



## **REGOLAMENTO INTERNO E DI CONFERIMENTO**

Il presente regolamento disciplina le modalità dello scambio mutualistico tra la Cooperativa ed i propri soci, i quali adempiono all'oggetto sociale attraverso il conferimento dei propri prodotti agricoli in funzione dell'esercizio dell'attività comune a cura della cooperativa.

### **ART. 1 - NORME DI CARATTERE GENERALE**

- 1) Il socio ha diritto ad usufruire dei servizi messi a disposizione della Cooperativa solo se in regola con gli obblighi della Cooperativa e del presente regolamento.
- 2) E' diritto dovere del socio partecipare alle assemblee ed alle discussioni collaborando con la direzione per una migliore gestione aziendale.
- 3) Il socio, per usufruire del conferimento, è obbligato ad essere in possesso del numero di P.IVA.
- 4) Il socio è obbligato a comunicare eventuali variazioni di indirizzo, proprietà conduzione ed è altresì tenuto a tenere sempre aggiornato il fascicolo aziendale, sia per quanto riguarda il potenziale, sia per le relative denominazioni.  
Il socio è inoltre tenuto ad effettuare le registrazioni previste dalla "Scheda Colturale e dei trattamenti" - "Quaderno di Campagna".
- 5) La Cooperativa non potrà essere ritenuta responsabile di eventuali problematiche derivate da mancati aggiornamenti del fascicolo aziendale rispetto alla situazione reale.
- 6) I prodotti conferiti, al momento dell'entrata in cooperativa, dovranno già avere l'esatto nominativo; eventuali richieste successive di variazione non potranno essere accettate, e la Cooperativa non potrà essere ritenuta responsabile di inadempienze o mancate riscossioni.
- 7) Il socio con la firma dei documenti rilasciati dalla cooperativa, al momento dell'introduzione della materia prima, dichiara di aver osservato nella fase di produzione, raccolta, stoccaggio e trasporto, tutte le normative riguardanti la Dir. Ce. 852/04 (haccp) ed eventuali disciplinari applicabili, come pure di aver rispettato i periodi di carenza riportati sulle confezioni nell'eventuale uso di antiparassitari e di essere inoltre a conoscenza del regolamento di conferimento in vigore e dichiara inoltre che i prodotti sono coltivati e raccolti nella propria azienda.
- 8) E' vietato ai soci, conformemente alle disposizioni statutarie, conferire alla cooperativa prodotti non derivanti dai fondi direttamente condotti, come verificabile da fascicolo aziendale del socio stesso.
- 9) Il socio deve in via generale rispettare le regole di comportamento definite dalla cooperativa e riportate nella cartellonistica presente. Con riferimento specifico al pagamento delle quote di ammissione a socio, deve rispettare le modalità stabilite, e riportate nella seguente tabella:

Tipologia Socio	Tipo Quota	Valore quota	Condizioni	Parametri									Modalità Versamento							
				rapporto a	Scaglioni / ha.			Ha. min.	Ha. max.	quota minima	quota massima	Tipo Sottoscr.	Momento Sottoscr.	1° vers.	2° vers.	3° vers.				
Socio Finanziatore	Fissa	200	Nessuna										100%	delibera cda	100% immediato					
Socio Speciale	Fissa	200	Nessuna										100%	delibera cda	100% immediato					
										Quota 1° scaglione	Quota 2° scaglione	Quota 3° scaglione								
Socio Cereali	Variabile	200	se non già socio x potenziale olivicolo e viticolo	Scaglione	1° Fino a 10 ha.	2° Da 10 a 30 ha.	3° Oltre 30 ha.						200	400	600	100%	delibera cda	Fino 200 € immediato Oltre: 30% immediato	40% entro il 6° mese da delibera cda	30% entro il 13° mese da delibera cda
Socio potenziale Olivicolo e Viticolo	Variabile	200	su intero potenziale olivicolo e viticolo	Ettari (Ha.)				1	30				200		6000	100%	delibera cda	30% immediato	40% entro il 6° mese da delibera cda	30% entro il 13° mese da delibera cda

- 10) I danni provocati alle macchine ed alle attrezzature da corpi estranei lasciati per incuria dei conferenti, saranno addebitati ai soci responsabili.
- 11) Il socio che contravvenga agli articoli riportati nel presente regolamento sarà oggetto di richiamo da parte della direzione della Cooperativa. Qualora al socio vengano riscontrate mancanze gravi e/o ripetute, il C.d.A. proporrà la sua espulsione, in conformità alle norme statutarie.

## **ART. 2 - REGOLE E TEMPI DEL CONFERIMENTO**

- 1) E' diritto dovere del socio essere presente direttamente o attraverso delegato al momento della pesatura e della classificazione del prodotto conferito. Al socio sarà rilasciata ricevuta a riepilogo degli estremi del conferimento. Controfirmando tale ricevuta il socio accetta quanto in essa iscritto senza più diritto di contestazione.
- 2) La cooperativa verrà aperta alle lavorazioni ed alle campagne di ritiro dei prodotti conferiti nei giorni fissati dal Consiglio di Amministrazione seguendo l'andamento stagionale, dopo confronto con i soci e con il personale tecnico. Allo stesso modo il Consiglio d Amministrazione, coadiuvato dal personale tecnico, ha l'incarico di deliberare e regolare tutto quanto riguarda le operazioni di ritiro e lavorazione; in particolare il Consiglio di Amministrazione dovrà stabilire:
  - a) i giorni e l'orario di ricevimento dei prodotti,
  - b) i tempi per il conferimento delle varie qualità e varietà, per ogni tipologia di prodotto. Resta inteso che quanto sopra deciso verrà portato a conoscenza dei soci con i mezzi ritenuti più opportuni e più rapidi.

## **ART. 3 - ACCONTI E SALDO**

I pagamenti di acconti e saldo sul prodotto conferito, avverranno dietro emissione di regolare fattura da parte del socio per coloro che operano in regime di contabilità I.V.A. o di emissione di autofattura da parte della cooperativa per coloro che, pur essendo in possesso di partita I.V.A., non rientrano negli obblighi di tenuta delle scritture contabili avendo un volume di affari non superiore a quello stabilito, a tal fine, dalle norme vigenti.

Dai pagamenti verranno trattenute le somme che la cooperativa vanta nei confronti del socio, quali, a titolo esemplificativo, i crediti commerciali e le quote sociali da versare.

### OLIO:

Gli acconti ai soci conferitori verranno erogati a partire dal mese di febbraio (1a rata) e di maggio (2a rata) ciascuno nella misura del 30% sulla base dei prezzi di liquidazione della campagna precedente, approvati dal C.d.A. ed esposti in bacheca. Il saldo verrà reso disponibile solo dopo l'approvazione dei prezzi di liquidazione da parte dell'assemblea di bilancio, e di norma prima dell'inizio della nuova campagna olearia. Tali prezzi verranno proposti tenendo in considerazione la tipologia di appartenenza, la differenziazione per linea di acidità ed eventuali difetti organolettici riscontrati. Il C.d.A. potrà proporre all'assemblea

modifiche sia alle percentuali di acconto che ai tempi in funzione della quantità e dei riporti.

#### UVE:

Sui conferimenti effettuati dai Soci il Consiglio di Amministrazione determinerà anno per anno, le modalità di corresponsione di acconti durante l'esercizio. Tali acconti saranno sempre rapportati alla liquidazione finale prevedibile delle uve.

Con riferimento al Progetto Uve Triennale 2015/2017, i pagamenti saranno effettuati come segue:

Vendemmia	1° acconto	%	2° acconto / saldo	%	Saldo	%
2015	Dicembre '15	60	Settembre '16	24	Aprile '17	16
2016	Dicembre '16	60	Ottobre '17	40		
2017	Dicembre '17	70	Ottobre '18	30		

Dalla Vendemmia 2017 il progetto si considera andato a regime e le stesse modalità di corresponsione dei pagamenti della Vendemmia 2017 verranno utilizzate anche per gli anni successivi, salvo modifiche del presente Regolamento.

La liquidazione finale dei conferimenti avrà inizio dopo l'approvazione del bilancio da parte dell'Assemblea dei Soci, concessi i tempi tecnici per l'elaborazione dei pagamenti.

#### VINO:

Per tutti i vini conferiti dai soci sarà corrisposto un acconto pari al 65% (sessantacinque per cento) del loro valore (prezzo preventivo) entro il 31 gennaio successivo alla consegna del prodotto alla cooperativa ed un ulteriore acconto, pari al 20% (venti per cento) del loro valore (prezzo preventivo), entro il 31 luglio successivo alla consegna del prodotto alla cooperativa.

Il saldo verrà corrisposto successivamente all'approvazione del bilancio dell'esercizio nel quale è avvenuto il conferimento.

#### CEREALI:

Sui cereali conferiti il Consiglio di Amministrazione determinerà n° 2 acconti sui cereali conferiti nei seguenti periodi:

-per i cereali autunno-vernini :

1° acconto nel mese di Ottobre

2° acconto nel mese di Febbraio

-per i cereali primaverili-estivi:

1° acconto nel mese di Febbraio

2° acconto nel mese di Maggio

L'importo verrà calcolato sulla base della quantità di prodotto complessivamente venduta nei periodi antecedenti le date di acconto e calcolato sulla media dei prezzi effettivi di vendita realizzati nei suddetti periodi.

Il saldo verrà corrisposto successivamente all'approvazione del bilancio dell'esercizio nel quale è avvenuto il conferimento.

### **ART. 4 - GESTIONE ECONOMICA**

La gestione dei prodotti conferiti avverrà a costi e ricavi. Il C.d.A. in base al prezzo di vendita stabilito, ed alle indicazioni del mercato, attribuirà alle varie tipologie un valore indicativo che farà da base di costo e come obiettivo di liquidazione. I ricavi, detratti tutti i costi di conservazione e commerciali, verranno ripartiti in modo proporzionale.

### **ART. 5 - REGOLAMENTO SPECIFICO SETTORE OLIO**

- 1) Il socio è obbligato a prenotare la frangitura prima di portare le olive al frantoio; nei termini stabiliti nelle Assemblee Ordinarie.
- 2) La classifica dell'olio prodotto e conferito verrà fatta da personale qualificato, fiduciario ed adeguatamente formato della Cooperativa. Per la determinazione della classifica dell'olio faranno testo solo gli articoli riportati su questo Regolamento.

- 3) Nel caso in cui il socio per sua scelta non sia presente al momento della frangitura delle olive, è tenuto ad istruire il personale addetto in merito al destino dell'olio prodotto, lasciando i contenitori per il ritiro, altrimenti l'olio si intende conferito con la classificazione di appartenenza.
- 4) Il socio può accedere al conferimento immediatamente dopo la frangitura delle olive e comunque durante il periodo di permanenza dell'olio nel frantoio. La Cooperativa non ritirerà olio giacente nelle aziende dei soci.
- 5) Al fine di soddisfare le proprie esigenze di autoconsumo e/o commerciali, ogni socio potrà ritirare l'olio da lui rilasciato, a condizione che non sia stato ritirato il primo acconto e comunque non oltre il 30 Aprile di ogni anno. In caso di ritiro il socio è tenuto a pagare il costo di stoccaggio stabilito dal C.d.A. sull'olio ritirato; in caso sia stato ritirato il primo acconto l'olio potrà essere solo riacquistato.
- 6) Dopo la raccolta il socio dovrà conservare le olive in luogo asciutto, pulito ed areato, esente da odori particolari e da corpi estranei che potrebbero alterare le caratteristiche qualitative ed igienico sanitarie; la stessa cura dovrà essere tenuta durante le fasi di trasporto e consegna.
- 7) L'olio proveniente da olive frante a scampolo (cioè unite ad altre partite per raggiungere il quantitativo minimo di frangitura) non potendo mantenere la tracciabilità, non potrà essere accettato in conferimento ma dovrà essere ritirato.

### **CLASSIFICAZIONE DELL'OLIO**

PREMESSO che l'olio prodotto e immesso alla vendita dalla Cooperativa si deve caratterizzare per l'alta qualità, che ne consenta la massima valorizzazione. Visto il riconoscimento della IGP per l'olio extra vergine di oliva TOSCANO e relative sotto zone ; diventa indispensabile per la classificazione attenersi ai principi fondamentali **del regolamento n. 1019/2002 e successive modifiche ed integrazioni** ; con i relativi parametri che tengono conto, fra le altre cose : della zona di appartenenza del terreno, delle varietà colturali, delle caratteristiche organolettiche, di acidità e di analisi generale chimico-fisica. La Cooperativa continuerà inoltre a classificare gli olii prodotti dai soci, anche ai fini della liquidazione, per decimale di acidità a partire da 0,1 (**classificazione minima**) fino al limite massimo di ogni singola menzione.

#### **1. OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DA OLIVICOLTURA INTEGRATA AGRIQUALITA' - MONTALBANO IGP:**

**Possono accedere a tale qualifica soltanto i soci che hanno aderito al progetto, seguendo le indicazioni contenute nel disciplinare e sono disponibili a sottoporsi alle verifiche del tecnico, dell'organismo di controllo e di altri enti all'uopo autorizzati.**

**Per tale classifica è obbligatoria l'iscrizione anche all'I.G.P**

E' classificato olio extra vergine di oliva INTEGRATO "PRODUZIONE CERTIFICATA", l'olio rispondente ai seguenti requisiti:

VARIETA': Leccino, moraiolo, frantoio, pendolino, rossellino, piangente, mignolo, cerretano e loro sinonimi, presenti da sole o congiuntamente negli oliveti fino al 100%. Sono inoltre ammesse altre varietà diverse dalle citate nella misura massima del 5% o nuove varietà purché preservanti le caratteristiche organolettiche della zona.

ZONA DI PRODUZIONE: Geograficamente circoscritte nei comuni di Capraia e Limite, Carmignano, Cerreto Guidi, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme e Vinci per l'intero territorio comunale ; mentre per i comuni di Fucecchio , Poggio a Caiano, Pistoia, Quarrata e Serravalle Pistoiese in parte, come meglio descritti dalla delimitazione indicata nel disciplinare e qui di seguito specificata. Tale zona viene così delimitata : da una linea che partendo da un punto a nord sul torrente Stella, in località stazione di Masotti del comune di Serravalle Pistoiese, prosegue in direzione sud-est fino alla confluenza del torrente Ombrone in località Poggetto, nel comune di Poggio a Caiano ; segue quindi lo stesso torrente Ombrone fino alla sua confluenza nel fiume Arno. La linea prosegue in direzione ovest lungo il fiume Arno dalla stazione ferroviaria di Carmignano fino alla località San Pierino nel comune di Fucecchio ; quindi prosegue in direzione nord lungo la strada comunale per Massarella fino al canale Maestro in località ponte di Burello, quindi prosegue sempre in direzione nord lungo lo stesso canale Maestro fino alla confluenza in esso del fiume Nievole in località Porto dell'Uggia. Da qui prosegue ancora verso nord lungo lo stesso fiume Nievole fino alla località Ponte di Serravalle . Quindi continua in direzione nord-est lungo la strada n. 435 fino a

congiungersi in località Masotti con il Torrente Stella, punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo. Odore: di fruttato accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, altra frutta matura, verde foglia. Sapore dolce di mandorla, leggermente fruttato con percezione di piccante, con retrogusto amarognolo.

ANALISI CHIMICHE- GENERALI: Acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi **0,3** per 100 grammi di olio.

Per tutti gli altri valori si fa riferimento al disciplinare in vigore ed alle normative vigenti.

## **2. OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DA OLIVICOLTURA INTEGRATA AGRIQUALITA' – TOSCANO IGP:**

**Possono accedere a tale qualifica soltanto i soci che hanno aderito al progetto, seguendo le indicazioni contenute nel disciplinare e sono disponibili a sottoporsi alle verifiche del tecnico, dell'organismo di controllo e di altri enti all'uopo autorizzati.**

**Per tale classifica è obbligatoria l'iscrizione anche all'I.G.P**

E' classificato olio extra vergine di oliva INTEGRATO "PRODUZIONE CERTIFICATA", l'olio rispondente ai seguenti requisiti:

VARIETA': Leccino, moraiolo, frantoio, pendolino, rossellino, piangente, mignolo, cerretano e loro sinonimi, presenti da sole o congiuntamente negli oliveti fino al 100%. Sono inoltre ammesse altre varietà diverse dalle citate nella misura massima del 5% o nuove varietà purché preservanti le caratteristiche organolettiche della zona.

ZONA DI PRODUZIONE: : Compresa nell'ambito del territorio amministrativo della Regione Toscana al di fuori della Zona del Montalbano delimitata dal precedente punto 2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo. Odore: di fruttato accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, altra frutta matura, verde foglia. Sapore dolce di mandorla, leggermente fruttato con percezione di piccante, con retrogusto amarognolo.

ANALISI CHIMICHE- GENERALI: Acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi **0,3** per 100 grammi di olio.

Per tutti gli altri valori si fa riferimento al disciplinare in vigore ed alle normative vigenti.

## **3. OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "TOSCANO MONTALBANO IGP BIO":**

**Possono accedere a tale qualifica soltanto i soci che sono iscritti ad un ente di controllo certificato delle coltivazioni biologiche ed ha seguito le indicazioni contenute nel disciplinare di riferimento.**

**Il socio è tenuto a fornire al frantoio l'attestato di certificazione, prima dell'inizio della campagna.**

**Il socio dovrà frangere nei giorni ed orari riservati alla produzione bio e dovrà accompagnare le olive con idonea documentazione di trasporto ed altra documentazione richiesta dall'ente certificatore. In caso di conferimento necessita anche il documento di cessione di prodotto biologico.**

**Per tale classifica è obbligatoria l'iscrizione anche all'I.G.P**

E' classificato olio extra vergine di oliva "TOSCANO MONTALBANO IGP BIO" l'olio rispondente ai seguenti requisiti.

VARIETA': Leccino, Moraiolo, Frantoio, Pendolino, Rossellino, Piangente e loro sinonimi, presenti da sole o congiuntamente negli oliveti fino al 100%.

ZONE : Geograficamente circoscritte nei comuni di Capraia e Limite, Carmignano, Cerreto Guidi, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme e Vinci per l'intero territorio comunale ; mentre per i comuni di Fucecchio , Poggio a Caiano, Pistoia, Quarrata e Serravalle Pistoiese in parte, come meglio descritti dalla delimitazione indicata nel disciplinare e qui di seguito specificata. Tale zona viene così delimitata :

da una linea che partendo da un punto a nord sul torrente Stella, in località stazione di Masotti del comune di Serravalle Pistoiese, prosegue in direzione sud-est fino alla confluenza del torrente Ombrone in località Poggetto, nel comune di Poggio a Caiano ; segue quindi lo stesso torrente Ombrone fino alla sua confluenza nel fiume Arno. La linea prosegue in direzione ovest lungo il fiume Arno dalla stazione ferroviaria di Carmignano fino alla località San Pierino nel comune di Fucecchio ; quindi prosegue in direzione nord lungo la strada comunale per Massarella fino al canale Maestro in località ponte di Burello, quindi prosegue sempre in direzione nord lungo lo stesso canale Maestro fino alla confluenza in esso del fiume Nievole in località Porto dell'Uggia. Da qui prosegue ancora verso nord lungo lo stesso fiume Nievole fino alla località Ponte di

Serravalle . Quindi continua in direzione nord-est lungo la strada n. 435 fino a congiungersi in località Masotti con il Torrente Stella, punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE : colore : dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo ; odore : di fruttato accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, altra frutta matura, verde di foglia ; sapore : di fruttato con percezione di piccante.

ANALISI CHIMICHE GENERALI : Acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi **0,3** per 100 grammi d'olio.

Per tutti gli altri valori si fa riferimento al disciplinare IGP in vigore ed alle normative vigenti.

#### 4. **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "TOSCANO IGP BIO":**

**Possono accedere a tale qualifica soltanto i soci che sono iscritti ad un ente di controllo certificato delle coltivazioni biologiche ed ha seguito le indicazioni contenute nel disciplinare di riferimento.**

**Il socio è tenuto a fornire al frantoio l'attestato di certificazione, prima dell'inizio della campagna.**

**Il socio dovrà frangere nei giorni ed orari riservati alla produzione bio e dovrà accompagnare le olive con idonea documentazione di trasporto ed altra documentazione richiesta dall'ente certificatore. In caso di conferimento necessita anche il documento di cessione di prodotto biologico.**

**Per tale classifica è obbligatoria l'iscrizione anche all'I.G.P**

E' classificato olio extra vergine di oliva "TOSCANO IGP BIO" (senza alcuna menzione geografica aggiuntiva) l'olio rispondente ai seguenti requisiti :

VARIETA' : Americano, Arancino, Ciliegino, Frantoio, Grappolo, Gremignolo, Grossolana, Larcianese, Lazzerò, Leccino, Leccio del Corno, Leccione, Madonna dell'Impruneta, Marzio, Maurino, Melaiolo, Mignolo, Moraiolo, Morchiaio, Olivastra Seggianese, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Punteruolo, Razzoio, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello e loro sinonimi. Possono inoltre concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino ad un massimo del 5%.

ZONE : Comprese nell'ambito del territorio amministrativo della Regione Toscana.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE : colore : dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo ; odore : di fruttato accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, altra frutta matura, verde di foglia ; sapore : di fruttato marcato.

ANALISI CHIMICHE-GENERALI : **Acidità massima** espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi **0,3** per 100 grammi d'olio.

Per tutti gli altri valori si fa riferimento al disciplinare IGP in vigore ed alle normative vigenti.

#### 5. **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "TOSCANO IGP":**

**Per tale classifica è obbligatoria l'iscrizione all'I.G.P**

E' classificato olio extra vergine di oliva "TOSCANO IGP" (senza alcuna menzione geografica aggiuntiva) l'olio rispondente ai seguenti requisiti :

VARIETA' : Americano, Arancino, Ciliegino, Frantoio, Grappolo, Gremignolo, Grossolana, Larcianese, Lazzerò, Leccino, Leccio del Corno, Leccione, Madonna dell'Impruneta, Marzio, Maurino, Melaiolo, Mignolo, Moraiolo, Morchiaio, Olivastra Seggianese, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Punteruolo, Razzoio, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello e loro sinonimi. Possono inoltre concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino ad un massimo del 5%.

ZONE : Comprese nell'ambito del territorio amministrativo della Regione Toscana.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE : colore : dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo ; odore : di fruttato accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, altra frutta matura, verde di foglia ; sapore : di fruttato marcato.

ANALISI CHIMICHE-GENERALI : **Acidità massima** espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi **0,6** per 100 grammi d'olio.

Per tutti gli altri valori si fa riferimento al disciplinare IGP in vigore ed alle normative vigenti.

#### 6. **MONOVARIETALE LECCIO:**

Possono accedere a tale classifica tutti i soci che raccolgono, conservano e frangono separatamente, le olive di varietà leccio o sinonimi provenienti dai propri oliveti.

Per tale classifica si terrà conto della zona di produzione e delle adesioni ai relativi

disciplinari, come sopra descritto nelle precedenti classificazioni.

VARIETA': leccino o sinonimi.

ZONA DI PRODUZIONE: seguirà le zone del TOSCANO IGP E MONTALBANO IGP.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore: verde tendente al giallo; odore di fruttato accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, verde di foglia; sapore: dolce, pastoso, di fruttato intenso, leggero piccante, con marcato gusto di carciofo.

ANALISI CHIMICHE GENERALI: Acidità massima espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,3 per 100 grammi d'olio:

N° di perossidi (mEqO<sub>2</sub>/Kg olio) <= 11

K232: <= 1,900

K270: <= 0,150

Con tolleranze ammesse nell'ordine del 5%, per tutti gli altri valori non espressamente indicati si fa riferimento al disciplinare IGP in vigore ed alle normative vigenti.

PERIODO: sarà ritirato l'olio di tale classifica dall'inizio della campagna di frangitura fino al 31 Ottobre. Salvo diverse disposizione del C.d.A. annualmente in base all'andamento stagionale.

7. **Olivo Extra Vergine di Oliva da Agricoltura metodo Shumei – ITALIANO 100%**

Acidità da 0,1 a 0,8 % per gli altri parametri chimico-fisici non espressamente riportati nel presente regolamento si fa riferimento al Reg. CEE 2568/1991 e successive modifiche ed integrazioni.

8. **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO 100%:**

Rientrano nell'olio extra vergine di oliva tutti quegli olii che non possono essere classificati nelle precedenti denominazioni perché superiori ai limiti imposti dal disciplinare o per **mancanza di iscrizione del produttore alla IGP**. Pur conservando le caratteristiche indicate dalla legislazione vigente e, più precisamente :

VARIETA' : caratteristiche della zona di provenienza.

ZONA : tutto il territorio nazionale.

CLASSIFICAZIONE :

Olio extra vergine di oliva di colore verde pieno con riflessi giallo tendente all'oro, di gusto perfetto, leggermente fruttato, gradevole al palato e profumato all'olfatto, senza eccessive marcature di gusto e di provenienza, con dati fisico chimici abbondantemente nella norma, e di regola con acidità non superiore a 0,8%.

9. **OLIO VERGINE DI OLIVA ITALIANO 100%:**

Olio vergine di oliva senza difetti eccessivi di gusto, con leggere marcature facilmente correggibili, che si prestano facilmente al taglio e con dati fisico chimici nei limiti di legge e di regola con acidità inferiore o uguale **2%**.

10. **OLIO VERGINE DI OLIVA LAMPANTE ITALIANO 100%:**

Olio di estrazione con difetti marcati e destinato alla raffinazione, di regola con acidità superiore a **2%**.

**ART. 6 - REGOLAMENTO SPECIFICO SETTORE UVE**

- 1) a) I Soci che conferiranno l'intera produzione di uve (escluse quelle per il fabbisogno familiare) beneficeranno di un premio a q.le di uva nella misura che sarà stabilita annualmente dal Consiglio di Amministrazione e comunicato ai Soci prima dell'inizio della vendemmia; detto premio sarà corrisposto in sede di liquidazione finale. Inoltre i Soci conferitori totali potranno prendere alla Cantina il vino sfuso per il fabbisogno familiare a prezzo scontato del 25% rispetto al normale prezzo di vendita a consumatore.
- b) Il quantitativo di uve che il Socio parziale si è impegnato a conferire e/o ha conferito fin dalla vendemmia 1988 è vincolante anche per gli anni successivi. I Soci che conferiscono solo una parte della loro produzione di uve devono consegnare, ogni vendemmia, la quantità che si sono impegnati a conferire con una oscillazione del 10% in più o in meno; salvo che non interferiscano cause naturali che debbono essere tempestivamente segnalate, come previsto dall'art. 6 del Regolamento Interno, nel qual caso non sarà tenuto conto della predetta percentuale di oscillazione.
- c) Ai Soci conferenti parziali che non conferissero il quantitativo di uve da essi impegnato, fatta salva l'oscillazione di cui al punto b) del presente articolo, verrà addebitata una penale per ogni quintale in meno di uva non consegnata rispetto

all'impegno. Detta penale è fissata nella misura del 10% del prezzo medio di liquidazione per quintale, dell'anno del mancato o ridotto conferimento, riferito a ciascuna qualità e varietà di uve dell'ultimo conferimento.

Previo accordo fra il Socio e la Cantina, il prezzo medio di liquidazione per quintale sul quale calcolare la predetta penalità, potrà essere determinato in via preventiva, senza attendere l'esito del bilancio dell'anno del mancato o ridotto conferimento.

La stessa penale con le stesse modalità verrà addebitata ai Soci conferenti totali, per ogni quintale di uve eventualmente non conferite, escluse quelle per il fabbisogno familiare.

- 2) A conclusione della vendemmia è facoltà del Consiglio di Amministrazione di accettare ulteriori conferimenti dai Soci conferenti parziali.
- 3) Le uve dovranno essere conferite alla Cantina sane - rispettando scrupolosamente l'intervallo che deve intercorrere fra l'ultimo trattamento e il momento della raccolta e del conferimento, in relazione al trattamento effettuato - in adeguato stato di maturazione, tenuto conto delle indicazioni che potranno essere comunicate dalla Direzione della Cantina, NON PIGIATE, alla rinfusa su carri opportunamente predisposti con cassoni BEN PULITI, in acciaio inox o in acciaio verniciato con vernici atossiche oppure rivestiti con telo in plastica, ad uso alimentare, termosaldato; in ognuno dei tre casi predetti i cassoni/contenitori dovranno essere idonei al contatto con gli alimenti. Pertanto NON sarà più possibile conferire le Uve allorchè contenute in cassoni/contenitori predisposti diversamente da quanto sopra detto, nel qual caso le Uve NON SARANNO RICEVUTE.  
Inoltre ciascun Socio, prima di conferire le Uve, dovrà consegnare alla Cantina una Dichiarazione Sostitutiva dell'Atto di Notorietà in cui attesta che il/i cassone/i e/o contenitore/i con cui verranno conferite le Uve è/sono idoneo/i al contatto con gli alimenti.  
Le Uve infine non dovranno né essere surriscaldate né in acescenza, verificandosi questi casi le Uve stesse saranno classificate di scarto e potranno non essere ricevute.
- 4) Il Socio che non sia in grado di consegnare alla Cantina il quantitativo di uve impegnato a causa di calamità, avversità atmosferiche, malattie delle viti od altre cause dovrà dare avviso scritto al Consiglio di Amministrazione non appena si verifichi l'evento. Il Consiglio di Amministrazione potrà delegare uno o più membri ad accertare sul luogo lo stato delle cose.
- 5) I Soci che avessero uve danneggiate dalla grandine od altro potranno, previa autorizzazione del Consiglio di Amministrazione, portarle alla Cantina perché siano lavorate in tempo e nel modo da convenirsi.
- 6) Al ricevimento delle uve verrà rilasciata al Socio una ricevuta di consegna con l'indicazione dell'esatto nominativo, il quantitativo, varietà e qualità delle uve e la loro gradazione.  
Su tali ricevute potranno essere annotate: la imperfetta maturazione delle uve e tutte le altre anomalie che fossero riscontrate e che potranno influire sulla determinazione del prezzo.
- 7) La gradazione delle uve sarà determinata alla presenza del Socio per via rifrattometrica. In assenza del Socio i vettori hanno diritto di assistere al prelevamento e alla gradazione del mosto derivato dalle uve trasportate.
- 8) Le contestazioni alle operazioni di consegna di cui agli art. 8 e 9 dovranno essere immediatamente formulate:
  - a) per quanto riguarda il peso delle uve, all'incaricato alla pesatura;
  - b) per tutti gli altri rilievi al rappresentante del Consiglio; nel caso gli interessati non siano soddisfatti delle gradazioni delle rispettive uve saranno prelevati campioni i quali saranno sigillati e consegnati per nuove analisi prima al laboratorio interno e poi ad un laboratorio riconosciuto ed accettato dalla Cantina e dal Socio le cui determinazioni saranno definitive per il Socio e per la Cantina. Un referto non gradito al Socio non dà diritto allo stesso di rifiutarsi alla consegna delle uve.
- 9) Punto 9 - Le uve saranno suddivise nelle diverse qualità e varietà, secondo le norme in



vigore, l'attitudine produttiva dei vigneti, le superfici rivendicabili alle varie denominazioni e più in generale secondo quanto rilevato dal fascicolo aziendale di ogni socio, ed in relazione alle rese ettariali.

Tutte le uve, in relazione al risultato di bilancio, saranno liquidate con un prezzo a grado per la gradazione ottenuta (prezzo grado x grado quintale).

La differenza di prezzo fra le diverse qualità e varietà di uve sarà stabilita dal Consiglio di Amministrazione in rapporto al prezzo medio realizzato nell'esercizio per ciascuna qualità e tipologia di vino.

Saranno inoltre stabilite penalità o premi in relazione alla qualità, varietà, gradazione e resa produttiva per ettaro, tenendo conto dell'andamento del mercato e del prezzo medio ricavato nell'esercizio dalla commercializzazione dei diversi tipi di vino.; in particolare, per quanto concerne la resa per ettaro, dovrà essere tenuto conto della Distillazione obbligatoria eventualmente disposta e dell'onere conseguente per la Cantina, in relazione alla resa in hl/ha ottenuta da ciascun Socio conferente.

10) La Cantina pur funzionando a costi e ricavi si prefigge di giungere ad elaborare annualmente, prima dell'inizio della vendemmia, un preventivo di gestione in modo da indicare ai Soci produttori il prezzo approssimativo che potrà essere corrisposto per le uve che verranno conferite.

Tuttavia si conferma che la liquidazione che sarà effettuata per tutte le qualità e varietà di uve avverrà sulla base del Bilancio consuntivo.

## **ART. 7 - REGOLAMENTO SPECIFICO SETTORE VINO**

**1** - Il presente Regolamento interno disciplina i tempi, i modi e le forme di conferimento del vino, e inoltre, i parametri in base ai quali determinare il valore dei prodotti conferiti.

**2**- Il Consiglio di Amministrazione, o chi per esso, nel fissare il programma annuale di conferimento concorderà, la qualità ed i tipi di vino che gli stessi dovranno conferire onde attuare le politiche commerciali più opportune.

Il Consiglio di Amministrazione, nel corso dell'anno, potrà concordare con i soci degli adeguamenti nei conferimenti sulla base di nuove esigenze o necessità che fossero insorte durante l'anno.

In occasione della determinazione del prezzo medio per il 1° e 2° conferimento e comunque non oltre il 15 dicembre, i soci dichiareranno quanto sarà il quantitativo di vino che intendono destinare al conferimento. La Cooperativa si impegna a ritirare i quantitativi concordati tendenzialmente in percentuale omogenea per ogni tipologia di prodotto previa verifica della idoneità qualitativa dei prodotti, fatto salvo il verificarsi di fatti di forza maggiore o di fatti non dipendenti dalla sua volontà o dal suo ragionevole controllo. Eventuali deroghe saranno concordate con i soci.

Il mancato conferimento, da parte del socio, dei quantitativi concordati, salvo che l'inadempimento sia dipeso da eventi di forza maggiore o da fatti estranei alla sua volontà o al suo ragionevole controllo, determinerà il pagamento di una penale per Q.le di vino la cui entità sarà del 10% del prezzo convenuto, in caso di segnalazione entro i 30 giorni dall'approvazione dei conferimenti, ovvero secondo quanto stabilito dal CdA .

**3** - Prima della vendemmia la Cooperativa indicherà alle aziende socie la specifica di qualità dei prodotti destinati al conferimento, attraverso l'impegnativa (contratto) di conferimento. Le aziende socie dovranno attenersi a queste tipologie.

Prima di concordare i quantitativi che ogni socio dovrà conferire, l'enologo della cooperativa, visiterà, se ritenuto opportuno, le aziende socie per una prima valutazione delle quantità e dei tipi di vini ritenuti disponibili.

Una volta concordati i conferimenti, con l'approvazione da parte dell'enologo della Cooperativa della qualità, ogni socio è obbligato a produrre e mantenere i vini da conferire a disposizione della cooperativa, curandone la conservazione secondo le normali tecniche di buona enologia e nel rispetto delle procedure e standard richiesti dalla normativa HACCP e dalle certificazioni di qualità, fino alla data di ritiro in conferimento. L'enologo della Cooperativa riceverà i campioni fedeli del prodotto concordato per il conferimento per assicurarne il mantenimento qualitativo e di tipicità nel tempo. Eventuali alterazioni o perdite di prodotto andranno prontamente denunciate alla cooperativa allegando la documentazione comprovante; in tali casi è in diritto della Cooperativa chiedere al socio di conferire altri vini in sostituzione di quelli risultati alterati o mancanti.

**4** - Sulla base del programma produttivo annuale, i conferimenti saranno effettuati entro il

mese di gennaio successivo alla vendemmia.

Prima del conferimento, l'enologo della Cooperativa riceverà le campionature fedeli dei vini per verificare lo stato di conservazione e quindi dare il consenso al conferimento.

Al momento del conferimento (arrivo) saranno prelevati da ogni cisterna almeno tre (3) campioni, di cui: 1 per le analisi di laboratorio, 1 per esame organolettico da parte dell'apposita commissione di cui al successivo articolo 7 e uno (1) campione da conservare per almeno 1 anno.

Al bisogno o su richiesta del socio, il numero dei campioni può essere aumentato. Tutti i campioni dovranno essere sigillati a cura della Cooperativa (arrivo).

**5** - Il trasporto dei vini in conferimento avverrà a cura e spese della cooperativa.

Le operazioni di pesatura saranno effettuate all'arrivo, salvo diversa richiesta del socio, se accettata dalla Cooperativa. Fermo restando che il peso di riferimento è quello relativo all'arrivo, in caso di discordanze nel peso netto il cooperativa avviserà il socio conferitore per una soluzione diretta tra le parti.

**6** - I vini in conferimento dovranno essere prodotti e consegnati nel pieno rispetto della normativa comunitaria e nazionale in vigore in quel momento.

In caso di accertata inosservanza delle norme di legge, la Cooperativa potrà richiedere il risarcimento dei danni che avesse a subire, e nei casi più gravi, escludere il socio dalla Cooperativa.

I vini destinati al conferimento dovranno essere di qualità sana, genuina e mercantile, prodotti secondo le tecniche della buona enologia praticata nella zona.

La Cooperativa potrà suggerire ai soci conferitori le tecniche di lavorazione delle uve e di produzione dei vini. Prima della vendemmia verrà indicata ai soci una "specifica di prodotto" (caratteristiche analitiche minime) contenente i valori analitici minimi - medi - massimi, e le caratteristiche organolettiche dei prodotti destinati al conferimento.

Qualora il vino non corrisponda alle normative analitiche di legge, ovvero sia di qualità scadente, la Cooperativa si riserva di non ritirare il prodotto. In questo caso è diritto del socio conferitore chiedere le motivazioni e il referto di analisi che giustificano il mancato ritiro.

**7** - La cooperativa, segue il massimo impegno per la remunerazione dei produttori, nel rispetto del principio della parità di trattamento fra i soci.

In ogni caso si stabilisce che il prezzo medio del conferito verrà stabilito in via preventiva prima del conferimento sulla base dei prezzi di liquidazione del conferimento dell'anno precedente e sulla base dei dati di andamento del mercato nel periodo di fissazione del prezzo preventivo. Esso sarà "conguagliato" in base alla classificazione del conferimento e solo se in sede di chiusura di bilancio si evidenzieranno risultati di gestione superiori al pareggio.

Il valore di riparto per tutti i vini conferiti sarà stabilito dal Consiglio di Amministrazione avendo a riferimento i prezzi correnti di mercato.

**8** - Le analisi dei vini in conferimento, saranno effettuate dal laboratorio scelto dalla Cooperativa.

Per particolari tipi di analisi o per specifici motivi la Cooperativa potrà fare effettuare le analisi presso altri laboratori esterni.

In caso di contestazioni sui risultati di analisi tra la cooperativa ed il socio conferitore, si provvederà a nominare un laboratorio arbitro il cui responso sarà considerato valido per entrambe le parti.

Resta inteso che per verificare la gradazione alcolica si adotterà il metodo di analisi dell'alcool per distillazione.

**9** - Per quanto non previsto o non sufficientemente specificato nel presente Regolamento interno, valgono le norme dello Statuto, e in subordine le delibere all'uopo adottate dal Consiglio di Amministrazione che troveranno applicazione fino alla prima successiva assemblea dei soci, cui spetterà ratificare o meno tali delibere.

## **ART. 8 - REGOLAMENTO SPECIFICO SETTORE CEREALI**

- Per meglio programmare la campagna di ritiro cereali da parte della cooperativa, i Soci conferitori sono tenuti a comunicare un mese prima dell'inizio della campagna il tipo ed il quantitativo presunto di cereale conferito.
- Il socio deve registrare la propria azienda all'Asl di competenza relativamente a quanto previsto dal Reg. CE 183/05.

- Il socio non potrà ritirare il prodotto consegnato per consumi interni alla propria azienda in quanto la cooperativa non effettua attività di stoccaggio presso le proprie strutture.

#### **A) MODALITA' DI RITIRO**

1. Il prodotto si intende conferito alla rinfusa, franco arrivo al centro di ritiro e consegnato per la commercializzazione a costi e ricavi (conto conferimento)
2. All'atto della consegna, ogni partita viene sottoposta alle seguenti operazioni:
3. pesatura
4. prelievo del campione
5. analisi del campione rappresentativo della partita sul quale vengono determinate con appositi strumenti le caratteristiche che saranno la base per la classificazione del prodotto
6. per ogni partita verrà prelevato e sigillato un campione testimone necessario per eventuali verifiche successive
7. per ogni partita consegnata, verrà rilasciato relativo documento riepilogativo che riporta le generalità del socio, specie del prodotto conferito, quantità, peso specifico, umidità, impurità e quant'altro di necessario per una corretta classificazione del cereale.
- 8) ritiro diretto presso l'azienda del socio conferente (previa sottoscrizione del documento "pre-accordo").

#### **B ) MODALITA' DI TRASPORTO**

1. I Soci devono consegnare la merce accompagnata da "ddt" compilato con tutti i dati obbligatori.
2. Trattandosi di merce sfusa, il ddt dovrà riportare il peso presunto con la dicitura "peso da verificare a destinazione".
3. La causale del trasporto dovrà essere indicata nel documento con la dicitura (c/conferimento) e deve riportare "cessione di beni con prezzo da determinare".
4. Il Socio garantisce che il mezzo utilizzata per ciascun trasporto sia sottoposto a regolare pulizia come da dichiarazione inclusa nella "Ricevuta conferimento cereali".

#### **D) CARATTERISTICHE NECESSARIE PER IL RITIRO DEL PRODOTTO**

##### **1. UMIDITA'**

Il prodotto, per la sua commercializzazione, dovrà avere una umidità base del 14%. Per umidità superiori, verrà applicata una riduzione pari all'1% per ogni punto % di scostamento.

##### **2. IMPURITA'**

Al prodotto verrà attribuita una impurità minima come tara tecnica fissa pari allo 0,5 %.

Per impurità superiori sarà l'operatore del centro a valutare la % da attribuire.

##### **3. PESO SPECIFICO**

Il peso specifico che verrà rilevato sui campioni di Grano Duro e Grano Tenero, sarà elemento determinante per la valutazione commerciale del prodotto conferito.

---

#### **O.P.**

#### **ADEGUAMENTI A SEGUITO ADESIONE ALL'OP O.T.A. che devono essere rispettati dai soci diretti ed indiretti**

I seguenti adempimenti sono dettati dal Regolamento UE 1308/13 e dal Decreto Ministeriale n. 6931 del 10/12/2014 e successive modifiche ed integrazioni:

- a) applicare, in materia di conoscenza della produzione, di produzione, di commercializzazione e di tutela ambientale, le regole adottate dall'organizzazione di produttori;
- b) aderire, per quanto riguarda la produzione di un determinato prodotto (olio) ad una sola OP,
- c) fornire le informazioni richieste dall'organizzazione di produttori a fini statistici;
- d) versare i contributi necessari al finanziamento dell'O.p.,

e) la durata minima dell'adesione non inferiore ad 1 anno. In caso di presentazione di un programma di sostegno nessun produttore può liberarsi dagli obblighi derivanti da detto programma per l'intero periodo della sua attuazione, salvo autorizzazione della stessa O.P.;

f) obbligo dei soci che hanno una superficie olivetata superiore ad un ettaro a cedere e/o conferire, entro l'anno di regime (2017), una quota non inferiore al 25% della propria produzione alla O.P. per la relativa commercializzazione.

In caso di mancato rispetto di quanto sopra riportato è prevista l'esclusione dalla O.P.

---

**REGOLAMENTO APPROVATO NELL'ASSEMBLEA DEI SOCI DEL 08/10/2016**

---