



Regolamento conferimento uve

Cantina I vini di Maremma

La buona qualità dei vini è data, in prima istanza, dalla qualità delle uve che, soprattutto in fase di vendemmia, deve essere garantita dalla collaborazione di tutti i Soci conferenti.

1. Impegni dei soci conferenti

I conferenti si impegnano a:

1. autorizzare l'ingresso da Tecnici incaricati dalla Cantina I Vini di Maremma al fine di realizzare controlli, rilievi ed eventuali campionamenti, le cui esecuzioni saranno comunque gratuite per il socio.
2. **Fornire entro la prima settimana di Agosto**
 - o una stima delle uve che verranno conferite alla Cantina, secondo una scheda che verrà fornita dalla Cantina stessa.
3. **Fornire entro il giorno del conferimento**
 - o il Quaderno di campagna compilato con i trattamenti antiparassitari eseguiti sugli appezzamenti oggetto di conferimento, pena l'inaccettabilità della partita;
 - o eventuali altri documenti, individuati dal CdA, necessari a migliorare la tracciabilità del processo produttivo;
 - o impegnarsi a monitorare l'andamento delle maturazioni nel proprio vigneto, trasmettendo alla cantina l'ultimo valore o gli ultimi 3 valori del contenuto zuccherino delle uve che verranno conferite, distinte per partite come arriveranno in cantina.
4. Il Socio conferente dovrà provvedere alla raccolta avendo cura di **consegnare in massa separata le uve qualitativamente danneggiate** (marciumi, grandine, appassimenti, scottature), affinché non vi siano danni o imperfezioni nell'uva consegnata.
5. Conferire le uve secondo le tempistiche e le modalità che verranno proposte dalla Cantina attraverso una comunicazione scritta che indicherà le date di apertura e chiusura vendemmia per le singole varietà e zone (direttamente per posta elettronica se richiesto, o a mezzo dell'affissione alla bacheca sociale, o sul sito internet della Cantina).
6. **Sottoscrivere**, direttamente o da persona delegata, al termine del conferimento uve, la scheda di consegna che riporta premi e penalità per la definizione del prezzo delle uve in base alla loro qualità.

2. Definizione del prezzo standard e del prezzo base

- Il **prezzo di liquidazione standard** viene definito dalla Cantina, per **fasce quantitative** e per **varietà**.
- A partire dal prezzo standard, si definisce il **prezzo di liquidazione base** in funzione del grado zuccherino della partita consegnata.
- A partire dal prezzo base si definisce il **prezzo di liquidazione finale** delle uve a seguito dell'applicazione di premi e penalità connessi alle qualità ed ai difetti delle uve

Fase	Voce	descrizione
1 ↓	Fascia di produzione q/ha: A, B, C, D, E	Vengono definite dalla Cantina le fasce di livello produttivo delle uve e uniformità varietale, in funzione dei quantitativi consegnati.
2 ↓	Prezzo standard	Definito dalla Cantina, per ciascuna fascia e varietà
3 ↓	Prezzo base	Definito a partire dal prezzo standard del lotto consegnato, in funzione della gradazione zuccherina
4 ↓	Scheda valutazione vigneti	Da applicare a partire dalla vendemmia 2018 , con modalità deliberate dal Consiglio di Amministrazione: sulla base di valutazioni in campo, possibilità di incremento del prezzo base in funzione delle caratteristiche del vigneto e della qualità di gestione
5	Prezzo finale	Definito a partire dal prezzo base con l'applicazione della "Scheda di valutazione delle uve alla ricezione in Cantina" approvata dal Consiglio di Amministrazione e comunicata ai soci ogni anno prima della vendemmia.

2.1 Fasce quantitative e varietali delle uve e definizione del prezzo standard

- Ogni anno la Cantina, con deliberazione del CdA, sulla base delle risultanze di bilancio, stabilisce il **prezzo di liquidazione standard** per ogni Varietà e livello produttivo e lo comunica ai Soci.
- Per la definizione del **prezzo di liquidazione standard** si terranno in considerazione i seguenti rapporti di valore:

Uve FASCIA A: 100%

Uve FASCIA B: 60%

Uve FASCIA C: 50%

Uve FASCIA D: 30%

Uva FASCIA E: 60%

2.2 Limiti produttivi per le FASCE di prezzo standard

- I **prezzi di liquidazione standard** valgono per i seguenti limiti di produzione per vigneto iscritto al catasto vitivinicolo:

Uve **FASCIA A, bianchi** fino a 120 q/ha

Uve **FASCIA A, rossi** fino a 110 q/ha

Uve **FASCIA E**, rossi o bianchi generici o misti fino a rispettivamente 160 q/ha-170q/ha

13. I **superi** rispetto ai suddetti quantitativi ad ettaro, ma entro i limiti indicati di seguito, verranno assegnati alla **FASCIA B**.

Supero consentito e assegnato alla FASCIA B:
 supero per la FASCIA A, bianchi da 120 a 140 q/ha
 supero per la FASCIA A, rossi da 110 a 130 q/ha

14. Le uve provenienti da vigneti che produrranno i seguenti quantitativi:

Bianchi oltre 140 e fino a 170 q/ha
 Rossi oltre 130 e fino a 160 q/ha

saranno assegnate alle **FASCIA B** per il loro **intero quantitativo**.

15. I **superi** rispetto ai suddetti quantitativi ma entro i limiti indicati di seguito, verranno assegnati **per il loro intero quantitativo** alla **FASCIA C**.

FASCIA C, bianchi 170 -200q/ha
 FASCIA C, rossi 160-190 q/ha

16. Le uve provenienti da vigneti con produzioni **oltre i limiti delle FASCIA C** saranno per intero assegnate alla **FASCIA D**.

17. Le uve consegnate come rosso o bianco generico o misto e provenienti da vigneti con produzioni maggiori di 160 q/ha saranno per intero assegnate alla **FASCIA D**.

18. Tabella riassuntiva delle fasce produttive

Fascia	Quota di produzione	Bianco monovarietale	Rosso monovarietale	Bianchi o Rossi misti
A		120	110	
B	eventuale supero fino a	140	130	
B	tutta la produzione se	maggiore di 140 ma inferiore a 170	maggiore di 130 ma inferiore a 160	
C	tutta la produzione se	oltre 170 fino a 200	oltre 160 fino a 190	
D	tutta la produzione se	oltre 200	oltre 190	superiore a 160
E	tutta la produzione			inferiore a 160

Esempi di applicazione delle fasce: Produzione quintali per ettaro e fascia assegnata

Livello di produzione/ha	Fascia	Quota di produzione assegnata alla fascia		Fascia assegnata per intero
		Bianco monovarietà	Rosso monovarietà	Bianchi o Rossi misti
Produzione 100 q	A	100	100	E
produzione 130 q	A	120	110	E
	B	10	20	E
produzione 150 q	B	150	150	E
produzione 180 q	C	180	180	D
produzione 210 q	D	210	210	D

2.3 Premi e penalità per la definizione del prezzo base

19. Per la definizione del **prezzo base** si applicheranno al **prezzo standard** i seguenti premi e penalità sulla base del grado Babo:

20. Grado Babo UVE ROSSE (Vedere sul fondo, allegata Tabella 1)

21. Grado Babo UVE BIANCHE (Vedere sul fondo, allegata Tabella 2)

22. Per progetti specifici la Cantina, con delibera del Consiglio di Amministrazione, proporrà accordi con i Soci.

2.4 Ulteriori premi e decurtazioni al prezzo base, per il calcolo del prezzo finale

23. Uve con danni o imperfezioni verranno declassate secondo la "Scheda di valutazione delle uve alla ricezione in Cantina", allegata

24. Le date di inizio e fine raccolta per ciascuna varietà/zona dovranno rispettare le indicazioni della Cantina

25. Il socio è tenuto a **prenotare il proprio turno** di conferimento alla Cantina con almeno 24 ore di anticipo (tuttavia si consiglia di prenotare con maggiore anticipo), comunicando la **varietà** che verrà consegnata il grado **Babo** della partita e la **quantità** prevista in consegna. In caso di mancato rispetto delle prenotazioni, verranno applicate le penalità previste dalla scheda di valutazione uve.

26. La Cantina si riserva la possibilità di concordare con i Soci specifici turni di conferimento, o differire alcune prenotazioni.

27. Il Socio si impegna a garantire le migliori condizioni di pulizia e sicurezza igienica durante la raccolta ed il trasporto, che i contenitori siano lavati ad ogni nuovo carico, che le uve trasportate siano a contatto solo con materiali alimentari e che vengano protette in caso di pioggia.

28. Il trasporto delle uve deve avvenire con rimorchi ribaltabili in cassoni di acciaio inox o acciaio verniciato con vernici idonee per il trasporto di sostanze alimentari, con smalto in buono stato di manutenzione, oppure rivestiti con teli alimentari.

29. A seguito di specifica prenotazione, la Cantina potrà accettare uve consegnate con modalità diverse da quelle sopra indicata (es. in cassette).

30. Le uve che verranno trasportate con mezzi non idonei verranno sanzionate con una penale addizionale.

31. I cassoni dovranno preferibilmente essere coperti con appositi teli impermeabili. Entro tre anni tutti i cassoni dovranno essere del tipo sopra indicato e tutti i carichi dovranno pervenire in cantina coperti.

32. Il Socio si impegna a evitare eccessivo preammontamento delle uve. Soprattutto per chi consegna uve provenienti da grandi distanze, sarebbe sempre buona norma effettuare più viaggi con carichi non superiori a 170 q.li.

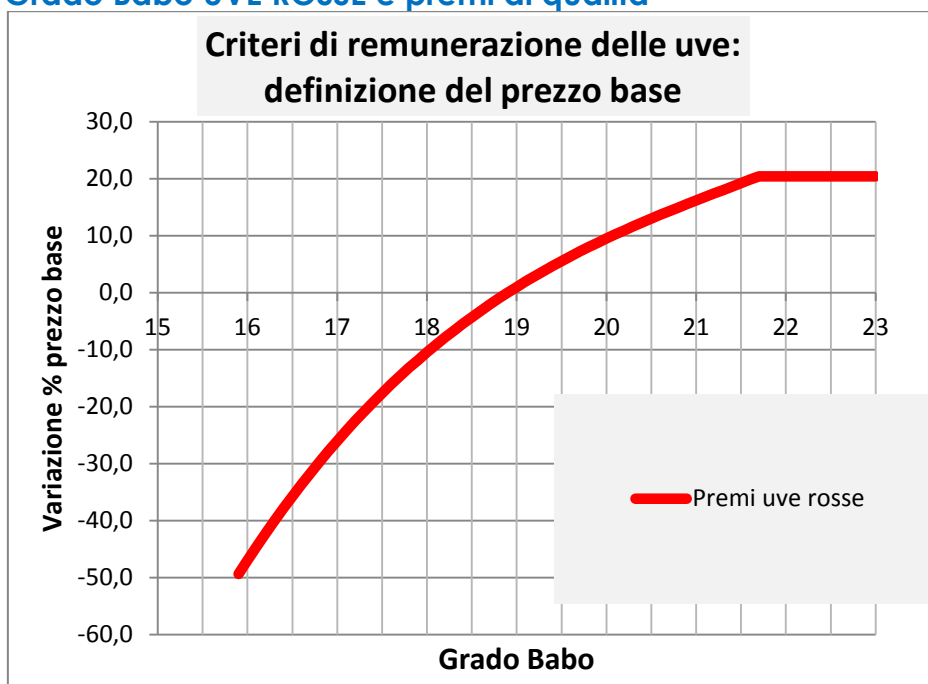
33. Le uve dovranno essere consegnate utilizzando mezzi appropriati alla capacità ricettiva dello stabilimento, in modo da garantire lo scarico completo del cassone. Eventuali perdite di tempo da parte del personale della Cantina per permettere il completo scarico, anche manualmente saranno addebitate al Socio. In caso di versamenti accidentali fuori tramoggia, la Cantina si riserva di addebitare i danni per la perdita di prodotto al Socio.
34. L'orario per il conferimento delle uve è stabilito nel seguente modo:
- Uve rosse:** dalle 8,00 alle 18,30 (con una sosta dalle 12,30 alle 13,30)
- Uve bianche:** dalle 8,00 alle 17,00 (con una pausa dalle 12,30 alle 13,30)
- La Direzione si riserva di modificare gli orari di conferimento, per esigenze tecniche. Tali variazioni verranno comunicate per tempo ai soci che hanno prenotato la propria consegna.
35. Durante la raccolta sono possibili da parte di incaricati della Cantina visite presso i vigneti dei conferitori per valutare le corrette modalità di raccolta.
36. Il socio deve rispettare le quantità prenotate per ogni singolo conferimento. Sarà consentita una tolleranza del $\pm 20\%$ oltre la quale sarà applicata una penalità pari al 20% sulla parte eccedente tale tolleranza.
37. I cassoni dovranno essere completamente scaricati prima di effettuare la tara e prima della consegna della scheda di ricezione uve.
38. Il periodo che intercorre tra la raccolta delle uve e la consegna in cantina dovrà essere il più breve possibile. La consegna dovrà avvenire immediatamente dopo il termine della raccolta.
39. Le uve rientranti nei 'progetti speciali' avranno priorità di prenotazione e priorità di consegna una volta giunte in Cantina.
40. Le uve devono essere conferite, al fine di ottenere vini di qualità, sane e al giusto punto di maturazione e eventualmente trattate con presidi antiossidanti forniti dalla Cooperativa in base alle indicazioni del tecnico.
41. Presso la Cantina, al momento del conferimento delle uve, saranno effettuate ispezioni come da scheda di valutazione uve.
42. Presso la Cantina verrà prelevato un campione di uve prima del conferimento al fine di espletare le necessarie analisi chimico-fisiche sul mosto.
43. La pesatura delle uve avverrà con la pesa presente presso la Cantina. Sarà obbligatorio effettuare il peso lordo e la tara dei mezzi di trasporto. La tara va effettuata sempre anche se il mezzo di trasporto risulta lo stesso per ripetute consegne della medesima partita di uva.
44. Scaricata l'uva in tramoggia, sarà effettuato un ulteriore accertamento dello stato sanitario e qualitativo delle uve, per la verifica della conformità delle masse ai parametri attesi in prevendemmia o monitorati in ingresso.
45. Tutti i rilievi verranno trascritti su una apposita scheda analitica di ricevimento, che sarà sottoscritta dal Socio per accettazione. In caso di contestazione si eseguiranno rilievi fotografici o ogni altro rilievo necessario e si ricorrerà alla commissione appositamente nominata dal CdA precedentemente l'inizio della vendemmia.
46. In ogni caso, la Cantina ha il diritto addebitare al Socio le spese conseguenti alla ricezione di uve non idonee alla vinificazione.
47. Tutto quanto non previsto nel presente regolamento dovrà essere effettuato nel rispetto delle norme dello Statuto Sociale e delle vigenti leggi.

Allegati:

1. Grado Babo Uve Rosse e premi di qualità
2. Grado Babo Uve Bianche e premi di qualità
3. Scheda di valutazione delle uve alla ricezione in Cantina

Allegato 1:

Grado Babo UVE ROSSE e premi di qualità

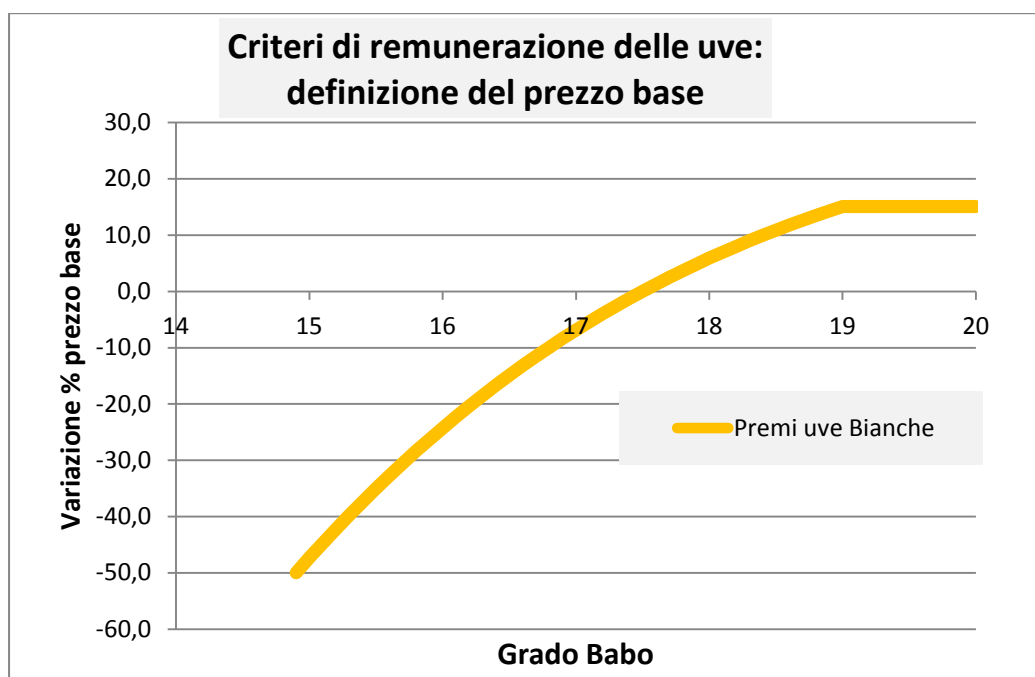


Oltre i 21,7 gradi Babo si ottiene il massimo del premio.

Grado Babo in ricezione	Premi Uve rosse
15,9	-49,3
16	-46,9
16,1	-44,6
16,2	-42,3
16,3	-40,0
16,4	-37,9
16,5	-35,7
16,6	-33,7
16,7	-31,7
16,8	-29,7
16,9	-27,9
17	-26,0
17,1	-24,3
17,2	-22,5
17,3	-20,9
17,4	-19,2
17,5	-17,6
17,6	-16,1
17,7	-14,6
17,8	-13,2
17,9	-11,8
18	-10,4
18,1	-9,1
18,2	-7,9
18,3	-6,6
18,4	-5,4
18,5	-4,3
18,6	-3,2
18,7	-2,1
18,8	-1,0

Grado Babo in ricezione	Premi Uve rosse
18,9	0,0
19	1,0
19,1	2,0
19,2	2,9
19,3	3,8
19,4	4,7
19,5	5,6
19,6	6,4
19,7	7,2
19,8	8,0
19,9	8,8
20	9,5
20,1	10,2
20,2	10,9
20,3	11,6
20,4	12,3
20,5	13,0
20,6	13,7
20,7	14,3
20,8	14,9
20,9	15,6
21	16,2
21,1	16,8
21,2	17,4
21,3	18,0
21,4	18,6
21,5	19,2
21,6	19,8
21,7	20,4
22	20,4
Oltre	20,4

Allegato 2:
Grado Babo UVE BIANCHE e premi di qualità



Grado Babo in ricezione	Premi uve Bianche
14,9	-50,0
15	-47,3
15,1	-44,7
15,2	-42,2
15,3	-39,7
15,4	-37,3
15,5	-35,0
15,6	-32,7
15,7	-30,5
15,8	-28,4
15,9	-26,3
16	-24,3
16,1	-22,3
16,2	-20,4
16,3	-18,5
16,4	-16,7
16,5	-14,9
16,6	-13,2
16,7	-11,5
16,8	-9,9
16,9	-8,4
17	-6,9
17,1	-5,4
17,2	-4,0
17,3	-2,6
17,4	-1,3

Grado Babo in ricezione	Premi uve Bianche
17,5	0,0
17,6	1,3
17,7	2,5
17,8	3,7
17,9	4,8
18	5,9
18,1	7,0
18,2	8,0
18,3	9,0
18,4	10,0
18,5	10,9
18,6	11,8
18,7	12,6
18,8	13,5
18,9	14,3
19	15,1
Oltre	15,1

Allegato 3:
Scheda di valutazione delle uve alla ricezione in Cantina

Data:		Tipologia Uva:							
Vigneto:		Quantità quintali:							
Socio conferente:				Fascia assegnata	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
CONSEGNA DELLE UVE	VALUTAZ.	VALORE	PUNTI % PER SINGOLA VOCE	PUNTEGGIO ASSEGNATO	SPAZIO PER NOTE DI RICEZIONE DETTAGLI DI VALUTAZIONE				
Consegna quaderno di campagna e altri documenti indispensabili	<input type="checkbox"/> si				Uve non ammesse alla vinificazione: prezzo equivalente a quello riconosciuto per distillazione				
	<input type="checkbox"/> no								
Rispetto della data di vendemmia come da prenotazione, salvo diversi accordi	<input type="checkbox"/> si				Se non rispettata: -30% sul valore finale				
	<input type="checkbox"/> no								
Rispetto della fascia di orario di prenotazione	<input type="checkbox"/> si				Se non rispettata: -20% sul valore finale				
	<input type="checkbox"/> no								
Rispetto della quantità prevista: entro $\pm 20\%$ del prenotato	<input type="checkbox"/> si				Se non rispettata: -20% del prezzo per la parte eccedente il $\pm 20\%$				
	<input type="checkbox"/> no								
TRASPORTO DELLE UVE									
Cassone o contenitori rivestiti in modo adeguato al trasporto alimenti	<input type="checkbox"/> assente				Uve non ammesse alla vinificazione: prezzo equivalente a quello riconosciuto per distillazione				
	<input type="checkbox"/> presente								
Comportamento del trasportatore	<input type="checkbox"/> idoneo		0						
	<input type="checkbox"/> non idoneo		3						
CONDIZIONI DELLE UVE									
Presenza di foglie	<input type="checkbox"/> assente	<1%	0						
	<input type="checkbox"/> bassa	<3%	5						
	<input type="checkbox"/> media	<10%	10						
	<input type="checkbox"/> elevata	>10%	24						
Presenza di tralci di vite	<input type="checkbox"/> assente	<1%	0						
	<input type="checkbox"/> bassa	<3%	2						
	<input type="checkbox"/> media	<10%	4						
	<input type="checkbox"/> elevata	>10%	7						
Presenza di terra / impurità	<input type="checkbox"/> assente	<1%	0		Per impurità eccessive, uve non ammesse alla vinificazione: prezzo equivalente riconosciuto per distillazione.				
	<input type="checkbox"/> bassa	<3%	2						
	<input type="checkbox"/> media	<10%	4						
	<input type="checkbox"/> alta	>10%	7						
	<input type="checkbox"/> eccessiva	>30%	n.a.						
Integrità dell'acino	<input type="checkbox"/> totale	<5%	0						
	<input type="checkbox"/> parziale	>5%	3						
Ammostamento	<input type="checkbox"/> assente	<1%	0		Parametri non valutati nella vendemmia 2017				
	<input type="checkbox"/> basso	<5%	2						
	<input type="checkbox"/> medio	<20%	4						
	<input type="checkbox"/> elevato	>20%	9						
Problemi sanitari (marciume, botrite, ecc...)	<input type="checkbox"/> assente	<1%	0						
	<input type="checkbox"/> basso	<3%	5						
	<input type="checkbox"/> medio	<10%	15						
	<input type="checkbox"/> elevato	>10%	35						
Maturazione: valutazione visiva acini e grappoli immaturi	<input type="checkbox"/> insuff.	> 10%	5						
	<input type="checkbox"/> media	>5%	3						
	<input type="checkbox"/> ottima	<5%	0						
Uniformità varietale	<input type="checkbox"/> si	100%	0		Oltre il 5%, viene assegnato il prezzo della FASCIA E				
	<input type="checkbox"/> no	>95%	3						
	<input type="checkbox"/> eccessiva	<95%	n.a.						
Utilizzo antiossidanti come da istruzioni: effetto adeguato	<input type="checkbox"/> si		0		Parametri non valutati nella vendemmia 2017				
	<input type="checkbox"/> parziale		2						
	<input type="checkbox"/> no		4						
Totale			100	0	Scheda di conferimento uve. Vers. 2017.1				

Nota: i punteggi dei parametri "non valutati nella vendemmia 2017" verranno comunque compilati, ma non entreranno nella valutazione del prezzo di liquidazione finale delle uve.