

Egregio socio,

allo scopo di migliorare sempre più la qualità e raggiungere risultati economici e di immagine più positivi, il Consiglio di Amministrazione, la direzione e l'enologo invitano i soci a rispettare programmi e direttive rese note mediante affissione nelle bacheche posizionate alla pesa e alla stazione di rilevamento gradi:

- 1) le uve vanno conferite separandole per varietà e messe alla rinfusa nel cassone;
- 2) il conferimento deve avvenire entro la giornata di raccolta;
- 3) ogni sabato mattina verrà affisso il programma settimanale di conferimento. I soci sono tenuti a rispettarlo insieme all'orario di apertura e chiusura. Tale programma è consultabile anche sul sito internet della cantina;
- 4) eventuali divergenze con il personale dipendente vanno comunicate direttamente al Presidente, Direttore o Enologo. Il socio non deve assolutamente interferire o discutere l'operato dei dipendenti;
- 5) il socio è tenuto a controllare prima, durante e dopo lo scarico la presenza di eventuali corpi estranei che potrebbero danneggiare le attrezzature: molte interruzioni e danni vengono causati da superficialità e distrazione dei soci;
- 6) il socio è tenuto a lavare accuratamente rimorchi e teloni giornalmente;
- 7) rispettare scrupolosamente i tempi di carenza dei fitofarmaci prima della raccolta;
- 8) il socio è tenuto, oltre ad avere un mezzo idoneo al trasporto delle uve e rispettoso del codice stradale, ad avere con sé un documento di esonero dalla bollettazione (Reg. CEE 2238/93, art. 4, punto 1, lettera A) disponibile nei nostri uffici;
- 9) il socio è tenuto a dichiarare, prima della pesata, la varietà di uva trasportata, il numero di socio e controllare che questi siano riportati correttamente sulla bolletta prima di avviarsi alla gradazione;
- 10) le uve saranno selezionate dall'addetto al controllo in tre categorie distinte con le lettere A, B e C in base alla sanità e quindi liquidate con prezzi diversi:
 - A per le uve sane;
 - B quelle con presenza di marcio, appassite o malate dal 10 al 30 %
 - C quelle con presenza di marcio, appassite o malate per oltre il 30 %
- 11) il socio, prima di allontanarsi dalle coclee, è tenuto a controllare che tale selezione sia riportata sulla bolletta, quelle sprovviste saranno registrate d'ufficio con la lettera C;
- 12) il socio è tenuto a portare copia del quaderno di campagna in cantina prima dell'inizio della vendemmia; si ricorda che il D.L.vo 193/07 a tal riguardo, prevede sanzioni;
- 13) il socio produttore di uve biologiche è tenuto a contattare il dott. Nicola Di Ciano per tempi e modalità di conferimento;
- 14) si porta a conoscenza del socio che da questa vendemmia il limite di conferimento per ettaro delle uve per i vini bianchi e rossi generici è stato fissato a 500 quintali; superato tale limite sono previste sanzioni elevate e declassamento delle uve DOC e IGT.

09 AGO. 2022

Cantina S. Zefferino
Soc. Coop. Agricola
Caldesi Stazione
69006 Ortona (Ch)
C.F./P.Iva 00092330695