas serra previsti dal Protocollo di Kyoto il crescente fabbisogno energetico che, se da una parte necessita di una organica politica di risparmio, dall'altra impone la ricerca e lo sfruttamento di fonti rinnovabili in alternativa ai combustibili fossili;
- la capacità di produrre alimenti sostenibili ovvero con un impatto negativo il meno possibile sull'ecosistema, arrivando alla produzione di alimenti che potranno fregiarsi della "etichetta climatica" che indica il livello di emissioni prodotte (CO2);

Recentemente nazioni come Gran Bretagna e Svezia hanno adottato la esposizione della etichetta climatica , ovvero la quantità di CO2 emessa in termini di inquinamento per la produzione dell'alimento. L'introduzione di un sistema di captazione della CO2 di fermentazione e della coltura algale nella filiera vitivinicola si propone altamente innovativa e di elevato ritorno per l'industria poiché inserisce in positivo nel bilancio, i costi di depurazione delle acque reflue e di produzione di biomasse da destinare al mercato dei biocombustibili. Tale innovazione permetterebbe inoltre di certificare la filiera vitivinicola come ecosostenibile ed rispettosa del protocollo di Tokyo (emissione zero) con notevole ritorno di immagine e competitività sul mercato. La sperimentazione di questo impianto pilota fornirà inoltre i dati necessari alla progettazione ed al bilancio economico di un impianto di estrazione di biocombustibili dalla biomassa algale così ottenuta.

3.22.13 Monitoraggio dei dati analitici delle strumentazioni infrarosso in dotazione alle sedi/sportelli tecnici di Palermo, Marsala, Alcamo, Milazzo, Canicattì, Castiglione di Sicilia, Pantelleria, Salina e Ispica.

3.22.14 Attività di full service ivi compreso sviluppo attività di ricerca enochimica con il coinvolgimento delle aziende vitivinicole e università siciliane interessate alle problematiche.

Tempi di completamento : progetto pluriennale

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Risultato conseguito nel 2012: E' stato attivato un servizio conto terzi per otto differenti analisi microbiologiche su mosti e vini.

Attività 2013: mantenimento del servizio ed attività propedeutiche all'attivazione di nuove analisi.

Unità organizzativa responsabile: UO Laboratori

Capitoli di Bilancio interessati: n. 70, 76, 84 , cap. 16 per le missioni.

Costo previsto e suo dettaglio: 29.000,00 € a copertura delle seguenti spese:

azione 3.22.14	Costi
contratto per n. 1 biologo con specializzazione in microbiologia - 12 mesi / uomo	20.000,00
materiale di consumo	7.000,00
missioni	2.000,00
TOTALE	29.000,00

Costo previsto in ulteriori esercizi: l'attività è un'azione continua, i cui costi sono prevedibili in ulteriori 29.000,00 € annui negli esercizi successivi al 2013.

3.22.15 Attività di formazione e addestramento a giovani laureati nelle discipline del settore e a personale tecnico delle aziende sulle metodologie di analisi enologiche;

3.22.16 Attività di campionamento dei prodotti destinati a certificazione ufficiale o a concorsi enologici;

3.22.17 Attività di controllo delle stazioni rifrattometriche delle cantine sociali.

3.22.18 Certificazione dei vini a DOC siciliani:

I Laboratori IRVO eseguiranno per il 2013 le attività analitiche sui campioni prelevati dei vini a DOC;

3.22.19 Certificazione dei vini a DOC maltesi:

proposta rinnovo convenzione annuale per il 2013 la certificazione dei vini a DOC dello stato di Malta.

3.22.20 Analisi dei vini per la Santa Messa:

con nota del 16 novembre 2011 la Diocesi di Mazara del Vallo ha comunicato che per un periodo di 5 anni si avvarrà dei servizi dei Laboratori IRVV di Marsala per l'analisi chimico-fisica ed organolettica dei Vini per la Santa Messa.

3.22.21 Analisi di Qualità su vini destinati ad eventi fieristici:

come nell'anno 2012 sono previsti controlli di qualità su vini destinati ad eventi fieristici nazionali ed internazionali organizzati dall'Ente per garantire la presenza di prodotti idonei e

di qualità. Questa attività viene espletata con l'ausilio di analisi all'infrarosso (WINESCANN) e di sedute di degustazione.

3.22.22 Analisi di Qualità su oli destinati ad eventi fieristici

3.22.23 Analisi olio d'oliva:

Con l'attribuzione all'IRVO di compiti istituzionali nel settore oleario, i Laboratori di Palermo e di Marsala hanno attivato servizi di certificazione di oli d'oliva siciliani, con prove analitiche accreditate nel mese di giugno 2012.

3.22.24 Potenziamento attività analitiche su acque irrigue e di produzione: con questa azione i Laboratori IRVO di Palermo e di Marsala intendono soddisfare una crescente richiesta di analisi chimico-fisiche e microbiologiche in questo settore, prevedendo anche nella sede di MARSALA l'attivazione di un laboratorio microbiologico con prove accreditate per queste matrici.

Tempi di completamento: progetto pluriennale

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Risultato conseguito nel 2012: E' stato realizzato uno studio di fattibilità per la realizzazione di un laboratorio accreditato per le analisi microbiologiche delle acque presso la sede di Marsala.

Attività 2013: realizzazione del laboratorio.

Unità organizzativa responsabile: UO Laboratori

Capitoli di Bilancio interessati: n. 76, 237

Costo previsto e suo dettaglio: 32.000,00 € a copertura delle seguenti spese:

azione 3.22.24	Costi
strumentazione nuova	25.000,00
materiale di consumo	7.000,00
TOTALE	32.000,00

Costo previsto in ulteriori esercizi: l'attività è un'azione continua, i cui costi sono prevedibili in ulteriori 29.000,00 € annui negli esercizi successivi al 2013.

3.22.25 Potenziamento attività analitiche su terreni:

con questa azione i Laboratori di Palermo e di Marsala intendono sviluppare i servizi d'analisi chimico-fisica su terreni colturali.

3.22.26 Attività Centro Test ELISA:

realizzazione di test immunoenzimatici presso lo sportello tecnico IRVO di Canicattì (Test ELISA in vitivinicoltura).

3.22.27 Analisi classica spettrofotometrica di antociani su campioni di uva in maturazione da affiancare alle misure in campo effettuate con apparecchiatura ottica Multiplex allo scopo di ottenere curve di calibrazione fruibili

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio

Unità organizzativa responsabile: Area Tecnico scientifica – U.O. Coordinamento laboratori Palermo, Marsala, Noto, Milazzo ed Alcamo,U.O. laboratorio di Palermo

Capitoli di Bilancio interessati: U000076, U000233, U000237

3.22.28 Attività di ricerca con il Dipartimento STEMBIO dell'Università di Palermo: questa azione è relativa alle attività dei Laboratori IRVO di Palermo e di Marsala nel progetto di ricerca con tale Dipartimento per analisi di aromi e sensoriale dei vini siciliani e per analisi d'olio, con pubblicazione su riviste scientifiche.

3.22.29 Avvio accreditamento prove vini e oli per il laboratorio di Ispica.

3.22 Ove non diversamente specificato:

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: Area tecnico-scientifica- UO Ricerca viticola ed enologica- UO Laboratori e UO Biotecnologie , ciascuno per le rispettive competenze.

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000076, U000084, U000080, U000230,U000233, U000237

4 CONTROLLO DEI VINI DOP E IGP E CERTIFICAZIONE DEI VINI DOP SICILIANI

Obiettivo di riferimento: n.4 “Tracciabilità dei prodotti agroalimentari Born in Sicily. Implementazione del sistema di controllo e certificazione delle produzioni enologiche siciliane DOP e IGP, quale soggetto riconosciuto dal MIPAAF ai sensi della normativa comunitaria, per la certificazione dei vini a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e avvio del sistema di controllo delle produzioni olivicole-olearie in attuazione della L.R n° 25/11.”

Correlazione agli obiettivi strategici n. 3 e 16

Grado di priorità: alto

Indicatore: considerata da difficile misurabilità ed univocità di un eventuale indicatore quantitativo relativo all'obiettivo, si individua un indicatore di tipo binario (SI/NO) con risultato atteso: SI

Con il D.M. del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 19/02/2009, pubblicato sulla G.U.R.I. n. 66 del 20/03/09, l'I.R.V.V. è stato designato Organismo di Controllo

per le seguenti D.O. Siciliane: DOCG Cerasuolo di Vittoria, e le DOC Alcamo, Contea di Sclafani, Contessa Entellina, Delia Nivolelli, Etna, Erice, Faro, Malvasia delle Lipari, Mamertino, Marsala, Menfi, Monreale, Pantelleria, Moscato di Siracusa, Noto, Riesi, Salaparuta, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice, Sciacca e Vittoria.

Con il D.M. del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 20893 del 25.07.2012, l'Istituto è stato confermato come Organismo di Controllo e Certificazione per le DOP di cui sopra, incluso anche la nuova DOP Sicilia, e riconosciuto Organismo di Controllo per tutte le IGP siciliane: Avola, Camarro, Fontanarossa di Cerda, Salemi, Salina, Terre Siciliane e Valle Belice.

Il Decreto Ministeriale che ha attribuito all'Istituto l'emissione delle idoneità dei vini a DOP (dal campionamento, all'analisi chimico-fisica presso i due Laboratori accreditati ACCREDIA di Palermo e di Marsala, all'analisi organolettica, con le iniziali 2 Commissioni DOP Orientali e DOP Occidentali aumentate di altre 2 per la DOP Sicilia) ha determinato un significativo incremento delle certificazioni d'idoneità, garantendo adeguate risorse per lo svolgimento delle attività relative.

Il numero delle visite ispettive, con l'introduzione della DOP Sicilia e con i controlli sulle IGP, è destinato sicuramente ad aumentare: l'Istituto può farvi certamente fronte con il suo personale formato ed incaricato per i controlli insieme ai colleghi dell'unità territoriali dell'Assessorato Risorse Agricole ed Alimentari, formati ed incaricati anche loro per i controlli, in virtù del rinnovato Accordo sottoscritto nel mese di marzo 2013.

Il Reg. Ce 479/2008 stabilisce che gli Organismi di Certificazione previsti per le DOP e IGP siano conformi alla norma Europea EN 45011.

AZIONI:

4.1 CONTROLLO VINI DOP E IGP REGIONE SICILIANA EX DLGS 61/2010

Attività: continua utilizzazione del sistema informatico relativo al nuovo sistema dei controlli dei Vini a Denominazione di Origine Protetta DOP ed Indicazione Geografica Protetta IGP.

Risultato atteso: gestione documentale dei controlli vini DOP/IGP, attraverso le dichiarazioni di produzione uve, produzione vini, vini atti, declassamenti, tagli, ecc, nonché delle non conformità rilevate in fase di controllo documentale ed in fase di visita ispettiva presso gli operatori

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio

Unità organizzativa responsabile: Area Tecnico Scientifica Organismo di controllo e Certificazione, U.O. Coordinamento laboratori Palermo, Marsala, Milazzo ed Alcamo, U.O. laboratorio di Palermo, U O Osservatorio Vitivinicolo Regionale e supporto all'Internazionalizzazione delle Imprese

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000070, U000073, U000233

4.2 CERTIFICAZIONE VINI DOP REGIONE SICILIANA EX DLGS 61/2010

Attività: continua utilizzazione del sistema informatico relativo al nuovo sistema dei controlli (Allegato 11 - IRVO Organismo di certificazione dei Vini a Denominazione di Origine) per il rilascio delle idoneità vini DOP

Risultato atteso: gestione attività relative alla certificazione dei vini DOP con rilascio attestazione di idoneità nei termini di legge. Ulteriore velocizzazione nel rilascio della certificazione.

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio

Unità organizzativa responsabile: Area Tecnico Scientifica Organismo di controllo e Certificazione, U.O. Coordinamento laboratori Palermo, Marsala, Noto, Milazzo ed Alcamo, U.O. laboratorio di Palermo, U O Osservatorio Vitivinicolo Regionale e supporto all'Internazionalizzazione delle Imprese

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000070, U000073, U000233

4.3 PROGETTO BORN IN SICILY

Tracciabilità è oggi una parola di grandissima attualità sulla scena agroalimentare; consente di rispondere alle crescenti richieste di sicurezza alimentare da parte del consumatore e di individuare le responsabilità lungo la filiera. E' anche però uno strumento di competitività e razionalizzazione dei sistemi produttivi, nonché un mezzo per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità.

L'*International Standardization Organization* (ISO) fornisce le seguenti definizioni di tracciabilità:

ISO 8402: "La tracciabilità è la capacità di risalire alla storia e all'uso o alla collocazione di un prodotto o di un'attività attraverso identificazioni documentate."

La rintracciabilità viene inoltre definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 come:

"La possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione" (art. 3, comma 15).

Lo stesso regolamento impone l'obbligo della rintracciabilità di ogni alimento a partire dal 1° gennaio 2005.

Attività:

Il progetto Born in Sicily si articolerà in quattro fasi. La prima sarà dedicata all'individuazione ed all'analisi approfondita dei vari settori che si desidera tracciare ed alla realizzazione di un modello generale per tutte quelle produzioni che si aggiungeranno in futuro. La seconda sarà dedicata allo sviluppo dell'immissione dati per i settori oleario e vitivinicolo che presentano particolarità difficilmente omologabili agli altri settori; la terza allo sviluppo del modello generale che consenta di gestire il resto dei settori da tracciare, la quarta al test ed alla pubblicazione su web del progetto. Particolare cura dovrà essere rivolta all'etichettatura del prodotto finale; esso dovrà recare oltre ai marchi che verranno stabiliti sia l'indirizzo del sito web per l'immissione manuale dei dati che un codice che permetta l'individuazione del prodotto. A tal fine si è optato per l'utilizzo di un codice del tipo "QR-CODE" che permette sia la

memorizzazione di una grande quantità di dati sia l'utilizzo dello stesso tramite *smartphone*, senza cioè l'utilizzo di apparecchiatura dedicata; per le specifiche sul codice si allega documentazione tecnica. Il QR Code dovrà essere disponibile sia in forma prestampata contenente cioè solo gli estremi del produttore e/o del prodotto sia generato dal portale (per quelle aziende che siano attrezzate di opportune stampanti) contenente l'indicazione completa (produttore-prodotto-lotto).

Risultato atteso: garantire gli operatori di filiera e i consumatori sull'origine dei prodotti agroalimentari siciliani

Tempi di realizzazione: coincidente con l'esercizio

Unità organizzativa responsabile: Area Tecnico Scientifica Organismo di controllo e Certificazione, U.O. Coordinamento laboratori Palermo, Marsala, Noto, Milazzo ed Alcamo, U.O. laboratorio di Palermo, U O Osservatorio Vitivinicolo Regionale e supporto all'Internazionalizzazione delle Imprese

5 VALORIZZAZIONE ENOGASTRONOMICA DEI TERRITORI DI SICILIA: VENDITA DIRETTA, ENOTURISMO E CULTURA WINE IN MODERATION

Obiettivo di riferimento: n.5 “Realizzazione di interventi finalizzati alla valorizzazione enogastronomica e culturale dei territori di Sicilia che favoriscano la **vendita diretta**, l'**enoturismo** e la formazione di una cultura **Wine in Moderation** secondo le strategie formulate dall'Unione Europea e la promozione della **Dieta Mediterranea** quale Patrimonio immateriale dell'Umanità riconosciuta dall'UNESCO”

Correlazione agli obiettivi strategici n 3 e 4

Grado di priorità: medio

Indicatore: considerata da difficile misurabilità ed univocità di un eventuale indicatore quantitativo relativo all'obiettivo, si individua un indicatore di tipo binario (SI/NO) con risultato atteso: SI

Il viaggio è un modo di usare il tempo libero per soddisfare un'ampia gamma di bisogni: “il recupero e la rigenerazione, la compensazione e l'integrazione sociale, la fuga, la comunicazione, l'apertura della mente, la libertà e l'autodeterminazione, l'autorealizzazione e la felicità” (Krippendorf J., 1987).

Negli ultimi anni i bisogni da soddisfare nel tempo libero hanno subito un profondo mutamento, misurabile attraverso le maggiori velocità di crescita dei “turismi alternativi”

(turismo verde, turismo del benessere, turismo non-turistico, turismo del gusto) ed all'emergere di nuovi trend:

- viaggi brevi e frequenti
- aumento del turismo a medio raggio e intraregionale (effetto anche dell'11 settembre)
- meno viaggi organizzati
- preferenza a viaggiare per conto proprio e costruire da soli il proprio programma
- più qualità e meno convenienza, dove la qualità comprende comunicazione, intermediazione, servizi offerti, diversificazione dell'offerta.....
- importanza dei servizi alla persona, ossia quelle prestazioni che avvantaggiano le relazioni del turista

Come simbolo culturale saldamente radicato nella vita in Europa, il ruolo del vino è evoluto nel tempo, diventando, da importante fonte di nutrimento, un complemento culturale dell'alimentazione e della convivialità compatibile con un sano stile di vita.

Anche l'arte della viticoltura è evoluta, ma un principio che è rimasto inalterato è il modo tradizionale europeo di presentare e comunicare il vino, un modo che consiste nel porre l'accento sulle origini, sul patrimonio e sulla viticoltura.

Di conseguenza, il vino tende a essere associato alla gastronomia, alla storia, ai prodotti locali di qualità e ad ambienti sociali qualificati.

Come tale, malgrado le disparità nei modelli di consumo in tutta l'UE, quella di un consumo moderato resta la norma generale, e vi è soltanto una minoranza di individui che consuma vino in maniera scorretta.

L'apprezzamento del vino sul piano culturale da parte degli europei riflette la diversità di esperienze, di *savoir-vivre* e di abitudini culinarie in Europa. Anche la percezione del vino come parte integrante dell'identità europea induce a un consumo moderato.

Oggi si hanno a disposizione molti elementi di analisi per poter affermare che l'enoturismo è stato solo parzialmente sfruttato dalle imprese enologiche italiane e in Sicilia, vista la sua alta vocazione turistica, ciò appare ancor più vero. Inutile, dilungarsi troppo sulle motivazioni di questo ritardo e iniziare, invece, finalmente ad avviare azioni che concretamente sfruttino queste straordinarie potenzialità.

Le azioni che di seguito vengono proposte, pertanto, non si vogliono soffermare esclusivamente all'enoturismo come «straordinario veicolo di comunicazione del vino siciliano» ma anche, e soprattutto, «come strumento di redditività economica per le imprese».

AZIONI

5.1. PROGETTO "DALLA CULTURA DEL TERRITORIO AL TURISMO ENOGASTRONOMICO" finanziato nell'ambito delle Azioni Programma Quadro Fondi FAS Turismo:

ATTIVITÀ 1 - creazione di una rete di mercato turistico locale (rmtl)

L'azione prevede il supporto e l'orientamento del processo di creazione dell'offerta territoriale ed una pianificazione delle azioni prodromiche, di indirizzo e organizzative.

Le risorse, le attività ed i servizi presenti nel territorio vengono quindi definiti, valutati qualitativamente ed organizzati secondo il diverso rapporto identità-valore e diversi target di riferimento.

Nell'ambito della più generale attività di concertazione orientata alla valorizzazione del territorio e al potenziamento del settore del turismo enogastronomico, si tenderà alla creazione di un modello di rete (RMTL) che vede i produttori agricoli, gli operatori della trasformazione, dell'artigianato tipico e della ristorazione nonché quelli della ricettività turistica (albergatori e operatori extralberghieri) impegnati in un accordo reciproco orientato a creare un circuito locale per i prodotti turistici dell'area.

Si tratta di costruire una rete di relazioni socio-economiche tra i componenti del sistema turistico enogastronomico, regolate da accordi orientati alla valorizzazione dell'intero territorio, ad innalzare la qualità dei servizi offerti ed a porre le basi per il confezionamento di prodotti turistici.

Il successo di ciascun territorio è dato, comunque, più che dalla consistenza degli attori, che è pure importante, dalla loro "*propensione relazionale*", vale a dire da quanto tutti gli operatori locali, economici e non, sono propensi a migliorare ed aumentare le possibilità di relazionarsi *strutturalmente* per il raggiungimento di obiettivi comuni.

La RMTL è individuata, quindi, come strumento per la costruzione di questa relazione.

In questo contesto, particolare rilevanza acquisisce, quindi, l'elaborazione di regole condivise ed accordi di sistema da cui derivino impegni specifici e reciproci verso l'acquisizione di pratiche concertate e standard di qualità.

Così, i produttori agricoli, gli artigiani della trasformazione agricola, le aziende del sistema agroindustriale, i ristoratori e gli operatori turistici e delle strutture ricettive aderenti alla rete si impegneranno reciprocamente a:

- acquistare/fornire prodotti locali;
- segnalare la propria appartenenza alla rete mediante l'affissione di segnaletica;
- distribuire il materiale promozionale e fornire tutte le informazioni sui prodotti e sugli altri partner della rete;
- segnalare i ristoranti, i punti vendita e di degustazione dei prodotti;
- collaborare alla organizzazione di manifestazioni di richiamo;
- rispettare le quantità e i prezzi concordati;
- rispettare i tempi e le modalità concordati.

ATTIVITA' 2 - offerta e domanda si incontrano

Dopo aver agito sulle modalità di relazione ed aver sensibilizzato gli operatori ad accordi più strutturati, arriviamo, adesso al cuore del progetto: la creazione e la organizzazione di prodotti turistici enogastronomici.

Il comparto del turismo comprende, infatti, imprese di vario genere (ricettive, agenziali, vettoriali, etc.), che operano in un settore dove non esiste un mercato separato di ricettività che vende l'alloggio, uno vettoriale che vende trasporti e così via, ma esiste un'unica matrice di offerta e di consumo, un solo mercato turistico, nel quale tutte esse operano. All'interno di questa rientrano anche quei fattori influenzabili dalla pubblica amministrazione che concorrono alla caratterizzazione e valorizzazione dell'offerta turistica di un territorio. Si potrà, quindi, rispondere alle composite esigenze turistiche della clientela con la manovra di diversi fattori, aziendali ed extraaziendali.

Nella formazione del prodotto, quindi, alcuni fattori sono direttamente influenzabili dalle

aziende, altri, invece, sono dominio di altre organizzazioni e/o dominio della pubblica amministrazione (a carattere locale, provinciale, regionale o nazionale a seconda delle competenze).

Il valore del web – www.sicilywinetour.it

Innanzitutto va evidenziato come il passaparola continua ad essere il maggiore veicolo di divulgazione del turismo del vino. E oggi questo passaparola transita via web e si deve pertanto tenere conto di tutti quei social network che attualmente garantiscono una veicolazione straordinaria delle informazioni, delle proposte turistiche, delle iniziative sia delle imprese che di enti del territorio.

Per questa ragione la nuova comunicazione del turismo del vino, che prima passava dalle enoteche, dai ristoranti, dai circoli di wine lovers, da qualche rivista specializzata, oggi deve necessariamente cercare l'equivalente nel web 2.0.

Per questa ragione va indubbiamente intrapresa la via della realizzazione di un portale complessivo dell'offerta enoturistica siciliana in grado non solo di presentare le proposte ma anche di intercettare tutti quei social network (facebook, twitter, ecc.) oggi coinvolti nella veicolazione delle informazioni. Come pure, ovviamente, tale portale deve diventare lo snodo per tutte le iniziative similare presentate dalle Strade del vino siciliane o da singole associazioni di produttori che oggi vogliono investire sul fronte dell'enoturismo siciliano.

Si ritiene fondamentale investire in un centro di coordinamento on line delle informazioni (e perchè no, pure sulle prenotazioni) del turismo del vino siciliano per facilitare il percorso di conoscenza da parte dei potenziali utilizzatori delle proposte enoturistiche siciliane.

Anche la Sicilia, infatti, come il resto dell'Italia, evidenzia oggi un « eccesso di offerta » che rischia di far calare l'interesse all'acquisto perchè introduce il dubbio di sbagliare.

La veicolazione, pertanto, di troppi messaggi non coordinati rischia di creare l'effetto di confusione e non di persuasione.

Non è un caso che ora anche a livello nazionale finalmente si stia chiedendo la creazione di una rete nazionale per il coordinamento dell'offerta enoturistica, finalizzata a promuovere le Strade del vino verso i turisti nazionali ed esteri e in grado anche di offrire servizi di supporto (es. prenotazioni, informazioni, ecc.).

Ma affinché questo modello di comunicazione funzioni è fondamentale che ogni singola impresa coinvolta nell'enoturismo siciliano sia in grado di utilizzare al meglio questo risorsa. Ed è per questo che si ritiene altresì importante la realizzazione di una formazione full immersion sulla « comunicazione on line dell'enoturismo siciliano » in grado anche di incentivare la realizzazione di siti, portali, ecc. dotati pure di strumenti per la prenotazione.

A tal fine si procederà al popolamento della piattaforma tecnologica già disponibile presso l'Istituto del Vino e dell'Olio.

Gli step sono:

- identificazione delle aziende con un database completo;
- realizzare servizi di navigazione stradale che sfruttano diversi strumenti multilingua. Navigatori stradali (Tom Tom e altri) navigatori già installati sulle auto, telefoni cellulari, iPad e tablet). Non si può fare turismo se non si sa esattamente dove andare. Il turismo straniero deve usare i sistemi di navigazione dato che non è facile trovare indicazioni perchè poche

persone nelle zone rurali ed in generale in Italia parlano le lingue in modo sufficiente per dare indicazioni comprensibili. .

- distribuire le informazioni e le posizioni GPS con vari canali, web, telefoni cellulari e tablet, chioschi informativi negli aeroporti, alberghi e ristoranti.

- posizione GPS delle aziende: la posizione non può essere presa da Google perchè non sono precise dato che sono desunte dall'indirizzo postale ove disponibile e spesso non è disponibile per cui viene riportato il centro del paese. Il database dei navigatori stradali già montati sulle auto o acquistabili sul mercato hanno lo stesso problema; a volte la cantina vuole indirizzare i turisti ad un indirizzo stradale diverso da quello della sede. Deve essere realizzata una anagrafica delle aziende compatibile con i navigatori stradali. Ad esempio i Tom Tom elencano i nomi con le prime 13 lettere (per questioni di spazio sullo schermo) ma anche altri navigatori hanno uno spazio per il nome ridotto per cui se le Cantine si registrano come Azienda Agricola Rossi ecc compariranno tutte come Azienda Agric.. su Tom Tom impedendo la scelta delle destinazione. Il nome deve essere Rossi Azienda Agricola e non viceversa. (Non è banale e fa la differenza tra successo e fallimento)

- realizzare un servizio web per la registrazione delle posizioni GPS

- realizzare un manuale di istruzioni per le aziende agricole su come rilevare e registrare la posizione GPS utilizzando il proprio telefono cell. con GPS, un navigatore stradale dell'auto ecc.

- utilizzare un software specializzato per il trasferimento automatico delle posizioni delle cantine sui navigatori stradali dei turisti (già disponibile in FCS per TomTom e Garmin). Il software di aggiornamento verrà dato anche ai soggetti che hanno una convenzione con l'Istituto Vite e Vino per il noleggio gratuito di navigatori stradali.

- attivare una collaborazione con le compagnie di noleggio auto per la fornitura gratuita ai turisti di navigatori stradali con già inserite le posizioni delle cantine e dei luoghi di interesse turistico. Va tenuto conto che le compagnie noleggiano un loro navigatore stradale per cui si potrebbe anche fare un accordo per inserire i punti di interesse enoturistico nei navigatori che loro noleggiano.

- distribuire il software per l'aggiornamento dei navigatori stradali dei turisti ad alberghi ed altri luoghi recettivi

- incentivare agli alberghi a maggior recettività a predisporre un navigatore stradale da prestare agli ospiti. Gli alberghi aderenti verranno segnalati nei navigatori stessi.

- predisporre la stampa on-line delle posizioni GPS delle cantine e la loro descrizione per permettere ai turisti di utilizzare un navigatore già presente sulla loro autovettura personale o a noleggio. La stampa, sempre aggiornata, sarà reperibile presso le cantine, i ristoranti e gli alberghi aderenti al progetto

- Realizzare una guida di ristoranti segnalati da inserire nei percorsi enoturistici con la condizione che abbiamo le cantine siciliane nelle loro carta dei vini e che pubblicizzino il progetto permettendo anche l'aggiornamento dei navigatori dei turisti con le posizioni GPS dei punti di interesse.

Come tutti i database di informazioni e quelle del turismo in particolare è molto importante l'attendibilità della proposta e del proponente che deve essere credibile sul mercato e rassicurare il turista sulla qualità della proposta. La selezione delle cantine proposte deve essere accurata e le cantine devono avere un minimo di capacità recettiva. Devono essere indicati i giorni di apertura e chiusura, l'eventuale necessità di prenotazione ed i contatti per

prenotare. Può essere opportuno riportare l'elenco dei premi, le citazioni su altre guide delle cantine ecc.

Valorizzare all'interno delle guida Enoturistica le aziende che forniscono il servizio Fly and Wine. Va senza dubbio attivato un sistema di segnalazioni da parte dell'utente di disfunzioni, insoddisfazione e soddisfazioni (molto efficace in altri ambienti) sia per migliorare il servizio che per creare una senso di partecipazione del turista.

Servizi di Call Center. Va valutata la possibilità di attivazione di un Call Center per l'enoturismo siciliano magari collegato a Call Center sul turismo in Sicilia già esistente.

Il portale dell'enoturismo ed i siti delle aziende devono avere una versione mobile, ossia specifica per telefoni cellulari, iPad e tablet. I turista ha sempre più bisogno di informazioni web sul proprio apparato mobile e la diffusione dei tablet pc come l'iPad aprono nuove frontiere della comunicazione. La realizzazione di siti web mobile comporta nuovi approcci delle comunicazione digitale specialistici.

I siti web mobile vanno realizzati con molta attenzione e quasi mai un sito web classico è ben fruibile via apparati mobile. Basti pensare che i siti web realizzati con tecnologia Flash non sono visibili su iPad e iPhone, che i siti web classici sono realizzati per schermi di dimensioni molto grandi rispetto ai telefonini e quindi non sono navigabili facilmente, o che i siti classici non forniscono servizi di mobile-marketing ossia legati alla posizione geografica dove l'utente è in quel momento.

Valorizzare l'eccellenza – «Itinerari eccellenti dell'enoturismo siciliano»

Se oggi si vuole dare reale operatività all'enoturismo siciliano si deve finalmente avere il coraggio di valorizzare le eccellenze e premiare i migliori. Se si continua, infatti, a pensare alla Sicilia del vino come ad un « unicum » senza differenziazione di valori e caratteristiche si rischia quell'appiattimento dell'offerta che già sul versante « vino » sta creando non pochi problemi.

Per questa ragione si ritiene oggi indispensabile finanziare un'azione di promozione di alcuni « pacchetti dell'eccellenza enoturistica siciliana ».

Significa selezionare (con un'apposita commissione tecnica con competenze multidisciplinari) quei pacchetti enoturistici operativi (non semplici itinerari proposti sulla carta) che oggi sono pronti e che necessitano per il loro definitivo decollo di una efficace promozione attraverso le seguenti iniziative :

- realizzazione materiale promozionale (on line e cartaceo con prevalenza al primo) ;
- realizzazione attività di incoming per presentazione dei pacchetti ad operatori specializzati, giornalisti (online in particolare e riviste ad alta divulgazione) ;
- partecipazione a workshop con operatori specializzati (tour operator, agenzie incoming, ecc.).

Si propone anche la realizzazione in Sicilia di un workshop specifico per la veicolazione di questi pacchetti dell'eccellenza enoturistica siciliana.

Tali azioni hanno anche l'effetto di obbligare ad un innalzamento e differenziazione degli standard minimi di qualità del servizio offerto (adeguatezza della segnaletica, dei locali e delle attrezzature, formazione degli operatori).

Gli areali progettuali indicati dalla segreteria tecnica del progetto sono Trapani e la zona Etna. Attualmente le Aziende partner che al momento stanno collaborando alla costruzione di itinerari enoturistici sono: Caruso & Minini, Tenute Rapitalà, Baglio Oro, Ceuso, Possente Vini, Tenute Gorghi Tondi, Cantine Giglio – Villa Altair, Cantine Ajello, Fazio – Casa vinicola in Erice, Enologica Cassarà, Cantine Mothia s.r.l., BioViola Azienda Agricola Biologica, Gigliotto tenute, Tenuta Scilio di Valle Galfina, Cantine Nicosia, Vivera, Alice Bonaccorsi, Cottanera.

Risultato atteso: Promozione dell'offerta enoturistica siciliana qualificata

Tempi di completamento: progetto pluriennale

Risultato raggiunto nel 2012 :implementazione della piattaforma GIS e divulgazione dei risultati per il trasferimento dei dati su supporti informatici mobili (portale, smartphone, Ipad) per alcune zone della Sicilia

Risultati attesi nel 2013: identificazione del prodotto offerta enoturistica siciliana: aggiornamento della piattaforma ed adeguamento ai parametri del mercato internazionale del turismo ; integrazione con altri dati territoriali di completamento dell'offerta enoturistica

Unità organizzativa responsabile: U.O. Enoturismo, sviluppo rurale e formazione del capitale umano

Capitoli di Bilancio interessati: U000078

5.2- COLLABORAZIONE CON I GAL

integrazione delle attività previste dai Gal con le iniziative a regia regionale promosse dall'Istituto finalizzate alla promozione dell'offerta turistica nelle differenti aree di pertinenza dei GAL

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio

Unità organizzativa responsabile: U.O. Enoturismo, sviluppo rurale e formazione del capitale umano

Capitoli di Bilancio interessati: U000078

5.3- ADESIONE AL DISTRETTO TURISTICO TEMATICO "VINI & SAPORI DI SICILIA"

avviamento della collaborazione con il distretto

Risultato atteso 2013: coincidente con le attività

Unità organizzativa responsabile: U O Enoturismo, sviluppo rurale e formazione del capitale umano

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000078

5.4 GUIDA AI TERRITORI DEI VINI DI SICILIA,

guida completa del territorio siciliano rivolta ai turisti che visitano l'isola ed in particolare agli enoturisti e agli appassionati del mangiar bene. Al suo interno, oltre alla localizzazione geografica e ai contatti delle aziende vitivinicole siciliane, si troveranno le informazioni turistiche per conoscere il meglio della Sicilia, dall'agroalimentare alla cultura e alla storia, e i 17 territori del vino siciliano da Pantelleria all'Etna

Risultato atteso 2013: coincidente con le attività

Unità organizzativa responsabile: U O Enoturismo, sviluppo rurale e formazione del capitale umano

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000078

6 DIVULGAZIONE E FORMAZIONE

Obiettivo di riferimento: n. 6 “Realizzazione di interventi di **divulgazione e formazione** continua delle imprese raccordata alle strategie di sviluppo aziendale e interventi volti a favorire il trasferimento di conoscenze e azioni orientate alla progettualità innovativa e allo sviluppo organizzativo nelle imprese”

Correlazione agli obiettivi strategici n 3

Grado di priorità: alto

Indicatore: considerata da difficile misurabilità ed univocità di un eventuale indicatore quantitativo relativo all'obiettivo, si individua un indicatore di tipo binario (SI/NO) con risultato atteso: SI

L'attività di formazione esterna sarà indirizzata agli addetti al settore vitivinicolo con l'obiettivo di valorizzare il capitale umano delle aziende per renderle capaci di affrontare i mercati internazionali, dotate delle professionalità necessarie.

Sarà inoltre indirizzata agli addetti dei settori alberghiero, oltre che ovviamente agriturismo, per formare le professionalità necessarie per offrire un'accoglienza adeguata agli ospiti stranieri, veicolando al contempo l'immagine di qualità dei Vini di Sicilia.

Parte dell'attività sarà realizzata nell'ambito di progetti presentati su fondi FAS, su fondi del Programma Operativo Nazionale “Ricerca e Competitività” 2007-2013 e/o del Fondo Agevolazioni per la Ricerca (FAR), nonché sul Programma Operativo Convergenza 2007-2013 FSE

ATTIVITA'

6.1 INCONTRI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO SUL TEMA DELL'ACCOGLIENZA ENOTURISTICA E SULLA PROMOZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE ECONOMIE RURALI.

Tali incontri verranno realizzati nel quadro delle attività previste dal progetto APQ Azioni Programma Quadro Fondi FAS Turismo con l'IRVV in qualità di beneficiario

Attività: organizzazione di incontri formativi

Risultato atteso: almeno n. 100 addetti del settore formati.

Tempi di completamento: fine esercizio

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000110

Unità organizzativa responsabile: U O Enoturismo, sviluppo rurale e formazione del capitale umano

6.2 INCONTRI DI FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO SUL SISTEMA DI GESTIONE DATI TERRITORIALI QUANTUM GIS

attività: organizzazione di incontri formativi

risultato atteso: dotare i tecnici addetti ai rilevamenti dati territoriali "Territori dei Vini di Sicilia" e "strade del vino" di una metodologia razionale e comune, utile per avviare rapidamente un'indagine conoscitiva, relazionabile con altri elementi di caratterizzazione del territorio oggetto di sviluppo enoturistico, provenienti da altre fonti pubbliche e private.

Tempi di completamento: fine esercizio

Unità organizzativa responsabile: U.O. Enoturismo, sviluppo rurale e formazione del capitale umano.

Capitoli di bilancio interessati: 78

6.3 ANALISI E MAPPE QUALITATIVE E SENSORIALI PER I VINI DI SICILIA

Si continuerà il percorso iniziato nel 2010 con attività di analisi sensoriale dedicata alle aziende produttrici di vino, ai ristoratori, albergatori, operatori turistici della regione, a centri ricerca, scuole, etc per formare, qualificare e sviluppare le capacità sensoriali dei soggetti.

Oltre ai fondamentali stages di analisi sensoriale dedicati ai produttori, per gli stessi sarà messo a punto programma di incontri e di consulenze tecniche per garantire alle diverse produzioni i miglioramenti e gli aggiornamenti tecnici più interessanti, un monitoraggio analitico e sensoriale continuo della qualità dei vini. Attraverso iniziative di altissima qualità si promuoverà il contatto fra classi d'opinione e cultura e la migliore produzione enologica siciliana.

Eventi fondamentali per innalzare pregio, valore, immagine percepita del vino siciliano nonché per procurare contatti privilegiati ed esclusivi.

Attività: realizzazione di stages di analisi sensoriali

Risultato atteso: caratterizzazione dei profili sensoriali delle DOP siciliane

Tempi di completamento: fine.esercizio

Unità organizzativa responsabile: Area tecnico-scientifica

Capitoli di Bilancio interessati: n. U0000102

6.4 ANALISI E MAPPE QUALITATIVE E SENSORIALI PER GLI OLI DI SICILIA

Si avvierà un percorso analogo a quanto indicato al punto precedente, dedicato però agli oli di Sicilia.

Attività: richiesta delle autorizzazioni previste per la formazione del panel per l'analisi sensoriale dell'olio e prima individuazione dei componenti

Risultato atteso: formazione del panel di circa 10 persone per l'analisi sensoriale dell'olio

Tempi di completamento: fine.esercizio

Unità organizzativa responsabile: Area tecnico-scientifica

Capitoli di Bilancio interessati: n. U0000102

6.5 ASSISTENZA ALLE AZIENDE IN CAMPO MICROBIOLOGICO

Attività: nell'ambito del Full Service verrà mantenuto un servizio di assistenza alle Aziende vitivinicole, sia per l'installazione di laboratori microbiologici presso le cantine sia per la fornitura delle necessarie tecniche di analisi microbiologiche e la formazione del personale, nonché un servizio conto terzi di analisi microbiologiche di mosti e vini.

Tempi di completamento : progetto pluriennale

Risultato atteso: migliore assistenza alle Aziende vitivinicole

Attività 2013: in funzione delle richieste aziendali

Risultato atteso per il 2013: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: Area tecnico-scientifica, UO Biotecnologie

Capitoli di Bilancio interessati: tutti i capitoli relativi alla fornitura dei servizi offerti

6.6 FORMAZIONE RIVOLTA AI TECNICI ED AGLI OPERATORI DELLA FILIERA VITIVINICOLA PER L'UTILIZZO DEL SIT E SULLE PROBLEMATICHE FITOSANITARIE

Attività realizzata in collaborazione con l'Assessorato regionale Risorse Agricole e Alimentari

Risultato atteso: coincidente con l'attività – Realizzazione di n. 2 giornate informative

Unità organizzativa responsabile: Area tecnico-scientifica U.O. UO Trasferimento dell'innovazione alle aziende viticole ed enologiche

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000084, U000080, U 000083, U 000096, U000230,U 000233, U 00076, U000214, U000411, U000402, U000173

6.7 INCONTRI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DI INGLESE SPECIFICO SULLA TERMINOLOGIA VITICOLO- ENOLOGICHE E OLIVICOLO OLEARIE

Nel quadro delle attività dell'IRVV indirizzate alla formazione del capitale umano, saranno organizzati degli incontri di formazione e aggiornamento di inglese specifico sulla terminologia viticolo-enologica e olivicolo olearia rivolto ad enologi delle cantine e tecnici degli oleifici siciliani.

L'obiettivo di tale attività è quello di dotare gli addetti al settore della terminologia relativa alle tecniche viticole ed enologiche per il vino, ed olivicole e olearie per l'olio, al fine di saper guidare una degustazione, poter condurre una visita in azienda, gestire contrattazioni d'affari con fornitori e buyer.

Gli incontri consisteranno in 18 ore di lezione ripartite in 3 giorni consecutivi. Le lezioni saranno tenute in inglese, da docenti madrelingua.

E' richiesta ai partecipanti una discreta conoscenza della lingua (livello intermedio)

Saranno organizzati incontri in sedi differenti, da individuare in funzione delle adesioni delle aziende siciliane.

Attività : organizzazione di incontri formativi

Risultato atteso: realizzazione di almeno 3 corsi.

Tempi di completamento: fine_esercizio

Unità organizzativa responsabile: U.O. Enoturismo, sviluppo rurale e formazione del capitale umano.

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000102

7. SUPPORTO E CONSULENZA ALLE ISTITUZIONI

Obiettivo di riferimento: n. 7 " Azioni di supporto e consulenza alle istituzioni competenti in materia di politiche comunitarie, nazionali e regionali per la viticoltura e l'enologia, l'olivicoltura e l'elaiotecnica".

Correlazione agli obiettivi strategici n 4

Grado di priorità: alto

Indicatore: considerata da difficile misurabilità ed univocità di un eventuale indicatore quantitativo relativo all'obiettivo, si individua un indicatore di tipo qualitativo (alto/basso) con risultato atteso: alto

AZIONI

7.1 COLLABORAZIONE CON IL MIPAF PER LE PROPOSTE DI REGOLAMENTI COMUNITARI E RELATIVI DECRETI MINISTERIALI CHE REGOLANO IL SETTORE VITIVINICOLO E OLIVICOLO OLEARIO

Attività: partecipazioni a riunioni presso il Ministero, tramite studio di schemi di regolamento e schemi di decreti ministeriali ed attuativi inviati dal Ministero con richiesta di osservazioni in merito, elaborazioni di osservazioni in merito a proposte legislative

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Tempi di completamento: fine esercizio

Unità organizzativa responsabile: U O Osservatorio vitivinicolo regionale

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000070, U000097, U000233

7.2 COLLABORAZIONE CON L'ASSESSORATO REGIONALE DELLE RISORSE AGRICOLE E ALIMENTARI

Attività: informazioni, osservazioni su proposte legislative ed attuative nonché pareri tecnici su proposte di disciplinare per il riconoscimento o modifiche delle DOP e IGP

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Tempi di completamento: fine esercizio

Unità organizzativa responsabile: Osservatorio vitivinicolo regionale

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000070, U000097, U000233

7.3 COLLABORAZIONE CON CONSORZI DI TUTELA E COMITATI PROMOTORI SU PROPOSTE DI DISCIPLINARE PER IL RICONOSCIMENTO O MODIFICHE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE.

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Tempi di completamento: fine esercizio

Unità organizzativa responsabile: Osservatorio vitivinicolo regionale (di concerto con l'UO Ricerca viticola ed Enologica)

Capitoli di Bilancio interessati: n. U000070, U000097, U000233

7.4 RACCOLTA ED ELABORAZIONE DATI INERENTI IL SETTORE VITIVINICOLO - OSSERVATORIO VITIVINICOLO

Risultato atteso: relazione annuale sullo stato del settore vitivinicolo siciliano

Tempi di completamento: fine esercizio

Unità organizzativa responsabile: Osservatorio vitivinicolo regionale

Capitoli di Bilancio interessati: U000097

8. GESTIONE DELL'IRVOS E MODERNIZZAZIONE E RAZIONALIZZAZIONE DELL'AMMINISTRAZIONE

Obiettivo di riferimento: n. 8 “Attuazione dei principi di **modernizzazione e razionalizzazione** al fine di assicurare all’**IRVO** il perseguimento delle finalità proprie, la riduzione della dipendenza finanziaria dal bilancio regionale, la **capacità di autofinanziamento**, la maggiore intercettazione di risorse alternative a quelle regionali (fondi europei, nazionali e privati), la **trasparenza e l’efficienza** dell’amministrazione, nonché l’applicazione dei principi e delle norme sulla **spending review** (L.r. 8/00, L.r 10/00, L.r 4/03, L.r 17/04, L.r 19/05, l. 134/12, l. 190/12, D.lgs 33/13, D.lgs 39/13, l.r. n. 9 del 15.05.2013 “Disposizione programmatiche e correttive per l’anno 2013. Legge di stabilità regionale).

Correlazione agli obiettivi strategici n. 11

Grado di priorità: alto

Indicatore: considerata da difficile misurabilità ed univocità di un eventuale indicatore quantitativo relativo all’obiettivo, si individua un indicatore di tipo binario (SI/NO) con risultato atteso: SI

AZIONI:

8.1 APPROCCIO CONTRATTUALE FULL SERVICE

Il contratto ha l’intento di creare un rapporto più moderno e proficuo con le aziende che producono Vini e Oli di Sicilia, offrendo la possibilità di accedere ad un “pacchetto” di servizi attraverso il WEB.

OBIETTIVI

1. Fidelizzazione delle aziende a cui si forniscono i servizi per il miglioramento competitivo dei vini e degli oli di Sicilia in un quadro di valori e prospettive condivise: qualità dei vini di tipo

identitario e originale, qualità dei territori, qualità organizzativa, innovazione, tutela ambientale e coesione sociale.

2. Attuazione degli orientamenti previsti nel CAD in merito alla fornitura dei servizi istituzionali attraverso il WEB ed all'effettuazione dei pagamenti con modalità informatiche.
3. Semplificazione degli adempimenti amministrativi, contabili e fiscali quali la riduzione del numero delle fatture e conseguentemente anche dei mandati e delle reversali

Attività: fornitura di un pacchetto di servizi alle aziende fidelizzate. Monitoraggio dell'andamento del servizio al fine di apportare le correzioni e gli aggiustamenti che si rendessero eventualmente necessari. In allegato 12 elenco " Servizi FS "

Risultato atteso: mantenere i risultati già raggiunti e la qualità del servizio, ottenendo comunque un ampliamento dei servizi offerti da parte delle U.O. rispettivamente competenti ed un'ulteriore implementazione delle utenze (circa n. 30 nuove aziende associate)

Tempi di completamento: fine esercizio

Unità organizzativa responsabile: Direzione, U.O. CdG e tutte le U O coinvolte nella fornitura dei servizi

Capitoli di Bilancio interessati: tutti i capitoli relativi alla fornitura dei servizi offerti

8.2 PRESENTAZIONE AL CDA DEL BILANCIO PREVENTIVO E CONSUNTIVO

Attività: elaborazione dei documenti di programmazione e gestione contabilità e obblighi fiscali.

Tempi di completamento: 31.12.2013

Risultato atteso: coincidente con l'attività realizzata;

Unità organizzativa responsabile: Direzione

Capitoli di Bilancio interessati: U000072, U000073, U000132, U000401, U000402, U000404, U000406

8.3 COORDINAMENTO DELL'ATTUAZIONE DEI PIANI, PROGRAMMI E DIRETTIVE GENERALI DEFINITI DAGLI ORGANI DI GOVERNO DELL'ENTE E UTILIZZAZIONE DELLE RISORSE DISPONIBILI SECONDO CRITERI DI EFFICIENZA, EFFICACIA ED ECONOMICITÀ E OTTIMIZZAZIONE DEL FLUSSO DI ENTRATE DELL'IRVO;

Attività: elaborazione piani, programmi e direttive generali.

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio

Risultato atteso: piena utilizzazione delle risorse disponibili entro l'esercizio finanziario e coincidente con l'attività realizzata;

Unità organizzativa responsabile: Direzione

Capitoli di Bilancio interessati: U000101, U000072, U000100

8.4 PRESENTAZIONE DI PROGETTI AGLI ORGANI COMPETENTI AL FINE DI UTILIZZARE RISORSE ALTERNATIVE A QUELLE REGIONALI

Attività: selezione dei bandi e presentazione delle proposte

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio

Risultato atteso: coincidente con l'attività realizzata;

Unità organizzativa responsabile: Direzione, U.O. Controllo strategico e supporto progetti, Area tecnica e U.O. interessate ai progetti

Capitoli di Bilancio interessati: U000101, U000072, U000100

8.5 INTRODUZIONE E SVILUPPO DI STRUMENTI INFORMATICI E TELEMATICI PER LA SEMPLIFICAZIONE DEI PROCEDIMENTI E IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ DEI SERVIZI RESI.

Attività : gestione e sviluppo del sistema informativo documentale interattivo per l'attività di certificazione e controllo delle DOC e IGT siciliane

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio

Risultato atteso: tempo di rilascio medio dei certificati: circa 14 giorni dalla richiesta

Unità organizzativa responsabile: Area Tecnico Scientifica - Organismo di controllo e certificazione

Capitoli di Bilancio interessati:U000073, U000070

8.6 ATTIVITÀ: INTEGRAZIONE ALLA PIATTAFORMA INFORMATICA INTEGRATA DELLA REGIONE SICILIANA

Tempi di completamento: attività pluriennale

Risultato atteso al 31.12.13: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: Area Tecnico Scientifica

8.7 SNELLIMENTO DELLE PROCEDURE DI COMUNICAZIONE INTERNA ED ESTERNA ATTRAVERSO L'UTILIZZO DI E-MAIL

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio

Risultato atteso: velocizzazione delle comunicazioni interne ed esterne

Unità organizzativa responsabile: Direzione

Capitoli di Bilancio interessati: U000073

8.8 GESTIONE GIURIDICA ED ECONOMICA DEL PERSONALE

Gestione delle procedure riguardanti il personale in servizio ed in quiescenza: presenze, congedi ordinari e straordinari, astensione facoltativa, missioni del personale, rinnovi contrattuali, salario accessorio, pensioni dirette ed integrative

Con particolare riferimento a quanto disposto con la Legge Regionale n.9 del 15.05.2013- Disposizioni programmatiche e correttive per l'anno 2013- Legge di stabilità regionale - pubblicata in Gazzetta Ufficiale il 17.05.2013 si rappresenta che le attività in materia

di gestione del Personale dell'Ente saranno condotte in uniformità a quanto disposto nella suddetta Legge Regionale in materia di Personale, nell'ottica del perseguimento del macro obiettivo generale del contenimento della spesa.

In particolare verranno attivate le procedure che tengano conto delle disposizioni contenute all'art.19 comma 1 e comma 2 -in materia di Contenimento della spesa del Personale.

Per quanto riguarda l'Area della Dirigenza verrà predisposto un fabbisogno economico, propedeutico alla predisposizione del bilancio di previsione dell'Ente, esercizio finanziario 2013 in linea con le disposizioni normative previste all'art.20 - Fondo Salario accessorio personale con qualifica dirigenziale.

Per quanto riguarda il personale rientrante nella categoria " Pip - Emergenza Palermo", utilizzato al 30.04.2013 in virtù di una proroga prevista dal Governo Regionale, verrà utilizzato dopo quella data, quale Ente Ospitante, previa stipula di nuovo Accordo o Convenzione, successivamente a quanto disposto dall'Assessorato Regionale al Lavoro- Dipartimento Regionale della famiglia e delle Politiche Sociali.

Per quel che concerne il Personale proveniente dall' EAS in liquidazione, nell'organico dell'Istituto, ed alla luce di quanto previsto all'art.42 - Disposizioni concernente il personale dell'Ente Acquedotti Siciliani - dalla Legge in argomento, che prevede un contributo per il concorso al pagamento degli emolumenti di €.138 migliaia di euro sino al 31 dicembre 2013, tenuto conto del fabbisogno finanziario per i suddetti dipendenti è pari ad €. 185.049,53 oltre l'IRAP pari ad €. 27.246,13, dovrà essere richiesta una variazione in aumento sino a concorrenza del fabbisogno sopra indicato.

Per quanto riguarda eventuale Personale comandato da e verso, si terrà conto della norma di cui all'art.44 della legge in discorso.

Per eventuali trasferimenti di Personale da altri Enti, saranno predisposte le procedure propedeutiche, subordinatamente alla concessione dell'erogazione delle somme occorrenti per gli emolumenti del personale trasferito, da parte degli Organismi preposti a ciò.

Attività: attuazione dei procedimenti riguardanti la materia nel rispetto delle normative in vigore .

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio

Risultato atteso: assenza di arretrato

Unità Organizzativa responsabile: U.O. Personale

Capitoli di bilancio interessati: U00001, U00010, U00011, U00012, U00013, U00015, U00016, U00018, U00019, U00020, U00021, U00022, U00024, U00025, U00041, U00044, U00045, U000196, U000401, U000404, U000406, U000415.

Costo previsto: €. 5.492.000,00

8.9 FUNZIONAMENTO UFFICIO - GESTIONE DELLE PROCEDURE NECESSARIE AL FUNZIONAMENTO DELL'UFFICIO: MANUTENZIONE, APPROVVIGIONAMENTO BENI E SERVIZI; PROTOCOLLO, SPESE POSTALI; ADEMPIMENTI D. LEG.VO 626/94.GESTIONE PATRIMONIO

Attività : Attuazione dei procedimenti afferenti la materia di che trattasi nel rispetto delle disposizioni di leggi e regolamenti, tra le quali la l.r. n. 9 del 15.05.2013 "Disposizione programmatiche e correttive per l'anno 2013. Legge di stabilità regionale."

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio

Risultato atteso: consentire il regolare funzionamento della struttura e assenza di arretrato;

Unità organizzativa responsabile: Direzione- Consegretario

Capitoli di Bilancio interessati: U00051, U00052,U00056,U00058, U00059, U00060, U00061,U00062,U00063, U00064, U00065, U00066,U00067,U00068, U00069, U00072, U00074,U00073,U000193, U000196, U000234, U000235,U000236,U000238, U000412

8.10 ATTIVITÀ DI FORMAZIONE INTERNA ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

L'attività formativa in favore dei dipendenti dell'IRVO nel 2013 sarà incentrata partendo dalle esigenze del fabbisogno formativo, tenendo conto della necessità del costante aggiornamento delle competenze e professionalità esistenti all'interno dell'Ente, in materia normativa, informatica, lingue estere, organizzativa e professionale in generale, per migliorare la qualità dei servizi offerti, nonché l'efficacia e l'efficienza dell'azione svolta.

Attività: partecipazione a convegni, seminari, corsi di formazione riguardanti i Fondi ed i Progetti Europei, e l'attuazione di nuove normative in vigore nazionali e regionali

Risultato atteso: partecipazione media di ciascun Dirigente e Funzionario ad una attività formativa

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio

Unità organizzativa responsabile: U.O. personale

Capitoli di bilancio di riferimento U00023, U000096

Costo previsto: €. 25.000,00

8.11 CONTROLLO INTERNO DI GESTIONE

controllo dell'attività dell'Istituto attraverso la programmazione dell'attività dei dirigenti ed il relativo monitoraggio. Applicazione delle disposizioni diramate in merito dalla Regione con particolare riguardo alle modalità applicative della L.R. 5/11.

Attività: raccolta, elaborazione delle informazioni e trasmissione report alla Direzione

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio

Risultato atteso: svolgimento delle procedure nei tempi fissati dalle vigenti disposizioni

Unità organizzativa responsabile: U O Controllo di gestione

8.12 VALUTAZIONE DELLA DIRIGENZA

perdurando lo stallo relativo all'applicazione della L.R. 5/11 in ordine all'entrata in attività delle OIV, l'attività verrà svolta nelle modalità consentite dall'attuale sistema.

Attività: predisposizione schede di valutazione; verbalizzazione delle operazioni di valutazione dei singoli dirigenti, elaborazione e trasmissione dati alla Direzione.

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio

Risultato atteso: svolgimento delle procedure nei tempi fissati dalle vigenti disposizioni

Unità organizzativa responsabile: U O Controllo di gestione

8.13 CUSTOMER SATISFACTION

Utilizzo dei sistemi di rilevazione della c.d. customer satisfaction nella riorganizzazione dei servizi all'utenza, in particolare dei laboratori dell'Istituto

Attività: elaborazione modulistica e somministrazione questionari all'utenza dei laboratori

Risultato atteso: raccolta delle informazioni sul grado di soddisfazione .

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio: Report risultati con cadenza semestrale.

Unità organizzativa responsabile: Direzione

8.14 AFFARI LEGALI E CONTENZIOSO

Attività:

- Disamina, studio ed attività istruttoria relativa alle controversie attive e passive dell'Ente.
- Atti conferimento incarico per costituzione in giudizio
- Contatti con professionisti incaricati
- Supporto giuridico attività Presidenza, Direzione Generale e Collegio dei Revisori
- Supporto giuridico agli Uffici per attività amministrativa ed obblighi dell'Ente
- Ricerca relativa a tematiche giuridiche attinenti le attività istituzionali dell'Ente
- Circolarizzazione atti a carattere normativo di particolare rilevanza
- Collaborazione Uffici per ricerca atti e provvedimenti normativi ed eventuali connesse questioni applicative

Risultato atteso: assenza di arretrato

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio.

Unità organizzativa responsabile: Direzione- U.O. Segreteria Organi Istituzionali

Capitoli di Bilancio interessati: U000075, U000199

8.15 BENESSERE ORGANIZZATIVO

Con la direttiva del Ministro per la Funzione Pubblica sulle misure finalizzate al miglioramento del benessere organizzativo nella P. A., si intende sostenere la capacità delle amministrazioni pubbliche di attivarsi, oltre che per raggiungere obiettivi di efficacia e di produttività, anche per realizzare e mantenere il benessere fisico e psicologico delle persone, attraverso la costruzione di ambienti e relazioni di lavoro che contribuiscano al miglioramento della qualità della vita dei lavoratori e delle prestazioni. Si ritiene, infatti, che per lo sviluppo e l'efficienza delle amministrazioni, le condizioni emotive dell'ambiente in cui si lavora, la sussistenza di un clima organizzativo che stimoli la creatività e l'apprendimento, l'ergonomia - oltre che la sicurezza - degli ambienti di lavoro, costituiscano elementi di fondamentale importanza.

Il Dipartimento della Funzione Pubblica ha collocato tra le priorità di cambiamento da sostenere nelle amministrazioni pubbliche, quella di creare specifiche condizioni che possano incidere sul miglioramento del sistema sociale interno, delle relazioni interpersonali e, in generale, della cultura organizzativa.

Per accrescere il benessere organizzativo le amministrazioni devono seguire processo articolato nelle seguenti fasi:

- a. *individuazione dei ruoli nel processo di rilevazione e miglioramento del benessere*
- b. *definizione della procedura di rilevazione e d'intervento*
- c. *predisposizione degli strumenti di rilevazione*
- d. *raccolta dei dati*
- e. *elaborazione dei dati*

f. *restituzione dei risultati*

g. *definizione del piano di miglioramento*

h. *monitoraggio e verifica del piano di miglioramento.*

Attività previste nell'anno: avvio del processo per la rilevazione e il miglioramento del benessere organizzativo in Istituto

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio.

Unità organizzativa responsabile: Direzione

8.16 ATTUAZIONE NORMATIVA ANTICORRUZIONE – TRASPARENZA AZIONE AMMINISTRATIVA

A seguito dell'entrata in vigore della L. 190/12 recante "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella Pubblica Amministrazione" (c.d. Legge Anticorruzione) si rende necessario, nel più ampio contesto degli indirizzi della Regione Siciliana al riguardo, porre in essere gli ivi previsti adempimenti al fine di dare all'impianto normativo in questione concreta attuazione.

Le disposizioni ivi contenute, di concerto con gli altri correlativi provvedimenti di carattere normativo, oltre alla riformulazione di taluni reati già esistenti, prevede tra l'altro, l'introduzione di nuove fattispecie di illeciti e l'inasprimento degli aspetti sanzionatori.

La parte principale del corpus normativo si incentra tuttavia sul rafforzamento della trasparenza dell'azione amministrativa, sulla disciplina dei conflitti di interesse negli incarichi e nelle cariche pubbliche e sulle incompatibilità.

Attività previste:

- Realizzazione adempimenti previsti dalla normativa
- Nomina responsabile prevenzione della corruzione
- Individuazione preventiva delle aree di attività dell'amministrazione maggiormente esposte a rischio corruzione
- Elaborazione piano anticorruzione
- Individuazione misure di carattere generale da adottare ai fini della prevenzione del rischio corruzione
- Necessario coinvolgimento dei dirigenti e del personale delle aree a più elevato rischio nell'attività di analisi, valutazione, proposta e definizione delle misure per la redazione e l'implementazione del piano
- Adozione delle misure in materia di trasparenza previste dalla vigente normativa
- Adozione di specifiche attività di formazione

Attività previste nell'anno: avvio del processo per la messa a regime del sistema

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio.

Unità organizzativa responsabile: Direzione

Si precisa che per esigenze amministrative sopravvenute, con provvedimento del Direttore Generale potrà essere modificato l'assetto organizzativo e delle competenze sopra riportato, anche in tema di capitoli di bilancio assegnati.

MONITORAGGIO

Ai sensi degli articoli 6 e 8 del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 286, tutti gli obiettivi di cui alla presente direttiva – da conseguirsi con le modalità e nelle misure indicate, in relazione anche alle risorse finanziarie ed umane previste nel presente atto – formano oggetto di apposito monitoraggio, anche ai fini della valutazione del Dirigente Generale.

Il monitoraggio dello stato di avanzamento delle attività poste in essere da parte del centro di responsabilità amministrativa al fine di attuare gli obiettivi operativi ed i programmi d'azione attribuiti dalla presente direttiva, è effettuato dal Dirigente Generale anche per il tramite dell'Ufficio Controllo di Gestione.

Per le attività 2013, nelle more dell'entrata in vigore del nuovo sistema di misurazione e valutazione della performance, i risultati del monitoraggio verranno inviati all'Ufficio Controllo Strategico che verificherà l'attuazione rispetto alle previsioni contenute negli obiettivi strategici della direttiva stessa.

La verifica, ferma restando l'utilizzazione degli indicatori stabiliti, consentirà di rilevare il grado di raggiungimento degli obiettivi assegnati, che sarà espresso con valore percentuale dato dal rapporto tra il risultato dell'attività svolta e il risultato complessivamente atteso.

Eventuali significativi scostamenti dovranno essere supportati da adeguate motivazioni che permettano di valutarne cause e rimedi.

Al fine di consentire all'Ufficio Controllo Strategico di riferire tempestivamente all'Organo di Amministrazione sulla situazione complessiva degli adempimenti derivanti dalla presente direttiva, il centro di responsabilità amministrativa dovrà fornire le informazioni necessarie che permettano di verificare l'andamento dell'iter di attuazione degli obiettivi operativi e, conseguentemente, degli obiettivi strategici.

Al fine di individuare eventuali disfunzioni e provvedere di concerto ad adottare in corso d'opera gli aggiustamenti necessari, le informazioni verranno fornite, considerati i tempi di adozione della presente direttiva, entro il 31 ottobre del 2013 e il 15 gennaio dell'anno successivo.

Nel caso in cui emergano comprovati e oggettivi impedimenti al raggiungimento di alcuni obiettivi definiti, non dipendenti dalla attività del dirigente e a seguito di comprovata ricerca della soluzione da parte del dirigente stesso, si potrà procedere alla rideterminazione dei medesimi.

IL SISTEMA DI VALUTAZIONE DEI DIRIGENTI

La valutazione dei dirigenti consiste nel "verificare la "Performance" di coloro che gestiscono i centri di responsabilità e le unità organizzative tenendo conto delle "prestazioni" rese e cioè degli obiettivi e dei risultati raggiunti e delle competenze organizzative definite come i "comportamenti relativi allo sviluppo delle risorse umane e organizzative assegnate ai dirigenti".

La valutazione del dirigente generale avverrà sulla base del grado di raggiungimento dei risultati previsti dalla presente direttiva sull'azione amministrativa, avuto riguardo ai criteri di valutazione di cui alla normativa regionale.

La valutazione dei dirigenti, avrà refluenza sull'erogazione dell'indennità premiale e sul rinnovo dell'incarico.

In assenza di nuove disposizioni, per le modalità di valutazione verranno applicate le disposizioni di cui al documento adottato dalla Presidenza della Regione in data 29.10.07 GURS n. 54/07, recante i Criteri generali per la valutazione della dirigenza regionale che sono stati oggetto di informazione preventiva e di concertazione ed esplicitate nel DDG IRVV n.43/09 e nella nota IRVV n.6550/2010 e che, con la Direttiva PRS 19.12.07 vengono adottati anche per la valutazione dei Dirigenti titolari di CRA con la sola modifica delle schede C1-C2-C3 allegate alla stessa direttiva.

INIZIATIVE E ATTIVITÀ DI CARATTERE FORMATIVO PREVISTE NELL'ANNO

Occorre guardare con sempre maggiore attenzione alla qualità del capitale umano che rappresenta la variabile fondamentale per sostenere il processo di cambiamento: per la crescita qualificata ed equilibrata delle risorse umane si deve procedere ad una formazione del personale dell'Amministrazione regionale mirata, guardando alle esperienze e alle esigenze del singolo e ai benefici dell'Amministrazione.

A tale scopo L'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio ha in programma la realizzazione di attività formative dedicate al personale interno indirizzate ad una crescita delle capacità tecniche ed amministrative dello stesso, con particolare riferimento all'applicazione all'Ente delle nuove norme sull'amministrazione regionale, nonché ad una maggiore conoscenza della lingua inglese.

ALLEGATI :

- n. 1 La vitivinicoltura siciliana in cifre
- n. 2 Il comparto olivicolo
- n. 3 Mappa dei servizi
- n. 4 Comunicazione integrata e new media
- n. 5 Progettazione integrata di filiera – olio di oliva e olive da mensa
- n. 6 Progetto OCM-Promozione IRVO/PROVIDI
- n. 7 Progetto OCM-Promozione IRVO/VITESI
- n. 8 Tecnologie innovative per la sostenibilità, ecocompatibilità e qualità della filiera vitivinicola siciliana
- n. 9 Progetto Verbumcaudo
- n.10 Progetto assistenza tecnica viticola
- n 11 IRVO Organismo di Certificazione e Controllo
- n.12 Elenco servizi Full Service
- n.13 Schede A e B

SOMMARIO

PREMESSA.....	1
MISSIONI ISTITUZIONALI.....	2
La natura dell'economia insediata e la tipologia dei servizi resi.....	5
SISTEMA ORGANIZZATIVO.....	8
OBIETTIVI STRATEGICI.....	16
OBIETTIVI OPERATIVI 2013.....	18
PROGRAMMA D'AZIONE 2013.....	
1 Valorizzazione e promozione dell'identità territoriale di Vini & Oli di Sicilia.....	23
1.1 Sito Internet , Vitevinonews e social network.....	24
1.2 Attività indirizzate a scuole e università.....	25
1.3 Comunicazione integrata e new media.....	25
1.4 Aggregazione.....	25
1.5 Costituzione GEM (Gruppo Enologia Mediterranea).....	26
1.6 Convegnistica.....	26
1.7 Progetto Marsala: identità di un territorio.....	27
1.8 Costituzione di una banca dati Olio e olive da mensa di Sicilia.....	27
2 Marketing intelligence, FORMAZIONE, promozione e comunicazione di Vini & OLII di Sicilia ...	28
2.1 Progetto "I Vini di Sicilia nel mondo" presentato nell'ambito dell'OCM Vino – Promozione mercati paesi terzi , in collaborazione con Associazione PROVIDI.....	29
2.2 Progetto "Vini e Terre di Sicilia in the world".....	30
2.3 Partecipazione ad altre mostre e fiere, attività divulgative, incoming operatori e stampa.	31
3. RICERCA E SPERIMENTAZIONE PER L'INNOVAZIONE VITICOLA, ENOLOGICA, OLIVICOLA ED OLEARIA.....	35
3.1 Innovazione di processo e di prodotto nella filiera vitivinicola siciliana.....	37
3.2 Progetto Avigere: Applicazione della viticoltura di precisione per il risparmio energetico e l'ecosostenibilità.....	41
3.3 Progetto INOVENO.....	44
3.4 P O Italia - Malta - la protezione dell'ambiente nelle isole del mediterraneo attraverso la valorizzazione di un sistema colturale arboreo.....	45
3.5 PO Italia-Malta 2007-2013 Progetto VIENERGY "Vigna Energetica".....	47
3.6 Tecnologie innovative per la sostenibilità, l'ecocompatibilità e la qualità della filiera vitivinicola siciliana.....	47
3.7 Progetto Verbumcaudo.....	48
3.8 Progetto di assistenza tecnica viticola.....	49
3.9 Piattaforma ampelografica.....	49
3.10 Difesa fitosanitaria della vite e modellistica predittiva.....	50

3.11	Monitoraggio non distruttivo in campo di parametri di vigoria e di maturazione nelle varietà Nero d'Avola, Nerello Mascalese e Catarratto mediante sensore ottico Multiplex	50
3.12	Valorizzazione delle produzioni enologiche attraverso la messa a punto di tecniche di vinificazione innovative:.....	51
3.13	Studio dello sviluppo delle popolazioni di lieviti di interesse enologico.	53
3.14	Progetto NEBRODI.....	54
3.15	Conferimento borse di studio.....	54
3.16	Gestione e conduzione S.I.T. (Sistema Informativo Territoriale) IRVOS	54
3.17	Gestione e conduzione Web-GIS	55
3.18	Realizzazione di cartografia digitale e mappe qualitative dei vigneti	55
3.19	Attività di studio sul Moscato Bianco	55
3.20	Svolgimento di attività amministrative dell'Area tecnica in relazione ai progetti ed alla fornitura di beni e servizi, con applicazione delle norme regolamentari previste.....	56
3.21	Ulteriori attività	56
3.22	Attività di laboratorio.....	61
4	CONTROLLO Dei VINI DOP e IGP E Certificazione dei Vini DOP Siciliani	65
4.1	Controllo vini DOP e IGP Regione Siciliana ex Dlgs 61/2010.....	66
4.2	Certificazione vini DOP Regione Siciliana ex Dlgs 61/2010.....	66
4.3	Progetto Born in Sicily.....	67
5	Valorizzazione enogastronomica dei territori di Sicilia: vendita diretta, enoturismo e cultura	
	Wine in Moderation.....	68
5.1.	Progetto "Dalla cultura del territorio al turismo enogastronomico	69
5.2	Collaborazione con i GAL	74
5.3	Adesione al distretto turistico tematico "VINI & SAPORI DI SICILIA"	74
5.4	Guida ai territori dei vini di Sicilia,.....	75
6	DIVULGAZIONE E FORMAZIONE.....	75
6.1	Incontri di formazione e aggiornamento sul tema dell'accoglienza enoturistica e sulla promozione e commercializzazione delle economie rurali.....	76
6.2	Incontri di formazione ed aggiornamento sul sistema di gestione dati territoriali Quantum GIS....	76
6.3	Analisi e mappe qualitative e sensoriali per i vini di Sicilia.....	76
6.4	Analisi e mappe qualitative e sensoriali per gli oli di Sicilia.....	77
6.5	Assistenza alle aziende in campo microbiologico	77
6.6.	Formazione rivolta ai tecnici ed agli operatori della filiera vitivinicola per l'utilizzo del SIT e sulle problematiche fitosanitarie.....	77
6.7	Incontri di formazione e aggiornamento di inglese specifico sulla terminologia viticolo- enologiche e olivicolo olearie.....	78
7.	SUPPORTO E CONSULENZA ALLE ISTITUZIONI	78
7.1	Collaborazione con il Mipaf per le proposte di regolamenti comunitari e relativi decreti ministeriali che regolano il settore vitivinicolo e olivicolo oleario	79
7.2	Collaborazione con l'Assessorato Regionale delle risorse agricole e alimentari	79
7.3	Collaborazione con Consorzi di Tutela e Comitati promotori su proposte di disciplinare per il riconoscimento o modifiche delle denominazioni di origine.	79
7.4	Raccolta ed elaborazione dati inerenti il settore vitivinicolo - Osservatorio Vitivinicolo.....	80
8.	GESTIONE DELL'IRVOS E MODERNIZZAZIONE E RAZIONALIZZAZIONE DELL'AMMINISTRAZIONE.....	80
8.1	Approccio contrattuale Full Service	80
8.2	Presentazione al CdA del Bilancio preventivo e consuntivo	81
8.3	Coordinamento dell'attuazione dei piani, programmi e direttive generali definiti dagli organi di governo dell'Ente e utilizzazione delle risorse disponibili secondo criteri di efficienza, efficacia ed economicità e ottimizzazione del flusso di entrate dell'IRVO;.....	81
8.4	Presentazione di progetti agli Organi Competenti al fine di utilizzare risorse alternative a quelle regionali	82

8.5	Introduzione e sviluppo di strumenti informatici e telematici per la semplificazione dei procedimenti e il miglioramento della qualità dei servizi resi.	82
8.6	Attività: integrazione alla piattaforma informatica integrata della Regione Siciliana	82
8.7	Snellimento delle procedure di comunicazione interna ed esterna attraverso l'utilizzo di e-mail ...	82
8.8	Gestione giuridica ed economica del personale	83
8.9	Funzionamento ufficio - Gestione delle procedure necessarie al funzionamento dell'Ufficio: manutenzione, approvvigionamento beni e servizi; protocollo, spese postali; adempimenti D. Leg.vo 626/94.Gestione patrimonio	84
8.10	Attività di formazione interna ed aggiornamento del personale	84
8.11	Controllo interno di gestione	85
8.12	Valutazione della Dirigenza.....	85
8.13	Customer satisfaction	85
8.14	Affari legali e Contenzioso	85
8.15	Benessere Organizzativo.....	86
8.16	Attuazione normativa anticorruzione – trasparenza azione amministrativa	87
	MONITORAGGIO	88
	IL SISTEMA DI VALUTAZIONE DEI DIRIGENTI	89
	INIZIATIVE E ATTIVITÀ DI CARATTERE FORMATIVO PREVISTE NELL'ANNO	89