

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE  
N° 389 del 19/06/2024

<b>Struttura proponente:</b> AREA SPERIMENTAZIONE E DIFFUSIONE DELL'INNOVAZIONE DEL SISTEMA AGRO-ZOOTECNICO		<b>Proposta n. 1315 del 12/06/2024</b>	
<b>CODICE CRAM:</b> DG.005.	<b>Ob. Funz.:</b> B01E101	<b>CIG:</b>	<b>CUP:</b>
<b>Oggetto:</b> Approvazione ACCORDO EX ART. 15 DELLA LEGGE 7 AGOSTO 1990 N. 241 tra ARSIAL e Università degli Studi della Tuscia di Viterbo – Dipartimento per la Innovazione nei Sistemi Biologici Agroalimentari e Forestali (DIBAF) per l'esecuzione del progetto di ricerca e sperimentazione “Produzione di vini a ridotto tenore alcolico in una logica di esaltata territorialità			

**ATTO CON SCRITTURE CONTABILI**

**SI**

Si dichiara la conformità della presente proposta di determinazione alle vigenti norme di legge e la regolarità della documentazione

<b>Funzionario Istruttore</b>	
<i>Data 12/06/2024</i>	<i>Firma Paolini Monia</i>
<b>Responsabile P.O.</b>	
<i>Data 12/06/2024</i>	<i>Firma Pica Giovanni</i>
<b>Responsabile del procedimento</b>	
<i>Data 12/06/2024</i>	<i>Firma Pica Giovanni</i>
<b>Dirigente di AREA</b>	
<i>Data 12/06/2024</i>	<i>Firma Presicce Giorgio Antonio</i>

<b>CONTROLLO FISCALE</b>							
<i>Data 13/06/2024</i>				<i>Firma Caldani Elisabetta</i>			

<b>CONTROLLO CONTABILE</b>							
<i>A CURA DEL SERVIZIO PROPONENTE</i>				<i>A CURA DEL A.C.B.</i>			
ANNO FINANZIARIO	E/U	CAPITOLO	IMPORTO	ANNO	N	DATA	COD. DEBITORE CREDITORE
2024	U	1.03.02.11.999 Ob. fun B01E101	10.000,00	2024	793	14/06/2024	76

<b>Istruttore</b>	
<i>Data 14/06/2024</i>	<i>Firma Laura Ridenti</i>
<b>P.O. Gestione Amministrativa, contabile e fiscale</b>	
<i>Data 14/06/2024</i>	<i>Firma Caldani Elisabetta</i>
<b>Dirigente di AREA</b>	
<i>Data 14/06/2024</i>	<i>Firma Caldani Elisabetta</i>

**OGGETTO:** Approvazione ACCORDO EX ART. 15 DELLA LEGGE 7 AGOSTO 1990 N. 241 tra ARSIAL e Università degli Studi della Tuscia di Viterbo – Dipartimento per la Innovazione nei Sistemi Biologici Agroalimentari e Forestali (DIBAF) per l'esecuzione del progetto di ricerca e sperimentazione "*Produzione di vini a ridotto tenore alcolico in una logica di esaltata territorialità.*"

### IL DIRIGENTE DELL'AREA

- VISTA la Legge Regionale 10 gennaio 1995, n. 2, concernente l'Istituzione dell'Agenzia per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio (ARSIAL) e ss.mm.ii.;
- VISTO lo Statuto, approvato con Deliberazione 20 luglio 2021, n. 472, avente ad oggetto "Approvazione dello Statuto dell'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio (ARSIAL), ex art. 8- ter co.2 della Legge Regionale 10 gennaio 1995, n. 2",
- VISTO il Decreto del Presidente della Regione Lazio n. T00100 del 15 giugno 2023, con il quale è stato nominato il Commissario Straordinario dell'Agenzia per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio (ARSIAL), nella persona del dott. Massimiliano Raffa;
- VISTA la Deliberazione del Commissario Straordinario 13 Settembre 2023, n. 52/CS/RE, con la quale è stato conferito l'incarico di Direttore Generale di ARSIAL al Dott. Giacomo Guastella, a far data 01 ottobre 2023, giusta Determinazione dirigenziale 02 ottobre 2023, n. 641/RE;
- VISTA la Determinazione del Direttore Generale 5 ottobre 2023 n. 642/RE con la quale è stato confermato l'incarico delle funzioni dirigenziali dell'Area Sperimentazione e Diffusione dell'Innovazione nel Sistema Agro-Zootecnico al dott. Giorgio Antonio Presicce (conferito con la Determinazione del Direttore Generale 25 novembre 2019, n. 815), sino a nuove disposizioni e comunque non oltre l'eventuale data di collocamento a riposo per raggiunti limiti di età;
- VISTA la Legge Regionale 29 dicembre 2023, n. 23 – Legge di stabilità regionale 2024;
- VISTA la Legge Regionale 29 dicembre 2023, n. 24, con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione finanziario della Regione Lazio 2024-2026 e dei suoi Enti pubblici dipendenti. Con l'art. n. 6, comma 1, lett c), della predetta Legge è stato approvato, altresì, il Bilancio di Previsione finanziario 2024-2026 ARSIAL, approvato con deliberazione del Commissario Straordinario n. 77/CS/RE del 21 novembre 2023;
- VISTO il Regolamento regionale 9 novembre 2017, n. 26, recante: "Regolamento regionale di contabilità", che, ai sensi dell'articolo 56, comma 2, della L.R. n. 11/2020 e fino alla data di entrata in vigore del regolamento di contabilità di cui all'articolo 55 della citata L.R. n. 11/2020, continua ad applicarsi per quanto compatibile con le disposizioni di cui alla medesima L.R. n. 11/2020;
- PRESO ATTO delle nuove normative di legge (D.M. n. 132/2020) con le quali è stato stabilito che le Regioni e gli Enti locali rifiutano le fatture elettroniche se "non

contengono in maniera corretta numero e data dell'atto amministrativo d'impegno di spesa;

VISTE le Determinazioni del Direttore Generale 05 ottobre 2023, n. 643/RE e 02 maggio 2024, n. 42, con la quale è stata attribuita ai titolari degli incarichi dirigenziali di ARSIAL la delega per adottare atti e provvedimenti amministrativi, così come previsto dall'art. 17 "Funzioni dei dirigenti", comma 1, lett b), del D.lgs 30 marzo 2011, n. 165 e ss.mm.ii., e confermate alcune disposizioni impartite con determinazione del Direttore Generale n. 480/2016;

VISTO il Decreto Legislativo 23 giugno 2011, n. 118, recante: "Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli Enti locali e dei loro organismi, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 5 maggio 2009, n. 42", e successive modifiche;

VISTO il D.lgs. 14 marzo 2013, n. 33, e ss.mm.ii.;

PRESO ATTO che l'Agenzia nell'ambito dei propri compiti istituzionali promuove attività di diffusione dell'innovazione in materia di coltivazione, produzione, trasformazione, commercializzazione di prodotti agricoli ed alimentari;

CONSIDERATO che il cambiamento climatico, in atto, ha effetti innegabili sulla filiera dell'uva e del vino; l'aumento della temperatura accelera la maturazione tecnologica delle uve, la quale risulta essere sempre più disallineata rispetto alla maturità fenolica e/o aromatica; i vini che si ottengono sono tendenzialmente squilibrati, caratterizzati da alti, spesso eccessivi, tenori alcolici;

CONSIDERATO che negli ultimi anni, si osserva una crescente tendenza da parte dei consumatori a diminuire il consumo di vino ad elevato tenore alcolico a favore di prodotti a ridotta gradazione, con un vantaggio in termini di freschezza e minore opulenza;

CONSIDERATO che il Reg UE 2021/2017 consente l'ottenimento di vini dealcolati (titolo alcolometrico < 0,5%vol) e parzialmente dealcolati (titolo alcolometrico compreso tra 0,5% vol e quello minimo della categoria che precede la dealcolizzazione); i vini DOP e IGP possono essere sottoposti alla sola dealcolazione parziale;

CONSIDERATO che il Reg UE 2021/2017 individua i processi autorizzati per ridurre parzialmente o quasi totalmente il tenore di etanolo nei prodotti vitivinicoli: parziale evaporazione sottovuoto; tecniche a membrana; distillazione;

CONSIDERATO che i vini dealcolati o parzialmente dealcolati non sono stati commercializzati nell'Ue come vino; per questo motivo sono necessarie ulteriori ricerche e sperimentazioni per migliorare la qualità di tali prodotti;

CONSIDERATO che il segmento dei vini dealcolati, in base agli studi di settore, pare quello più interessante in ottica di medio termine, perché in grado di intercettare le tendenze salutistiche dei consumatori, sempre più orientati a ridurre l'assunzione non solo di alcol ma anche di zuccheri;

CONSIDERATO che in questo contesto, un forte aiuto ai produttori può essere dato dalla messa a punto di linee di sperimentazione con l'individuazione di protocolli di vinificazione (gestione microbica o impiego di tecniche di gestione dei processi post-fermentativi) che permettano il contenimento dei tenori alcolici;

CONSIDERATO che precedenti accordi tra ARSIAL e DIBAF hanno permesso di ottenere la selezione di lieviti isolati da flora microbica di uve autoctone del territorio laziale, che necessitano di ulteriori sviluppi/approfondimenti; l'ottenimento di un lievito non-*Saccharomyces*, naturalmente isolato a partire da uve del patrimonio ampelografico regionale, che permette di fermentare masse vinarie in una logica di contenimento dell'alcol prodotto, si completa nel concetto di territorialità oggi tanto acclamato ed esaltato;

SENTITA la necessità di avviare il progetto "*Produzione di vini a ridotto tenore alcolico in una logica di esaltata territorialità*" allo scopo di individuare protocolli di vinificazione in una logica di contenimento dei tenori alcolici finali dei prodotti ottenuti da uve autoctone, operando secondo due linee sperimentali:

- gestione microbiologica delle operazioni di vinificazione mediante impiego di lieviti alternativi di fermentazione alcolica, prevalentemente selezionati da microrganismi non-*Saccharomyces* operanti in condizione di attività fermentativa cosiddetta 'spontanea', destinati a contenere il tenore alcolico del vino prodotto secondo una logica di un ridotto indice di conversione degli zuccheri presenti nei mosti e limitate rese alcoliche;
- impiego di tecniche di gestione dei processi di post-fermentazione mediante approcci tecnologici che sfruttano procedure di tipo ingegneristico (filtrazioni, nanofiltrazioni, osmosi, impiego di membrane) destinate a rimuovere un'aliquota dell'alcol presente nel vino tradizionalmente elaborato a partire da mosti ad alto tenore zuccherino di partenza;

CONSIDERATO che ARSIAL, avendo verificato la carenza, al proprio interno, di personale per l'espletamento dell'attività di ricerca intende avvalersi delle competenze tecniche e scientifiche e delle strutture dell'Università degli Studi della Tuscia;

CONSIDERATO che esistono presso l'Università le competenze specifiche e le strutture adeguate allo svolgimento delle prestazioni richieste da ARSIAL;

CONSIDERATO che l'Università si è dichiarata disponibile ad eseguire le prestazioni richieste che detta attività risulta compatibile, nei modi e nella misura, con le finalità istituzionali dell'Università;

ATTESO E PRESO ATTO che in occasione delle precedenti Collaborazioni l'apporto e le attività espletate dalla citata Università, sono state pienamente soddisfacenti e di elevato livello, oltre che di notevole spessore scientifico;

VISTA la disponibilità dell'Università degli Studi della Tuscia – Dipartimento DIBAF - a svolgere tale attività di ricerca, rientrando nei propri compiti istituzionali che specificatamente è indicata e meglio descritta nell'accordo allegato;

VISTO l'accordo quadro tra ARSIAL e l'Università degli Studi della Tuscia – Dipartimento DIBAF - Rep. ARSIAL n. 42 del 04/06/2024 approvato con Deliberazione Commissario Straordinario n.52 del 09/05/2024 per "*analisi e studi in materia di sperimentazione su pratiche agronomiche, zootecniche, forestali e silvopastorali, la pianificazione agricola regionale, la tutela della biodiversità agraria, la caratterizzazione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari tradizionali e di qualità, il suolo e le risorse idriche*";

ACQUISITO il parere dall'Area Affari Legali e Gestione del Contenzioso;

RICHIAMATA la determinazione n. G06147 del 23 maggio 2024 con cui la R.L. - Direzione "Agricoltura e Sovranità Alimentare, Caccia e Pesca, Foreste" impegna a favore di Arsial

- euro 100.000,00.= per le attività di studi e ricerche, assistenza, all'innovazione tecnologica, ecc;
- euro 400.000,00.= per le attività di tutela, sviluppo e valorizzazione dei settori agricolo, zootecnico ed agroalimentare del Lazio ed in particolare per le attività di promozione e internazionalizzazione delle imprese, educazione alimentare, ecc:

RICHIAMATA la nota prot. 1221 del 23/05/2024 della scrivente area, con la quale non avendo disponibilità di spesa sui capitoli sottoindicati:

- 1.03.02.11.999, "Altre prestazioni professionali e specialistiche" - CRAM DG005
- 1.03.02.99.999 "Altri servizi diversi" - CRAM DG 005
- 1.03.02.02.002 "Indennità di missione e trasferta" - CRAM DG 008

richiede l'istituzione di un nuovo specifico OBFUN e una variazione di bilancio per un importo complessivo di € 100.000,00=- per le attività di studi e ricerche, assistenza, all'innovazione tecnologica, come da determinazione R.L. G06147;

CONSIDERATA, a tal fine, la creazione dell'obiettivo funzione B01E101 "Progetto per studi, ricerche e innovazione tecnologica nel settore Agricolo, Zootecnico e Agroalimentare" afferente al CRAM DG.005 - "Area valorizzazione filiere agroalimentari e delle produzioni di qualità";

RICHIAMATA la delibera del Commissario Straordinario n. 59 del **24 Maggio 2024** con la quale sono state effettuate le variazioni amministrative richieste al fine di dotare i capitoli sottoelencati dello stanziamento necessario all'adozione dei suddetti obblighi:

- € 37.000,00 sul capitolo 1.03.02.11.999, "Altre prestazioni professionali e specialistiche";
- € 25.000,00.= sul capitolo 1.03.02.99.999 "Altri servizi diversi";
- € 38.000,00.= sul capitolo 1.03.02.02.002 "Indennità di missione e trasferta";

ATTESO E PRESO che la spesa da sostenere, pari ad € 10.000,00.= esente IVA, non rientrando tali attività nel campo di applicazione dell'IVA, in quanto trattasi di attività istituzionale, trova piena copertura sul **CRAM DG 005** - Obiettivo Funzione **B01E101** - capi.lo U. **1.03.02.11.999** "Altre Prestazioni Professionali e Specialistiche n.a.c." del bilancio di Previsione 2024-2026, esercizio finanziario 2024, che reca la necessaria disponibilità;

NON ACQUISITO dall'ANAC il codice CIG e dal Dipartimento per la Programmazione e il coordinamento della politica economica il CUP in quanto trattasi di attività istituzionale;

CONSIDERATO che il Dirigente dell'Area ha individuato, ai sensi dell'art. 5 della L. 241/1990, quale responsabile unico del procedimento dott. agr Giovanni Pica;

SU PROPOSTA formulata dal dirigente Area Sperimentazione e Diffusione dell'Innovazione nel Sistema Agro-Zootecnico, dal funzionario amministrativo rag. Monia Paolini;

## DETERMINA

In conformità con le premesse che formano parte integrante e sostanziale del dispositivo della presente determinazione,

DI APPROVARE l'ACCORDO EX ART. 15 DELLA LEGGE 7 AGOSTO 1990 N. 241, con l'Università degli Studi della Tuscia – Dipartimento per la Innovazione nei Sistemi Biologici Agroalimentari e Forestali (DIBAF) - Via S. Camillo De Lellis snc - Viterbo, allegato alla presente determinazione e che ne costituisce parte integrante e sostanziale, nel quale vengono definite le attività necessarie a dare attuazione all'esecuzione del progetto di ricerca e sperimentazione sulla *"Produzione di vini a ridotto tenore alcolico in una logica di esaltata territorialità"*;

DI AUTORIZZARE il dott. agr Giovanni Pica – responsabile tecnico-scientifico del programma a dare attuazione a tutte le attività afferenti all'accordo tra ARSIAL ed il DIBAF dell'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo - Via S. Camillo De Lellis snc - Viterbo secondo lo schema allegato alla presente determinazione, che ne forma parte integrante e sostanziale;

DI IMPEGNARE, a favore del Dipartimento per la Innovazione nei Sistemi Biologici Agroalimentari e Forestali (DIBAF) dell'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo - Via S. Camillo De Lellis snc - Viterbo C.F. 80029030568 e P.IVA 00575560560 la somma di € 10.000,00.= esente IVA, non rientrando tali attività nel campo di applicazione dell'IVA sul CRAM **DG 005** – Obiettivo Funzione **B01E101** - capitolo U. **1.03.02.11.999** "Altre Prestazioni Professionali e Specialistiche n.a.c." del bilancio di Previsione 2024-2026, esercizio finanziario 2024, che reca la necessaria disponibilità, da erogare a conclusione delle attività progettuali, riportate in una dettagliata relazione tecnico scientifica finale con i risultati ottenuti, da presentare entro la fine del 2024;

DI STABILIRE, inoltre, che la corresponsione delle somme oggetto di rimborso in favore dei vari enti ed istituzioni partecipanti al progetto sarà effettuata secondo le modalità stabilite dall'accordo di cui al presente atto.

DI COMUNICARE al Dipartimento per la Innovazione nei Sistemi Biologici Agroalimentari e Forestali (DIBAF) dell'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo - Via S. Camillo De Lellis snc - Viterbo C.F. 80029030568 e P.IVA 00575560560, a cura del Responsabile del Procedimento, l'obbligo di indicare *all'atto dell'emissione della fattura elettronica il riferimento dell'atto amministrativo autorizzativo (determinazione ARSIAL) a pena rifiuto della fattura elettronica, senza ulteriori verifiche e nel campo "RiferimentoAmministrazione" il Centro di Responsabilità Amministrativa (CRAM), per facilitare lo smistamento della fattura all'Area competente.*

Soggetto a pubblicazione				Tabelle			Pubblicazione documento	
Norma/e	Art.	c.	l.	Tempestivo	Semestrale	Annuale	Si	No
D.lgs	23	I			X		X	

## ACCORDO EX ART. 15 DELLA LEGGE 7 AGOSTO 1990 N. 241

**TRA**

ARSIAL (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) con sede in Roma via Lanciani, 38 P.IVA e codice fiscale: 04838391003, nella persona del dirigente Giorgio Antonio Presicce, nato a (omissis) e domiciliato per la sua carica presso la sede dell'Agenzia.

Indirizzo pec: [arsial@pec.arsialpec.it](mailto:arsial@pec.arsialpec.it)

**E**

il Dipartimento per l'Innovazione nei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali dell'Università degli Studi della Tuscia con sede in Viterbo, via San Camillo de Lellis, codice fiscale 80029030568, chiamato d'ora in avanti "DIBAF", rappresentato dal Direttore del Dipartimento, prof. Maurizio Petruccioli nato a (omissis). Indirizzo pec [dibaf@pec.unitus.it](mailto:dibaf@pec.unitus.it)

**PREMESSO CHE**

- a) l'art. 15 della Legge 7 agosto 1990, n. 241 e ss.mm.ii. stabilisce che le Amministrazioni Pubbliche possono concludere tra loro accordi per disciplinare lo svolgimento in collaborazione di attività di interesse comune e che per tali accordi si osservano, in quanto applicabili, le disposizioni previste dall'art. 11, commi 2 e 3 della medesima legge;
- b) un'autorità pubblica può adempiere ai propri compiti anche in collaborazione con altre amministrazioni, in alternativa allo svolgimento di procedure di evidenza pubblica di scelta del contraente, cui affidare l'attività di ricerca e sperimentazione purché l'accordo fra amministrazioni preveda un'effettiva cooperazione fra i due enti senza prevedere un compenso;
- c) ARSIAL e DIBAF hanno stipulato un Accordo-Quadro (repertorio ARSIAL n. 42 del 04/06/2024, autorizzato con Deliberazione C.S. n.52 del 09/05/2024) avente per oggetto *"analisi e studi in materia di sperimentazione su pratiche agronomiche, zootecniche, forestali e silvopastorali, la pianificazione agricola regionale, la tutela della biodiversità agraria, la caratterizzazione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari tradizionali e di qualità, il suolo e le risorse idriche."*;
- d) tra le attività di cui all'oggetto del sopra citato accordo quadro rientra il Progetto *"Produzione di vini a ridotto tenore alcolico in una logica di esaltata territorialità"*;

- e) ai sensi dell'art. 4 dell'Accordo-Quadro, le attività relative ai singoli progetti rientranti nell'Accordo quadro *"verranno definite a mezzo di Convenzioni Operative o Accordi di Collaborazione che verranno predisposti dalle strutture individuate dalle parti"* e, pertanto, il presente accordo di collaborazione disciplina i rapporti tra ARSIAL e DIBAF per la realizzazione del Progetto *"Produzione di vini a ridotto tenore alcolico in una logica di esaltata territorialità"*;
- f) il cambiamento climatico, in atto, ha effetti innegabili sulla filiera dell'uva e del vino; l'aumento della temperatura accelera la maturazione tecnologica delle uve, la quale risulta essere sempre più disallineata rispetto alla maturità fenolica e/o aromatica; i vini che si ottengono sono tendenzialmente squilibrati, caratterizzati da alti, spesso eccessivi, tenori alcolici;
- g) negli ultimi anni, si osserva una crescente tendenza da parte dei consumatori a diminuire il consumo di vino ad elevato tenore alcolico a favore di prodotti a ridotta gradazione, con un vantaggio in termini di freschezza e minore opulenza;
- h) il Reg UE 2021/2017 consente l'ottenimento di vini dealcolati (titolo alcolometrico < 0,5%vol) e parzialmente dealcolati (titolo alcolometrico compreso tra 0,5% vol e quello minimo della categoria che precede la dealcolizzazione); i vini DOP e IGP possono essere sottoposti alla sola dealcolazione parziale;
- i) il Reg UE 2021/2017 individua i processi autorizzati per ridurre parzialmente o quasi totalmente il tenore di etanolo nei prodotti vitivinicoli: parziale evaporazione sottovuoto; tecniche a membrana; distillazione;
- j) i vini dealcolati o parzialmente dealcolati non sono stati commercializzati nell'Ue come vino; per questo motivo sono necessarie ulteriori ricerche e sperimentazioni per migliorare la qualità di tali prodotti;
- k) il segmento dei vini dealcolati, in base agli studi di settore, pare quello più interessante in ottica di medio termine, perché in grado di intercettare le tendenze salutistiche dei consumatori, sempre più orientati a ridurre l'assunzione non solo di alcol ma anche di zuccheri;
- l) in questo contesto, un forte aiuto ai produttori può essere dato dalla messa a punto di linee di sperimentazione con l'individuazione di protocolli di vinificazione (gestione microbica o impiego di tecniche di gestione dei processi post-fermentativi) che permettano il contenimento dei tenori alcolici
- m) ARSIAL e DIBAF hanno lavorato in passato alla selezione di lieviti isolati da flora microbica di uve autoctone del territorio laziale, che necessitano di ulteriori

sviluppi/approfondimenti; l'ottenimento di un lievito non-*Saccharomyces*, naturalmente isolato a partire da uve del patrimonio ampelografico regionale, che permette di fermentare masse vinarie in una logica di contenimento dell'alcol prodotto, si completa nel concetto di territorialità oggi tanto acclamato ed esaltato;

- n) il vigneto sperimentale ARSIAL dell'azienda dimostrativa di Velletri dove sono coltivate molte delle più promettenti varietà autoctone della Regione Lazio, rappresenta il sito sperimentale in cui poter raccogliere informazioni puntuali sui n. 15 vitigni locali/minori presenti;
- o) l'interesse di cui ai precedenti punti possono qualificarsi come interesse comune ai sensi del richiamato art. 15 della legge n. 241/90;
- p) ARSIAL, avendo verificato la carenza, al proprio interno, di personale per l'espletamento dell'attività di ricerca di cui ai precedenti punti intende avvalersi delle competenze tecniche e scientifiche e delle strutture dell'Università degli Studi della Toscana;
- q) esistono presso il DIBAF le competenze specifiche e le strutture adeguate allo svolgimento delle prestazioni richieste da ARSIAL;
- r) il DIBAF si è dichiarato disponibile ad eseguire le prestazioni richieste e che detta attività risulta compatibile, nei modi e nella misura, con le finalità istituzionali dell'Università;
- s) il Progetto di cui trattasi è parte integrante del presente accordo e consiste nel mettere a punto dei protocolli di vinificazione in una logica di contenimento dei tenori alcolici finali dei prodotti ottenuti da uve autoctone, operando secondo due linee sperimentali:
  - gestione microbiologica delle operazioni di vinificazione mediante impiego di lieviti alternativi di fermentazione alcolica, prevalentemente selezionati da microrganismi non-*Saccharomyces* operanti in condizione di attività fermentativa cosiddetta 'spontanea', destinati a contenere il tenore alcolico del vino prodotto secondo una logica di un ridotto indice di conversione degli zuccheri presenti nei mosti e limitate rese alcoliche;
  - impiego di tecniche di gestione dei processi di post-fermentazione mediante approcci tecnologici che sfruttano procedure di tipo ingegneristico (filtrazioni, nanofiltrazioni, osmosi, impiego di membrane) destinate a rimuovere un'aliquota dell'alcol presente nel vino tradizionalmente elaborato a partire da mosti ad alto tenore zuccherino di partenza.

- t) i soggetti in premessa sono organismi di diritto pubblico, cui la legge ha affidato il compito di soddisfare interessi pubblici in parte coincidenti e in parte diversi per ampiezza e prospettiva che però consentono, attraverso la cooperazione, il raggiungimento di obiettivi comuni, la creazione di sinergie e di massimizzare i risultati che le parti si attendono dalla realizzazione del progetto oggetto del presente Accordo;
- u) l'onere finanziario derivante dal presente accordo, non configurandosi quale pagamento di corrispettivo, comprensivo di un margine di guadagno, nell'ottica di una reale condivisione di compiti e responsabilità, rappresenta un contributo alle spese effettivamente sostenute;
- v) con il presente accordo operativo ARSIAL e DIBAF intendono collaborare al progetto di ricerca, in allegato e parte integrante della presente convenzione, denominato "*Produzione di vini a ridotto tenore alcolico in una logica di esaltata territorialità*".

## **CONSIDERATO CHE**

- a) Il DIBAF ha approvato la sottoscrizione del presente accordo con delibera del Consiglio di Dipartimento del ..... 2024;

## **TUTTO CIÒ PREMESSO E CONSIDERATO SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE**

### **ART. 1 PREMESSE**

Le premesse costituiscono parte integrante del presente accordo.

### **ART. 2 OGGETTO DELL'ACCORDO**

ARSIAL ed il Dipartimento DIBAF, nell'ambito dei propri compiti e delle proprie funzioni cooperano per l'attuazione del progetto: "*Produzione di vini a ridotto tenore alcolico in una logica di esaltata territorialità*".

### **ART. 3 – COMPITI E ATTIVITA' DA SVOLGERE**

Il progetto, finalizzato alla realizzazione di attività di interesse comune, prevede le seguenti attività:

- produzione di uva sane da vitigni autoctone;
- microvinificazioni di uva autoctone;

- gestione microbiologica delle operazioni di vinificazione mediante impiego di lieviti alternativi di fermentazione alcolica, prevalentemente selezionati da microrganismi non-*Saccharomyces* operanti in condizione di attività fermentativa cosiddetta 'spontanea';
- impiego di tecniche di gestione dei processi di post-fermentazione mediante approcci tecnologici che sfruttano procedure di tipo ingegneristico (filtrazioni, nanofiltrazioni, osmosi, impiego di membrane)

In particolare ARSIAL provvede:

- alla gestione del vigneto sperimentale da vitigni autoctoni presso l'Azienda Dimostrativa Sperimentale ARSIAL di Velletri;
- alla conduzione agronomica del vigneto sperimentale;
- alla raccolta delle uve per singolo vitigno autoctono oggetto della sperimentazione;
- ad organizzare eventi, giornate tecniche e divulgative per la diffusione anche preliminare dei risultati raggiunti.

DIBAF provvede:

- ad effettuare rilievi per l'individuazione dell'epoca di raccolta dei vitigni autoctoni oggetto della sperimentazione;
- a svolgere le microvinificazioni presso il laboratorio DIBAF-UNITUS con le relative analisi microbiologiche, chimiche ed organolettiche-sensoriali
- alla selezione di lieviti autoctoni.

#### **ART. 4 – DURATA E LUOGO DI ESECUZIONE**

ARSIAL e il DIBAF nell'ambito del presente accordo operativo saranno impegnati nell'espletamento di specifiche attività di ricerca, descritte nell'allegato tecnico, ritenute idonee e di interesse per entrambe le parti.

Le attività oggetto del presente accordo si concluderanno il 31/12/2024 e le parti valuteranno le attività svolte e gli obiettivi raggiunti e sulla base di tale valutazione concorderanno le procedure da adottare.

La sperimentazione sarà condotta presso l'Azienda Dimostrativa Sperimentale ARSIAL di Velletri per la parte agronomica e il laboratorio DIBAF per le microvinificazioni e analisi chimiche, organolettiche-sensoriali. Alla scadenza indicata (31/12/2024) il progetto dovrà considerarsi concluso e, pertanto, il DIBAF si impegna a svolgere una valutazione dei risultati conseguiti in collaborazione con ARSIAL, affiancata da una relazione conclusiva delle attività sperimentali.

#### **ART. 5 – RESPONSABILITÀ SCIENTIFICA**

I responsabili scientifici designati dalle parti per la gestione del presente accordo sono:

per ARSIAL il dott. agr Giovanni Pica  
per il DIBAF il prof Andrea Bellincontro

## **ART. 6 – ONERI DEL PROGETTO**

In relazione alle specifiche competenze condivise e in relazione alle attività e agli impegni reciproci, DIBAF concorrerà con le proprie risorse umane, con l'eventuale cofinanziamento di una borsa (studio o dottorato) per giovani laureate/i e con materiale di laboratorio.

Sulla scorta di tali elementi ARSIAL riconosce al DIBAF, a titolo di rimborso spese, e senza che la stessa costituisca alcuna forma di corrispettivo, una somma pari a € 10.000,00, per l'anno 2024 da erogare in unica soluzione a conclusione dell'attività di ricerca annuale (31/12/2024).

Il DIBAF emetterà una nota di debito della somma da liquidare e l'importo dovrà essere versato da ARSIAL sul conto Tesoreria Unica presso Banca d'Italia nella modalità Girofondi: 0037046.

In caso di proroga, le modalità di erogazione dell'ulteriore rimborso spese saranno successivamente indicate con atto scritto, sottoscritto da ambo le parti.

Le somme sopra previste non si configurano come corrispettivo erogato a fronte di specifici servizi resi dai beneficiari poiché l'oggetto dell'accordo è la collaborazione di attività di interesse comune, connessa con l'attività istituzionale di ricerca svolta dal DIBAF ai sensi degli artt. 4 e 5 del DPR 633/1972 e successive modificazioni. Tale contributo sarà utilizzato integralmente come rimborso per sostenere i costi di ricerca.

## **ART. 7 – RENDICONTAZIONE e SPESE AMMISSIBILI**

L'Università della Tuscia (DIBAF) si impegna a fornire una relazione sui risultati ottenuti, ed a fornire report tecnici per le rendicontazioni finanziarie sulla base di modalità e formati concordati con il referente amministrativo di ARSIAL. Le spese ammesse a rendicontazione corrispondono a:

- materiale di consumo per l'attività analitica ed enologica legata ai processi di microvinificazione
- materiale di laboratorio e missioni;
- costi di personale (imputazione parziale)
- costi di gestione

## **ART. 8 - SEGRETEZZA**

Le Parti, nel periodo di vigenza dell'Accordo, sono tenute ad osservare il segreto nei confronti di qualsiasi persona non coinvolta nell'attività di ricerca oggetto del presente atto, per quanto riguarda fatti, informazioni, cognizioni e documenti di cui fosse venuta a conoscenza in virtù del presente accordo.

In particolare:

8.1 Le Parti riconoscono il carattere riservato di qualsiasi informazione che sia stata preventivamente dichiarata confidenziale scambiata in esecuzione del presente accordo e conseguentemente si impegnano a:

- non rivelare a terzi, né in tutto né in parte, direttamente o indirettamente, in qualsivoglia forma, qualsiasi informazione confidenziale trasmessa loro dall'altra parte;
- non utilizzare né in tutto né in parte, direttamente o indirettamente, qualsiasi informazione confidenziale trasmessa loro dall'altra parte per fini diversi da quanto previsto dal presente accordo.

8.2 Le Parti si impegnano a segnalare, di volta in volta, le informazioni da considerarsi confidenziali, la cui eventuale divulgazione dovrà essere autorizzata per iscritto. Le informazioni confidenziali verranno comunicate unicamente a coloro che oggettivamente necessitano di acquisirne conoscenza per gli scopi del presente accordo.

8.3 Le Parti si danno reciprocamente atto che in nessun caso potranno essere considerate informazioni confidenziali quelle informazioni per le quali possa essere fornita prova che al momento della comunicazione siano generalmente note o facilmente accessibili agli esperti ed agli operatori del settore, o lo diventino successivamente per scelta del titolare senza che la parte che ne è venuta a conoscenza abbia violato il presente accordo.

8.4 Si dà atto che dalla presente disposizione come dal presente Accordo non derivano impedimenti od ostacoli all'adempimento da parte dell'Università, quale pubblica amministrazione, agli obblighi di trasparenza ed accesso previsti dalla legge.

## **ART. 9 – PROPRIETÀ ED UTILIZZO DEI RISULTATI**

Tutti i risultati realizzati nell'ambito del presente accordo, potranno essere utilizzati liberamente dalle parti nell'ambito dei rispettivi compiti istituzionali, con il solo obbligo di citare, nelle eventuali pubblicazioni scientifiche, che tali risultati sono scaturiti col contributo dell'altra parte.

## **ART. 10 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

In relazione ai trattamenti di dati personali oggetto del presente Accordo, il DIBAF e ARSIAL, ciascuna per quanto di rispettiva competenza, si conformano alle disposizioni del Regolamento UE 2016/679 e alla vigente normativa nazionale, impegnandosi a collaborare per adempiere alle relative prescrizioni derivanti dalla stipula del presente Accordo.

## **ART. 11 – CONDIZIONI GENERALI**

Ciascuna parte sarà ritenuta responsabile degli eventuali danni a persone e/o cose che possano essere cagionati durante l'esecuzione delle attività di ricerca descritte nel presente accordo esclusivamente per le attività espletate dal proprio personale.

## **ART. 12 – CONTROVERSIE**

La cognizione delle controversie in materia di accordi tra pubbliche amministrazioni è attribuita, ai sensi dell'art.133, comma 1, num. 2, c.p.a., alla giurisdizione esclusiva del G.A., previo tentativo di componimento bonario.

## **ART. 13 – ONERI FISCALI**

Il presente Accordo sarà registrato in caso d'uso e a tassa fissa ai sensi degli artt. 5 e 39 del D.P.R. 26 aprile 1986 n. 131. In caso di registrazione, le spese saranno a carico della parte richiedente.

Il presente Accordo è soggetto ad imposta di bollo sin dall'origine (art. 2, Tariffa, Allegato A, Parte I – D.P.R. 26 ottobre 1972 n. 642 e successive modificazioni e integrazioni) che sarà assolta dall'Università degli Studi della Tuscia in modalità virtuale come da autorizzazione dell'Agenzia delle Entrate - Ufficio Territoriale di Viterbo prot. 30772 del 20/04/2022.

## **ART. 14 –DISPOSIZIONI FINALI**

Si richiama il Progetto, che è allegato ed è parte integrante del presente Accordo.

Il presente Accordo può essere emendato, modificato, sostituito, rinnovato o ampliato solo con atto scritto, firmato da ambo le Parti.

Letto, approvato e sottoscritto.

Roma,

Agenzia Regionale per lo Sviluppo e  
l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio  
Il Dirigente  
dott. Giorgio Antonio Presicce

DIBAF  
Università degli Studi della Tuscia  
Il Direttore  
Prof. Maurizio Petruccioli

Allegato I

**Proposta Progettuale:****'PRODUZIONE DI VINI A RIDOTTO TENORE ALCOLICO IN  
UNA LOGICA DI ESALTATA TERRITORIALITÀ'**

Il cambiamento climatico ha effetti innegabili sull'industria dell'uva e del vino. L'aumento della temperatura accelera la maturazione tecnologica delle uve, la quale risulta essere sempre più disallineata rispetto alla maturità fenolica e/o aromatica. Tutto ciò si traduce in vini generalmente e tendenzialmente squilibrati, caratterizzati da alti, spesso eccessivi, tenori alcolici, bassa acidità, con frazioni fenoliche non di rado immature e poveri di aromi. Le alte concentrazioni di etanolo, per altro, aumentano la sensazione di calore e di amaro, diminuiscono la percettibilità dell'acidità e della spalla acida, concorrono a mascherare sensibilmente alcuni composti aromatici essenziali come esteri, alcoli superiori e monoterpeni (Sam et al., 2021). L'elevato contenuto di alcol non risulta essere un problema solo per le caratteristiche organolettiche dei vini, ma anche per le odierne esigenze del mercato. Infatti, si osserva una crescente tendenza, da parte dei consumatori, a diminuire il consumo di vino ad elevato tenore alcolico a favore di prodotti a ridotta gradazione, con un vantaggio in termini di freschezza e minore opulenza. Questi cambiamenti nelle preferenze dei consumatori hanno spinto i produttori a introdurre nuove pratiche enologiche finalizzate a limitare la produzione di alcol durante la fermentazione. Inoltre, a corroborare questa significativa richiesta verso una decisa riduzione dei tenori alcolici dei vini in produzione sta altresì concorrendo una spinta di ordine legislativo, anche molto recente, sotto l'effetto generato dalle polemiche sulle etichettature e sulla questione dell'evidenza del possibile impatto negativo dell'alcol, assunto via consumo del vino, sulla salute umana. Gli enologi hanno, ad oggi, diverse possibili strategie, che possono essere classificate secondo la fase di vinificazione in cui vengono perseguite: pre-fermentazione, fermentazione e post-fermentazione (Sam et al., 2021). La riduzione dell'alcol nelle fasi di pre-fermentazione, fermentazione e post-fermentazione comprende rispettivamente la riduzione degli zuccheri fermentescibili di partenza, la riduzione della resa in alcol e l'allontanamento dell'alcol prodotto.

Il primo possibile approccio, rispetto alle tre fasi, è ottenibile unicamente attraverso importanti anticipi delle epoche di raccolta, che bene si adeguano alla produzione delle basi enologiche da

destinare a spumantizzazione, ma che molto meno bene si allineano all'elaborazione 'vini secchi tradizionali', oppure mediante operazioni di diluizione dei mosti da avviare a vinificazione.

Nel presente schema di proposta progettuale, qui accennata ed eventualmente da definire nei dettagli, negli obiettivi, nelle procedure operative e nei risultati attesi, ci si propone di mettere a punto dei protocolli di vinificazione in una logica di contenimento dei tenori alcolici finali dei prodotti ottenuti, operando secondo due linee sperimentali:

- 1) Gestione microbiologica delle operazioni di vinificazione mediante impiego di lieviti alternativi di fermentazione alcolica, prevalentemente selezionati da microrganismi non-*Saccharomyces* operanti in condizione di attività fermentativa cosiddetta 'spontanea', destinati a contenere il tenore alcolico del vino prodotto secondo una logica di un ridotto indice di conversione degli zuccheri presenti nei mosti e limitate rese alcoliche.
- 2) Impiego di tecniche di gestione dei processi di post-fermentazione mediante approcci tecnologici che sfruttano procedure di tipo ingegneristico (filtrazioni, nanofiltrazioni, osmosi, impiego di membrane) destinate a rimuovere un'aliquota dell'alcol presente nel vino tradizionalmente elaborato a partire da mosti ad alto tenore zuccherino di partenza.

DIBAF-UNITUS ha già lavorato nella selezione di lieviti isolati da flora microbica di uve autoctone del territorio Laziale ed ha già operato indagini di adattabilità degli stessi agli ambienti di fermentazione alcolica. Ulteriori isolamenti saranno operati e i microrganismi così selezionati saranno affiancati a quelli già parzialmente noti per studiarne i potenziali fermentativi anche confrontati con lieviti già commercialmente disponibili. La valenza di un lievito non-*Saccharomyces*, naturalmente isolato a partire da uve del patrimonio ampelografico regionale, di riuscire a fermentare masse vinarie in una logica di contenimento dell'alcol prodotto, si completa nel concetto di territorialità oggi tanto acclamato ed esaltato. Con questa finalità, il materiale vitivinicolo (uve a bacca bianca e rossa) destinato alle attività sperimentali sarà derivato da quello prodotto presso la collezione di varietà autoctone laziali dell'impianto sperimentale ARSIAL presente a Velletri, CREA-VE, Cantina Sperimentale (RM); le uve così ottenute saranno impiegate per procedure di micro-vinificazione interamente gestite da DIBAF.

Sui vini micro-vinificati saranno operate delle indagini di tipo microbiologico, chimico ed organolettico-sensoriale, per la valutazione dei profili dei metaboliti e delle caratteristiche qualitative

generali, finalizzati alla valutazione di possibili arricchimenti/depauperamenti rispetto a vini tradizionalmente prodotti.

Lo studio sarà condotto su scala laboratoriale, presso DIBAF-UNITUS, laddove verranno, come già chiarito, operate micro-vinificazioni, trattamenti dei vini prodotti ed indagini analitiche.

Il Progetto qui proposto si configura come un'attività tecnico-scientifica da compiersi nell'arco di una temporalità annuale e per lo stesso viene richiesto un finanziamento di base nell'ordine dei 10.000,00 €. In virtù delle limitazioni di valenza scientifica imposte da una sperimentazione annuale, che non consente opportune verifiche e possibili adeguamenti da ripetere in campagne successive, è auspicabile che la sperimentazione qui proposta possa essere eventualmente rinnovata per due consecutive e successive annualità. Nel caso in cui tale aspettativa possa trovare concretezza, si potrebbe dar luogo al coinvolgimento di un certo numero di aziende del territorio (almeno una della Toscana, una dell'areale vitivinicolo Romano e una del territorio vitivinicolo del sud del Lazio), presso le quali potrebbe essere operata un'azione di trasferimento delle risultanze sperimentali ottenute su scala laboratoriale.

Le attività sperimentali da mettere in atto prevederanno la compartecipazione di tre gruppi di ricerca del Dipartimento per la Innovazione nei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF) dell'Università della Toscana: enologico, microbiologico e tecnologico-ingegneristico alimentare.

Responsabile di progetto: Prof. Andrea Bellincontro; co-responsabile: Prof.ssa Francesca Luziatelli.

Partecipante al progetto per le attività tecnologico-ingegneristiche: Prof. Alessio Cimini

Schema di impegno (previsionale) dell'imputazione costi sul budget richiesto a finanziamento:

Materiale di consumo per attività analitica ed enologica legata ai processi di micro-vinificazione	4.500,00 €
Missioni	1.500,00 €
Costi per personale (imputazione parziale)	2.000,00 €
Costo di gestione (trattenuta dipartimentale, 20%)	2.000,00 €
<b>TOTALE</b>	<b>10.000,00 €</b>

Il Responsabile scientifico  
Prof Andrea Bellincontro

Delibera nr. 13152024 - Anno 2024 - del 14/06/2024

Organo: DETERMINA DIRIGENZIALE

Testo: PRAT.1315-Approvazione ACCORDO EX ART. 15 DELLA LEGGE 7 AGOSTO 1990 N. 241 tra ARSIAL e Università degli Studi della Tuscia di Viterbo – Dipartimento per la Innovazione nei Sistemi Biologici Agroalimentari e Forestali (DIBAF) per l'esecuzione del progetto di ricerca e sperimentazione “Produzione di vini a ridotto tenore alcolico in una logica di esaltata territorialità.”

Num.	Data	Creditore/Beneficiario	Causale	Importo	Assegnato	Da assegnare	Liquidato	Da liquidare
<b>CRAM</b>		<b>DG.005.</b>	AREA VALORIZZAZIONE FILIERE AGRO-ALIMENTARI E DELLE PRODUZIONI DI QUALITA'					
<b>Capitolo</b>		<b>1.03.02.11.999</b>	Altre prestazioni professionali e specialistiche n.a.c.					
<b>Obiettivo/Funzione</b>		<b>B01E101.</b>	Progetto per studi, ricerche e innovazione tecnologica nel settore Agricolo, Zootecnico e Agroalimentare					
<b>Centro di costo</b>		<b>2.</b>	Avanzo/Fondo disponibile					
793	14/06/2024	UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA	PRAT.1315-Approvazione ACCORDO EX ART. 15 DELLA LEGGE 7 AGOSTO 1990 N. 241 tra ARSIAL e Università degli Studi della Tuscia di Viterbo – Dipartimento per la Innovazione nei Sistemi Biologici Agroalimentari e Forestali (DIBAF) per l'esecuzione del progetto di ricerca e sperimentazione “Produzione di vini a ridotto tenore alcolico in una logica di esaltata territorialità.”	10.000,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
<b>Totali Delibera nr. 13152024 del</b>				<b>10.000,00</b>	<b>10.000,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>10.000,00</b>