

Carpi, data timbro postale

**AVVISO DI CONVOCAZIONE
RIUNIONI INFORMALI DI META' ESERCIZIO**

Si invitano i Signori Soci a partecipare alle riunioni informali convocate, quest'anno, nei giorni e luoghi di seguito indicati, per informazioni riguardanti:

- l'andamento e le prospettive del mercato vitivinicolo;
- l'attuazione del Sistema di rintracciabilità della Filiera Agro-alimentare e le iniziative aziendali a difesa della qualità e salubrità delle produzioni, nonché della sicurezza sui luoghi di lavoro;
- lavori per innovazione tecnologica e progetti futuri;
- altri aspetti organizzativi e gestionali della Cantina.

CALENDARIO RIUNIONI INFORMALI

- **Giovedì 23 Aprile 2015 alle ore 9.30** presso il Centro Sociale "G. Graziosi" in Carpi (MO)

Via Sigonio n. 25 (vicino alla caserma dei Carabinieri);

- **Venerdì 24 Aprile 2015 alle ore 9.30** presso la Sala Comunale del Comune di Mirandola (MO)

in via Giolitti n. 22 (dietro l'Ipercoop della Mirandola)

Resta inteso che ogni socio può intervenire alla riunione dove ritiene di essere più comodo.

Si comunica che alla predetta riunione interverrà in qualità di invitato un tecnico del Consorzio Fitosanitario per affrontare e aggiornare sulle problematiche viticole.

Cordiali saluti.

**p. il Consiglio di Amministrazione
Il Presidente
Rossi Fausto Emilio**

N.B. - In allegato trovate il **REGOLAMENTO INTERNO CONFERIMENTO UVE** con evidenziate in grigio le proposte di modifica deliberate dal Consiglio di Amministrazione nella seduta del 19 marzo 2015 e di cui sarà richiesta l'approvazione e la ratifica dall'Assemblea dei Soci del prossimo novembre.

REGOLAMENTO INTERNO CONFERIMENTO UVE SOCI DELLA CANTINA DI CARPI E SORBARA - SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA

(modificato da CdA nella seduta del 11 marzo 2014 e approvato e ratificato dall'assemblea ordinaria dei soci del 10 aprile 2014)
(modificato da Cda nella seduta del 19 marzo 2015)

ARTICOLO 1

In base a quanto stabilito dall'art. 8 dello statuto sociale, i soci sono tenuti a conferire l'uva prodotta e impegnata presso la Cooperativa secondo le quantità indicate nella domanda di ammissione a socio.

Il Consiglio di Amministrazione della Cooperativa si riserva la facoltà di valutare di volta in volta le situazioni che comportano eventuali variazioni e/o inadempienze dell'impegno di conferimento suddetto e di adottare conseguentemente le opportune decisioni nel pieno rispetto delle norme statutarie.

ARTICOLO 2

Prima dell'inizio di ciascuna vendemmia, la Cooperativa, per motivi organizzativi, può richiedere ad ogni socio la previsione delle quantità di uva che egli presume di conferire.

Il Consiglio di Amministrazione della Cooperativa, al fine di favorire il più possibile le necessarie economie di gestione, si riserva di definire di anno in anno le date di apertura e di chiusura del periodo vendemmiale, compatibilmente con le esigenze dei soci e della Società.

ARTICOLO 3

Le uve conferite devono essere prodotte nel pieno rispetto delle normative sanitarie previste dalle vigenti disposizioni di legge oltre che secondo le normali tecniche agronomiche.

In particolare, dovranno essere rispettati i tempi di carenza dei prodotti utilizzati nei vigneti al fine di evitare la presenza di residui sull'uva conferita; anche a tale scopo, i soci sono obbligati già da anni a tenere apposita scheda dei trattamenti effettuati che deve essere tassativamente restituita all'atto del conferimento.

Per garantire igiene, salubrità e sicurezza dei prodotti, i soci devono inoltre accertare che tutti i materiali eventualmente messi a contatto con le uve (cesti, teli, cassoni ecc.), siano idonei esclusivamente per alimenti ed accuratamente lavati giornalmente prima dell'uso, è pertanto necessario che il socio vigili accuratamente affinché tutte le vendemmiatrici meccaniche siano puntualmente lavate. Particolare attenzione dovrà essere posta nella manutenzione e nell'uso delle attrezzature oleodinamiche (ad es. sponde idrauliche, parti idrauliche delle vendemmiatrici meccaniche ecc.), con la raccomandazione di utilizzare oli idraulici certificati per alimenti e, comunque, di attivare qualunque misura atta a evitare versamenti di olio anche accidentali.

Gli adempimenti, le avvertenze e le precauzioni suddette, finalizzate soprattutto alla tutela della salute dei consumatori, devono essere scrupolosamente osservate dai soci in ogni fase della produzione anche in relazione ai recenti obblighi della Cooperativa in materia di igiene e salubrità dei prodotti alimentari.

Per la corretta applicazione di tali obblighi, la Cooperativa provvederà, tra l'altro, ad effettuare controlli a campione sulle uve all'atto del conferimento ed in vigneto.

ARTICOLO 4

Per esigenze tecniche e di mercato, le uve devono essere conferite separate per qualità dichiarando con precisione le rispettive varietà secondo l'attuale classificazione di seguito riportata (suscettibile di eventuali variazioni di anno in anno):

- ancillotta;
- lambrusco salamino, grasparossa, oliva e viadanese;
- lambrusco sorbara;
- grechetto gentile (pignoletto);
- altri lambruschi: maestri, marani, a foglia frastagliata, eccetera;
- rosse fini: barbera, cabernet, malbo gentile e merlot;
- bianche fini: chardonnay, pinot, riesling italico e sauvignon;
- altre uve: fortana, raboso, trebbiano, eccetera.

Al momento della dichiarazione della varietà conferita, il socio ha facoltà di richiedere il riconoscimento dell'eventuale diritto alla d.o.p..

Qualsiasi deroga alla procedura suddetta, dovrà essere preventivamente verificata e tassativamente autorizzata ad ogni consegna dal tecnico dello stabilimento; in caso di inosservanza, il tecnico stesso o il personale preposto è autorizzato al declassamento dell'intera partita alla qualità inferiore.

ARTICOLO 5

Allo scopo di incentivare ulteriormente la qualità delle uve conferite, e fino a diversa deliberazione del Consiglio di Amministrazione, viene stabilito quanto segue:

- si ribadisce che le uve vendemmiate a macchina devono essere conferite entro un tempo massimo di due ore dalla raccolta;

- il socio dovrà provvedere all'adeguamento della propria attrezzatura affinché non si verifichino sistematiche perdite durante le operazioni di scarico delle uve;

- le uve vendemmiate a macchina potranno essere oggetto di una variazione di peso (maggiorazione o riduzione) riferita ai raspi, alla qualità della raccolta, allo stato sanitario delle uve stesse ecc. in misura variabile che va dallo 0% (zeropercento) al più 3% (trepercento) o, viceversa, dallo 0% (zeropercento) al meno 3% (trepercento);

- le uve vendemmiate a mano potranno essere oggetto di una variazione di peso (solo riduzione) riferita alla qualità della raccolta, allo stato sanitario delle uve stesse ecc. in misura variabile che va dallo 0% (zeropercento) al meno 3% (trepercento).

Tali variazioni, finalizzate a premiare la migliore raccolta e conferimento delle uve medesime, saranno applicate a giudizio insindacabile del tecnico di stabilimento o del personale preposto.

ARTICOLO 6

Le uve devono essere conferite non oltre il giorno della raccolta e devono presentarsi in buone condizioni sanitarie, non surriscaldate, non inacidite e/o tignolate ecc., nonché prive di foglie e di tralci.

Le uve non in possesso dei requisiti sopra indicati, saranno assoggettate ad un criterio di valutazione che prevede, oltre alla varietà e il riconoscimento dell'eventuale diritto alla d.o.p., anche l'utilizzo del parametro "controllo visivo delle uve" al fine di determinare il coefficiente merceologico unitamente alla gradazione zuccherina; tale parametro è costituito da sette punti negativi, pari a mezzo grado ciascuno.

L'applicazione del criterio di valutazione di cui sopra, è attribuita al giudizio insindacabile del tecnico di stabilimento o del personale preposto.

ARTICOLO 7

Eventuali reclami riguardanti il peso, la classificazione e la gradazione zuccherina delle uve conferite devono essere sollevati dai soci all'atto del conferimento.

ARTICOLO 8

In relazione alle operazioni di conferimento e pigiatura delle uve e alla vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro, i soci devono attenersi principalmente a quanto segue:

- osservare all'interno degli stabilimenti le più elementari norme di sicurezza;
- fissare adeguatamente i teli sui rimorchi in modo tale che lo scivolamento dell'uva sia facilitato, evitando così il verificarsi di situazioni in cui debbano intervenire gli operatori in fase di ribaltamento dei cassoni;
- prestare la massima attenzione durante la fase di svuotamento dei carri, seguendo scrupolosamente le avvertenze che saranno rese ben visibili presso le postazioni di scarico;
- rispettare tassativamente le norme e le direttive impartite agli operatori di cantina dalla Presidenza e alla direzione, anche in considerazione delle pesanti sanzioni che graverebbero sulla Cooperativa;
- non sostare inutilmente nelle aree di lavoro, evitando soprattutto di avvicinarsi a macchinari e attrezzature in movimento e comunque di non accedere ai locali riservati agli operatori e alle sale di lavorazione.

ARTICOLO 9

Con effetto dalla campagna 2003/2004, oltre ad altre certificazioni, la Cooperativa ha avviato le procedure di adesione volontaria al sistema di rintracciabilità della filiera agroalimentare secondo le norme UNI 10939, oggi UNI EN ISO 22005, per tutte le uve D.O.P. e I.G.P. conferite. A tale scopo, è necessaria l'adesione dei soci conferenti mediante la sottoscrizione di un apposito "accordo di rintracciabilità" tra la Cooperativa medesima e ciascun socio conferente. Conseguentemente, i soci che non vorranno aderire al predetto accordo vedranno declassate automaticamente le loro uve nella categoria delle "uve da tavola".

ARTICOLO 10

Dalla vendemmia 2015 alla luce della riorganizzazione aziendale, per meglio utilizzare le attrezzature e per ottimizzare e razionalizzare le lavorazioni di cantina, il Consiglio di Amministrazione potrà riconoscere premi in fase di liquidazione delle uve in base allo stabilimento di conferimento. Le varietà eventualmente oggetto dell'iniziativa dovranno essere comunicate preventivamente ai soci.

ARTICOLO 11

Il presente regolamento si applica con effetto dalla vendemmia 2001 e sarà ratificato dalla prima assemblea generale dei soci; esso potrà essere modificato e/o integrato dal Consiglio di Amministrazione ogni qualvolta ciò si rendesse necessario.

Per quanto non previsto dal presente regolamento, valgono le norme dello statuto sociale.

p. il Consiglio di Amministrazione
IL PRESIDENTE
Rossi Fausto Emilio