



REGOLAMENTO INTERNO PER IL CONFERIMENTO DELLE UVE

CANTINA DI CONA SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA

Approvato da Assemblea dei Soci in data 06/08/2018

Art. 1 – Periodo dei conferimenti

Il Consiglio di amministrazione stabilirà annualmente il periodo e le modalità di conferimento delle uve alla Cooperativa, allo scopo verrà designato un gruppo tecnico che indicherà il periodo di raccolta in funzione dell'andamento stagionale, dello stato generale di maturazione delle uve e della capacità di trasformazione della cantina. I tecnici impartiranno le istruzioni necessarie per garantire la qualità del vino che si andrà a produrre (efficacia) e l'efficienza dell'organizzazione (economicità). Potranno essere previsti calendari di conferimento che tengano conto delle varietà e della capacità di trasformazione.

Art. 2 – Qualità delle uve

Le uve conferite alla Cooperativa dovranno essere raccolte e consegnate in giornata e non presentare processi fermentativi in atto. Qualora il Socio si trovasse nella condizione di non poter conferire uve sane, mature e ben conservate, dovrà preventivamente avvisare e concordare con il gruppo tecnico tempi e modi del conferimento; in caso contrario essa potrà essere rifiutata.

Art. 3 – Documento di conferimento

I Soci, al momento del conferimento, dovranno dichiarare ragione sociale corretta e la denominazione che saranno riportati in un documento sul quale saranno registrati il peso, la varietà, il grado zuccherino ed altri parametri, decisi dal gruppo tecnico, che potranno testimoniare la qualità dell'uva consegnata.

Il Socio avrà diritto di assistere all'analisi delle proprie uve per la determinazione del grado zuccherino. Egli potrà richiedere al gruppo tecnico che potrà accordare, in caso di evidente errore, ulteriori campionature, sarà ritenuta valida l'ultima campionatura.

Le uve dovranno essere consegnate sfuse su cassone idoneo al trasporto di alimenti adeguati alla tecnologia di raccolta adottata dalla cantina.

Nell'eventualità che il trasporto avvenga tramite persone diverse dal socio, il trasportatore assume in tutto per tutto le veci del socio.

Solo su previa autorizzazione del gruppo tecnico e nell'interesse della Cooperativa, potranno essere consegnate le uve in cassetta.

Le campionature per le analisi delle uve saranno eseguite con il prelievo della sonda meccanica o altra metodica che assicuri omogeneità del campionamento. Potranno essere effettuati campionamenti per la verifica della genuinità del prodotto, in questo caso verranno utilizzati 3 bottiglie di mosto addizionato ad un antifermentativo. Un campione viene inviato ad un laboratorio autorizzato, uno consegnato all'autista incaricato del trasporto e uno rimane alla Cantina.

Il Socio con la decisione di scaricare le uve negli appositi recipienti della Cantina, accetterà tutte le misure e classificazioni fatte.

Art. 4 – Valutazione di qualità

Tutte le uve consegnate dai soci possono subire un deprezzamento o un premio economico determinato dal Consiglio di Amministrazione. La determinazione delle caratteristiche viene demandata ad insindacabile giudizio del gruppo tecnico che tiene conto della qualità media delle uve in quell'annata.

Art. 5 – Comportamenti all'interno dell'area

La Cantina è un luogo di lavoro e come tale nella sua area di consegna ci si deve attenere alla normativa vigente in termine di sicurezza.

In particolare il vestiario e le calzature devono essere adeguate ed è necessario attenersi alle indicazioni imposte dal personale incaricato.