



REGOLAMENTO PER L'ACCESSO DI PERSONE ESTERNE ALLA CANTINA SPERIMENTALE

Istituto d'Istruzione Superiore "Carlo Levi" – Sant'Arcangelo (PZ)

delibera 79 del Consiglio d'Istituto del 30 settembre 2026

Premessa

L'Istituto d'Istruzione Superiore "Carlo Levi" dispone di una cantina sperimentale utilizzata per la formazione degli studenti dell'indirizzo agrario.

La vinificazione per conto di terzi rientra nelle iniziative di apertura della scuola al territorio del Medio Agri e ha lo scopo di offrire alle aziende vitivinicole la possibilità di effettuare **prove di vinificazione su modeste quantità** di prodotto.

Le lavorazioni hanno una **finalità didattico-formativa**: gli studenti sono coinvolti nelle diverse fasi della vinificazione, sia con attività di laboratorio (analisi chimiche e organolettiche) sia con attività di cantina, in modo da acquisire competenze specifiche e spendibili nel mondo del lavoro.

Tutto ciò premesso, l'accesso di persone esterne alla cantina sperimentale è disciplinato dal presente regolamento.

Art. 1 – Finalità e oggetto

1. La cantina sperimentale è un laboratorio didattico dell'Istituto, destinato prioritariamente alle attività formative degli studenti.
2. Il presente regolamento disciplina l'accesso di persone esterne all'Istituto (di seguito "conferenti") e le modalità di prestazione dei servizi di lavorazione dell'uva, compatibilmente con le esigenze didattiche.
3. L'accesso dei conferenti ha carattere occasionale ed è subordinato alla disponibilità di spazi, attrezzature e personale. Non costituisce in alcun modo attività commerciale dell'Istituto.

Art. 2 – Priorità didattica

1. Le attività didattiche hanno sempre precedenza su qualsiasi richiesta esterna.
2. Il Responsabile di laboratorio (o il docente incaricato) può rifiutare, sospendere o rinviare le lavorazioni per esigenze didattiche, organizzative o di sicurezza, senza obbligo di risarcimento.

Art. 3 – Servizi disponibili

L'Istituto può offrire, in conto lavorazione, i seguenti servizi:

- **Servizio A – Pigiadiraspatura**: pigiatura e diraspatura dell'uva conferita, con ritiro immediato del mosto da parte del conferente.
- **Servizio B – Pigiadiraspatura e prima filtrazione**: il servizio A, più la prima filtrazione. Si applica il limite quantitativo dell'art. 3-bis.
- **Servizio C – Vino imbottigliato**: lavorazione completa comprensiva di affinamento e imbottigliamento. Si applica il limite quantitativo dell'art. 3-bis.

Art. 3-bis – Limiti quantitativi

1. Per i servizi B (prima filtrazione) e C (affinamento e imbottigliamento), il quantitativo di prodotto lavorato per ciascun conferente **non può superare i 600 litri** per ciascuna stagione vendemmiale.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"CARLO LEVI"



Viale Italia, 34 · 85037 Sant'Arcangelo (PZ)

LICEO • ITAFM • IPSASR • ITT

Liceo Scientifico · Scienze Applicate · Linguistico (PZPS017017) | ITAFM (PZTD017013)

IPSASR "G. Fortunato" (PZRA01701R) · Corso serale (PZRA017516) | ITT Chimica, materiali e biotecnologie (PZTF017019) – Corleto Perticara

2. Il limite si riferisce al volume di mosto o vino da sottoporre a lavorazione. Il Responsabile di laboratorio può verificarlo mediante misurazione diretta.
3. Il limite si applica al singolo conferente, anche se la richiesta è presentata in più momenti o tramite più persone dello stesso nucleo familiare o della stessa azienda.
4. Se il quantitativo eccede i 600 litri, il conferente può:
 - limitare il servizio B o C ai primi 600 litri, ritirando il resto in mosto secondo il servizio A, se le esigenze didattiche lo consentono;
 - rinunciare al conferimento.
5. Il limite non si applica al servizio A, ferme restando le disponibilità di spazi e attrezzature (art. 1, comma 3).
6. Il Consiglio d'Istituto può modificare il limite con delibera.

Art. 4 – Erogazione liberale a sostegno delle attività didattiche

1. L'Istituto accoglie erogazioni liberali da parte dei conferenti, a sostegno delle attività didattiche e del funzionamento del laboratorio. L'erogazione è **libera e volontaria**, nella misura scelta dal conferente; non costituisce corrispettivo del servizio e l'ammissione alla lavorazione non è subordinata al suo versamento.
2. A soli fini orientativi, l'Istituto indica i seguenti importi di riferimento, che rappresentano una stima dei costi sostenuti per la lavorazione:

Servizio	Importo di riferimento
A – Pigiadira spatura con ritiro immediato del mosto	€ 10,00 per quintale di uva
B – Servizio A + prima filtrazione	€ 15,00 per quintale di uva
C – Vino imbottigliato	€ 30,00 per quintale di uva

3. Per i servizi B e C l'importo di riferimento è calcolato sul peso dell'uva conferita, nel rispetto del limite di 600 litri di cui all'art. 3-bis. Non è ammesso il conferimento di uva eccedente tale limite ai fini dei servizi B e C.
4. L'erogazione è versata esclusivamente tramite bonifico bancario o sistema PagoPA, con causale "Erogazione liberale per l'ampliamento dell'offerta formativa – Cantina sperimentale". Non sono ammessi pagamenti in contanti al personale.
5. Il versamento può essere effettuato prima, durante o al termine della lavorazione, a scelta del conferente. L'Istituto rilascia ricevuta; il conferente può avvalersi delle agevolazioni fiscali previste dalla normativa vigente per le erogazioni liberali a favore degli istituti scolastici.
6. Le erogazioni sono accettate e contabilizzate secondo la normativa vigente (D.I. 129/2018) e con le deliberazioni del Consiglio d'Istituto, che può aggiornare gli importi di riferimento.

Art. 5 – Materiali e costi esclusi

1. L'erogazione liberale di cui all'art. 4 **non comprende alcun materiale di consumo**, che resta interamente a carico del conferente. A titolo esemplificativo:
 - contenitori per la raccolta e il trasporto dell'uva e del mosto;



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“CARLO LEVI”



Viale Italia, 34 · 85037 Sant'Arcangelo (PZ)

LICEO • ITAFM • IPSASR • ITT

Liceo Scientifico · Scienze Applicate · Linguistico (PZPS017017) | ITAFM (PZTD017013)

IPSASR “G. Fortunato” (PZRA01701R) · Corso serale (PZRA017516) | ITT Chimica, materiali e biotecnologie (PZTF017019) – Corleto Perticara

- bottiglie, tappi, capsule, etichette, cartoni;
 - materiale filtrante (cartoni, membrane, farine fossili);
 - prodotti enologici (anidride solforosa, lieviti, nutrienti, enzimi, chiarificanti, stabilizzanti, ecc.);
 - qualsiasi altro materiale specifico richiesto dalla lavorazione.
2. I materiali devono essere conformi alla normativa per il contatto con gli alimenti e concordati preventivamente con il Responsabile di laboratorio.
 3. Restano a carico del conferente anche il trasporto e lo stoccaggio, e tutti gli adempimenti fiscali e amministrativi relativi al prodotto ottenuto.

Art. 6 – Richiesta e prenotazione

1. Il conferente presenta richiesta scritta (modulo allegato) almeno [7] giorni prima della data prevista, indicando: dati anagrafici, varietà, quantità stimata di uva e, per i servizi B e C, volume presunto di mosto o vino (max 600 litri), servizio richiesto.
2. Il Responsabile di laboratorio valuta la richiesta in base a criteri didattici (interesse formativo della prova, varietà e quantità di uva, disponibilità di spazi, attrezzature e calendario) e comunica data, orario e accettazione o diniego. La valutazione prescinde dall'importo dell'eventuale erogazione.
3. Le lavorazioni si svolgono solo nei giorni e negli orari stabiliti, in presenza del personale autorizzato.

Art. 7 – Requisiti dell'uva conferita

1. L'uva deve essere sana, integra e proveniente da vigneti nella disponibilità legittima del conferente.
2. L'Istituto può rifiutare partite in cattivo stato sanitario, con residui estranei o comunque non idonee alla lavorazione.
3. Il conferente dichiara sotto la propria responsabilità la provenienza dell'uva e la destinazione del prodotto.

Art. 8 – Modalità di accesso e comportamento

1. L'accesso è consentito solo previa autorizzazione e alla presenza del personale dell'Istituto. I conferenti non possono usare le attrezzature autonomamente.
2. Le persone esterne devono:
 - attenersi alle indicazioni del personale e alle norme di sicurezza e igiene del laboratorio;
 - usare i dispositivi di protezione eventualmente richiesti;
 - astenersi dal fumare e dall'introdurre alimenti, bevande e animali;
 - lasciare l'area pulita al termine delle operazioni, salvo diversa indicazione.
3. L'accesso ai minori è consentito solo se accompagnati da un adulto responsabile e autorizzati dal Responsabile di laboratorio.
4. Il conferente può essere allontanato in qualsiasi momento in caso di comportamento scorretto o pericoloso.

Art. 9 – Ritiro del prodotto

1. Nel Servizio A il mosto va ritirato **immediatamente** al termine della lavorazione, con contenitori idonei forniti dal conferente.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“CARLO LEVI”



Viale Italia, 34 · 85037 Sant'Arcangelo (PZ)

LICEO • ITAFM • IPSASR • ITT

Liceo Scientifico · Scienze Applicate · Linguistico (PZPS017017) | ITAFM (PZTD017013)

IPSASR “G. Fortunato” (PZRA01701R) · Corso serale (PZRA017516) | ITT Chimica, materiali e biotecnologie (PZTF017019) – Corleto Perticara

2. Negli altri servizi il prodotto è ritirato alla data concordata. Trascorsi [30] giorni dalla comunicazione di disponibilità senza ritiro, l'Istituto può disporre del prodotto senza obbligo di restituzione o rimborso.
3. Il ritiro è registrato e sottoscritto dal conferente.

Art. 10 – Responsabilità

1. Il conferente è responsabile della qualità, della conformità e della destinazione dell'uva e del prodotto ottenuto dopo il ritiro.
2. L'Istituto non risponde di variazioni qualitative o quantitative dovute alla natura della materia prima, né di eventuali danni derivanti dall'uso o dalla commercializzazione del prodotto.
3. Il conferente risponde dei danni causati a persone, attrezzature o locali per dolo o colpa.
4. Il prodotto ottenuto **non può essere commercializzato con riferimento all'Istituto** e non riporta il nome o il marchio dell'Istituto.
5. Il conferente deve essere coperto da adeguata assicurazione, oppure sottoscrivere apposita dichiarazione liberatoria, nei termini stabiliti dall'Istituto.

Art. 11 – Sicurezza e privacy

1. I conferenti sono informati sui rischi specifici dell'ambiente di lavoro e sulle norme di comportamento ai sensi del D.Lgs. 81/2008.
2. I dati personali sono trattati nel rispetto del Reg. UE 2016/679 (GDPR) esclusivamente per le finalità del presente regolamento.

Art. 12 – Registrazione

Il Responsabile di laboratorio tiene un registro delle lavorazioni per conto terzi, con data, nominativo, quantità di uva, servizio, erogazione liberale ricevuta, prodotto ritirato. Il registro serve anche per la rendicontazione al Consiglio d'Istituto e al DSGA.

Art. 13 – Sospensione

L'Istituto può sospendere temporaneamente o definitivamente il servizio, dandone comunicazione, per esigenze didattiche, di sicurezza o per violazioni del presente regolamento.

Art. 14 – Entrata in vigore

Il presente regolamento entra in vigore dalla data di approvazione da parte del Consiglio d'Istituto con delibera n. ____ del ____/____/____ e può essere modificato con la stessa procedura.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"CARLO LEVI"



Viale Italia, 34 · 85037 Sant'Arcangelo (PZ)

LICEO • ITAFM • IPSASR • ITT

Liceo Scientifico · Scienze Applicate · Linguistico (PZPS017017) | ITAFM (PZTD017013)

IPSASR "G. Fortunato" (PZRA01701R) · Corso serale (PZRA017516) | ITT Chimica, materiali e biotecnologie (PZTF017019) – Corleto Perticara

ALLEGATO A – MODULO DI RICHIESTA

Al Dirigente Scolastico – Responsabile della cantina sperimentale

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____ il
____/____/____, residente a _____, C.F. _____,
tel./e-mail _____,

chiede

di conferire circa _____ quintali di uva (varietà _____) e di usufruire del servizio:

- ☐ Servizio A – Pigiadiraspatura con ritiro immediato del mosto
- ☐ Servizio B – Pigiadiraspatura e prima filtrazione (volume presunto: _____ litri, max 600)
- ☐ Servizio C – Vino imbottigliato (volume presunto: _____ litri, max 600)

Dichiara di aver letto e accettato il Regolamento, di provvedere a proprie spese ai materiali di cui all'art. 5 e di voler effettuare, se lo ritiene, un'erogazione liberale a sostegno delle attività didattiche, consapevole che essa è libera e volontaria e non costituisce corrispettivo del servizio.

Dichiara inoltre di essere a conoscenza che, per i servizi B e C, il quantitativo lavorabile non può superare i 600 litri.

Data _____

Firma _____