

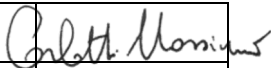



**Regolamento di gestione del settore  
viticivinicolo: trasformazione uve e  
confezionamento vino**

MQU-REG/05  
Rev. 3  
del 28 ottobre 2016

## **REGOLAMENTO 05**


### **GESTIONE DEL SETTORE VITIVINICOLO: TRASFORMAZIONE UVE E CONFEZIONAMENTO VINO**

3	28/10/2016	Aggiornamento in merito alle modalità di liquidazione del conferimento	
Rev	Data	Descrizione	Approvato

	<b>Regolamento di gestione del settore viticivinicolo: trasformazione uve e confezionamento vino</b>	MQU-REG/05 Rev. 3 del 28 ottobre 2016
--	--	---

## INDICE DEL REGOLAMENTO

- 1 **Scopo**
- 2 **Campo di applicazione**
- 3 **Documenti di riferimento**
- 4 **Modalità Operative**
- 5 **Elenco degli allegati**

	<p><b>Regolamento di gestione del settore vitivinicolo: trasformazione uve e confezionamento vino</b></p>	<p>MQU-REG/05 Rev. 3 del 28 ottobre 2016</p>
--	---	--

## 1 **Scopo**

Lo scopo del presente documento é quello di stabilire una serie di regole riguardanti i servizi di lavorazione delle uve e di confezionamento del vino.

## 2 **Campo di applicazione**

Il presente regolamento deve essere osservato e fatto rispettare da tutti i lavoratori coinvolti nel processo produttivo del settore vitivinicolo e, conseguentemente, deve essere reso disponibile a tutti i produttori che usufruiscono dei servizi della Cooperativa inerenti la divisione cantina.

## 3 **Documenti di riferimento**

Manuale della Qualità Aziendale

## 4 **Modalità Operative**

### 4.1 **Generalità**

Terre dell'Etruria, nell'ambito del settore vitivinicolo, svolge le seguenti attività:

1. Conferimento e classificazione delle uve;
2. Servizi agronomici per l'assistenza dei vigneti;
3. C/lavorazione delle uve;
4. Servizio di confezionamento del vino.


Nello specifico il presente documento stabilisce le regole che disciplinano le varie attività della divisione vitivinicola, tenendo conto che queste, al pari delle altre divisioni che riguardano il conferimento dei prodotti, trovano un loro naturale collegamento all'attività dei mezzi tecnici e dell'assistenza tecnico-agronomica. Dovrebbero, pertanto, essere conseguenti alcuni meccanismi che introducono vincoli nel rapporto inerente il patto sociale tra la cooperativa e i propri associati con l'intento virtuoso di chiudere la filiera all'interno di un percorso che crei le sinergie adeguate per ottenere reciproci vantaggi.

Il produttore ha diritto all'erogazione dei servizi indicati in precedenza solo se in regola con le posizioni amministrative nei confronti della Cooperativa.

Il produttore è obbligato a:

- conferire la totalità delle uve prodotte nei propri terreni come indicato nell'impegno di conferimento uve soci (MOD74.ICP);
- comunicare eventuali variazioni del proprio indirizzo e della titolarità dei vigneti entro il 30 giugno di ogni anno. Eventuali richieste di variazione successive a tale data potranno non essere accolte.

I prezzi dei servizi offerti, le eventuali maggiorazioni o la scontistica applicata, riportata in Allegato 2, saranno definiti annualmente (prima dell'inizio di ogni campagna vitivinicola) basandosi su criteri oggettivi riferiti all'andamento generale dei costi, nel rispetto degli indirizzi stabiliti dal Consiglio di Amministrazione.

	<p><b>Regolamento di gestione del settore viticivinicolo: trasformazione uve e confezionamento vino</b></p>	<p>MQU-REG/05 Rev. 3 del 28 ottobre 2016</p>
---	---	--

Il produttore, nel caso di adesione a disciplinari, quali ad esempio quello inerente l'agritualità di cui alla L.R. 25/99 o quello che disciplina le produzioni biologiche, deve assicurare il rispetto di quanto previsto dallo stesso disciplinare di produzione. Terre dell'Etruria non potrà essere ritenuta responsabile per inadempienze, ritardi, mancati riconoscimenti e certificazioni derivanti da procedure o comunicazioni la cui attuazione compete in capo al produttore.

Il Consiglio di Amministrazione, al fine di programmare l'attività annuale della divisione vitivinicola, concorderà con i soci le iniziative da intraprendere per migliorare le produzioni, sensibilizzare gli stessi sulle richieste del mercato convocando specifiche riunioni nelle diverse zone interessate a questa attività. È diritto-dovere del socio partecipare a tali incontri. Per una maggiore trasparenza nei confronti dei Soci, a fine campagna la Cooperativa discuterà con gli stessi il consuntivo della gestione, fornendo i dati riguardanti la lavorazione che ricomprendono: le quantità di uva lavorata, vino prodotto e tutti gli altri elementi ritenuti necessari per assicurare una completa visibilità e conoscenza dell'andamento della divisione.

Le attività gestite da Terre dell'Etruria nell'ambito della divisione vitivinicola sono certificate in base alla norma UNI EN ISO 9001:2008, pertanto le modalità operative e di dettaglio sono indicate nel Manuale della Qualità aziendale. Esse rappresentano vincoli inderogabili a cui devono attenersi sia i lavoratori impiegati nel processo di lavorazione che i produttori che usufruiscono dello stesso.


I produttori sono obbligati a rispettare le regole di comportamento definite dallo Statuto Sociale e dai vari regolamenti, oltre a rispettare tutto ciò che risulta riportato nell'apposita cartellonistica esposta all'interno e all'esterno dei locali di lavorazione che riguardano l'igiene, le disposizioni sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e i diversi ordini di servizio.

Il socio che durante la lavorazione ravvisi disfunzioni, carenze o qualunque altro elemento che in vario modo possa arrecare danno all'attività (comportamenti scorretti da parte del personale, problemi nell'organizzazione del lavoro o errate pratiche nella gestione dell'impianto) è tenuto a darne tempestiva comunicazione al responsabile della divisione che si attiverà per cercare le soluzioni più idonee al fine di eliminare i disservizi evidenziati. Nel caso tali soluzioni non siano di immediata attuazione o necessitino di ulteriori verifiche e/o approfondimenti verrà istituita allo scopo una commissione interna composta dal Presidente della Cooperativa, dal Responsabile del Servizio e da quello della divisione, con il compito di stabilire le azioni da intraprendere.

#### **4.2 Conferimento e Classificazione delle Uve**

L'attività di trasformazione delle uve viene garantita attraverso la gestione di una cantina ubicata a Magliano in Toscana Loc. Poderone Ca' De Frati.

La data di apertura per il ricevimento delle uve verrà comunicata annualmente, nell'ambito di una riunione che si terrà prima dell'inizio di ogni campagna, generalmente nel mese di agosto, tenendo conto dell'andamento stagionale per quanto concerne la maturazione delle uve. Le uve dovranno essere trasportate con rimorchi dotati di vasca in acciaio ed il carico dovrà essere coperto; le uve conferite con mezzi o modalità non idonee potranno subire una penalità sul prezzo di liquidazione del prodotto, come riportato in allegato. Si ricorda che le vasche di trasporto devono essere perfettamente pulite prima di caricarvi l'uva raccolta.

	<p><b>Regolamento di gestione del settore viticivinicolo: trasformazione uve e confezionamento vino</b></p>	<p>MQU-REG/05 Rev. 3 del 28 ottobre 2016</p>
--	---	--

Spetta al responsabile della cantina regolamentare i conferimenti tenendo conto delle zone di produzioni e delle differenti fasi di maturazione delle uve. In caso di impossibilità a vendemmiare per motivi climatici o altra causa ritenuta valida, gli impegni slitteranno al primo giorno disponibile. Chi è impossibilitato a vendemmiare, non rispettando quindi il programma, è tenuto ad avvisare la cantina.

All'arrivo in cantina, prima di procedere alla pesatura, l'addetto al ricevimento effettua una valutazione visiva complessiva sia dell'uva (assenza di marciume, integrità dell'acino, turgidità dell'uva etc...) che del mezzo di trasporto utilizzato. In caso di uve non conformi (che non presentino le caratteristiche previste dai disciplinari di riferimento, o di qualità scadente da rendere difficoltosa la collocazione sul mercato) o di mezzo di trasporto non idoneo, il carico o non viene ritirato e viene escluso dalla lavorazione o, previa autorizzazione scritta del produttore, tramite mail, fax o direttamente tramite annotazione sul buono di entrata, viene ritirato per essere commercializzato al miglior prezzo ottenibile anche se inferiore rispetto a quello indicato come base per la liquidazione del conferimento. Per evitare l'arrivo di uve non conformi in cantina, la Cooperativa, tramite i propri tecnici-agronomi, supporta i produttori, assicurando loro un servizio di assistenza tecnica e di analisi direttamente in vigna.


Una volta controllata, l'uva viene pesata alla presenza del produttore e scaricata all'interno di un'apposita tramoggia. Una piccola quantità del succo ottenuto da questo primo passaggio nella tramoggia viene prelevato per l'analisi del grado BABO (grado zuccherino) attraverso apposito strumento presente in cantina.

Tramite il terminale elettronico collegato al sistema di pesatura, l'addetto al ricevimento provvede a stampare la "*bolletta di pesata*" su cui sono riportate le seguenti informazioni: numero progressivo, data del conferimento, nominativo del produttore, tipologia d'uva, modalità di raccolta, qualità dell'uva, grado BABO/Brix, peso lordo, peso netto e tara del prodotto, nome operatore. Effettuata la stampa, il personale preposto appone sulla bolletta eventuali ulteriori informazioni utili per le operazioni di vinificazione. La bolletta di pesata viene emessa in triplice copia, di cui una trattenuta dall'addetto che provvede a conservarla in cantina, le altre due consegnate al produttore che ha l'obbligo di recarsi presso l'ufficio segreteria della cantina per l'emissione del "*buono di entrata*". L'addetto alla segreteria, dopo aver effettuato le verifiche documentali (posizione sociale, veridicità dei dati dichiarati, presenza di certificazioni che attestino l'adesione ai disciplinari dichiarati etc...) provvede alla stampa del *buono di entrata* in duplice copia, allegando ad ognuna copia della bolletta di pesata consegnatali dal produttore. Provvede, inoltre, a far sottoscrivere al produttore il buono di entrata che, con la propria firma, conferma le informazioni contenute all'interno dello stesso, compresa la dichiarazione relativa al rispetto dei criteri di coltivazione utilizzati. Una copia del buono di entrata viene trattenuta e archiviata dall'addetto alla segreteria, mentre l'altra viene consegnata al produttore.

Qualsiasi contestazione da parte del socio dovrà essere motivata al momento della consegna. A tal riguardo, chiunque accompagni le uve conferite (per proprio conto o per terzi), sarà il diretto responsabile del carico stesso ed allo stesso saranno effettuate tutte le comunicazioni di servizio (ivi comprese le valutazioni delle uve alla consegna) senza ulteriori aggiunte. Nel caso di consegna delle uve da parte di terzi, il produttore sarà obbligato a riportare sul documento di trasporto la dichiarazione relativa al corretto uso dei fitofarmaci ed al rispetto dei regolamenti in materia di sanità delle produzioni.

Tutte le uve ammesse al conferimento verranno distinte in TRE classi "A" "B" "C", sulla base delle seguenti valutazioni assegnate:

- SANITÀ delle uve
- PARAMETRI TECNICI (° Babo)

	<p><b>Regolamento di gestione del settore vitivinicolo: trasformazione uve e confezionamento vino</b></p>	<p>MQU-REG/05 Rev. 3 del 28 ottobre 2016</p>
--	---	--

Ogni produttore deve essere consapevole dei limiti di produzione previsti per ciascun vigneto, il socio è invitato prima della vendemmia a verificare con la segreteria della cantina eventuali modifiche del vigneto.

La Cooperativa si impegna a ritirare le uve dei soci, trasformarle e commercializzare il vino alle migliori condizioni di mercato. Premesso che il vino prodotto e immesso alla vendita si deve caratterizzare per l'alta qualità, al fine di ottenere la massima valorizzazione, è indispensabile che il prodotto conferibile abbia le caratteristiche richieste per l'ottenimento delle diverse certificazioni; in virtù della necessità di elevare la qualità della produzione, il prezzo di liquidazione non potrà che essere ancorato ai parametri qualitativi.

Qualora le uve che il produttore intende consegnare non presentino le caratteristiche previste dai disciplinari di riferimento, o non rientrino nei parametri previsti per la classificazione di uve IGT Toscana, ovvero sia di qualità scadente che ne rende difficoltosa la collocazione sul mercato, Terre dell'Etruria si riserva la facoltà di non ritirare il prodotto oppure, in presenza di specifica autorizzazione del produttore, di ritirarlo per commercializzarlo comunque al miglior prezzo ottenibile anche se inferiore rispetto a quello indicato come base per la liquidazione del conferimento.

In caso di accertata inosservanza delle norme di Legge o dei disciplinari di produzione da parte del produttore, la Cooperativa potrà richiedere allo stesso il risarcimento dei danni subiti con una maggiorazione rapportata alle ricadute negative sulle future forniture e, nei casi più gravi, escludere il socio dalla Cooperativa.

Fermo restando il principio generale secondo il quale il conferimento delle uve viene accettato esclusivamente dai soci, può essere prevista anche una percentuale di prodotto in acquisto, previa autorizzazione della direzione aziendale, riservandosi comunque il diritto di corrispondere un prezzo di liquidazione inferiore rispetto a quello praticato ai soci.

Il pagamento delle uve, nelle diverse tipologie, avverrà dietro emissione di regolare fattura da parte di coloro che operano in regime di contabilità I.V.A. o di emissione di autofattura per coloro che, pur essendo in possesso di partita I.V.A., non rientrano negli obblighi di tenuta delle scritture contabili.


I tempi di liquidazione si espliciteranno, salvo particolari andamenti di mercato, mediante l'erogazione di un primo acconto e di un successivo saldo. Eventuali ritardi nella liquidazione del conferimento dipendenti dall'andamento del mercato, e quindi non imputabili direttamente alla Cooperativa, non potranno essere considerati dal socio come mancato rispetto del regolamento. In ogni caso farà comunque capo alla Cooperativa l'obbligo di convocare apposite riunioni per fornire al socio le opportune spiegazioni e, se del caso, prendere insieme eventuali decisioni diverse rispetto alle regole concordate.

⊘ In deroga a quanto stabilito sopra, si precisa che, qualora il socio conferitore abbia una esposizione debitoria nei confronti della Cooperativa, al fine di operare una compensazione fra le due partite debitorie a tutela del patrimonio sociale, sarà la Cooperativa a decidere i tempi e le modalità di vendita del prodotto conferito, fino alla concorrenza del debito del socio conferitore. ⊘

### 4.3 Servizi agronomici per l'assistenza dei vigneti

La cooperativa mette a disposizione di ogni socio un agronomo di riferimento alla zona in cui ricade il vigneto il quale dovrà seguire le indicazioni consigliate.

Il rapporto socio-cooperativa prospetta per entrambi i soggetti diritti e doveri. Per il conferimento delle uve, se da una parte la Cooperativa si impegna a collocare sul mercato il prodotto al miglior prezzo, dall'altra il socio si impegna ad acquistare in Cooperativa i mezzi tecnici necessari per

	<b>Regolamento di gestione del settore vitivinicolo: trasformazione uve e confezionamento vino</b>	MQU-REG/05  Rev. 3 del 28 ottobre 2016
--	--	---

portare a maturazione il prodotto e a farsi seguire dai tecnici della stessa, nelle diverse fasi agronomiche, per ottenere un prodotto di più alta qualità e, quindi, più facilmente collocabile sul mercato. Al tempo stesso la Cooperativa si impegna ad effettuare le forniture dei mezzi tecnici necessari, praticando al socio le migliori condizioni applicabili al momento, sia in termini di prezzo che di pagamento, proponendo anche quei servizi finanziari specifici per il settore, concordati con gli istituti di credito convenzionati. Saranno altresì organizzate riunioni tecniche su innovazioni culturali e miglioramenti sulla difesa.

La partecipazione del socio alle riunioni e il rispetto dei consigli forniti dall'agronomo influenzeranno la valutazione relativa al parametro FIDELIZZAZIONE SOCIO.

#### **4.4 C/lavorazione delle uve**

Ad inizio programma vendemmiale, sarà facoltà della Cooperativa valutare se destinare spazi di lavorazione a soci e non soci che facciano richiesta di lavorare le uve per loro Conto.

Il servizio di trasformazione delle uve in conto lavorazione sarà attuato garantendo:

- Tracciabilità;
- Lavorazione e stoccaggio del prodotto in vasche identificate e dedicate;
- Applicazione di idonee tecniche di conservazione;
- Copertura assicurativa;
- Tenuta delle registrazioni obbligatorie previste dalla normativa e dai disciplinari di riferimento.


Il produttore (socio o non) che intende avvalersi del servizio dovrà fare esplicita richiesta scritta prima dell'inizio della campagna, indicando il quantitativo di uva e la tipologia. Solo dopo l'accettazione, anch'essa in forma scritta, sarà redatto un contratto di lavorazione uve (Allegato 03 del presente Regolamento), dove saranno riportati i dati aziendali, la quantità e la tipologia delle uve, la durata del servizio, il corrispettivo e le modalità di pagamento.

Il programma di lavorazione delle uve sarà concordato, in ogni caso, annualmente con i soci produttori attraverso riunioni, appositamente convocate in cantina, alle quali parteciperanno rappresentanti della direzione aziendale, oltre al responsabile della divisione.

Le operazioni di vinificazione saranno quelle previste dal protocollo di lavorazione praticato dalla Cantina, di cui il produttore sarà messo a conoscenza. Durante la lavorazione, il produttore potrà richiedere per scritto l'utilizzo di prodotti enologici specifici e/o di lavorazioni extra protocollo, i cui costi gli saranno addebitati interamente in aggiunta al corrispettivo convenuto per il protocollo di lavorazione ordinario.

Il socio dovrà impegnarsi a ritirare il vino sfuso prodotto entro e non oltre la fine del mese di marzo di ogni anno, salvo diverso accordo tra le parti. Decorso tale termine, l'eventuale prodotto ancora in giacenza dovrà essere ritirato obbligatoriamente entro i 5 giorni successivi, trascorsi i quali sarà imputato al socio un addebito forfettario per superamento giorni di stoccaggio prodotto sfuso ed un ulteriore addebito relativo al costo orario del personale impegnato nelle operazioni di restituzione, secondo quanto indicato nell'Allegato 2. Nel caso il cliente procedesse al confezionamento del prodotto (nel lasso di tempo 31 marzo – 5 aprile) verrà fatturato solamente l'addebito per il superamento dei giorni di stoccaggio.

In assenza di ritiro del prodotto da parte del socio entro la data stabilita e fatto salvo quanto detto al paragrafo precedente, la Cooperativa potrà procedere all'acquisto del prodotto, senza autorizzazione da parte del cliente, al prezzo che la stessa determinerà in maniera unilaterale. Il produttore avrà l'obbligo di sottoscrivere il documento contabile di restituzione con destinazione

	<p><b>Regolamento di gestione del settore viticivinicolo: trasformazione uve e confezionamento vino</b></p>	<p>MQU-REG/05 Rev. 3 del 28 ottobre 2016</p>
--	---	--

Terre dell'Etruria e ad emettere la relativa fattura. In difetto il cliente sarà tenuto a risarcire la Cooperativa per il danno arrecato con il proprio comportamento.

La responsabilità di quale e quanto prodotto avviare al c/to lavorazione è esclusivamente del produttore. Il personale addetto alla vinificazione, da parte sua, si dovrà impegnare a comunicare al produttore eventuali non conformità, eventualmente riscontrate a fine lavorazione (per ogni partita di vino prodotta), rispetto ai parametri stabiliti dal disciplinare di appartenenza dichiarati dallo stesso produttore all'atto della consegna delle uve.

#### **4.5 Servizio di confezionamento del vino**

Il confezionamento del vino a marchio del socio/cliente è gestito su richiesta dello stesso, previa emissione del relativo ordine. Il produttore può richiedere il semplice confezionamento, fornendo lui stesso i materiali necessari, oppure richiedere che una parte o tutti i prodotti necessari per l'imbottigliamento, siano forniti dal confezionatore. Al termine dell'imbottigliamento sarà addebitato al produttore il costo dei prodotti forniti e il corrispettivo del confezionamento, quest'ultimo in base a quanto riportato in Allegato 2.

Eventuali servizi aggiuntivi richiesti dal cliente saranno addebitati allo stesso secondo le modalità dettagliate all'Allegato 2.

Il produttore dovrà rispettare i termini di ritiro del prodotto confezionato concordati; trascorsi 5 giorni lavorativi dalla data prevista per il ritiro, in mancanza di accordi in deroga, sarà addebitato al cliente un importo rapportato ai giorni di giacenza del prodotto confezionato, come riportato in Allegato 2.

L'esecuzione del confezionamento di vino rispondente a disciplinari di produzione o normative comunitarie (biologico, IGT ecc.), dovrà essere richiesto dal cliente all'atto dell'emissione dell'ordine di confezionamento e su di esso trascritto. La Cooperativa non potrà in nessun caso essere ritenuta responsabile per inadempienze di alcun genere che non siano state espressamente e preventivamente dichiarate. In presenza di tali richieste, sarà cura della Cooperativa approntare tutto quanto necessario per operare secondo le normative vigenti.

La Cooperativa si riserva la facoltà di non procedere con il confezionamento del prodotto qualora il cliente non abbia fornito o abbia fornito in modo incompleto la documentazione necessaria ad individuare le caratteristiche merceologiche del prodotto, l'origine od altri aspetti ritenuti dalla stessa indispensabili, oppure in presenza di etichette non in linea con la normativa vigente.

Per i clienti che richiedono il servizio di confezionamento in tempi successivi a quello della vinificazione e necessitano di stoccare il vino destinato al confezionamento, l'uso dei contenitori per lo stoccaggio dovrà essere consentito esclusivamente per il periodo di tempo necessario per la predisposizione e l'effettuazione del servizio; il corrispettivo dovuto per il servizio di confezionamento comprenderà anche il costo di utilizzo della vasca, se non stabilito diversamente, come riportato in allegato 2.


La Cooperativa si impegna altresì a gestire l'immagazzinamento dei materiali di confezionamento di proprietà del produttore all'interno dei propri locali, (salvo casi di forza maggiore come ad esempio l'insufficienza di spazi adeguati) limitatamente alle quantità necessarie per il confezionamento del prodotto gestito in c/to lavorazione.

#### **5. Elenco degli allegati**

Allegato 1: Prospetto liquidazione per tipologia e parametri qualitativi

Allegato 2: Costi di confezionamento e gestione prodotto



	<b>Regolamento di gestione del settore viticivinicolo: trasformazione uve e confezionamento vino</b>	MQU-REG/05 Rev. 3 del 28 ottobre 2016
---	--	---

Allegato 3: Contratto di lavorazione uve