

# REGOLAMENTO INTERNO DELLA CANTINA “I VINI DI MAREMMA” SOCIETA’ AGRICOLA COOPERATIVA CON SEDE IN LOCALITÀ « IL CRISTO »

=====

## Art. 1

Il presente regolamento ha lo scopo di disciplinare i rapporti fra Cooperativa e Soci e di precisare i compiti e le responsabilità dei soggetti e degli organi preposti allo svolgimento dell'attività dell'azienda.

## PARTE PRIMA DEI SOCI CONFERENTI

### TITOLO I - *Della vendemmia.*

## Art. 2

Il Consiglio di Amministrazione regola tutto ciò che riguarda le operazioni di vendemmia, di conferimento e di valutazione delle uve, come stabilito dagli art. 12 e 13 dello Statuto Sociale, In tempo utile, verrà reso noto il calendario della vendemmia in relazione all'epoca di maturazione delle uve e verranno programmati, compatibilmente con le possibilità di ricevimento dello stabilimento, gli orari e le modalità di consegna. In particolare il conferimento dovrà avvenire solo previa prenotazione.

**Per coloro i quali non avranno prenotato il conferimento, sarà applicata una sanzione pari al 50% del quantitativo delle uve rosse non prenotate.**

Rimane inteso che il socio che non ha prenotazione scaricherà dopo l'ultimo dei prenotati.

## Art. 3

I soci dovranno osservare tutte le disposizioni sancite dal « disciplinare di produzione », in modo che, a seguito di una organizzata raccolta, consegna e trasformazione delle uve e lavorazione dei vini, i vini stessi manifestino le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche stabilite.

## Art. 4

Le uve da vino dovranno essere conferite distinte per colore e per le uve di vitigni speciali anche per varietà. Il Consiglio di Amministrazione, con la collaborazione dell'enologo, stabilirà le modalità ed i tempi di consegna delle stesse.

## Art. 5

Il trasporto delle uve è a totale carico del socio e dovrà essere effettuato nel rispetto delle norme previste dall' **HACCP**.

## **Art. 6**

Il Presidente sovrintenderà alle operazioni di pesatura, classificazione e valutazione delle uve, avvalendosi della collaborazione del personale tecnico della struttura.

## **Art. 7**

Le uve conferite verranno così classificate:

- a) uve bianche da vino, distinte per varietà;
- b) uve rosse da vino, distinte per varietà;
- c) uve speciali o per governo;

La valutazione delle uve conferite verrà effettuata per ogni classe ed in relazione alle seguenti caratteristiche:

- 1) grado zucchero;
- 2) stato di sanità;
- 3) intensità di colore (uve rosse);
- 4) resa in mosto.

Eventuali decurtazioni per uve guaste, secche, immature, verranno calcolate, in percentuale sul peso, all'atto del conferimento.

La valutazione delle uve verrà effettuata da personale di cantina.

La rilevazione degli zuccheri in % di peso dovrà essere effettuata, per tutto il periodo dei conferimenti, a mezzo del mostimetro o altri strumenti idonei in dotazione alla Cantina.

## **TITOLO II - *Degli anticipi e dei pagamenti a saldo delle uve conferite.***

### **Art. 8**

Man mano che si saranno create disponibilità finanziarie a seguito di vendite parziali del prodotto, il Consiglio di Amministrazione potrà corrispondere acconti nella misura che sarà ritenuta più opportuna.

### **Art. 9**

Il conguaglio finale delle uve conferite verrà effettuato dal Consiglio di Amministrazione sulla base del rendiconto di gestione e non prima del termine della vendemmia dell'anno successivo.

Tale rendiconto riunirà: fra i costi tutte le spese sostenute e fra i ricavi i realizzi della vendita dei prodotti e sottoprodotti.

Il Consiglio di Amministrazione, tenuto conto delle diverse qualità e valutazioni delle uve, determinerà, in base alle risultanze del rendiconto di gestione, i prezzi finali di liquidazione delle uve conferite dai soci.

La differenza fra i prezzi finali di liquidazione e gli acconti unitari in precedenza corrisposti, rappresenterà il conguaglio finale da corrispondere ai soci.

## **Art. 10**

Il socio conferente la totale produzione che non effettua la vinificazione familiare ha diritto di ritirare il quantitativo di vino occorrente al proprio fabbisogno familiare e comunque non oltre quello prodotto dalle uve dal medesimo conferite.

Il Consiglio di Amministrazione stabilirà, di anno in anno, i quantitativi massimi ed il prezzo di cessione.

## **Art. 11**

Il socio conferente, con il semplice atto della consegna, da mandato irrevocabile alla Cantina di eseguire tutte le operazioni di vinificazione, preparazione e conservazione del vino e, infine, di provvedere alla vendita dei prodotti e sottoprodotti ricavati dalla lavorazione della propria partita di uva, nonché di compiere tutte le operazioni finanziarie ivi compresa la costituzione in pegno dei prodotti stessi.

## **Art. 12**

Il Presidente, sulla base delle direttive fissate dal Consiglio di Amministrazione realizza il programma di commercializzazione dei prodotti.

Detto programma terrà conto:

- a)* delle condizioni del mercato e delle fluttuazioni dei prezzi;
- b)* dei criteri e delle modalità di utilizzo delle macchine e delle attrezzature;
- c)* dei metodi di confezionamento dei prodotti;
- d)* dell'impiego di personale idoneo e specializzato;
- e)* dell'utilizzo di idonei mezzi pubblicitari.

Il Presidente inoltre provvederà:

- 1) a curare i rapporti con i clienti;
- 2) a coordinare l'attività del personale incaricato alle operazioni di vendita del vino;
- 3) ad accertare che le operazioni di collocamento dei prodotti avvengano secondo le disposizioni impartite.
- 4) a disciplinare i rapporti con gli agenti, rappresentanti, concessionari, ecc.
- 5) a curare i rapporti con le associazioni, consorzi, Enti pubblici o privati con i quali la cooperativa è in rapporto associativo o di affari.

## **Art. 13**

Il Presidente si avvarrà, in particolare, dell'opera dei dipendenti per quanto riguarda:

- a* il coordinamento delle varie fasi di lavorazione (confezionamento, spedizioni, trasporti, ecc.);
- b* il controllo qualitativo e quantitativo delle confezioni prodotte;
- c* il controllo dei movimenti di magazzino dei vuoti (bottiglie, fiaschi, damigiane, ecc.) e del materiale di confezionamento (etichette, capsule, tappi, ecc.);
- d* gli adempimenti relativi alla compilazione delle diverse bollette e rapportini giornalieri.

## **PARTE SECONDA**

### **DEGLI ADEMPIMENTI TECNICO - CONTABILI**

#### **TITOLO I - *Del conferimento uve - degli acconti e liquidazione conguaglio ai Soci.***

##### **Art. 14**

Il conferimento delle uve da parte dei soci dovrà essere documentato da una «bolletta di entrata» che dovrà contenere: le generalità del socio, la varietà e la quantità di uva conferita, la resa in zuccheri, nonché eventuali decurtazioni per uve non conformi. Sulla base del rendiconto di gestione e delle bollette di entrata, sarà cura del Consiglio di Amministrazione provvedere a stabilire eventuali acconti ed alla liquidazione finale dei prodotti conferiti.

#### **TITOLO II - *Dei preventivi e consuntivi.***

##### **Art. 15**

Al termine dei conferimenti delle uve e comunque con decorrenza dal 30 novembre, il Consiglio di Amministrazione approverà il preventivo commerciale-economico.

A) Il preventivo commerciale ha lo scopo di fissare il programma delle vendite, tenuto conto delle disponibilità di vino della Cantina, dell'andamento del mercato e di altre condizioni interessanti la Cantina.

B) Il preventivo economico ha lo scopo di indicare i costi, distinti in fissi e variabili, che si presume di sostenere, tenuto conto del volume di attività economico-commerciale della Cantina.

##### **Art. 16**

Periodicamente dovrà essere predisposto il consuntivo commerciale economico, allo scopo di verificare la validità delle previsioni formulate per il corrispondente periodo ed accertare gli eventuali scostamenti, per trarre le necessarie considerazioni ed accorgimenti.

#### **TITOLO III - *Degli adempimenti vari.***

##### **Art. 17**

Si dovrà provvedere giornalmente a compilare un rapportino di mano d'opera (cognome e nome di ciascun operaio, ore di lavoro e natura del lavoro eseguito) nonché un rapportino della lavorazione (prodotti confezionati, materiale confezionamento e prodotti enologici impiegati, ecc.).

##### **Art. 18**

Tutto quanto non previsto nel presente regolamento dovrà essere effettuato nel rispetto delle norme dello Statuto Sociale e delle vigenti leggi.