



**PROGRAMMA NAZIONALE DI SOSTEGNO NEL SETTORE DEL VINO
ANNUALITÀ FINANZIARIA 2017**

SCHEDA SINTETICA

| | |
|------------------------------|--|
| OGGETTO | Favorire il miglioramento del rendimento globale dell'impresa, il suo adeguamento alla domanda del mercato, il raggiungimento di una maggiore competitività, anche per favorire i risparmi energetici, l'efficienza energetica globale, nonché i trattamenti sostenibili. |
| SOGGETTI AMMISSIBILI | <p>Le MPMI la cui produzione principale sia la produzione di vino, singole o associate con sede legale nel territorio sardo, e, che svolgono almeno una delle seguenti attività:</p> <p>a) produzione di mosto di uve ottenuto da trasformazione di uve fresche da esse stesse ottenute, acquistate, o conferite dai soci, anche ai fini della sua commercializzazione;</p> <p>b) produzione di vino ottenuto dalla trasformazione di uve fresche o da mosto di uve da esse stesse ottenuti, acquistati o conferiti dai soci, anche ai fini della commercializzazione;</p> <p>c) elaborazione, affinamento e/o confezionamento del vino conferito dai soci, e/o acquistato anche ai fini della sua commercializzazione. Sono escluse le imprese che effettuano la sola attività di commercializzazione dei prodotti oggetto del sostegno;</p> <p>d) produzione di vino attraverso la lavorazione delle proprie uve da parte di terzi vinificatori qualora la domanda sia rivolta a realizzare ex novo un impianto di trattamento o una infrastruttura vinicola, anche ai fini della commercializzazione.</p> <p><u>Sono ammesse anche le organizzazioni interprofessionali compresi i Consorzi di tutela riconosciuti autorizzati per la registrazione dei marchi collettivi della denominazione.</u></p> |
| PROGETTI FINANZIABILI | <p>Investimenti materiali e/o immateriali in impianti di trattamento, in infrastrutture vinicole e nella commercializzazione del vino diretti a migliorare il rendimento dell'impresa e riguardanti produzione e commercializzazione dei prodotti di cui all'allegato VII, parte II del Reg. (UE) n. 1308/2013, ad esclusione di quelli ai punti 13, 14, 17 (cfr. pagina 3).</p> <p>I soggetti interessati possono presentare domanda di aiuto per le seguenti azioni identificate sul SIAN come di seguito riportato:</p> <p>Azione 001 Produzione di prodotti vitivinicoli Azione 002 Controllo di qualità Azione 003 Marketing dei prodotti vitivinicoli Azione 004 Investimenti a carattere generale.</p> <p>A titolo non esaustivo:</p> <p>Investimenti materiali e immateriali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - per costruzione di nuovi locali, per ristrutturazione e manutenzione dei locali adibiti alla produzione, trasformazione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione; - per la produzione di energia da effluenti, scarti; - per la commercializzazione dei vini; - per beni materiali e immateriali per la produzione, trasformazione, imbottigliamento, confezionamento e conservazione del vino, barrique e vasi vinari; - per la produzione di energia da altre fonti rinnovabili. - per la strumentazione per il controllo della qualità dei prodotti vitivinicoli e per implementazione di sistemi di qualità e tracciabilità; <p>Investimenti per macchinari ed attrezzature per il campionamento, analisi, gestione e distribuzione dei prodotti vitivinicoli per l'adozione di sistemi di qualità.</p> |
| AGEVOLAZIONE CONCESSA | L'intensità degli aiuti è fissata nella percentuale del 40% |
| TERMINI | La presentazione delle domande dovrà avvenire entro il 30 aprile 2017 |



| | |
|--------------------------------------|--|
| <p>SPESE AMMISSIBILI</p> | <p>Le spese ammissibili sono quelle finalizzate al raggiungimento degli obiettivi definiti dal progetto. Sono finanziabili le spese generali strettamente collegate alle spese relative agli investimenti del progetto. Le spese generali, nel limite del 10% del costo totale degli investimenti realizzati. Nel caso di progetti che prevedono la sola fornitura di attrezzature e macchinari le spese generali saranno riconosciute fino alla concorrenza del 5%. Per gli investimenti per la produzione di energia da fonti rinnovabili, sono ammissibili quelli coerenti con i fabbisogni nel limite di potenza degli impianti fino a 1 MWp, commisurati ai fabbisogni aziendali. L'importo massimo di spesa ammissibile per progetto pari a 400.000 euro.</p> |
| <p>PROCEDURA</p> | <p>La compilazione e la presentazione delle domande deve essere effettuata on-line, utilizzando le funzionalità messe a disposizione da AGEA sul portale SIAN. Per la compilazione e la presentazione delle domande è necessario rivolgersi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ai CAA autorizzati da AGEA a cui è stato conferito il mandato; - ai liberi professionisti abilitati alla redazione del progetto, che hanno avuto un mandato scritto da parte dei beneficiari e che siano accreditati dalla regione per l'accesso all'Area riservata del portale SIAN e per la compilazione delle domande di aiuto on line. <p>La copia della domanda sottoscritta e scannerizzata o la domanda firmata digitalmente, accompagnata dalla prevista documentazione, è inviata direttamente tramite PEC al Servizio Territoriale competente dell'Agenzia ARGEA; nell'oggetto della posta elettronica certificata si consiglia di riportare la seguente dicitura: "Domanda di aiuto 2017 per la Misura Investimenti"-</p> |
| <p>CRITERI DI VALUTAZIONE</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Effetti positivi in termini di risparmio energetico, efficienza energetica globale e processi sostenibili sotto il profilo ambientale (articolo 36 del regolamento delegato (UE) 2016/1149) punti 25 • Impresa con produzione di qualità di vini DOP/IGP rivendicate > dell'80% della produzione totale di vini desunta dalla dichiarazione di vendemmia dell'ultima campagna vendemmiale punti 15 • Impresa le cui attività siano quelle previste all'articolo 3, lettere a) e b) del D.M n.911 del 14.2.2017 punti 20 • Impresa (titolare o legale rappresentante) che alla data di scadenza per la presentazione delle domande hanno età compresa tra 18 anni compiuti e 41 anni non ancora compiuti alla data di presentazione della domanda e si sono insediati, per la prima volta, in una azienda agricola da meno di 5 anni punti 10 • Richiedente iscritto, in qualità di socio, a Consorzio di tutela vini a DOP o IGP della Sardegna riconosciuti ai sensi del DLgs 61/2010 o alle OP punti 15 • Richiedenti che conducono terreni confiscati dalle mafie con titolo di possesso conforme a quanto disciplinato dalla L. 109/96 e s.m.i punti 5 • Produzioni aziendali ottenute da uve certificate biologiche ai sensi dei Regg. (CE)n. 834/2007 e n. 889/2008 e smi o ottenute secondo il Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI) punti 10 |
| <p>DOTAZIONE FINANZIARIA</p> | <p>Domanda aiuto investimenti di durata biennale presentata nell'annualità 2016 € 3.021.633</p> <p>Domanda aiuto investimenti di durata biennale presentata nell'annualità 2017 € 1.588.241</p> |
| <p>RIFERIMENTI</p> | <p>http://www.regione.sardegna.it/j/v/1725?s=1&v=9&c=389&c1=1305&id=58603</p> |
| | <p>13) Mosto di uve concentrato</p> |



**Allegato VII,
parte II del Reg.
(UE) n.
1308/2013, ad
esclusione di
quelli ai punti
13, 14, 17**

Il mosto di uve concentrato è il mosto di uve non caramellizzato ottenuto mediante disidratazione parziale del mosto di uve effettuata con qualsiasi metodo autorizzato, escluso il fuoco diretto, in modo che il valore indicato alla temperatura di 20 °C dal rifrattometro, utilizzato secondo un metodo da stabilirsi in conformità dell'articolo 80, paragrafo 5, primo comma e dell'articolo 91, primo comma, lettera d), non sia inferiore a 50,9 %. Per il mosto di uve concentrato è ammesso un titolo alcolometrico effettivo pari o inferiore a 1 % vol

(14) Mosto di uve concentrato rettificato

Il "mosto di uve concentrato rettificato" è:

a) il prodotto liquido non caramellizzato:

- ottenuto mediante disidratazione parziale del mosto di uve effettuata con qualsiasi metodo autorizzato, escluso il fuoco diretto, in modo che il valore indicato alla temperatura di 20 °C dal rifrattometro, utilizzato secondo un metodo da stabilirsi in conformità dell'articolo 80, paragrafo 5, primo comma, e dell'articolo 91, primo comma, lettera d), non sia inferiore a 61,7 %;

- che ha subito trattamenti autorizzati di disacidificazione e di eliminazione dei componenti diversi dallo zucchero;

- che presenta le seguenti caratteristiche:

- pH non superiore a 5 per un valore di 25 °Brix,
- densità ottica a 425 nm sotto spessore di 1 cm non superiore a 0,100 su mosto di uve concentrato a 25 °Brix,
- tenore di saccarosio non rilevabile con metodo analitico da stabilirsi,
- indice Folin-Ciocalteu non superiore a 6,00 per un valore di 25 °Brix,
- acidità titolabile non superiore a 15 milliequivalenti/kg di zuccheri totali,
- tenore di anidride solforosa non superiore a 25 mg/kg di zuccheri totali,
- tenore di cationi totali non superiore a 8 milliequivalenti/kg di zuccheri totali,
- conduttività non superiore a 120 micro-Siemens/cm a 20 °C e a 25 °Brix,
- tenore di idrossimetilfurfurolo non superiore a 25 mg/kg di zuccheri totali,
- presenza di mesoinositolo.

b) il prodotto solido non caramellizzato:

- ottenuto mediante cristallizzazione del mosto di uve concentrato rettificato liquido senza impiego di solvente;

- che ha subito trattamenti autorizzati di disacidificazione e di eliminazione dei componenti diversi dallo zucchero;

- che presenta le seguenti caratteristiche dopo diluizione in una soluzione a 25 °Brix:

- pH non superiore a 7,5,
- densità ottica a 425 nm allo spessore di 1 cm non superiore a 0,100,
- tenore di saccarosio non rilevabile con metodo analitico da stabilirsi,
- indice Folin-Ciocalteu non superiore a 6,00,
- acidità titolabile non superiore a 15 milliequivalenti/kg di zuccheri totali,
- tenore di anidride solforosa non superiore a 10 mg/kg di zuccheri totali
- tenore di cationi totali non superiore a 8 milliequivalenti/kg di zuccheri totali
- conduttività non superiore a 120 micro-Siemens/cm a 20 °C,
- tenore di idrossimetilfurfurolo non superiore a 25 mg/kg di zuccheri totali,
- presenza di mesoinositolo.

Per il mosto di uve concentrato rettificato è ammesso un titolo alcolometrico effettivo pari o inferiore a 1% vol.

17) Aceto di vino

L'aceto di vino è l'aceto:

a) ottenuto esclusivamente dalla fermentazione acetica del vino

b) avente un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/l