

CANTINA DI CONEGLIANO E VITTORIO VENETO SAC

REGOLAMENTO INTERNO

1) VENDEMMIA

Orario di conferimento

I giorni e gli orari di conferimento verranno decisi in base all'andamento della vendemmia e rapportati alle necessità di lavorazione delle uve compatibilmente alle attrezzature di cantina.

Tutti i conferimenti saranno regolamentati dalle prenotazioni, che sono sempre obbligatorie ad eccezione di un quantitativo libero giornaliero per singolo socio fissato dal Consiglio di Amministrazione. Le prenotazioni saranno accolte fino al raggiungimento del quantitativo massimo giornaliero conferibile in base alle esigenze di cantina. In caso di maltempo le prenotazioni esistenti dovranno essere rificate.

Per conoscere il calendario e gli orari dei conferimenti telefonare al n° 0438.501779 per la sede di Vittorio Veneto, al n. 0438.22268 per la sede di Conegliano, al n. 0434.99101 per la sede di Fontanafredda o consultare i cartelli che saranno esposti alla pesa.

Gli orari esposti sono da considerarsi tassativi, salvo cause di forza maggiore determinate dalle lavorazioni di Cantina. Sono esclusi dal conferimento i giorni festivi. Gli eventuali conferimenti nei giorni festivi saranno programmati in relazione all'andamento della vendemmia ed alle esigenze di cantina.

Vendemmia meccanica

Le uve raccolte con la vendemmiatrice potranno essere conferite dal martedì al sabato, fino alle ore 12.00, con precedenza rispetto alle uve vendemmiate manualmente. Dopo tali orari non esiste alcun diritto di precedenza sulle uve vendemmiate manualmente. Il lunedì è possibile conferire uva vendemmiata a macchina senza nessun diritto di precedenza.

Allo scopo di permettere alla Cantina di effettuare in campo i controlli sulla sanità e varietà delle uve è obbligatorio prenotare 48 ore prima il giorno del conferimento.

I soci che intendono vendemmiare le uve a macchina, potranno anche avvisare la cantina prima dell'apertura della campagna vendemmiale, successivamente il socio dovrà comunque prenotare i conferimenti dell'uva vendemmiata a macchina con le stesse modalità dei conferimenti dell'uva vendemmiata manualmente.

In sede di scarico delle uve verranno applicate delle penalità per la presenza di fogliame, tralci o altro materiale estraneo rinvenuto all'interno del carico d'uva. Si valuterà inoltre lo stato di integrità degli acini.

Eventuali perdite di prodotto in fase di scarico verranno valutate e sottratte dal conferimento.

Superfici vitate

Premesso che il Socio può conferire esclusivamente uva di propria produzione, ottenuta cioè in terreni di sua disponibilità giuridica, questi deve seguire la normativa vigente per quanto attiene le variazioni delle superfici vitate e delle varietà di uva, rispettando tutte le procedure presso l'Avepa e/o Sian. Questo perché l'uva conferita alla Cantina deve provenire esclusivamente da vigneti regolarmente autorizzati dagli Organismi competenti.

E' fondamentale che i Soci comunichino tempestivamente alla Cantina tutte le variazioni che apportano ai vigneti, e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno, affinché il catasto interno venga sempre aggiornato e possa rappresentare la reale situazione dei vigneti di ogni singolo Socio, al fine di evitare le pesanti sanzioni che la Legge prevede nei confronti dei produttori inadempienti e della Cantina che vinifica e commercializza le uve di questi Soci.

In ogni caso con il conferimento il Socio garantisce che l'uva consegnata proviene esclusivamente dai propri vigneti regolari ed è responsabile dei dati comunicati agli uffici della cantina.

Uve

Il conferimento delle uve dovrà avvenire nei giorni prestabiliti e separando le uve stesse in base alla varietà. Le uve che non vengono conferite separatamente e nei giorni stabiliti saranno classificate BIANCHE e NERE comuni.

E' indispensabile che le uve prodotte rispettino le rese massime ad ettaro stabilite dai disciplinari di produzione IGT e DOC per essere riconosciute come tali; qualora vengano superate le rese massime, le uve saranno declassate a BIANCHE o NERE comuni e così remunerate.

L'uva inoltre deve essere sana, integra, matura e mercantile. Si informa comunque che le uve con gradazione inferiore al minimo ammesso dalla Legge dovranno essere obbligatoriamente inviate ad altra destinazione (acetificio, distilleria ecc) e verranno pertanto pagate come tali.

Si ricorda inoltre che le uve dovranno essere conferite con mezzi idonei allo scopo, sia dal punto di vista igienico, sia per quanto riguarda la sicurezza e l'incolumità degli addetti allo scarico.

In sede di scarico delle uve verrà valutata la presenza di fogliame, tralci o altro materiale estraneo rinvenuto all'interno del carico e lo stato di integrità dei grappoli e degli acini.

E' data facoltà al direttore tecnico, o alla persona da lui delegata, di rifiutare le uve che siano raccolte senza osservare le presenti prescrizioni.

Parametri di valutazione

Tutte le uve conferite, al fine della loro remunerazione, vengono analizzate per conoscerne i valori dei parametri di valutazione; il prelievo sarà effettuato una sola volta per ogni carico conferito, solamente in casi eccezionali potrà essere ripetuto, per un'altra volta, su autorizzazione del Direttore della Cantina, o della persona da lui delegata; e in tal caso il dato definitivo sarà la media dei due prelievi effettuati. Nel caso i cui i due valori si discostino di più di 6 decimi di grado, il socio potrà richiedere un terzo prelievo e così facendo il dato definitivo si otterrà dalla media degli ultimi due.

Verranno inoltre effettuati prelievi a campione dell'uva sui carri in attesa di scarico, allo scopo di rilevare la presenza di eventuali sostanze estranee, e/o non autorizzate.

La presenza di tali sostanze comporterà pesanti sanzioni nei confronti del Socio, anche l'eventuale esclusione da Socio della Cooperativa.

Tessera di conferimento

La tessera personale di conferimento delle uve deve accompagnare ogni partita d'uva conferita. Con tale tessera potrà essere consegnata solo l'uva per la quale il Socio si è a suo tempo iscritto alla Cooperativa e in nessun caso uva di altra provenienza, pena la perdita dell'uva stessa e la decadenza da socio.

Detta tessera dovrà essere assolutamente riconsegnata alla cantina con l'ultimo conferimento.

Bolla di conferimento

Nella bolla di conferimento, sono riportati, (oltre al peso - parametri di valutazione - qualità riscontrata per ogni singola consegna) anche la superficie vitata del Socio, distinta per ogni singola varietà d'uva e i corrispondenti quantitativi massimi conferibili e i quintali residui.

Sarà cura del Socio controllare i dati riportati, sia quelli relativi alla singola consegna che quelli delle superfici vitate, e comunicare immediatamente le eventuali discordanze riscontrate.

Dopo il rilascio della bolla di conferimento non si accettano contestazioni riguardanti il peso, la varietà, i parametri di valutazione e la scelta.

Norme di sicurezza

I Soci devono rispettare le norme di sicurezza in vigore che qui di seguito vengono riportate:

- E' vietato avvicinarsi alla sonda preleva campioni. Il Socio il cui carico è sottoposto a prelievo deve sostare al di fuori del raggio d'azione di detta macchina. Durante le operazioni di conferimento i Soci non devono abbandonare il proprio mezzo, e se a piedi, non devono creare intralcio alla circolazione, né sostare in prossimità della pesa o dell'area di scarico.
- Durante le operazioni di scarico è vietato salire sui pianali ribaltabili, o sulle tramogge. È obbligatorio mantenere la distanza di sicurezza durante tali operazioni.
- All'interno dell'area della cantina va rispettato il limite di 5 Km/h di velocità, inoltre, per non intralciare la viabilità, è vietato parcheggiare rimorchi vuoti e pieni d'uva.
- E' severamente vietato entrare negli stabilimenti della Cantina senza autorizzazione da parte della direzione e senza aver preso visione del piano di sicurezza aziendale.

I Soci devono mantenere un comportamento civile e responsabile durante le operazioni di conferimento, al fine di arrecare il minor disagio possibile a coloro che vivono in prossimità della Cooperativa.

2) CONFERIMENTI

I Soci hanno l'obbligo di conferire tutta l'uva ottenuta entro le zone di produzione delimitate dal Consiglio di Amministrazione, indicando in ogni caso i fondi nei quali le uve vengono ottenute. Da tale obbligo sono escluse le uve necessarie all'eventuale fabbisogno familiare, nonché alcuni casi particolari che il Consiglio di Amministrazione ritenga compatibili con l'art. 5 comma 3 e 4 dello Statuto Sociale e che verranno autorizzati preventivamente per iscritto al Socio.

I soci devono comunicare per iscritto gli eventuali aumenti di superficie e di conseguenza l'aumento dei conferimenti; spetta al Consiglio valutare se accettare o meno tali maggiori conferimenti.

La mancata consegna anche parziale dell'uva impegnata, quando non vi sia caso di forza maggiore, pone il Socio nell'obbligo di pagare una penalità per l'uva non conferita che sarà fissata dal Consiglio di Amministrazione. L'ammontare della penalità sarà devoluto al fondo riserva straordinaria. Tale penalità non esclude peraltro l'obbligo della continuità della consegna delle uve ed il diritto alla Cantina di chiedere il risarcimento dei danni. La determinazione dei casi di forza maggiore è di esclusiva competenza del Consiglio di Amministrazione; contro il suo giudizio è però ammesso ricorso alle clausole compromissorie, di cui all'art. 36 e succ. del vigente Statuto Sociale.

3) VALORE DEI CONFERIMENTI

Alla fine dell'esercizio sarà stabilito, dal Consiglio di Amministrazione, il valore definitivo da liquidarsi a quanto conferito, valore che per le uve consegnate verrà determinato sulla base dei seguenti elementi rilevati all'atto della consegna di ogni partita di uva: peso, varietà, luogo di provenienza, stato di maturazione e di conservazione, contenuto in zucchero ed ogni altro coefficiente che la tecnica e la pratica consigliano per meglio determinare il corrispettivo delle uve. La determinazione del corrispettivo complessivo da liquidare ai Soci sarà fatta detraendo dal ricavo lordo tutte le spese e perdite attinenti l'esercizio.

E' data facoltà al direttore tecnico, o alla persona da lui delegata, di rifiutare le uve che siano state raccolte senza osservare le prescrizioni stabilite dal Regolamento.

Il Consiglio di Amministrazione potrà decidere di migliorare il pagamento di alcuni tipi di uva per premiarne la qualità, al fine di invogliare i soci ad una produzione di uve di pregio.

4) CAPITALE SOCIALE ED AZIONI

In base all'art. 8 dello Statuto sociale la quota di capitale sociale di ciascun socio viene suddivisa per il valore unitario di ogni singola azione (€ 25,00): la parte intera di detta divisione (numero delle azioni) è imputata a capitale sociale, mentre la parte frazionata va accantonata in apposito fondo di cui al comma successivo, in attesa di essere alimentata da ulteriori apporti di capitale da parte del singolo socio; raggiungendosi con questi ultimi apporti il valore di una o più azioni, queste verranno imputate a capitale sociale, e così di seguito per successivi aumenti.

Le frazioni decimali, relative a tutti i soci, vengono contabilizzate al "fondo aumento capitale sociale", che ha gli stessi requisiti e dà luogo agli stessi diritti ed obblighi del Capitale sociale.

In caso di rimborso della partecipazione sociale al socio avente diritto, o ai suoi aventi causa, spetta sia la parte intera imputata a "Capitale Sociale" che la frazione di essa così contabilizzata in detto Fondo.

Ai sensi dell'art. 8, terzo comma, del vigente statuto sociale, il nuovo socio dovrà impegnarsi a sottoscrivere e versare almeno una azione del valore di € 25,00 ogni 10 quintali, e sue frazioni, sul massimo quantitativo di uva conferita nel primo triennio. Il pagamento del valore delle azioni avverrà mediante trattenute da effettuarsi ai Soci con la prima liquidazione di quanto dagli stessi conferito nell'esercizio della loro ammissione.

5) SOVRAPPREZZO

Oltre all'importo della quota di partecipazione al Capitale sociale sottoscritta, il nuovo Socio è tenuto a versare un sovrapprezzo determinato annualmente dal Consiglio di Amministrazione in base ai dati di bilancio dell'esercizio sociale precedente a quello dell'ammissione. Il sovrapprezzo sarà calcolato sul quantitativo massimo di uva conferita nei primi 5 anni. Per i Soci che conferiscono prodotti diversi dall'uva, al fine della loro vendita in forma associata non si darà luogo in linea di massima all'applicazione del sovrapprezzo non impegnando tali conferimenti la capacità di lavorazione degli impianti aziendali di vinificazione.

Il pagamento del sovrapprezzo avverrà mediante trattenute da effettuarsi ai Soci con la prima liquidazione di quanto dagli stessi conferito nell'esercizio in cui è avvenuta la loro ammissione.

6) TRATTENUTE

Sulla liquidazione delle uve conferite dai Soci, sarà annualmente trattenuta dalla Cantina su delibera del Consiglio di Amministrazione, una quota non superiore all'1% del valore dei conferimenti, che sarà portata per ciascun Socio ad aumento della sua complessiva quota di partecipazione al Capitale Sociale (sue azioni più sua parte del Fondo di cui al precedente art. 4), fino a quando questa raggiungerà il limite massimo consentito dalla Legge; l'ammontare di questa trattenuta potrà essere rimborsato, in tutto o in parte, con delibera del Consiglio di Amministrazione qualora non lo ritenga indispensabile per il raggiungimento degli scopi sociali. Verrà inoltre applicata una trattenuta, destinata ad aumentare il Capitale Sociale del singolo socio, necessaria a compensare i maggiori costi, calcolata sugli eventuali aumenti di quantità di uva conferita rispetto ad un valore di riferimento.

La base di riferimento è stata determinata nel 2005 per i soci della Cantina di Vittorio Veneto, per i soci provenienti dalla Cantina di Conegliano e dalla Cantina di Sacile Fontanafredda sarà preso come riferimento la quantità determinata al momento dell'incorporazione. Sulla quantità eccedente tale valore verrà calcolata la trattenuta. La nuova punta massima di conferimento sarà la base per il calcolo dell'eventuale aumento nell'anno successivo.

Il valore della trattenuta a quintale sarà stabilito annualmente dal Consiglio di Amministrazione in base ai dati di bilancio alla fine dell'esercizio sociale nel quale si è verificata l'eccedenza.

7) RECESSO/ ESCLUSIONE SOCI

Qualora un Socio richieda recesso dalla Cooperativa, e questo, pur non concesso dal Consiglio di Amministrazione, venga unilateralmente preteso e attuato dal Socio, questi dovrà versare, oltre all'eventuale risarcimento dei danni, una penale la quale, salvo casi del tutto particolari che il Consiglio di Amministrazione ritenga oggettivamente meritevoli di diversa valutazione, sarà determinata moltiplicando il valore ottenuto dalla divisione tra la somma del valore residuo dei cespiti e degli interessi passivi su mutui in essere, e la media dei quintali di uva raccolti dalla cantina nei 5 anni precedenti alla richiesta di recesso, per la media dei quintali di uva conferita degli ultimi 5 anni del Socio stesso. In casi particolari il Consiglio di Amministrazione può deliberare l'eventuale rateizzazione dell'importo della penalità.

Nei casi di esclusione da Socio, previsti dall'art. 10 dello Statuto Sociale, verrà applicata la stessa penale.