

ALLEGATO 3 – MOSTI/MPF/VNF/VINI

CRITERI PER LA VALUTAZIONE QUALITATIVA DEI PRODOTTI VITIVINICOLI ATTI ALLA DOC PROSECCO CON RELATIVA DIFFERENZIAZIONE DEL PREZZO IN FUNZIONE DEI PARAMETRI QUALITATIVI

MOSTI/MPF/VNF/VINI

I centri di controllo qualità, costituiti presso la cantina e/o lo stabilimento delle parti, hanno il compito di prelevare e analizzare un campione rappresentativo per ogni carico di mosti/mpf/vnf/vini acquistati e/o conferiti, al fine di determinare:

1. il grado alcolico potenziale, in % volume, secondo quanto previsto dal Contratto Quadro, come specificato al successivo punto A;
2. l'acidità totale, espressa in grammi litro di acido tartarico, secondo quanto previsto dal Contratto Quadro, come specificato al successivo punto A;
3. il pH secondo quanto previsto dal Contratto Quadro, come specificato al successivo punto A;
4. l'acido lattico, secondo quanto previsto dal Contratto Quadro, come specificato al successivo punto A;
5. l'anidride solforosa, secondo quanto previsto dal Contratto Quadro, come specificato al successivo punto A;
6. l'acidità volatile, secondo quanto previsto dal Contratto Quadro, come specificato al successivo punto A;
7. la percentuale dei difetti, come specificato al successivo punto B.

Inoltre le produzioni, in funzione delle loro specificità, possono essere classificate secondo le seguenti tipologie, riferite a ciascuna natura merceologica, di seguito precisate:

DESCRIZIONE	SIGLA
Mosto / Mosto parzialmente fermentato / Vino nuovo in fermentazione / Vino	Mo/Mpf/ Vnf/Vi
Glera 100% / Glera aggiunto complementare aziendale / Tagliato / Altro vitigno atto al taglio	G/CO/TA/AV
Senza menzione territoriale / Con menzione territoriale	½
Biologico/Lotta integrata certificata / Convenzionale / Altre certificazioni ambientali (specificare)	Bio/LIC/Con/Ac
Arricchito (alcol min. 9,5% Vol.) / No Arricchito	A / NoA

Campionamento

La parte fornitrice, dopo aver completato il carico, si impegna a prelevare n. 5 campioni da 500 ml per ogni consegna, di cui due per ciascuna delle parti contraenti mentre il quinto sarà conservato presso il laboratorio di analisi.

I risultati delle eventuali analisi vengono trasmessi per iscritto all'altra parte senza ritardo, e comunque entro dieci giorni lavorativi.

In caso di non condivisione dei dati analitici le parti hanno diritto di procedere ad una controanalisi presso un laboratorio accreditato su campione sigillato. Sulle eventuali contestazioni si applicheranno

le disposizioni di cui all'art.15 del Contratto Quadro.

Carico non conforme:

Il carico di mosti/mpf/vnf/vini che, alla verifica del controllo qualità, non supera i limiti di accettabilità indicati al punto A e presenta difetti e/o anomalie indicati al punto B deve essere ricampionato. Se l'esito del secondo campionamento conferma il superamento dei limiti previsti, il carico può essere respinto e reso al venditore.

Nel caso in cui il risultato del secondo campionamento sia entro i limiti, si procede ad un terzo e ultimo campionamento. Dopodiché si calcola la media dei tre risultati: se la media dei tre campioni risulta entro i limiti, il carico è accettato, viceversa può essere respinto.

In caso di mancata accettazione, il documento con il dettaglio dei valori dei parametri qualitativi riscontrati fungerà da "verbale di carico respinto" e dovrà essere allegato al documento di trasporto, con apposta la dicitura RESO PER MERCE NON CONFORME.

I riferimenti dei carichi non accettati verranno comunicati all'OI.

DIFFERENZIAZIONE DEL PREZZO IN FUNZIONE DEI PARAMETRI QUALITATIVI

Dall'analisi del campione rappresentativo di cui al punto precedente, si rilevano i valori dei parametri qualitativi (grado alcolico potenziale, acidità totale, ph e acido lattico, anidride solforosa e acidità volatile), che determinano in ragione dei seguenti punti A e B il peso netto a pagamento e l'indice prezzo finale (% di variazione del prezzo), calcolato sottraendo o sommando dall'indice prezzo della tabella mosti/mpf/vnf/vini, le ulteriori variazioni relative ai difetti così come di seguito specificate.

A) PARAMETRI ANALITICI E QUALITATIVI

Il "campo" dei valori analitici di riferimento, in funzione delle diverse nature merceologiche dei prodotti vitivinicoli atti a dare DOC Prosecco, viene specificato nella seguente tabella:

DESCRIZIONE	SIGLA	GRADO ALCOL % volume (complessivo)	ACIDITA' TOTALE g/l	Ph	ACIDO LATTICO g/l	ANIDRIDE SOLFOROSA mg/l	ACIDITA' VOLATILE g/l
Mosto	Mo	<> 8,5 - 11,0	<> 4,5 - 9,5	<> 2,8 - 4,0	<> 0,1 - 3,0	<> 10 - 200	<> 0,05 - 0,4
Mosto parzialmente fermentato	Mpf	<> 8,5 - 11,0	<> 4,5 - 9,5	<> 2,8 - 4,0	<> 0,1 - 3,0	<> 10 - 200	<> 0,05 - 0,4
Vino nuovo ancora in fermentazione	Vnf	<> 8,5 - 11,0	<> 4,5 - 9,5	<> 2,8 - 4,0	<> 0,1 - 3,0	<> 10 - 200	<> 0,05 - 0,4
Vino	Vino	<> 9,0 - 11,0	<> 4,5 - 9,5	<> 2,8 - 4,0	<> 0,1 - 3,0	<> 10 - 200	<> 0,05 - 0,4

Gli elementi analitici rilevati, secondo le modalità indicate al punto 1, determinano l'indice punteggio analisi partendo da una base 100 in corrispondenza dei valori di cui alla tabella precedente.

Il peso percentuale dei singoli parametri analitici viene determinato come sotto precisato:

Parametro analitico	Intervallo di premialità	Peso
		Percentuale
Grado alcol % vol.(compl.)	da 9,0 a 10,5	10%
Acidità totale g/l	da 5,3 a 9,5	20%
Ph	da 2,9 a 3,5	20%
Acido lattico g/l	da 0,10 a 0,80	20%
Anidride solforosa mg/l	da 40 a 110	10%
Acidità volatile g/l	0,05 a 0,35	20%
Punteggio analisi = 100		100%

Lo scostamento rispetto a ciascuno degli intervalli di misurazione sopra precisati determinerà un incremento/decremento del punteggio analisi.

B) DIFETTI (OSSERVAZIONI TECNICHE):

- **CON FECCIA:** con presenza di feccia;
- **ALTRE OSSERVAZIONI:** specificare.

CALCOLO DELLO SCARTO UTILE PER DETERMINARE IL PESO NETTO A PAGAMENTO:

La percentuale dei difetti (arrotondata a 1 decimale), sarà dedotta dal peso netto del carico fino ad un massimo del 3,00% con i seguenti limiti massimi per ciascun difetto:

Difetti	Limite max. consentito %
CON FECCIA	- 2,00
ALTRI	- 1,00

I carichi con una percentuale totale o per ciascun difetto superiore al massimo consentito potranno essere respinti dalla azienda di trasformazione.

Treviso, lì / /2017

LA DITTA VENDITRICE

(Il Legale Rappresentante o delegato)

LA DITTA ACQUIRENTE

(Il Legale Rappresentante o delegato)