

SCHEMA DI AUTOVALUTAZIONE DI PROGETTO COLLETTIVO

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____, nella qualità di legale rappresentante della _____ con sede in _____ Via C/da _____ al fine dell'inserimento nella graduatoria dei progetti collettivi prevista dal Bando di gara relativo al Piano Regionale di ristrutturazione e riconversione dei vigneti (Reg. CE n.1493/99 e Reg. CE n. 1227/00), fornisce i seguenti elementi di valutazione:

(barrare la casella che interessa)

1. ETÀ E QUALIFICA DEGLI IMPRENDITORI

- numero di giovani agricoltori presenti nell'associazione pari ad almeno il 20% punti 15
- numero di giovani agricoltori presenti inferiore al 20% punti 10

2. TIPOLOGIA DI IMPIANTO -- Forma di allevamento --

- ristrutturazione e/o riconversione di vigneti con presenza della forma di allevamento a tendone pari o superiore al 20 %..... punti 12
- ristrutturazione e/o riconversione di vigneti con presenza della forma di allevamento a tendone inferiore al 20 %..... punti 8

3. VARIETA' DA RICONVERTIRE

- riconversione di vigneti con presenza di vitigni pari o superiore al 20 % di:
Trebiano Toscano..... punti 8
- riconversione vigneti con presenza di altri vitigni punti 5

4. VARIETA' DA UTILIZZARE

- utilizzo di più del 50% di varietà di uve autoctone (escluso il Cataratto Comune)... punti 2

5. IMPIANTI DI TRASFORMAZIONE

5.1 Produzione di vini (da tavola, ad IGT o a DOC) confezionato in recipienti di capacità non superiore a 60 litri così come desumibile dalla dichiarazione del legale rappresentante e rilevabile dai registri di imbottigliamento (media dei quantitativi confezionati negli anni solari 2003-2004 e 2005):

Cantine con produzione media di vini nel triennio di riferimento sino a 50.000 HI

- superiore al 14% del totale vino prodotto..... punti 15
- superiore al 12 % del totale vino prodotto punti 12
- superiore al 10% del totale vino prodotto..... punti 8
- superiore al 8 % del totale vino prodotto..... punti 4

Cantine con produzione media di vini nel triennio di riferimento superiore a 50.000 HI e sino a 100.000 HI

- superiore al 13 % del totale vino prodotto..... punti 15
- superiore al 11 % del totale vino prodotto punti 12
- superiore al 9 % del totale vino prodotto punti 8
- superiore al 7 % del totale vino prodotto punti 4

Cantine con produzione media di vini nel triennio di riferimento superiore a 100.000 HI e sino a 150.000 HI

- superiore al 11 % del totale vino prodotto..... punti 15
- superiore al 9 % del totale vino prodotto punti 12
- superiore al 7 % del totale vino prodotto punti 8
- superiore al 6 % del totale vino prodotto punti 4

Cantine con produzione media di vini nel triennio di riferimento superiore a 150.000 HI e sino a 200.000 HI

- superiore al 9 % del totale vino prodotto..... punti 15
- superiore al 8 % del totale vino prodotto punti 12
- superiore al 6 % del totale vino prodotto punti 8
- superiore al 5 % del totale vino prodotto punti 4

Cantine con produzione media di vini nel triennio di riferimento superiore a 200.000 HI

- superiore al 8 % del totale vino prodotto..... punti 15
- superiore al 6 % del totale vino prodotto punti 12
- superiore al 5 % del totale vino prodotto punti 8
- superiore al 4 % del totale vino prodotto punti 4

5.2 Commercializzazione di vini sfusi (da tavola, ad IGT o a DOC) così come desumibile dalla dichiarazione del responsabile e rilevabile dai registri di carico e scarico e dai documenti di accompagnamento (media dei quantitativi commercializzati negli anni solari 2003-2004 e 2005):

Cantine con produzione media di vini nel triennio di riferimento sino a 50.000 HI

- superiore al 70% del totale vino prodotto punti 10
- superiore al 50 % del totale vino prodotto punti 8
- superiore al 35 % del totale vino prodotto punti 3
- superiore al 20% del totale vino prodotto punti 1

Cantine con produzione media di vini nel triennio di riferimento superiore a 50.000 HI e sino ad 100.000 HI

- superiore al 60% del totale vino prodotto punti 10
- superiore al 40 % del totale vino prodotto..... punti 8
- superiore al 25% del totale vino prodotto punti 3
- superiore al 18 % del totale vino prodotto punti 1

Cantine con produzione media di vini nel triennio di riferimento superiore a 100.000 HI e sino a 150.000 HI

- superiore al 50% del totale vino prodotto punti 10
- superiore al 35 % del totale vino prodotto..... punti 8
- superiore al 20 % del totale vino prodotto punti 3
- superiore al 12 % del totale vino prodotto punti 1

Cantine con produzione media di vini nel triennio di riferimento superiore a 150.000 HI e sino 200.000 HI

- superiore al 40% del totale vino prodotto punti 10
- superiore al 30 % del totale vino prodotto punti 8
- superiore al 15 % del totale vino prodotto punti 3
- superiore al 10 % del totale vino prodotto punti 1

Cantine con produzione media di vini nel triennio di riferimento superiore a 200.000 HI

- superiore al 30% del totale vino prodotto punti 10
- superiore al 20 % del totale vino prodotto punti 8
- superiore al 12 % del totale vino prodotto punti 3
- superiore al 8 % del totale vino prodotto punti 1

5.3 Ammodernamento delle strutture punti 2

5.4 Tecnologia presente

- Linee di vinificazione separate punti 2
- Presenza di Presse soffici punti 2
- Autovinificatori disponibili (*il punteggio sarà attribuito in funzione della loro capacità rispetto alla produzione media di vini rossi nel triennio sopra indicato, tenuto altresì conto delle modalità di calcolo descritte nelle premesse del presente capitolo*):
 - capacità superiore al 20 % del totale vino rosso prodotto punti 8
 - capacità compresa tra il 15 ed il 20% del totale vino rosso prodotto punti 6
 - capacità compresa tra il 10 ed il 15% del totale vino rosso prodotto punti 4
 - capacità compresa tra il 5 ed il 10% del totale vino rosso prodotto punti 2
- Frigorie disponibili (*il punteggio sarà attribuito in funzione del rapporto tra le frigorie disponibili rispetto alla produzione media di vini del triennio di riferimento sopra indicato, tenuto altresì conto delle modalità di calcolo descritte nelle premesse del presente capitolo*):
 - rapporto frigorie/totale vino prodotto superiore a 15..... punti 10
 - rapporto frigorie/totale vino prodotto compreso tra 10 e 15 punti 8
 - rapporto frigorie/ totale vino prodotto compreso tra 5 e 9,99 punti 6
 - rapporto frigorie/ totale vino prodotto compreso tra 1 e 4,99 punti 4

5.5 Presenza in azienda, alla data di emanazione del bando, di figure professionali qualificate:

- a. Enologo o enotecnico stabilmente impiegato punti 2
- b. Contratto di consulenza enologica..... punti 1
(tale punteggio è cumulabile a quello relativo alla presenza stabile in azienda dell'enologo o enotecnico)
- c. Responsabile del settore commerciale e di marketing (con specifica competenza valutabile attraverso specifica formazione post diploma o post laurea o specifiche esperienze lavorative dell'ultimo quinquennio dimostrabili da curriculum vitae) stabilmente impiegato punti 3

5.6 Fornitura di beni e servizi ai soci:

- a. Presenza all'interno della Cantina di un professionista dedito all'attività di assistenza tecnica ai soci (con specifica competenza valutabile attraverso titolo di diploma o laurea in campo agrario) punti 2
- b. Presenza di vendemmiatrici (o in alternativa di contratti stipulati con società di servizi specializzate), per fornire almeno a parte dei soci la meccanizzazione delle operazioni di raccolta..... punti 2

5.7 Certificazione di qualità rilasciata ai sensi delle norme:

- ISO 9000 punti 0,50
- ISO 14001 punti 1,00
- UNI 10939 punti 1,00
- UNI 11020 punti 0,50

5.8 Distillazione facoltativa:

- superiore al 90% meno 2 punti
- compreso tra il 70 e l'89,9 % meno 1 punto

TOTALE PUNTEGGIO _____

li _____

FIRMA
