

DECRETO DEL DIRETTORE

Oggetto: **EQ sistema della conoscenza e dell'innovazione. Affidamento diretto – autorizzazione, aggiudicazione, affidamento e impegno di euro 9.500,00 IVA inclusa, del servizio di analisi chimiche di laboratorio su campioni delle micro-vinificazioni 2025. Progetto “Viticoltura” (cod. 6.29) – Bilancio 2025 – CIG B92A99BEC4**

VISTO il documento istruttorio riportato in calce al presente decreto e ritenuto, per i motivi riportati nello stesso documento istruttorio e che vengono condivisi, di emanare il presente atto;

VISTA l'attestazione della copertura finanziaria da parte del responsabile della struttura competente dell'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca “Marche Agricoltura Pesca”;

VISTA la L.R. 18.05.2004 n. 13 “Norme concernenti le agenzie, gli enti dipendenti e le aziende operanti in materia di competenza regionale”;

VISTA la L.R. 12.05.2022 n. 11 - Trasformazione dell'ASSAM nell'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca “Marche Agricoltura Pesca”;

VISTO il Regolamento Amministrativo-Contabile approvato con Deliberazione del CDA n. 15 del 25.03.2025;

VISTA la deliberazione del CDA n. 54 del 11.12.2024 (Approvazione del Programma Operativo Annuale 2025, con proiezione triennale 2025-2027);

VISTA la deliberazione del CDA n. 55 del 11.12.2024 (Approvazione del Bilancio di previsione 2025 con proiezione triennale 2025-2027);

VISTA la Delibera CdA AMAP n. 39 del 24.07.2025 (Approvazione Assestamento del Bilancio di previsione anno 2025);

VISTA La Deliberazione del CdA n. 56 del 21.10.2025 (Variazione n. 7/2025 al Bilancio di Previsione 2025 con proiezione triennale 2025/2027);

DECRETA

Di approvare la proposta formulata dal Responsabile del Progetto e, per l'effetto di:

- **autorizzare** l'affidamento diretto, ai sensi dell'art.50, comma 1, lettera b), D.Lgs. n. 36 del 31.03.2023, del servizio di analisi chimiche di laboratorio di n. 71 campioni di vino prodotto nel 2025 per un importo di euro 9.500,00, IVA inclusa;
- **aggiudicare**, ai sensi dell'art. 17 comma 1, D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., previa verifica del possesso dei requisiti di cui agli artt. 94, 95, 96 e 98 del D.Lgs. 36/2023, il servizio alla ditta ISVEA srl di Poggibonsi (SI). P.IVA 00930130521;
- **nominare** il Dott. Ugo Testa, E.Q. “Sistema della conoscenza e dell'innovazione: networking, progettazione UE, demo-farm e sperimentazione”, quale “Responsabile Unico del Progetto” ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs.31.03.2023 n. 36;



- **precisare** che, in attuazione delle indicazioni emanate nella Delibera ANAC n. 582 del 13/12/2023, per il servizio di che trattasi, si è provveduto a richiedere il seguente CIG **B92A99BEC4** attraverso la piattaforma di approvvigionamento digitale Net4Market;
- **prendere atto** dell'attestazione della copertura finanziaria da parte del responsabile della struttura competente dell'AMAP sul Bilancio di Previsione AMAP 2025 con proiezione triennale 2025-2027 annualità 2025;
- **impegnare** la somma complessiva di € 9.500,00 IVA inclusa (imponibile euro 7.786,89 + IVA 22% euro 1.713,11), in favore della ditta ISVEA srl P.IVA 00930130521, sul Bilancio AMAP 2025, a carico del progetto "Viticoltura", codice 6.29, Categoria "Altre spese specifiche", tipologia di spesa "Analisi di laboratorio commissionate a terzi", cod. 20.50.35;
- **autorizzare** l'invio, ai sensi dell'art. 18, comma 1 del D.Lgs. 36/2023, tramite piattaforma di approvvigionamento digitale Net4market, il cui schema si allega al presente atto per farne parte integrante e sostanziale, unitamente al "Patto d'integrità e disposizioni in materia di prevenzione e repressione della corruzione e dell'illegalità", firmata digitalmente da Direttore;
- **procedere** con successivi atti alla liquidazione e pagamento della relativa fattura, a seguito di verifica di regolare esecuzione del servizio e di regolarità contributiva (DURC) e tenendo conto della scissione dei pagamenti, ai sensi della Legge 21.06.2017 n. 96;
- **pubblicare** il presente atto sul sito www.norme.marche.it e sul sito istituzionale dell'Agenzia www.amap.marche.it, sezione "Agenzia", sottosezione "Atti dell'Amministrazione".

Dichiara inoltre che, in relazione al presente provvedimento, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000, il sottoscritto Direttore non si trova in situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi, e di attestare l'avvenuta verifica dell'inesistenza di altre situazioni di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6 bis della L. n. 241/90, degli artt. 6 e 7 del D.P.R. 62/2013 e della D.G.R. 64/2014 e dell'art. 16 del D. Lgs. n. 36/2023;

IL DIRETTORE AMAP

Francesca Severini

Documento informatico firmato digitalmente

DOCUMENTO ISTRUTTORIO

Normativa di riferimento

- D. Lgs. 31 marzo 2023 n. 36 – Nuovo Codice degli appalti;
- D.L. 77/2021 convertito in Legge 108/2021;
- L.R. 12 maggio 2022, n. 11 Trasformazione dell'ASSAM nell'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca "Marche Agricoltura Pesca";
- Regolamento Amministrativo-Contabile approvato con Deliberazione del CDA n. 15 del 25.03.2025.
- Deliberazione del CDA n. 54 del 11.12.2024 (Approvazione del Programma Operativo Annuale 2025, con proiezione triennale 2025-2027);
- Deliberazione del CDA n. 55 del 11.12.2024 (Approvazione del Bilancio di previsione 2025 con proiezione triennale 2025-2027);
- Deliberazione CdA AMAP n. 39 del 24.07.2025 (Approvazione Assestamento del Bilancio di previsione anno 2025);
- Deliberazione del CdA n. 56 del 21.10.2025 (Variazione n. 7/2025 al Bilancio di Previsione 2025 con proiezione triennale 2025/2027);



Motivazione

Nell'ambito delle attività del progetto "Biodiversità agraria" (L.R. 12/2003), approvate dal Programma Operativo triennale 2025/2027 e dal Programma Operativo annuale 2025 si intende proseguire il lavoro di recupero di varietà di viti di antica coltivazione, con l'obiettivo di conservare e caratterizzare la biodiversità viticola delle Marche presso i vigneti dell'azienda sperimentale AMAP di Petritoli. Questa attività ha consentito negli anni di recuperare ben 36 nuove varietà di vite che non risultano iscritte nel Registro Nazionale delle Varietà del MASAF e molte delle quali risultano completamente sconosciute nei database genetici.

La difficoltà di questa caratterizzazione dei vitigni sconosciuti (o ritenuti tali) è quella di coniugare le risorse a disposizione con i molti campioni genetici raccolti sul territorio marchigiano, utilizzando metodiche che consentano di ottenere precocemente delle risposte selettive per operare delle scelte selettive dei genotipi da continuare a studiare.

La metodica a cui si fa riferimento è quella dell'analisi dei **precursori aromatici nelle uve** e gli **aromi liberi nei vini** ottenuti da microvinificazione per valutare un vitigno sconosciuto, perché permette di capire il suo potenziale aromatico reale, al di là delle sole caratteristiche dell'uva fresca. In dettaglio:

1. **I precursori aromatici rivelano il potenziale nascosto del vitigno.** Molti aromi dell'uva non sono percepibili direttamente perché sono presenti in forma legata (glicosidi, precursori solforati, ecc.). Durante la fermentazione, questi precursori possono liberare composti aromatici volatili che definiranno la tipicità del vino. Analizzare i precursori permette quindi di capire quali aromi potrebbe esprimere il vitigno dopo la vinificazione, non solo quelli percepibili nel frutto.

2. **Gli aromi liberi nel vino mostrano l'espressione aromatica effettiva.** La microvinificazione è un modo controllato per vedere come quel vitigno si comporta realmente in fermentazione. Valutando gli aromi liberi nel vino risultante, si può capire:

- quali precursori si trasformano in composti odorosi;
- in che quantità;
- quali profili aromatici dominano (floreale, fruttato, varietale, thiols, terpeni, norisoprenoidi...).

Il confronto precursori/aromi liberi permette quindi di valutare il potenziale qualitativo del genotipo in esame consentendo anche di adottare stili di vinificazione più adatti (aromatico, neutro, fermentazione a freddo, ecc.) in grado di esaltare le classi di componenti aromatiche più desiderabili.

Precursori ed aromi consentono inoltre di caratterizzare il vitigno e confrontarlo con varietà note.

Questa breve descrizione tecnica relativa all'utilizzo di queste analisi ne dimostra l'importanza e l'elevato livello qualitativo richiesto ai risultati delle analisi.

Pertanto è stata effettuata una indagine di mercato per verificare i laboratori in grado di realizzare questo tipo di analisi. Risultano due centri che realizzano direttamente analisi sui precursori aromatici nelle uve e gli aromi liberi nei vini ottenuti da microvinificazione:

- Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige
- ISVEA Srl di Poggibonsi

Tuttavia, come dichiarato dal laboratorio ISVEA (dichiarazione ISVEA prot. AMAP n. 8187 del 20.11.2025) il metodo messo a punto dalla ditta di Poggibonsi è in grado di dettagliare un numero molto elevato di molecole, precursori ed aromi, unico nel mercato italiano. Inoltre ISVEA elabora un report tecnico articolato su metodologie uniche proprie di ISVEA Srl in grado di supportare i tecnici AMAP nella scelta dei genotipi meritevoli di ulteriori approfondimenti, anche ai fini dell'iscrizione nel registro nazionale dei vitigni.

Il metodo SPME-GC-qTOF, messa a punto in via esclusiva da ISVEA per la caratterizzazione olfattiva dei vini, accoppia la gascromatografia alle più recenti tecniche di spettrometria di massa (qTOF), rendendo l'analisi della frazione aromatica di un vino enormemente più fruibile da parte degli operatori del settore enologico rispetto al recente passato. L'introduzione di strumenti ad altissima sensibilità, affidabilità ed efficienza, accoppiati come di consueto a tecniche automatiche di separazione capaci di analizzare matrici di diversa natura evitando la manipolazione del campione, ha incrementato in modo esponenziale le capacità di identificazione e quantificazione dei composti olfattivamente attivi nei vini e



nelle bevande in generale. Con l'interpolazione dei risultati così ottenuti con le informazioni sulle proprietà sensoriali delle singole molecole e delle rispettive famiglie funzionali, ricavate da molte centinaia di fonti bibliografiche, è ormai divenuto possibile descrivere le caratteristiche olfattive di vini, oltre a capire le potenzialità delle relative matrici di provenienza. Accanto agli aromi liberi, grazie alla cromatografia Liquida (HPLC-MS/MS), è possibile rivelare la potenzialità aromatica inespressa grazie alla quantificazione di oltre 50 precursori di aromi varietali inclusi terpenoidi, benzenoidi, norisoprenoidi e tioli. Ne deriva un impressionante ritratto del quadro olfattivo, dal quale è possibile derivare, con una notevole precocità rispetto ai tempi della sperimentazione, la potenza, la complessità e le caratteristiche predominanti dei diversi campioni, ivi inclusi i composti e le famiglie che contribuiscono al tampone aromatico o che conferiscono note sgradevoli.

Anche se ISVEA è il fornitore uscente per i servizi analitici su campioni di uve, mosti e vino, si ritiene di poter derogare dal principio di rotazione (art. 49 D. Lgs. 36/2023) per due motivi:

1. per le caratteristiche di mercato italiano, il servizio analitico offerto da ISVEA è unico per metodi utilizzati, banca dati di confronto dei risultati, numero di molecole aromatiche rilevate. Inoltre ISVEA, sulla base delle molecole aromatiche rilevate, elabora un report tecnico che è articolato secondo conoscenze e metodologie uniche di ISVEA Srl e che risulta indispensabile per le scelte selettive dei genotipi su cui proseguire gli studi;
2. ai sensi dell'Art. 9 del "Regolamento per l'affidamento di Lavori, servizi e forniture mediante procedure sotto soglia" approvato con Delibera del CdA AMAP n. 57 del 30.10.2025, il precedente affidamento alla ditta ISVEA, rientra nella soglia Importo A1 (fino ad euro 4.999,99) mentre il presente affidamento rientra nella soglia successiva B1 (da 5.000,00 a 19.999,99), pertanto è possibile affidare il servizio analitico all'operatore uscent..

Obiettivo delle analisi richieste da AMAP è di procedere all'analisi dei composti aromatici liberi dei vini risultanti dalle stesse varietà sulle quali è stato già indagato il potenziale aromatico (precursori) nelle uve a maturazione tecnologica. Dal confronto tra il potenziale aromatico delle uve e quanto viene riscontrato nei vini è possibile verificare la correttezza tecnologica del processo di trasformazione delle uve ed eventualmente di ricercare protocolli di vinificazione più appropriati. Le varietà scelte per le analisi sui vini sono:

1. TREBBIANO T. b (varietà locale a bacca bianca di confronto)
2. UVA TORELLA b
3. FAMOSO MARCHE b
4. ZIVI' b
5. PERGOLO b
6. SANGIOVESE n (varietà a bacca nera di confronto)
7. ROSSA CROCCANTE n
8. UVA NERA RADA n

Unitamente alle indagini aromatiche, effettuate su 8 campioni di vino, al fine di verificare ed approfondire le caratteristiche analitiche dei vini risultanti dalle microvinificazioni, è altrettanto importante effettuare indagini sui diversi componenti chimici dei vini. Oltre ai classici parametri normalmente indagati è importante conoscere i livelli di ulteriori parametri al fine di meglio caratterizzare il vitigno, così come richiesto nel protocollo descritto nello schema di accordo Stato/Regioni del 25 luglio 2002. Di seguito la tabella riepilogativa riportante il numero di campioni di vino da analizzare e le tipologie di analisi da effettuare:

MOSTO Malico Tartarico	Acidità Totale	pH	Acidità Volatile	Acido Lattico	Acido Malico	Acido Tartarico	Alcool	Estratto non ridotto	Glucosio/Fruttosio	Indice catechine	Indice Antociani	Indice Flavani	Indice Flavonoidi	Polifenoli totali	Intensità	Tonalità	Alcool Metilico	Malvidina qualitativo	Malvidina quantitativo
------------------------	----------------	----	------------------	---------------	--------------	-----------------	--------	----------------------	--------------------	------------------	------------------	----------------	-------------------	-------------------	-----------	----------	-----------------	-----------------------	------------------------



	g/l	g/l		g/l	g/l	g/l	g/l	% v.	g/l	g/l	mg/l	mg/l	mg/l	mg/l	mg/l			% v.	si/no	mg/l
CAMPIONI NUMERO	40	71									43	28						5		

Come anticipato, l'AMAP ha già avuto modo di collaborare positivamente con il laboratorio ISVEA di Poggibonsi (SI) nell'ambito di altri servizi di analisi, accertandone l'affidabilità, l'esito positivo nella esecuzione contrattuale, evidenziando l'elevato livello qualitativo della prestazione resa ed i costi economicamente vantaggiosi.

Nelle indagini di mercato svolte in passato per il servizio analitico sui mosti e vini tra le ditte che maggiormente operano sul territorio, si è accertato che la ditta ISVEA di Poggibonsi (SI) era quella con il prezzo più basso (prot. 2626 del 12.04.24).

Pertanto anche per il servizio in oggetto è stato richiesto un preventivo di spesa alla ditta ISVEA s.r.l. di Poggibonsi (SI) che, con preventivo n. gl – 5287-05.19-3 del 12.11.2025 (prot. AMAP n. 8108 del 18/11/2025), ha confermato i prezzi già applicati nel corso del 2024, che vengono ritenuti congrui. Inoltre, considerato il numero di analisi da effettuare, ISVEA srl ha provveduto ad effettuare un ulteriore sconto in via eccezionale procedendo ad un'offerta "a corpo" nella quale oltre alle analisi chimiche e alla profilazione dei composti aromatici liberi dei vini, viene inclusa anche la reportistica finale.

Nelle more della conclusione del procedimento, si procede all'affidamento diretto dei servizi in oggetto nei confronti di ISVEA Srl di Poggibonsi (SI), ai sensi dell'art. 50, comma 1, lettera b), nonché dell'art. 17, commi 1 e 2, del D.Lgs. n. 36/2023, previa verifica del possesso dei requisiti richiesti ai sensi degli artt. 94, 95, 96 e 98 del medesimo decreto.

Le ragioni sottese all'affidamento diretto, quale procedura semplificata di acquisizione, risiedono nel soddisfacimento delle esigenze di tempestività, flessibilità ed efficienza, nel rispetto dei principi generali di cui agli artt. 1-11 del D.lgs. n. 36/2023. In particolare, si pone l'attenzione sull'art. 1 di detto decreto, rubricato "principio del risultato" quale criterio interpretativo ed esplicativo dei più generali principi dell'azione amministrativa, orientata all'economicità ed efficacia.

Si specifica che nel caso di specie non sussiste interesse transfrontaliero certo ai sensi dell'art. 48, comma 2, D. Lgs 36/2023.

L'Appalto del servizio di analisi di laboratorio non è stato suddiviso in lotti secondo quanto previsto dall'art. 58 del D.Lgs. 36/2023 per motivazioni tecniche (garantire l'omogeneità dei risultati analitici) ed economici (evitare l'antieconomicità del frazionamento anche in considerazione del maggior numero di spedizioni di campioni da effettuare).

Verificato il possesso dell'adeguata professionalità per effettuare le tipologie di analisi sopra elencate, si propone di autorizzare ed affidare il servizio di analisi aromatiche su 8 campioni e chimiche su n. 71 campioni di vino alla ditta ISVEA s.r.l. di Poggibonsi (SI), P.IVA 00930130521 per un costo totale del servizio è pari ad euro 9.500,00 IVA inclusa.

All'esito positivo del servizio verrà autorizzata l'emissione della relativa fattura, che sarà liquidata e pagata con successivo atto.

La spesa di euro 9.500,00 IVA inclusa (imponibile euro 7.786,89 + IVA 22% euro 1.713,11), trova copertura sul Bilancio AMAP 2025, con proiezione triennale 2025 – 2027, annualità 2025 progetto "Viticoltura", codice 6.29, Categoria "Altre spese specifiche", tipologia di spesa "Analisi di laboratorio commissionate a Terzi", cod. 20.50.35.

Esito dell'istruttoria e proposta

Considerato quanto sopra descritto si propone al Direttore dell'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca "Marche Agricoltura Pesca" di procedere all'adozione del presente atto, al fine di procedere all'affidamento del servizio di analisi aromatiche su 8 campioni e chimiche su n. 71



campioni di vino, alla ditta ISVEA srl di Poggibonsi (SI). P.IVA 00930130521 per un importo complessivo di euro 9.500,00 IVA inclusa (imponibile euro 7.786,89 + IVA 22% euro 1.713,11), al relativo impegno di spesa nei termini di cui alla presente istruttoria.

Il sottoscritto Responsabile del Progetto in relazione al presente provvedimento dichiara, ai sensi dell'art. 47 D.P.R. 445/2000, di non trovarsi in situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6bis della L. 241/1990 e s.m.i. e dell'art. 16 del D.Lgs. n. 36/2023.

IL RESPONSABILE DEL PROGETTO

Ugo Testa

Documento informatico firmato digitalmente

ALLEGATI
("n.1 allegati")

